



La sélection d'une langue déclenchera automatiquement la traduction du contenu de la page.

Français ▼

Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration

Vérfié le 05 novembre 2020 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), Ministère chargé de l'économie

Afin de renforcer l'information du consommateur, la mention *Fait maison* doit signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Cette mention permet de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

Activités concernées

L'information du consommateur concernant le *fait maison* s'impose à tous les établissements de restauration commerciale :

- 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)

Définition d'un plat "fait maison"

Il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.

Il s'agit d'un dispositif d'information du consommateur.

Confection sur place

Une préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert) cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients, est considérée comme un plat *fait maison*.

L'usage de cuisines centrales n'est pas toléré.

A noter : les traiteurs et les marchands ambulants (*food truck*, stand sur un marché, ...) peuvent réaliser leurs plats en dehors des lieux où ils sont vendus ou consommés.

À partir de produits bruts

Ces plats doivent être confectionnés à partir de produits bruts, c'est-à-dire des **produits alimentaires crus**.

Ils ne doivent pas avoir été assemblés avec un autre aliment, sauf avec du sel.

S'ils sont mis dans un emballage, conditionnés ou conservés, ils doivent l'être crus et sans autre aliment.

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.

Attention : 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.

Exception pour des produits non bruts

Il s'agit de produits préalablement transformés qui servent d'ingrédients primaires pour la fabrication des plats *faits maison*, sans être confectionnés par le restaurateur :

- Salaisons, saurseries 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).

➡ **A savoir :** si le plat est composé exclusivement de ces produits, il ne peut pas être présenté comme *fait maison*. Chaque plat doit au moins être composé d'un produit réalisé par le cuisinier.

Affichage de la mention et du logo

Seuls les restaurateurs qui proposent des plats *faits maison* (en partie ou sur la totalité de la carte) peuvent afficher le logo et/ou la mention désignant le *fait maison*.

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 chacun des plats concernés
Tous les plats sont faits maison	Logo et/ou mention fait maison au choix : - En face de tous les plats - À un endroit unique de la carte

L'**utilisation du logo**  (<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison>) 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).

⚠ **Attention :** les restaurateurs qui n'appliquent pas les règles d'affichage peuvent être sanctionnés pour tromperie ou publicité mensongère.

Textes de loi et références

- Code de la consommation : articles L122-19 à L122-21  (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000032227156&cidTexte=LEGITEXT000006069565>)
Utilisation de la mention "fait maison"
- Code de la consommation : articles D122-1 à D122-3  (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000033176080&cidTexte=LEGITEXT000006069565&dateTexte=20170614>)
Utilisation de la mention "fait maison"
- 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  (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029225352&dateTexte=20170219>)

Pour en savoir plus

- Téléchargement du logo « fait maison » et des bannières web  (<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison>)
Ministère chargé de l'économie
- Guide d'utilisation de la mention « fait maison » en restauration (PDF - 971.9 KB)  (https://www.economie.gouv.fr/files/files/ESPACE-EVENEMENTIEL/FAIT-MAISON/20140715-Fait_Maison_guide_utilisation.pdf)
Ministère chargé de l'économie

- Engagements et qualité
- Mise à disposition des données
- Partenaires
- Co-marquage
- 3939 Allo Service Public

Nous connaître

- À propos
- Aide
- Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Service Public vous informe et vous oriente vers les services qui permettent de connaître vos obligations, d'exercer vos droits et de faire vos démarches du quotidien.

Il est édité par la Direction de l'information légale et administrative et réalisé en partenariat avec les administrations nationales et locales.

- legifrance.gouv.fr
- gouvernement.fr
- data.gouv.fr

Nos partenaires

-

[Plan du site](#) [Accessibilité : totalement conforme](#) [Accessibilité des services en ligne](#) [Mentions légales](#) [Données personnelles et sécurité](#) [Conditions générales d'utilisation](#) [Gestion des cookies](#)

Sauf mention contraire, tous les textes de ce site sont sous licence etalab-2.0