



CONSOMMATION

FICHE PRATIQUE

N° 66 – Le « fait maison » dans la restauration

Cette fiche pratique a été actualisée en novembre 2016

La loi 2014-344 relative à la consommation est venue créer une section au sein du Code de la consommation intitulée : « Qualité et transparence dans l'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ». Ainsi, sont nés les articles L122-19 et L122-20 du Code de la consommation.

Ensuite, [le décret 2014-797 d'application de la loi décret ayant été décrié notamment par certains professionnels de la restauration](#), le Secrétariat d'état en charge de la consommation, l'a modifié. Ainsi, c'est désormais le [décret 2015-505](#) codifié au sein des articles D122-1 et suivants du Code de la consommation qui vient définir le « fait-maison » et ses exceptions.

Voici un point sur la réglementation actuelle du « fait maison » dans la restauration.

La définition du « fait-maison » selon la loi

Le plat fait-maison est évidemment élaboré à partir de produits alimentaires bruts, sans transformation (poireaux, carottes, pommes de terre, viande pour le pot-au-feu). Un produit brut étant un produit cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel.

Mais parfois, le recours à des produits transformés au milieu des produits bruts peut s'avérer une « nécessité » et c'est alors que la réglementation française autorise l'utilisation de produits transformés (article L122-20 du Code de la consommation).

Le recours possible aux produits transformés

L'article D122-1 du Code de la consommation liste les produits transformés qui peuvent entrer dans la composition d'un plat qui sera reconnu quand même « fait maison ».

Depuis ce décret n° 2015-505 du 6 mai 2015, seuls quelques produits non bruts ont été retenus. Il s'agit tout d'abord des produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même. Ce sont : les salaisons, saurisséries et charcuteries, (sauf des terrines et des pâtés) ; les fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait ; le pain, farines et biscuits secs ; les légumes et fruits secs et confits ; les pâtes et céréales ; la levure, sucre et gélatine ; les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, café, tisanes, thés et infusions ; les sirops, vins, alcools et liqueurs. Composent également cette liste pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants : la choucroute crue et les abats blanchis ; ainsi que les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace, sous réserve d'en informer le consommateur.

Tous ces ingrédients peuvent être présents dans un plat qui demeurera considéré pour autant « fait-maison ».

Toutefois, le nouvel article D 122-3 III apporte un tempérament en refusant la mention « fait-maison » à des plats uniquement faits à partir des produits suscités dits « transformés ».

Le lieu d'élaboration du plat

L'article D122-2 du Code de la consommation prévoit que le seul lieu où le professionnel peut élaborer son plat est son local. Mais ce même article permet à certains professionnels de déroger à ce principe, en raison-même de leur profession. Il s'agit des traiteurs qui organisent des réceptions ou des professionnels dont l'activité est sédentaire (les ventes ambulantes type « camions-pizza » ou les professionnels vendant sur les foires, marchés, manifestations de plein air).

La visibilité pour le consommateur

Les articles L122-19 et suivants et D122-3 du Code de la consommation concernent tout ce qui est du ressort de l'information aux consommateurs.

Si tous les plats proposés par le professionnel sont faits-maison, il est indiqué « maison » ou « fait maison » ou un logo représentant une casserole sous un toit de maison.

Si tous les plats ne sont pas concernés, le logo ou la mention figurera pour chaque plat « fait maison » sur le support utilisé pour le commercialiser.



Les limites du « fait-maison »

Familles de France se montre plus satisfait de cette rédaction du décret d'application que de sa version précédente. Certes, la liste des produits « transformés » pouvant être utilisés dans le plat « fait-maison » s'est réduite mais demeure toujours le problème de l'information au consommateur : il ne sait rien de l'utilisation ou non par le restaurant des produits transformés qui sont autorisés.