

Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?

Par **Bercy Infos** < <https://economie.gouv.fr/entreprises/bercy-infos-qui-sommes-nous> >, le 16/06/2023
- **Labels et reconnaissance de savoir-faire** LECTURE : 4 MINUTES

En restauration, la mention « fait maison » permet de valoriser le savoir-faire du métier de cuisinier et d'informer le consommateur que le plat qu'il va manger a été préparé sur place, à partir de produits bruts. Qui a le droit d'utiliser cette mention ? Quelles sont les conditions pour l'utiliser ? Toutes les informations.

Qu'est-ce que la mention « fait maison » ?

Le « fait maison » est une mention dont peuvent se servir les restaurateurs afin de valoriser leur offre commerciale auprès de leur clientèle. Elle permet de signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Elle a pour but de **distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels**, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

L'usage de cette mention est réglementé par la loi, notamment par la **[section unique : utilisation de la mention "fait maison" \(Articles D122-1 à D122-3\)](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISCTA000033176080/2016-07-01/#LEGISCTA000033176080)** < https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISCTA000033176080/2016-07-01/#LEGISCTA000033176080 > du Code de la consommation.

Quelles sont les activités concernées par cette mention ?

Les établissements de restauration commerciale suivants peuvent prétendre à cette mention :

- ▶ restauration traditionnelle sur place
- ▶ restaurants de chaîne
- ▶ restauration rapide
- ▶ restauration collective (cantine, cafétéria, scolaire et en entreprise)
- ▶ vente à emporter de plats préparés (service de traiteur, *food trucks*, vente sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur un stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc)

Quels sont les critères à respecter pour utiliser la mention « fait maison » ?

Pour afficher cette mention, **il n'y a aucun processus de réglementation ou de labellisation**. Il s'agit d'un simple usage informatif au consommateur.

Toutefois, certains critères sont à respecter pour pouvoir utiliser cette mention.

Une cuisine faite à partir de produits bruts

La cuisine portant cette mention doit être faite à partir d'ingrédients bruts et non transformés à quelques exceptions près citées ci-dessous.

Les ingrédients qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » sont les suivants :

- ▶ Les **produits bruts** (produits crus) : ce sont des produits qui ont été réceptionnés par le restaurateur sans avoir été modifiés au préalable et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable.
- ▶ Les **produits non bruts que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même** :
 - ▶ les saurisseries (poissons fumés, rillettes et oeufs de poissons etc.), salaisons et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés
 - ▶ les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait
 - ▶ le pain, les farines et les biscuits secs
 - ▶ les légumes et fruits secs et confits
 - ▶ les pâtes et les céréales
 - ▶ la levure, le sucre et la gélatine
 - ▶ les condiments, épices, aromates, concentrés
 - ▶ le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions
 - ▶ les sirops, vins, alcools et liqueurs
- ▶ Pour des **raisons de sécurité sanitaire**, les produits suivants :
 - ▶ la choucroute crue et les abats blanchis
 - ▶ sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

À savoir

Un plat composé exclusivement de ces produits ne peut pas être un plat « fait maison ».

Une cuisine faite sur place

Le plat « maison » doit être élaboré sur place. Il est, cependant, possible d'utiliser la mention « fait maison » dans les cas suivants :

- ▶ dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception,
- ▶ dans le cadre d'une activité de commerce non sédentaire, notamment sur les foires, les marchés et lors de manifestations de plein air et de vente ambulante.

Comment utiliser la mention « fait maison » ?

Trois cas de figure sont possibles :

- 1. vous ne préparez aucun plat « fait maison »** : vous avez l'interdiction d'utiliser les termes « maison » ou « fait maison » ou le logo défini à cet effet,
- 2. vous ne préparez que des plats « fait maison »** : vous avez le choix entre deux options : soit indiquer à l'aide du logo ou de la mention « fait maison » en face de chacun des plats de votre carte que ces derniers sont « fait maison », soit indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs,
- 3. vous préparez en partie des plats « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas** : dans ce cas, vous placez la mention ou le logo en face de chacun des plats « maison ».

À savoir

Un plat « fait maison » n'est pas forcément un plat artisanal. Il peut en effet être produit en grande quantité de façon industrielle (restaurants de chaîne, restauration collective), et non par un artisan.

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

Cuisiniers : valorisez votre savoir-faire en profitant du statut d'artisan

Tout savoir sur le titre de Maître restaurateur

Indications géographiques : quels avantages pour votre entreprise ?

En savoir plus sur la mention « fait maison »

Guide d'utilisation de la mention « fait maison » (PDF, 2 Mo)

Téléchargez le logo « fait maison » disponible en trois formats : EPS | PNG | JPEG

Retrouvez toutes les étiquettes à imprimer : Etiquettes 10mm | Etiquettes 70x30 mm | Etiquettes 70x30 mm (sombre) | Etiquettes 105x57 mm | Etiquettes 105x5 mm (sombre)

Téléchargez le guide graphique de la mention (PDF, 583 Ko)

Ce que dit la loi

Code de la consommation : articles L122-19 à L122-21 <

[https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000032227156&cidTexte=LEGITEXT000006069565)

[idSectionTA=LEGISCTA000032227156&cidTexte=LEGITEXT000006069565>](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000032227156&cidTexte=LEGITEXT000006069565)

Code de la consommation : articles D122-1 à D122-3 <

[https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000033176080&cidTexte=LEGITEXT000006069565&dateTexte=20170614)

[idSectionTA=LEGISCTA000033176080&cidTexte=LEGITEXT000006069565&dateTexte=20170614>](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000033176080&cidTexte=LEGITEXT000006069565&dateTexte=20170614)

Arrêté du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés <

[https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029225352&dateTexte=20170219)

[cidTexte=JORFTEXT000029225352&dateTexte=20170219>](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029225352&dateTexte=20170219)

Thématiques : [Labels et reconnaissance de savoir-faire](#)

Ce sujet vous intéresse ? Chaque jeudi avec la lettre Bercy infos Entreprises, recevez les toutes les dernières actus fiscales, comptables RH et financières... utiles à la gestion de votre activité.

Partager la page   