Image not found or type unknown

Enfin des précisions sur l'utilisation du label «fait maison»

publié le **29/07/2014**, vu **6877 fois**, Auteur : Maître Valérie Augros

Enfin des précisions sur l'utilisation du label « fait maison » issu de la loi Hamon sur la consommation

La loi « Hamon » n°2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation avait introduit un nouveau label destiné aux restaurateurs, le label « *fait maison* ». Pour mémoire, la loi indiquait que ce label – fort attendu par les professionnels du secteur – portait sur les plats élaborés sur place à partir de produits bruts dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire.

Cette loi renvoyait ensuite à un décret d'application pour la définition et la mise en œuvre de ce label.

C'est aujourd'hui chose faite. Un **décret n°2014-797 du 11 juillet 2014** ainsi qu'un arrêté du même jour (tous deux publiés au JO du 13 juillet 2014) définissent les conditions de mise en œuvre de ce label.

Le décret vient ainsi introduire une nouvelle section 10 bis dans la partie règlementaire du code de la consommation dans laquelle sont définis les « produits bruts » et le « plat élaboré sur place ».

Le nouvel article D.121-13-1.I du code de la consommation définit le *produit brut* comme « *un produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante, y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés* ».

Les paragraphes II. et III. de cet article donnent une liste de produits qui pourront également rentrer dans la composition d'un plat *fait maison*, bien qu'ils aient déjà subi une certaine modification, comme par exemple des produits déjà épluchés (sauf les pommes de terre), des produits réfrigérés mais aussi congelés ou surgelés, des salaisons et charcuteries (sauf les terrines et pâtés), les fromages, pain, pâtes, condiments, sirops, etc...

Le nouvel article D.121-13-2 du même code précise ensuite ce qui doit être entendu par *plat élaboré sur place*. Il s'agit d'un "*plat élaboré dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation*".

Par exception, il peut être admis qu'un plat fait maison puisse être élaboré dans un lieu autre que le lieu de vente ou de consommation, dans *uniquement* deux situations :

- *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.*

Dès lors que le restaurateur ou le professionnel remplit les conditions, il peut désormais en faire état en l'indiquant clairement à l'attention des consommateurs (nouvel article D121-3-3 du code de la consommation). Pour cela, il peut utiliser la mention « *fait maison* », « *maison* » ou bien le logo.

Le logo (illustration ci-contre) est mis à la disposition des restaurateurs et professionnels suivant adoption de l'arrêté de la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire (depuis le site www.economie.gouv.fr).

Le restaurateur ou professionnel indique ainsi expressément les plats *faits maison* sur ses cartes, menus ou supports d'information. Lorsque tous les plats proposés sont faits maison, il peut choisir de faire figurer cette mention dans un endroit unique visible du consommateur. Les maîtres-restaurateurs bénéficient de cette disposition de plein droit.

Ce nouveau décret et cet arrêté sont en vigueur depuis le 15 juillet 2014.

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés