

Le nouvel **Observateur**

27/06/13

Restauration : l'appellation "fait maison" rendue obligatoire

Les restaurateurs devront désormais préciser sur leur carte qu'un plat proposé est "fait maison" lorsqu'il est fait sur place à partir de produits bruts.



Les restaurateurs devront préciser sur leur carte, ou tout autre support, qu'un plat proposé est fait maison. (SOLENT NEWS/SIPA)

Les députés ont voté jeudi 27 juin le principe d'une appellation "fait maison" obligatoire pour un plat "élaboré sur place à partir de produits bruts" [dans le cadre du projet de loi sur la consommation](#). Les députés UMP et PS ont bataillé ferme pour faire en sorte que ce ne soit pas une faculté, comme prévu par le gouvernement, mais une obligation. La ministre du Commerce et du tourisme Sylvia Pinel s'en était remise à la sagesse des députés sur ce point.

Les restaurateurs devront préciser sur leur carte, ou tout autre support, qu'un plat proposé est fait maison. Une utilisation frauduleuse de la mention pourra s'assimiler à une pratique commerciale trompeuse et être passible de sanctions pénales. Sylvia Pinel, qui avait annoncé lundi son intention de déposer un amendement gouvernemental pour permettre d'identifier

sans obligation une appellation "fait maison", a souligné que le dispositif était "simple" et "lisible". Les détails seront précisés par décret.

De son côté, l'Umih, principale organisation du secteur, s'est réjouie de "l'intérêt" des parlementaires pour le sujet. Mais son président Roland Héguy a demandé "que le gouvernement apporte des précisions sur le fait que ce soit obligatoire", de manière "à ne pas sanctionner les bons élèves". Pour Alain Tortosa, un des créateurs du site restaurantsquifontamanger.fr, "cela signifie que si vous proposez de la cuisine industrielle sans le dire, en laissant supposer que cela n'en est pas, vous êtes tranquille" et "cela est aberrant", a-t-il regretté.

"Nous ne voulons pas que les cartes soient un catalogue à la Prévert. Une telle proposition est plus compliquée et plus difficile à mettre en place que l'appellation restaurant que nous défendions", a dit Didier Chenet, président du Synhorcat. "Il faut en finir avec l'assiette mystère !", a lancé le député PS Thomas Thévenoud. "Il s'agit de défendre les restaurateurs qui ne sont pas des réchauffeurs ni des assembleurs", a ajouté le député de Saône-et-Loire, qui n'a pas manqué de parler du long mijotage du boeuf bourguignon.