



CAROLE DELGA

SECRÉTAIRE D'ÉTAT CHARGÉE DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DE LA CONSOMMATION ET DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, AUPRES DU MINISTRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Communiqué de presse

Communiqué de presse

www.economie.gouv.fr

[@CaroleDelga](https://twitter.com/CaroleDelga)

Paris, le 9 avril 2015

N° 539

Carole DELGA simplifie le « Fait maison », gage de transparence pour les consommateurs et d'authenticité pour les restaurateurs



Carole DELGA, secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire a annoncé, lors d'une réunion avec les acteurs cette semaine, les évolutions de la mention « Fait maison ». Inscrite dans la loi Consommation du 17 mars 2014 et publiée par le décret du 11 juillet de la même année, cette mention a un double objectif : mieux informer les consommateurs et valoriser le travail et le savoir-faire des restaurateurs.

Tous les acteurs de la filière restauration, organisations professionnelles, fournisseurs et distributeurs, et associations de consommateurs, ont été consultés afin d'élaborer un nouveau référentiel qui permet de rendre le dispositif « Fait maison » plus simple et plus clair pour tous. Ce dispositif volontaire de valorisation permet au restaurateur de démontrer son engagement dans un travail de qualité et sa capacité à sublimer les produits.

Pour Carole DELGA : « *Les deux objectifs de ce décret révisé sont de reconnaître la cuisine des plats faite sur place et de donner un gage de transparence pour le consommateur sur l'authenticité de la cuisine réalisée par les restaurateurs. Ceux qui s'approprient ce dispositif de valorisation, en mettant en avant le caractère « Fait maison », contribuent à la reconnaissance du secteur et à sa montée en gamme* ».

Principales évolutions du dispositif « Fait maison » :

- Le « Fait-maison » concerne les **produits crus transformés sur place**, c'est-à-dire non cuits ou non dénaturés par quelque procédé que ce soit.
- Les seules exceptions à cette règle concernent les produits que le consommateur ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés sur place, tels que les pâtes, les fromages, le pain. Ainsi, **la pâte feuilletée doit dorénavant être cuisinée par le restaurateur pour porter la mention « Fait maison »**.

- Lorsque le restaurateur utilise un produit d'une marque de renom, le plat ne pourra pas être dit « Fait maison ». Il sera précisé l'utilisation de ce produit de marque.
- La phrase « *les plats 'Faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts* » ne figurera que sur les cartes des restaurants souhaitant mettre en avant les plats « Fait maison ».

Cette démarche s'inscrit dans le cadre du dispositif global de notre soutien à la gastronomie qui représente une filière essentielle de notre économie et qui participe aussi à l'identité culturelle de la France :

La **mention « fait maison »** reconnaît un plat réalisé à partir de produits crus cuisinés sur place ; le **statut d'artisan-cuisinier** consacre la reconnaissance d'un métier, d'un savoir-faire ; et le **titre de Maître-Restaurateur**, dont le cahier des charges a été rénové, valorise l'ensemble d'un établissement (cuisine, produits, services, lieux, etc.).

Enfin, la **Fête de la Gastronomie** qui se déroulera les 25, 26 et 27 septembre pour cette 5^{ème} édition, ainsi que l'**opération « Goût de France/Good France »** portée par Laurent FABIUS, contribuent à la promotion de la gastronomie française pour tous, ainsi qu'à son rayonnement à l'international.

Contacts presse :

Cabinet de Carole DELGA - Sophie DULIBEAU et Anthony PORCHERON

01 53 18 44 13 - sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr