



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 74079

## Texte de la question

Mme Sylvie Tolmont interroge 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 label « fait maison » qui, depuis le 15 juillet 2014, doit apparaître dans les restaurants pour tous les plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts. Cette mention est obligatoire pour tous les professionnels du secteur, afin d'identifier les plats élaborés par le cuisinier et de valoriser ainsi son métier. Ce label doit permettre de distinguer la cuisine d'assemblage, élaborée à partir de préparations industrielles, de la cuisine confectionnée à base de produits bruts. Or elle a pu constater que le label « fait maison » était présent sur le catalogue de certains grossistes, notamment fournisseurs de boucheries-charcuteries, traiteurs ou restaurants, qui présentent un grand nombre de leurs produits comme étant « éligibles au label fait-maison ». Elle souhaiterait savoir dans quelles conditions les grossistes, fournisseurs de professionnels des métiers de bouche, peuvent se prévaloir du label « fait maison » pour les produits de leur catalogue. Surtout, elle souhaiterait obtenir des précisions quant aux possibilités d'utilisation du label « fait maison » en cas de revente des produits du catalogue dans les boutiques des professionnels des métiers de bouche.

## Texte de la réponse

En l'état actuel du décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, le dispositif comprenant la mention et/ou le logo a pour objectif essentiel d'informer le consommateur. Il n'a de pertinence que pour des plats directement présentés à la vente au consommateur. Si les bouchers et traiteurs sont donc bien visés par le texte, les grossistes et autres fournisseurs des professionnels de la restauration n'ont quant à eux pas d'obligation d'affichage par rapport à ses dispositions. Toutefois, s'ils veulent valoriser certains de leurs produits dans la perspective de leur utilisation par les professionnels de la restauration dans le cadre de la réglementation relative à la mention « fait maison », ils en ont la possibilité. Si ces produits sont « bruts » au sens du décret cité supra (exemple : pas de cuisson préalable des produits), ils peuvent en informer les restaurateurs qui souhaiteraient les utiliser pour élaborer un plat. Il appartiendra ensuite aux professionnels (restaurateurs, traiteurs, bouchers, etc.) en contact direct avec le consommateur de valoriser les plats élaborés à partir de ces produits s'ils respectent les autres dispositions du décret. En d'autres termes, il n'est pas interdit aux grossistes d'afficher sur leurs catalogues, à destination des professionnels, qu'un produit est « brut » mais cela ne doit pas prêter à confusion avec le dispositif d'information pour la vente directe à l'endroit du consommateur prévue par la réglementation. Pour mémoire, le code de la consommation prohibe les pratiques commerciales trompeuses entre professionnels (article L. 121-1 III). Un grossiste qualifiant faussement un produit de « brut » pourra être poursuivi sur cette base.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Sylvie Tolmont](#)

**Circonscription :** Sarthe (4<sup>e</sup> circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

**Type de question** : Question écrite

**Numéro de la question** : 74079

**Rubrique** : Hôtellerie et restauration

**Ministère interrogé** : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

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

Date(s) clé(e)s

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

**Réponse publiée au JO le** : [31 mars 2015](#), page 2493