**Entreprises**
Publié le 19/11/2022

**Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration**
La mention fait maison signale les plats **cuisinés** ou **transformés** par le restaurateur, **sur place**, à partir de **produits frais** crus. On vous explique comment utiliser ce logo.

## Quels types de restauration sont concernés ?

Tous les types de restauration peuvent afficher la mention fait maison s'ils remplissent les critères.
Il s'agit donc des restaurants suivants :
Restauration traditionnelle sur place
Restaurants de chaîne
Restauration rapide
Restauration collective (cantine, cafétéria, scolaire et en entreprise)
Vente à emporter de plats préparés (service de traiteur, food trucks , vente sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur un stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.)

## Quels sont les critères d'affichage de la mention "fait maison" ?

Les plats que vous cuisinez doivent être à la fois confectionnés sur place (sauf exception) et à base de produits frais ou crus.

**Cuisine confectionnée sur place**

Le plat doit être cuisiné ou transformé sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients.
2 types de restauration font exception à ce principe : les traiteurs et les food-truck
Les traiteurs et les marchands ambulants (,stand sur un marché, …) peuvent afficher le logo fait maison même si leurs plats sont fabriqués en dehors du lieu où ils les vendent, où ils les servent.

**À noter**

Si les plats sont confectionnés par une cuisine centrale qui livre des restaurants collectifs, ceux-ci ne peuvent pas afficher le logo fait maison .

**Des plats fabriqués à partir de produits crus, frais**

Pour avoir le droit de porter la mention faits maison , les plats doivent être confectionnés à partir de produits bruts, frais, c'est-à-dire des **aliments crus**.
Si ces différents aliments sont mis dans un emballage, conditionnés ou conservés, ils doivent l'être crus et sans autre aliment hormis le sel.
Rien ne s'oppose à la congélation ou à la surgélation, dès lors que ces méthodes de conservation ne remettent pas en cause le caractère cru du produit.
Cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition ou la réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement, le professionnel peut, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes ou des abats, pré-cuire le foie gras, etc.

**À noter**

Un plat "fait maison" n'est pas forcément un plat artisanal. Il peut en effet être produit en grande quantité de façon industrielle (restaurants de chaîne, restauration collective), et non par un artisan.
À l'inverse, un professionnel qui porte le titre d'**artisan cuisinier** ou de doit proposer uniquement des plats faits maison .

## Quels ingrédients « préfabriqués » sont autorisés dans le « fait maison » ?

Il s'agit de produits préalablement fabriqués par un autre professionnel, autre que le cuisinier restaurateur.
Ils servent d'ingrédients **primaires** de **base** pour la fabrication des plats.
Ces ingrédients, autorisés dans le « fait maison », sont les suivants :
Salaisons, saurisseries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés)
Fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait
Pain, farines et biscuits secs
Légumes et fruits secs ou confits
Pâtes et céréales
Choucroute crue
Abats blanchis
Levure, sucre et gélatine
Condiments, épices, aromates, concentrés
Chocolat, café, tisanes, thés et infusions
Sirops, vins, alcools et liqueurs
Sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi-glace (sous réserve d'en informer par écrit le consommateur).
**Exemple**
Un restaurateur propose des gâteaux, cakes et différents desserts à base de chocolat, de fruits confits, d'épices, de beurre et de farine. Il peut afficher la mention fait maison sur ces plats, à condition qu'ils contiennent au moins un ingrédient frais en dehors de cette liste, comme des oeufs ou des fruits par exemple.
**Attention**
Un plat qui serait fabriqué exclusivement à base d'un seul de ces ingrédients ou exclusivement avec ces ingrédients, ne peut pas se prévaloir de la mention fait maison .

**Comment afficher la mention « fait maison » et le logo ?**

Seul un restaurateur qui propose des plats faits maison en partie ou sur la totalité de sa carte peut afficher le logo et/ou la mention.

@Credits

Que ce soit pour la mention légale “fait maison” ou pour le logo, c’est le restaurateur qui en **choisit** l’emplacement.

Ils doivent être placés de manière à être **visibles** pour la clientèle.

Cela peut être sur tous les supports d’information du restaurant : menus, cartes, ardoise, vitrine, porte d’entrée, éventuellement site internet, etc.

Règles d’affichage du logo et de la mention obligatoire

| Situation | Règle d’affichage |
|---|---|
| Aucun plat n’est fait maison | Pas de logo, ni de mention |
| Seuls certains plats sont faits maison | Logo et/ou mention fait maison en face de **chaque plat** concerné |
| Tous les plats sont faits maison | Logo et/ou mention fait maison au choix :<br>En face de chaque plat<br>À un endroit unique de la carte |

L’utilisation du logo représente une casserole surmontée d’un toit avec une cheminée. Elle est soumise à une charte graphique :

Seulement en noir (sur fond clair ou coloré) ou en blanc (sur fond sombre)

Imprimé ou reproduit à la main sur une ardoise

Taille minimale (5 x 6 mm).

**Y-a-t-il des contrôles et des sanctions en cas de publicité mensongère ?**

Il n’y a aucune procédure de certification ou de labellisation pour obtenir en amont le droit d’apposer la mention **fait maison**.

C’est le restaurateur qui choisit ou non de l’afficher, sans contrôle préalable de l’administration.

Cependant, les agents de la DGCCRF effectuent des contrôles régulièrement dans les établissements de restauration. Ils peuvent entre autres vérifier si l’affichage de la mention fait maison est justifié.

En cas de **publicité mensongère** le restaurateur risque une **sanction** pour le délit de pratique commerciale trompeuse.

Il encourt une peine de **2 ans** d’emprisonnement et une amende de 300 000 € .

**Tourisme**

**Restauration**
Réglementation dans un bar ou un restaurant (alcool, aliment, hygiène, sécurité)
Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales
Licence d'un restaurant et débit de boissons
Vente d'alcool à consommer sur place la nuit
Vente d'alcool à emporter la nuit
Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration
**Hébergement**
Ouvrir une chambre d'hôtes

**Pour en savoir plus**

- Téléchargement du logo « fait maison » et des bannières web
  Source : Ministère chargé de l'économie
- Guide d'utilisation de la mention « fait maison » en restauration
  Source : Ministère chargé de l'économie

**Comment faire pour…**
Ouvrir un food-truck, restauration ambulante
Ouvrir un restaurant

**Textes de référence**

- Code de la consommation : articles L122-19 à L122-21
  Utilisation de la mention "fait maison"
- Code de la consommation : articles D122-1 à D122-3
  Liste des produits qui peuvent entrer dans la catégorie "fait maison"
- Code de la consommation : article L132-1 à L 132-9
  Sanctions en cas de publicité mensongère
- Code de l'artisanat : article D213-1
  Condition pour être artisan cuisinier (« fait maison »)
- Arrêté du 14 septembre 2007 relatif à l'attribution du titre de maître-restaurateur
- Arrêté du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés

VILLE DE Châtillon
*Hôtel de Ville*
*Horaires : Lundi, mardi, mercredi et vendredi : de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 18h*
*Jeudi : 13h30 à 19h — Samedi : la mairie sera fermée du 13 juillet ou 24 août*
*Adresse : 1, place de la Libération, 92320 Châtillon*
*Tél. : 01 42 31 81 81*