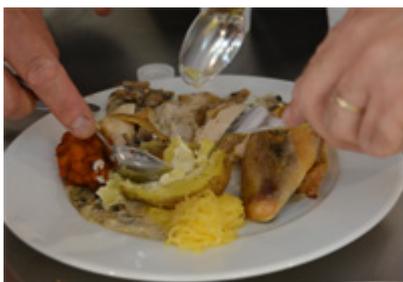




Le Synhorcat Poitou-Charentes soutient le fait-maison

jeudi 29 janvier 2015, par [lpe](#)

Le « fait maison », reconnu par la loi du 15 juillet 2014, suite à une inscription dans la loi consommation du 17 mars 2014, est clairement une disposition qui va permettre aux professionnels travaillant les produits bruts de se démarquer mais il ajoute une certaine confusion dans l'esprit des consommateurs. Le Syndicat des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers et Traiteurs, engagé auprès des professionnels dans toutes les évolutions de leur contexte règlementaire et qualitatif, nous apporte son point de vue.



« Les consommateurs, aujourd'hui, demandent de la transparence dans ce qu'on leur propose au menu et ceux qui savent mettre en avant leur savoir-faire dans la préparation, la transformation de produits frais et bruts, feront la différence. Le consommateur pourra ainsi choisir en toute connaissance de cause entre un plat industriel ou fait maison » explique Antoine Majou, le président du Synhorcat Poitou-Charentes. Pour lui, cette disposition est une bonne chose qui, à terme, lorsque les contrôles seront effectués, devraient apporter plus de lisibilité *« nous allons accompagner les professionnels dans cette voie »* ajoute-t-il, proposant même de promouvoir la démarche de ceux qui s'engageront dans ce sens dans la région.

Un désir de transparence



En pratique, le « fait maison » s'applique à tous les plats réalisés sur place à partir de produits bruts dans tous les établissements de restauration (traditionnelle, de chaîne, rapide, mais aussi les traiteurs...) que le lieu de vente soit un établissement sédentaire ou un local sur un marché, dans des halles couvertes ou sur un stand lors d'une foire... Ces entrées, plats de résistance et desserts, peuvent ainsi depuis le 15 juillet 2014, être mis en valeur à travers un logo ou la mention « fait maison ».

« Par contre, il n'y a aujourd'hui aucune procédure de certification, de labellisation ou de contrôle préalable pour cette mention » explique Antoine Majou, « tout le dispositif repose sur la déclaration du professionnel et c'est en ce sens qu'il est important qu'il soit informé sur les modalités de mise en oeuvre. » En effet, depuis le début de l'année, les agents de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans le cadre de leurs contrôles habituels, examinent les modes de réalisation des plats affichés comme « faits maison » et toute mention frauduleuse peut faire l'objet de sanctions au titre de tromperie ou de publicité mensongère.

Le fait maison, forcément plus cher ?

« Le « fait maison » implique de travailler des produits frais et bruts, ce qui nécessite pour le professionnel de limiter ses stocks, de s'approvisionner quotidiennement auprès de fournisseurs plutôt locaux. C'est une autre façon d'aborder le métier » souligne Antoine Majou. « Ce bon sens, nombre de professionnels le pratique déjà, mais il est sûr que la démarche est plus coûteuse, notamment en main d'oeuvre ; éplucher les pommes de terre et les couper pour faire des frites est forcément plus contraignant que d'ouvrir un sachet surgelé ! Par contre, le surcoût de main d'oeuvre peut être compensé par des coûts de matière première moins élevés ; les produits bruts étant généralement moins chers que ceux qui sont transformés. »

Moins de plats à la carte, des préparations quelques fois plus simples, des menus souvent modifiés, le « fait maison » devrait avoir des conséquences tangibles sur l'offre proposée aux consommateurs, mais devrait redonner de l'authenticité dans la gastronomie à la française.

Ils témoignent :

- « Cette mention valorise notre métier » Valérie et Manu, restaurant O'Gabier à Rochefort
- « Je sais quoi répondre à mes clients » Xu Jie, Domaine des étangs à Massignac
- « On a besoin de transparence gastronomique » Mickaël Simondin, le Bistroquet à Lusignan

« Maître-restaurateur » et « Fait maison », quelle différence ?

Le titre de maître restaurateur est délivré au professionnel par les services de l'Etat après un audit réalisé par un organisme indépendant sur la base de plus de 30 critères. Produits frais, cuisine 100% « fait maison », qualité d'accueil et du service, de la vaisselle, de la décoration. Ce titre est apposé à l'entrée de l'établissement. Le contrôle, pour le professionnel, est réalisé tous les 4 ans et est payant, mais il donne

accès à un crédit d'impôt à hauteur de 50% des dépenses engagées. Elitiste, ce label ne concernerait actuellement que 3000 restaurant dans toute la France.

Le « fait maison » n'est pas un titre mais une mention simple qui, à travers un logo, indique au consommateur quels plats de la carte sont entièrement réalisés sur place à partir de produits bruts.



Le fait maison en pratique :

Produits réceptionnés par le restaurateur	Eligible à la mention « Fait maison »
Carottes râpées	OUI
Carottes assaisonnées	NON
Pommes de terre épluchées - Frites	NON
Poulet en morceaux	OUI
Poulet mariné	NON
Saucisses, charcuteries	OUI
Terrines et pâtés	NON
Pâtes et céréales	OUI
Fonds de sauce bruns, blancs ou fumés	OUI
Pâte feuilletée crue	OUI
Produit brut surgelé provenant d'un industriel de l'agroalimentaire	OUI
Crème Chantilly industrielle	NON

Plus : Synhorcat Poitou-Charentes (membre du GNI)

Tel 05.46.87.09.58 email : synhorcatpoitoucharentes@gmail.com

Egalement : www.economie.gouv.fr/fait-maison

[Publi-information](#)