



Les apports de la loi sur la consommation pour les restaurateurs

publié le **24/04/2014**, vu **2914 fois**, Auteur : [Maître Valérie Augros](#)

Les apports de la loi Hamon du 17 mars 2014 sur la consommation pour les restaurateurs : le « fait maison » et le « maître-restaurateur »

Il ne fait aucun doute aujourd'hui que tourisme et restauration sont étroitement liés. La France n'a d'ailleurs cessé de mettre en avant son patrimoine gastronomique mais aussi ses terroirs et ses savoir-faire dans le domaine culinaire. Touristes et consommateurs qu'ils soient gourmands ou gourmets sont, selon leur budget ou leur envie, attirés par les grandes tables gastronomiques, par les auberges mettant à l'honneur les produits du terroir local, par des brasseries enjouées ou simplement par un petit encas.

Cependant, face à l'offre pléthorique existante entre grandes tables ou services rapides, entre mets recherchés ou produits pré-élaborés, touristes et consommateurs peuvent s'y perdre quant au réel contenu de leur assiette. Quelle déception parfois lorsque le plat choisi n'a pas mijoté longuement entre les mains d'un chef passionné... mais a été tout simplement acheté dans une grande surface professionnelle puis réchauffé.

Pour apporter un peu plus de transparence, la loi n°2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation a donc créé des dispositions concernant le secteur de la restauration.

La première de ces dispositions porte sur l'introduction du **label « fait maison »**.

Un tel label était attendu non seulement par des professionnels soucieux de valoriser leur savoir-faire mais aussi par les consommateurs à la recherche de transparence et de clarification dans les offres nombreuses des restaurateurs.

Désormais les restaurateurs doivent préciser sur leurs cartes si chacun des plats proposés est « fait maison ». Cette règle s'applique aux activités de restauration « classiques » mais aussi de ventes à emporter, que ces activités soient permanentes ou occasionnelles, principales ou accessoires.

Néanmoins, un décret est encore attendu pour déterminer les modalités de mises en œuvre de ce label. En effet, tous les produits de base d'un plat « fait maison » ne sont pas nécessairement transformés sur place. Le décret listera ainsi ces produits qui pourront néanmoins rentrer dans la composition des plats « faits maison ».

La seconde disposition de la nouvelle loi crée le **titre de maître-restaurateur**. Ce titre délivré à une personne physique vise à distinguer la qualité de l'établissement et de sa cuisine. Ici encore un décret est attendu pour fixer les conditions de délivrance de ce titre.

Ce nouveau label ainsi que ce nouveau titre devraient être accueillis favorablement parmi les professionnels de la restauration. Néanmoins reste à savoir si les consommateurs s'y retrouveront

réellement et gagneront en transparence.

Pour plus de précisions :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028738036&categorieLien=id#JORF>