

## Pour la rentrée 2015-2016 nous allons désormais indiquer la mention « fait maison »

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.

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...).

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.



CAROLE DELGA  
SECRETARIE D'ETAT CHARGÉE DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DE LA CONSOMMATION ET DE L'ECONOMIE  
SOCIALE ET SOLIDAIRE, AUPRES DU MINISTRE DE L'ECONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMERIQUE

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

QU'EST-CE QU'UN PLAT « FAIT MAISON » ?

QUELS PRODUITS POUR CONFECTIONNER  
UN PLAT « FAIT MAISON » ?

C'est **UN PLAT**  
comme une entrée, un plat  
de résistance ou un dessert  
**CUISINÉ**  
**SUR PLACE.**



**À PARTIR DE  
PRODUITS CRUS**  
qui ont été réceptionnés par le restaurateur  
sans avoir été modifiés dans leur nature  
et en particulier par un mélange avec un  
autre produit ou par chauffage préalable.

### DES 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.



### PRODUITS ÉGALEMENT AUTORISÉS

Salaisons, saucisseries 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, fèves,  
thés et infusions, sirops, vins, alcools et liqueurs, et les  
fonds blonds, bruns et fumets ainsi que la demi-glace  
(il s'agit de l'appellation officielle des réductions  
de ces fonds).

