



Manuel de contrôle

Label « Fait Maison »

Version du 1^{er} octobre 2022

Label Fait Maison – Manuel de contrôle

Sommaire

1. CONDITIONS-CADRE	3
1.1 Généralités	3
1.1.1 Description	3
1.1.2 Déclaration d'engagement.....	3
1.2 Contrôles	3
1.2.1 Réalisation des contrôles.....	3
1.2.2 Fréquence des contrôles	3
1.2.3 Modifications et changements.....	3
1.2.4 Soustraction des contrôles	4
2. REGLEMENT DES SANCTIONS.....	4
2.1 Généralités	4
2.1.1 But	4
2.1.2 Description	4
2.1.3 Mesures.....	4
2.1.4 Système de sanction	4
2.2 Types de non-conformités	5
2.2.1 Non-conformité mineure	5
2.2.2 Non-conformité majeure	5
2.2.3 Non-conformité majeure avec refus/retrait d'utilisation du label	5
2.3 Catalogue de sanctions	5
3. DOCUMENTATION.....	7

Label Fait Maison – Manuel de contrôle

1. Conditions-cadre

1.1 Généralités

1.1.1 Description

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les établissements qui utilisent le label Fait Maison, avec les sanctions en cas de non-conformités.

Ce manuel de contrôle est basé sur les cahiers des charges suivant :

Pour la restauration traditionnelle :

CAHIER DES CHARGES DU LABEL « FAIT MAISON » de novembre 2020

Pour la restauration collective :

CAHIER DES CHARGES DU LABEL « FAIT MAISON » de juin 2022

En cas de non-respect des exigences (non-conformité), le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison applique les sanctions selon le présent manuel de contrôle.

La mise à jour du présent manuel de contrôle est de la responsabilité du Comité de l'Association Promotion du Fait Maison et doit obligatoirement respecter les exigences du cahier des charges. Si une modification des exigences a lieu, le manuel de contrôle peut être adapté.

Pour utiliser le label « Fait Maison », tous les établissements doivent respecter les exigences et être contrôlés.

1.1.2 Déclaration d'engagement

Tout établissement s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en signant une convention avec l'Association Promotion du Fait Maison.

1.2 Contrôles

1.2.1 Réalisation des contrôles

Avant l'attribution du label « Fait Maison », un contrôle préalablement annoncé à l'établissement est réalisé. Ensuite, les contrôles sont réalisés de manière inopinée, c'est-à-dire non annoncée préalablement.

Un rapport de contrôle (checklist) est rempli par le contrôleur lors de chaque contrôle et une copie sera envoyée à l'établissement.

Si un établissement dispose de plusieurs sites, chaque site doit être contrôlé indépendamment.

Lors de contrôle, sauf exception fondée, la totalité des sites est contrôlée.

1.2.2 Fréquence des contrôles

Rôle	Fréquence minimale de contrôle	Documents
Etablissement	1x / 2 ans	Checklist de contrôle

1.2.3 Modifications et changements

Lors de reprise de commerce, de changement de gérant ou d'exploitant susceptible d'avoir une influence sur la conformité aux exigences, l'établissement concerné est également soumis à un contrôle initial.

En cas de doute relatif au respect des exigences, chaque établissement peut subir un contrôle sur site indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle. En outre, le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison se réserve le droit de procéder à des contrôles supplémentaires.

Label Fait Maison – Manuel de contrôle

1.2.4 Sous-traitance des contrôles

Le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison peut sous-traiter les contrôles sur site à une autre organisation ou à des contrôleurs indépendants.

2. Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à tous les établissements un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions faisant suite aux contrôles sont du ressort du Comité de l'Association Promotion du Fait Maison. Les établissements sont tenus, en cas de recours sur une décision du Comité de l'Association Promotion du Fait Maison, d'apporter la preuve de la conformité de leur établissement.

2.1.2 Description

Dans le catalogue de sanctions, chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges.

Le catalogue de sanctions n'est pas exhaustif. Selon la nature de la non-conformité, le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison peut édicter des sanctions encore non décrites.

Dans les cas de récidive, la sanction décrite peut être alourdie par le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison.

2.1.3 Mesures

En cas de constat de non-conformité, le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison peut prendre différents types de mesures :

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, généralement accompagné d'un délai pour la remise en conformité.
- ◆ Un refus/retrait d'utilisation du label s'appliquant à un établissement. Dans ce cas, l'établissement concerné ne peut pas/plus utiliser le label Fait Maison.

2.1.4 Système de sanctions

2.1.4.1 Principes

Le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison notifie toute non-conformité à l'établissement concerné, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures.

Chaque non-conformité est définie comme mineure ou majeure selon sa gravité. Une non-conformité majeure peut induire un refus/retrait d'utilisation du label Fait Maison ou un délai de remise en conformité.

Les cas de fraudes graves, les fausses déclarations et le refus de contrôle (non accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un refus/retrait immédiat d'utilisation du label Fait Maison.

2.1.4.2 Comptabilisation

Cumul de non-conformités mineures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	La non-conformité mineure devient majeure
Récidive dans les 2 ans	

Label Fait Maison – Manuel de contrôle

Cumul de non-conformités majeures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	Retrait de l'utilisation du label Fait Maison
Récidive dans les 2 ans	

Lors de reprise de commerce, de changement de gérant ou d'exploitant, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.

2.2 Types de non-conformités

2.2.1 Non-conformité mineure

Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement / Dans les 30 jours / Cas particulier à définir / Prochaine saison (ferme-auberge)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'établissement indique sa remise en conformité par écrit au Comité de l'Association Promotion du Fait Maison.

Mesure prise par le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison : Lettre de non-conformité.

2.2.2 Non-conformité majeure

Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement sauf dérogation (délai fixé au cas par cas)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'établissement indique sa remise en conformité par écrit au Comité de l'Association Promotion du Fait Maison.

Mesure prise par le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison : Lettre de non-conformité.

2.2.3 Non-conformité majeure avec refus/retrait d'utilisation du label

Délai de remise en conformité	Preuve
Nouvelle demande d'utilisation du label Fait Maison	Preuve écrite et recontrôle

L'établissement indique sa remise en conformité par écrit au Comité de l'Association Promotion du Fait Maison.

Mesure prise par le Comité de l'Association Promotion du Fait Maison : Lettre de non-conformité.

2.3 Catalogue de sanctions

Types de non-conformité (NC) :

« m » = non-conformité mineure

« M » = non-conformité majeure

Types de sanctions :

« délai » = délai de remise en conformité

« R » = retrait/refus d'utilisation du label

Label Fait Maison – Manuel de contrôle

Art.	Exigences cahiers de charges	Si non-conformité	
		Type de NC	Sanctions
4	<p><u>Elaboration sur place</u></p> <p>Les plats « Fait Maison » sont entièrement cuisinés sur place*.</p> <p>* Un plat est considéré comme élaboré sur place lorsqu'il est cuisiné dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation. Un plat « Fait Maison » peut cependant être élaboré dans un lieu différent de celui de vente ou de consommation, dans le cadre d'une activité de traiteur ou dans le cadre d'une activité de commerce ambulant (marché, foire, manifestations de plein air), sous réserve de décision du comité après une analyse de la demande.</p>	M	R
5	<p><u>Produits bruts</u></p> <p>Les plats « Fait Maison » sont cuisinés à partir de produits bruts qui n'ont subi aucune modification par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés*.</p> <p>*Sont considérés comme bruts les produits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les denrées alimentaires épluchées, pelées, tranchées, coupées, découpées, hachées, nettoyées, désossées, dépouillées, décortiquées, taillées, moulues ou broyées ; - les denrées alimentaires séchées, fumées ; - les denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées, conditionnées sous vide sans avoir été blanchies. 	M	délai
6	<p><u>Produits traditionnellement utilisés en cuisine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les salaisons, les saucisses, les charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés • Les fromages, le beurre, la crème, les produits laitiers, le tofu • Les matières grasses alimentaires • Les légumes et fruits confits • Le pain, les farines, la panure • Les pâtes alimentaires sèches non farcies et les céréales (ex. flocons d'avoine, épeautre, etc.) • Les légumes lactofermentés (La choucroute crue, la compote aux raves crue, etc.) • Les abats blanchis (tripes, etc.) • Les conserves au vinaigre ou à l'huile • Les conserves de tomates (sans assaisonnement) • Les œufs séparés • La levure, la gélatine • Les condiments, les épices, les aromates • Le vinaigre • Le vin cuit, la raisinée • Le chocolat, le café, le thé, les infusions • Les sirops, le vin, les eaux-de-vie, les liqueurs • La pâte feuilletée crue • Les feuilles de brick et de fylo <p><u>Pour la restauration collective uniquement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les épinards, haricots et petits pois congelés (neutres et sans assaisonnement) 	M	délai
7.1	<p><u>Indications sur la carte des mets/menu (en version papier et numérique)</u></p> <p>Le logo du Label Fait Maison (avec mention du site internet) devra figurer sur chaque carte, carte spéciale, menu du jour, ardoise, etc. + sur le site internet du restaurant avec le lien : labelfaitmaison.ch.</p>	m	délai

Label Fait Maison – Manuel de contrôle

7.2	<p><u>Indications sur la carte des mets/menu (en version papier et numérique)</u></p> <p>Le restaurateur titulaire du label qui propose aussi des plats qui ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison fera figurer sur toutes les cartes des mets : un astérisque (*) à côté de chaque plat ou composant du plat qui ne répond pas au label et la légende en bas de page :</p> <p>« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».</p>	m	délai
7.3	<p><u>Indications sur la carte des mets/menu (en version papier et numérique)</u></p> <p>Le restaurateur peut demander au comité du Label Fait Maison, l'autorisation d'utiliser une autre manière de différencier les produits « Fait Maison » des autres produits. L'autorisation sera donnée si la solution proposée est de nature à informer le consommateur de manière tout aussi transparente que celles décrites à l'alinéa 2 ci-dessus.</p>	m	délai
8	<p><u>Produit « fait maison » élaboré par un autre commerçant (artisan)</u></p> <p>Si des produits élaborés (non traditionnellement utilisés en cuisine) entrent dans la composition d'un plat « Fait Maison », ceux-ci doivent avoir été élaborés par d'autres artisans.</p> <p>Un plat composé d'un produit élaboré par un autre artisan* est considéré comme répondant aux exigences du label. Dans ce cas, le nom ou la raison sociale du fabricant est mentionné sur la carte des mets.</p> <p>* Est considérée comme artisan, toute entreprise de moins de 10 collaborateurs.</p>	m	délai
9	<p><u>Pour la restauration collective uniquement : spécificités</u></p> <p>Si le cahier des charges est respecté, le Label Fait Maison peut être demandé et attribué à la cuisine de production mais non à un groupe (raison sociale).</p> <p>Un maximum de 25% de propositions non faites maison est toléré par semaine. Font exceptions les fonds et bouillons industriels qui doivent être mentionnés au bas du menu avec la phrase suivante sans besoin de reporter les astérisques sur chaque plat :</p> <p>« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison ».</p>	M	R

3. Documentation

Documents de référence	Titre du document
Cahier des charges	Cahier des charges du label Fait Maison
Manuel de contrôle	Manuel de contrôle du label Fait Maison
Checklists de contrôle	Titre du document
Checklist de contrôle	Checklist de contrôle du label Fait Maison

Ce document a été rédigé en collaboration avec l'OIC (Organisme intercantonal de certification)