

FICHE PRATIQUE : FAIT MAISON

Sources : Décret n° 2015-505 du 6 mai 2015, [économie.gouv.fr/dgccrf](http://economie.gouv.fr/dgccrf) – Mars 2024

Définition :

La mention « fait maison » valorise les **plats cuisinés/transformés entièrement sur place à partir de produits bruts**, c'est à dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

Attention aux surgelés : le produit doit être acheté cru (et garder l'essentiel de sa qualité gustative d'origine). Ces critères peuvent être respectés pour certains surgelés mais pas pour les fruits/légumes blanchis avant la surgélation : ces derniers doivent donc être achetés frais.

Quels produits non bruts peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » ?

Il s'agit de produits qui servent à la fabrication des plats mais dont un consommateur normalement exigeant ne s'attend pas à ce qu'il soit confectionné par le restaurateur :

- les salaisons, saurisseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, et le lait;
- le pain, les farines et les biscuits secs;
- les légumes et fruits secs et confits;
- les pâtes (sèches) et les céréales;
- la levure, le sucre et la gélatine;
- les condiments, épices, aromates, les concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs;
- par mesure d'hygiène : la choucroute crue et les abats blanchis ;
- sous réserve d'en informer par écrit le consommateur : les fonds blancs, bruns et fumets, ainsi que la demi-glace (réduction des fonds de sauce)

Attention : il est interdit de présenter comme « Fait Maison » un plat composé uniquement de produits faisant partie de la liste des exceptions.

Les plats « faits maison » seront mis en valeur sur les cartes, les menus et les autres supports d'information à l'aide d'une mention ou d'un logo défini par arrêté du ministre du commerce, selon les 3 cas de figure :

- 1 – Aucun plat « Fait Maison » : interdiction d'utiliser les termes « maison », « fait maison » ou le logo
- 2 – Tous les plats « Maison » : l'indiquer à un endroit unique visible ou en face de chaque plat
- 3 – En partie « Fait Maison » : mention ou logo en face des plats concernés

Les exemples d'utilisation du logo :



Sur fond clair



Sur fond sombre



Reproduit à la main



Sur fond perturbé



Taille minimale d'utilisation