



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 74078

Texte de la question

M. Razzy Hammadi alerte Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sur le décret n° 2014-797, relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, visant à assurer au consommateur la qualité des produits qu'il est en droit d'attendre de la part d'un restaurateur et l'informer sur la fabrication ou non du plat par le restaurateur. Or il apparaît que ce décret a un effet pénalisant sur certaines petites entreprises. En effet, il spécifie que : « Peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » les produits qui ont été réceptionnés par le professionnel épluchés, à l'exception des pommes de terre, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés ». M. le député a été contacté par une entrepreneuse de sa circonscription dont l'entreprise d'épluchage et d'acheminement de pommes de terre crues, qui emploie 7 salariés, est actuellement en grande difficulté, du fait de ce décret. Elle a de plus fait une demande d'abrogation de ce même alinéa le 8 décembre 2014, arrivant à terme ce jour, le 9 février 2015. Cette entreprise montée grâce aux économies et au travail de sa gérante, a vu la perte de plusieurs de ses clients car les restaurateurs se tournent vers d'autres moyens du fait que les pommes de terre ne permettent pas de préparer un plat « fait maison ». Or pourquoi vouloir défendre le « fait maison », qui fait la réputation de notre cuisine, si c'est pour pénaliser les initiatives innovantes et responsables ? Il attire donc son attention sur ce décret qui exclut les pommes de terre dans la composition d'un plat fait maison et qui semble nuire au bon fonctionnement de petites entreprises locales spécialisées dans la pomme de terre crue et dont l'activité n'est pas produite à l'échelle industrielle. Je vous demande, ainsi, de bien vouloir regarder dans quelle mesure peut-on revenir sur ce dispositif. Cette disposition permettra aux entreprises de vendre leurs pommes de terre crues aux restaurateurs sans affecter le label « fait maison » de leurs plats, tout en excluant les produits à base de pommes de terre tels que les frites surgelées ou fraîches de cette dénomination. En effet, ces derniers sont des pommes de terre précuites ou préparées avec l'addition d'ingrédients divers, qui les excluent de fait de l'article en cause.

Texte de la réponse

Certaines sociétés artisanales, fournisseurs de restaurateurs, peuvent être directement concernées par l'utilisation, par les professionnels, de la mention « fait maison », applicable dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés. Les services du Premier ministre ont été saisis, en date du 8 décembre 2014, afin d'abroger l'expression « à l'exception des pommes de terre » du II de l'article D. 121-13-1 introduit par l'article 1er du décret no 2014-797 du 11 juillet 2014, au motif d'une violation de l'objectif à valeur constitutionnelle de clarté et d'intelligibilité des normes puisqu'il a été considéré, en concertation avec les professionnels du secteur de la restauration, que les professionnels épluchent, et non pèlent, les pommes de terre. Nonobstant cette requête, une évaluation de l'application de la mention « fait maison » a été conduite au premier trimestre 2015, ce qui a permis d'annoncer, le 7 avril 2015, une révision du contenu du décret et des modalités d'exploitation du "fait maison" dans la restauration, en maintenant son principe d'obligation. En effet, médias, professionnels et consommateurs sont parfois amenés à confondre la

qualité d'un plat, la transparence dans sa réalisation et les méthodes de conservation. De même, la mention obligatoire "les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts", obligatoire depuis le 1er janvier, n'avait pas été pleinement appropriée. Enfin, il a été considéré que la liste des exceptions permises accordait trop de tolérances. Le décret modificatif du décret no 2014-797 répond ainsi aux deux principaux objectifs que sont la reconnaissance du travail de cuisine des plats sur place et le gage de transparence au consommateur sur l'authenticité de la cuisine réalisée par un restaurateur. Parmi les changements, le nouveau texte n'évoque plus les produits bruts mentionnés dans la première version pour composer des plats "faits maison", ceux-ci devant dorénavant être réalisés à partir de produits crus, afin d'éviter que des produits industriels précuits, comme les légumes surgelés, entrent dans la composition d'un plat "fait maison". Les pommes de terre, qui devaient auparavant obligatoirement être épluchées sur place, ne font plus l'objet de traitement particulier.

Données clés

Auteur : [M. Razzy Hammadi](#)

Circonscription : Seine-Saint-Denis (7^e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 74078

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale et solidaire

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [17 février 2015](#), page 1009

Réponse publiée au JO le : [5 juillet 2016](#), page 6299