



## **FAIT MAISON**

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.

Depuis le 15 juillet 2014, la mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.

Il s'adresse aux restaurants qui proposent une cuisine faite sur place, à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine, (surgelés, congelés et sous vide inclus).

Le chef doit juste garantir qu'il ne fait pas que réchauffer les produits, mais qu'il les transforme et les assemble pour créer des plats. Il doit permettre au consommateur de distinguer la vraie cuisine de la cuisine industrielle (plats réchauffés ou passés au four).

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.

Le logo ou la mention désignant le « fait maison » doivent être placés de manière visible sur les supports d'information (menus, cartes, site internet...).

Un plat « fait maison » est un plat comme une entrée, un plat de résistance ou un dessert cuisiné sur place à partir de produits crus.

Un produit cru est un produit qui a été réceptionné par le restaurateur sans avoir été modifié dans sa nature et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable. Les fruits et légumes doivent donc, de fait, être achetés frais.

Et des produits autorisés : salaisons, saurseries (poissons fumés) et charcuteries (sauf terrines et pâtés), fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche, lait, pain, farines et biscuits secs, légumes et fruits secs et confits, pâtes et céréales, choucroute crue, levure, sucre et gélatine, condiments, épices, aromates, concentrés, abats blanchis, chocolat, café, tisanes, thés et infusions, sirops, vins alcools et liqueurs, et les fonds blonds, bruns et fumets ainsi que la demi-glace (= appellation officielle des réductions de ces fonds).

Pour en savoir plus :

<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison>

<https://www2.economie.gouv.fr/fait-maison>