

14ème législature

Question N° : 79832	De M. Lionel Tardy (Union pour un Mouvement Populaire - Haute-Savoie)	Question écrite
Ministère interrogé > Commerce, artisanat, consommation et économie sociale		Ministère attributaire > Commerce, artisanat, consommation et économie sociale et solidaire
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >restaurants	Analyse > fait maison. critères.
Question publiée au JO le : 19/05/2015 Réponse publiée au JO le : 05/07/2016 page : 6300 Date de changement d'attribution : 18/06/2015 Date de renouvellement : 15/09/2015 Date de renouvellement : 22/12/2015 Date de renouvellement : 29/03/2016		

Texte de la question

M. Lionel Tardy interroge Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sur le 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. La notice de ce décret parue au *Journal officiel* est un « copié-collé » du décret initial, alors que le nouveau décret vient modifier la définition de la mention « fait maison ». En effet, désormais, cette mention peut s'appliquer à tous les plats à condition qu'ils ne soient pas exclusivement composés de produits non listés. La définition précédente était plus restrictive : un produit non listé pouvait entrer dans la composition, sous certaines conditions. Il souhaite connaître les raisons de cette modification qui fait perdre encore un peu plus de force à cette mention « fait maison », pour laquelle l'attente des consommateurs était pourtant importante.

Texte de la réponse

Le décret no 2015-505 du 6 mai 2015 apporte les modifications nécessaires à l'utilisation de la mention « fait maison » pour que celle-ci gagne en clarté, tout en élevant le niveau requis pour se prévaloir d'une réalisation de plats « faits maison », afin de l'aligner avec le titre de maître-restaurateur. Du fait de la faible promotion de la signification de la mention (mise en place pour mieux distinguer les professionnels réalisant une cuisine sur place des « réchauffeurs »), une confusion s'était installée entre la qualité d'un plat, la transparence dans sa réalisation et les méthodes de conservation des produits alimentaires. Ainsi, la nouvelle réglementation oblige les professionnels à recourir aux produits crus, sans considération des procédés de conservation ou de conditionnement. Ce décret modificatif justifie les raisons pour lesquelles certains produits sont autorisés et toilette la liste des produits bruts tolérés du précédent décret. Par ailleurs, il clarifie l'utilisation du logo pour les produits finis qui n'ont pas été réalisés par le professionnel. Certains produits sont acceptés pour l'élaboration de plats permettant d'être siglés « faits maison », notamment en ce qui concerne les produits pour lesquels le consommateur ne s'attend pas à ce que le restaurateur les réalise lui-même (le pain, le fromage...), et certains produits également acceptés pour des raisons de sécurité sanitaire (les fonds de sauce...). Les avis exprimés par les professionnels et les consommateurs ont reconnu l'intérêt de ce travail de modification de la réglementation, qui a conduit à une meilleure lisibilité du texte



(et donc à une compréhension plus aisée) et à une plus grande exigence des critères conduisant à la reconnaissance du « fait maison ». Les organisations professionnelles ont largement relayé le nouveau guide d'utilisation du « fait maison » rédigé par les services du secrétariat d'Etat en charge de la restauration ; les deux principales organisations professionnelles représentatives du secteur estiment que cette nouvelle réglementation est plus facile à expliquer aux consommateurs, les restaurateurs étant souvent sollicités sur l'origine des produits. Avant la révision du « fait maison », on estimait à 2 % le nombre d'établissements réalisant du fait maison pour tout ou partie de leur carte. En avril 2016, une enquête conduite par une organisation professionnelle montre que 18 % des établissements de restauration utilisent le logo fait maison ; cela est sans compter toutes les références « littéraires » aux « plats faits maison », « cuisine 100 % maison », etc.