



Label « fait maison » : tentative de simplification

publié le **29/06/2015**, vu **4891 fois**, Auteur : [Maître Valérie Augros](#)

Adoption du décret n°2015-505 du 6 mai 2015 modifiant le décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

Moins d'une année après son adoption, la mise en œuvre du tout nouveau label « *fait maison* » n'a pas connu le succès escompté auprès des professionnels du secteur.

Ce label était destiné à informer et rassurer les consommateurs quant à la préparation des plats servis ou vendus à emporter. Ce devait être un gage que les plats étaient bien élaborés sur place sans recourir à des produits industriels. Mais au final, il a été peu utilisé par les restaurateurs et était peu reconnaissable pour les consommateurs.

Le **décret n°2015-505 du 6 mai 2015** vient modifier et simplifier la définition de la mention « *fait maison* ».

Désormais, ce label ne pourra être utilisé que pour des plats élaborés à partir de produits crus – et c'est ici toute la différence.

Le produit brut se définit ainsi comme « *un produit alimentaire cru ne contenant, notamment, à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autres produits excepté le sel* » (Article 1er du décret, nouvel article D.121-13-1.-I du code de la consommation).

Les produits bruts déjà préparés (épluchés, coupés, tranchés, etc. ou encore réfrigérés, congelés, surgelés, sous vide, etc., ou fumés, salés) ne devront plus être utilisés dans un plat pour pouvoir mentionner le label « *fait maison* ».

La liste des produits pouvant entrer dans la composition des plats « faits maison » a perdu un élément, la pâte feuilletée crue.

Malgré cette simplification, il n'est pas sûr que les restaurateurs n'ayant pas encore franchi le pas décident finalement d'adopter le label « fait maison » ; et certains pourraient même le perdre... En effet, selon l'effectif du restaurant (présence ou non de commis, etc.) ou encore sa localisation (éloignement de l'approvisionnement, etc.), il ne pourra plus faire état du label alors même que les plats seraient bien élaborés sur place.

Les restaurateurs ne vont pas gagner en attractivité avec des modalités trop contraignantes. Pas sûr que les consommateurs y gagnent de leur côté en transparence.

Le décret :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030555919&dateTexte=&categorieL>