



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

Circulaire N°21.14

Fait Maison

*Publication du décret et de l'arrêté
du 13 juillet 2014*

Suivez-nous sur www.umih.fr



➤ Principe de l'obligation d'inscrire la mention "fait maison"

L'obligation d'indiquer sur les cartes des restaurants les plats "faits maison" a été insérée, par la loi n°2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation, à l'article L121-82-1 du Code de la consommation.

Cet article dispose que *"les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, précisent sur leurs cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est "fait maison".*

*Un plat "fait maison" est **élaboré sur place à partir de produits bruts**. Des produits, déterminés par voie réglementaire, peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" après avoir subi une transformation de leur état brut nécessaire à leur utilisation.*

Les modalités de mise en œuvre de la mention "fait maison", les conditions d'élaboration des plats "faits maison", notamment les cas dans lesquels le lieu d'élaboration peut être différent du lieu de consommation ou de vente, et celles permettant au consommateur d'identifier les plats "faits maison" et ceux qui ne le sont pas sont précisées par décret. "

Nous étions depuis lors en attente des textes d'application, nécessaires pour pouvoir mettre en place cette obligation.

➤ Définition du "produit brut"

Le décret n°2014-797 et l'arrêté datés du 11 juillet 2014 viennent d'être publiés au Journal Officiel du 13 juillet 2014. Le décret définit le "produit brut" et les modalités de mise en œuvre de la mention "fait maison".

Selon le décret, *"un produit brut (...) est un **produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés**"* (Article D. 121-13-1. – I du Code de la consommation).

➤ Exceptions

Le texte définit ensuite deux séries d'exceptions :

1) Peuvent entrer dans la composition d'un plat fait maison, les produits qui ont été réceptionnés par le professionnel tout en ayant été déjà :

- **"épluchés, à l'exception des pommes de terre, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés,**
- **fumés, salés,**
- **réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide"**

(Article D. 121-13-1. – II du Code de la consommation).

Il est bien clair que cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition/réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement, le professionnel peut faire tout acte de

transformation et notamment, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes ou des abats, précuire le foie gras, conditionner sous vide etc.

2) Les produits suivants peuvent aussi entrer dans la composition d'un plat "fait maison" :

- *"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 et les céréales,*
- *la choucroute crue et les abats blanchis,*
- *la levure, le sucre et la gélatine,*
- *les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions,*
- *les sirops, vins, alcools et liqueurs,*
- *la pâte feuilletée crue,*
- *et, sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets".*

(Article D. 121-13-1. – III du Code de la consommation).

➤ Définition de la notion "élaboré sur place"

Le décret ajoute un article D. 121-13-2 au Code de la consommation selon lequel :

"Un plat est élaboré sur place lorsqu'il est **élaboré dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation.** "

Un plat "fait maison" peut être élaboré par le professionnel dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation uniquement :

- *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.*

➤ Affichage de la mention ou du logo

Le décret insère dans le Code de la consommation un article D. 121-13-3, qui dispose que "les professionnels indiquent de manière visible par tous les consommateurs la mention suivante : **Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.** "

Ensuite, trois cas de figure se présentent, selon que (1) un ou plusieurs plats sont "faits maison", 2) tous les plats sont "faits maison", ou sinon que (3) le nom de la marque ou du professionnel est indiqué.

1) Le logo figurant dans l'arrêté du 11 juillet 2014 (composé d'une casserole sur lequel est posé un toit de maison) **ou** la mention "fait maison" doivent figurer "***pour chacun des plats sur les supports utilisés pour les présenter***", comme les cartes ou menus, ainsi que sur "***les autres supports de commercialisation du professionnel, notamment en ligne.***"



Dans le guide d'utilisation à l'usage des professionnels élaboré par le Secrétariat d'Etat de Mme Delga (Annexe 4), il est indiqué que le logo peut être reproduit à la main, et que sa taille minimale est de 5mm sur 6mm.

- 2) Lorsque "***l'ensemble des plats proposés par le professionnel sont faits maison***", le logo ou la mention "fait maison" "***peuvent être indiqués à un endroit unique visible de tous les consommateurs***".

Grâce à l'UMIH, il a été ajouté que "***cette disposition s'applique de plein droit aux maîtres-restaurateurs***".

- 3) Un plat composé d'un produit non mentionné à l'article D. 121-13-1 peut être présenté comme "fait maison" dès lors que **la marque du produit ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué.**

➤ Entrée en vigueur

Le décret entre en vigueur le 15 juillet 2014. Cependant, le Secrétariat d'Etat de Mme Delga a élaboré un guide d'utilisation à l'usage des professionnels (Annexe 4) dans lequel il est précisé que tous les établissements devront être en règle au **1^{er} janvier 2015**.

Pour laisser le temps aux professionnels de s'approprier le dispositif et de renouveler leurs cartes, il est écrit que **les contrôles de la DGCCRF ne seront pas susceptibles de sanctions sur cet aspect du fait maison pendant un délai de 6 mois à compter de la date d'entrée en vigueur du décret**. Les contrôles de la DGCCRF jusqu'au 1^{er} janvier 2015 seront d'abord "pédagogiques".

➤ Sanctions

Les sanctions sont celles qui sont prévues par le Code de la consommation en matière de tromperie ou de publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur (Article L.121-6 : emprisonnement de deux ans et amende de 300 000 € ou proportionnée aux avantages tirés du manquement, portée à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits, ou à 50 % des dépenses engagées pour la réalisation de la publicité ou de la pratique constituant le délit).

➤ Annexes

Annexe 1 : Décret n°2014-797 du 11 juillet 2014

Annexe 2 : Arrêté du 11 juillet 2014

Annexe 3 : Logo "fait-maison" (sur fond clair et sur fond sombre),

Annexe 4 : Guide d'utilisation de la mention fait-maison à l'attention des professionnels