

PROFESSIONNELS – rubrique Finance juridique

Tout savoir sur le « fait maison »

Le décret qui définit la mention « fait maison » et détaille ses modalités de mise en œuvre est entré en vigueur le 15 juillet dernier. Il concerne les restaurateurs et les entreprises de vente à emporter de plats préparés.

Depuis le 15 juillet dernier, tous les plats « faits maison » doivent être signalés. L'objectif de la nouvelle réglementation est de mieux informer les consommateurs et de leur permettre de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats industriels achetés tout prêts, notamment grâce à une mention et un logo (un toit de maison au-dessus d'une casserole) élaboré par arrêté ministériel. Le décret s'impose à tous les établissements de restauration, qu'il s'agisse de restauration traditionnelle, de chaînes ou de restauration rapide, mais également aux traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur des stands à l'occasion de fêtes, etc.

Définition du « fait maison »

La législation définit comme un plat « fait maison » toute préparation culinaire (entrée, plat ou dessert) élaborée à partir de produits bruts, dans les locaux de l'établissement où elle est vendue. Des dérogations existent tout de même pour les activités de traiteur organisateur de réception ou de commerce non sédentaire (foires, marchés, manifestations de plein air, vente ambulante).

Un produit brut est défini comme un produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante, y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés. Le décret précise que peuvent ainsi 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, fumés, salés, réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide.

Certains produits non bruts, préalablement transformés, peuvent entrer dans la composition des plats « faits maison ». Il s'agit des salaisons, saurissières et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés, des fromages, des matières grasses alimentaires, de la crème fraîche et du lait, du pain, des farines et des biscuits secs, des légumes et fruits secs et confits, des pâtes et des céréales, de la choucroute crue et des abats blanchis, de la levure, du sucre et de la gélatine, des condiments, épices, aromates et concentrés, du chocolat, du café, des tisanes, thés et

infusions, des sirops, vins, alcools et liqueurs, de la pâte feuilletée crue et, sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, des fonds blancs, bruns et fumets. Par ailleurs, un plat composé d'un produit non brut, qui n'entre pas dans la liste des exceptions autorisées, peut être présenté comme « fait maison » dès lors que la marque du produit ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué (par exemple une glace artisanale).

Obligations d'affichage

La nouvelle législation impose également des obligations d'information du consommateur. Depuis le 15 juillet, si vous faites partie des professionnels concernés par la nouvelle réglementation, vous devez afficher dans votre établissement, de manière visible par tous les consommateurs, la phrase suivante : « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. » Et cela, même si vous ne vendez aucun plat « fait maison ». Si vous ne proposez que certains plats « faits maison », vous devrez les identifier sur votre carte, soit avec la mention, soit avec le logo officiel en face de chaque plat concerné. Si tous les plats que vous préparez sont « faits maison », vous pourrez au choix ajouter le logo ou la mention en face de chaque plat ou alors indiquer le logo ou la mention à un endroit unique de la carte, visible par tous les consommateurs. L'utilisation du logo est soumise à une charte graphique. Il ne peut être que noir (sur fond clair) ou blanc (sur fond sombre). Il peut être imprimé ou reproduit à la main. Sa taille doit être au minimum de 5 mm x 6 mm. Vous avez jusqu'au 1^{er} janvier 2015 pour vous conformer à ces nouvelles règles d'affichage. Passé cette date, si vous ne respectez pas ces obligations, les sanctions encourues sont celles prévues par le Code de la consommation en matière de tromperie ou de publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur.

Pour en savoir plus :

[Legifrance – Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison »](#)

[Economie.gouv.fr – Pour en savoir plus sur le « fait maison »](#)

[Economie.gouv.fr – Télécharger le guide d'utilisation de la mention « fait maison »](#)

© Anne Le Mouëllic – MIG/Uni-éditions – octobre 2014