



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 81966

Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de M. le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique sur la mise en œuvre du label « fait maison » résultant de la loi n° 2014-344 du 17 mars 2014 dite « loi Hamon ». Ce label a été créé afin de figurer sur les cartes et les menus des restaurants pour une meilleure information des consommateurs et une valorisation du travail des restaurateurs. Toutefois, le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 a précisé le champ d'application de ce label « fait maison ». Ce texte a notamment énoncé la liste des produits bruts réceptionnés par le professionnel qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison ». Il s'agit des produits : 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. Par conséquent des grandes chaînes de restauration rapide peuvent utiliser ce label parce que leurs produits sont assemblés sur place et des légumes sous vide peuvent entrer dans la composition des salades « faites maison » si la vinaigrette les accompagnant a été préparée sur place. De même, un plat cuisiné à partir de produits congelés ou surgelés peut donc potentiellement être considéré comme « fait maison ». Un restaurateur peut donc utiliser le logo du label « fait maison » sans cuisiner à partir de produits frais. Les professionnels reprochent donc à ce label son caractère large et imprécis et, alors que les restaurateurs avaient jusqu'au 15 janvier pour faire figurer sur leurs cartes ce label, seule une minorité d'entre eux y a eu recours. C'est pourquoi il lui demande de lui indiquer si, face aux réticences des professionnels, le Gouvernement entend modifier le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 et mettre en œuvre une réglementation plus précise et plus stricte.

Texte de la réponse

Le décret d'application n° 2014-797 du 11 juillet 2014 de la loi n° 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation, concernant la mise en place d'une mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, est entré en vigueur le 15 juillet 2014. Il a été remplacé par le décret n° 2015-505 du 6 mai 2015. La mention « fait maison » a un double objectif : mieux informer les consommateurs et valoriser le travail des restaurateurs et leurs savoir-faire. Le but de ce décret est donc la reconnaissance de l'acte de cuisiner par rapport à une cuisine d'assemblage, en donnant au consommateur une information simple et fiable. Le décret n° 2015-505 a apporté les modifications nécessaires au décret « fait maison » pour que celui-ci gagne en clarté, tout en élevant le niveau requis pour se prévaloir d'une réalisation de plats « faits maison » afin de l'aligner avec le titre de maître-restaurateur. La nouvelle disposition oblige les professionnels à recourir aux produits crus, sans considération des procédés de conservation ou de conditionnement. Il justifie les raisons pour lesquelles certains produits sont autorisés et toilette la liste des produits bruts tolérés du précédent décret. Enfin, il acte la suppression de la mention obligatoire et clarifie l'utilisation du logo pour les produits finis qui n'ont pas été réalisés par le professionnel. Certains produits sont acceptés pour l'élaboration de plats permettant d'être siglés « faits maison », notamment en ce qui concerne les produits pour lesquels le consommateur ne s'attend pas à ce que le restaurateur les réalise lui-même et certains produits pour des raisons de sécurité sanitaire et de lutte contre le gaspillage

alimentaire (y compris les produits à base d'oeufs et les légumes blanchis). La mention « fait maison » est une première étape vers la valorisation globale de la gastronomie française. Garantissant un geste culinaire, elle vient compléter efficacement le titre de maître-restaurateur, qui répond, lui, à des critères plus larges sur l'ensemble de l'établissement : qualification professionnelle du restaurateur, produits frais et de saison, approvisionnement de proximité, qualité du cadre et du service, etc. Ces deux dispositifs sont complémentaires et s'inscrivent dans une dynamique commune de qualité et de transparence permettant de valoriser l'ensemble du secteur et de mieux informer chaque consommateur.

Données clés

Auteur : [M. Marc Le Fur](#)

Circonscription : Côtes-d'Armor (3^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 81966

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Économie, industrie et numérique

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

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [23 juin 2015](#), page 4677

Réponse publiée au JO le : [18 août 2015](#), page 6362