FAQ concernant les produits tolérés ou non pour le Label Fait Maison

	Produits	Oui	Non	Remarques
Légumes, céréales, légumineuses	Betterave cuite		Non	Les légumes cuits et prêts à consommer ne sont pas tolérés. La 4ème gamme par contre si.
	Blé EBLY	Oui		
	Cardons en bocal	Oui		
	Céréales soufflées	Oui		
	Coeur de palmier en boîte	Oui		
	Épinards, petits pois, haricots etc. surgelés	Oui		Les denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées, non mélangées, non assaisonnées, conditionnées sous vide sans avoir été précuites (le blanchiment à l'eau ou à la vapeur est autorisé), acceptées depuis juillet 2023
	Légumes séchés	Oui		
	Pois-chiche en conserve		Non	Les pois-chiche en conserve sont déjà cuits. Seuls les poids-chiche secs sont tolérés.
	Poivrons en bocal (grillés, rôtis)	Oui		Les produits en concerve à l'huile ou au vinaigre sont tolérés.
	Quinoa soufflé	Oui		
	Riz soufflé	Oui		
	Tomates : purée, concassée, conserve	Oui		C'est une exception, car ce produit pasteurisé/sterlisé est couramment utilisé, mais **il doit être neutre (sans assaisonnement)**, accepté depuis mai 2019 par l'assembée des délégués.
Produits laitiers	Fondue mélange (uniqu. fromages)	Oui		Vous pouvez acheter des mélanges de fondue chez un artisan et noter son nom sur votre carte (= fait maison mais par un artisan) + faire signer l'attestation artisan.
	Fondue mélange avec maizena (tout prêt)		Non	
	Œufs séparés	Oui		Ils sont tolérés pour des raisons d'hygiène, mais ne doivent pas être assaisonnés.
	Tofu	Oui		
Poissons et mollusques	Escargots	Oui		Les escargots en conserve (cuits au bouillon) sont acceptés, ainsi que les escargots congelés sans préparation préalable.
	Poissons fumés	Oui		
	Sardines en boîte	Oui		
	Saumon fumé	Oui		Accepté depuis mai 2022.
	Thon en boîte	Oui		
Sauces, condiments	Fonds, roux et bouillons industriels		Non	Si base maison, mais les poudres utilisées comme condiment pour la finition => ok.
	Beurre de cacahuète	Oui		
	Concentré de tomates (pour agrémenter un fond de sauce)	Oui		
	Crème balsamique	Oui		
	Crème de truffes blanches en bouteille		Non	
	Fixateur en poudre pour crème	Oui		
	Ketchup		Non	

	Produits	Oui	Non	Remarques
Sauces, condiments	Lait de coco (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui		
	Mayonnaise		Non	Pour garder plus longtemps la mayonnaise fraiche, vous pouvez utiliser des œufs pasteurisés.
	Miso	Oui		
	Moutarde	Oui		
	Oyster Sauce	Oui		
	Pâtes curry rouge, jaune, etc	Oui		Accepté depuis mai 2022.
	Pesto		Non	
	Sambal oelek (pâte de piment frais)	Oui		
	Sauce à salade avec mayo industrielle		Non	**Elles peuvent être préparées par le cuisinier, car tous les ingrédients se trouvent facilement dans le commerce.**
	Sauce aigre douce (produit en bidon "MAE PLOY")		Non	
	Sauce barbecue		Non	
	Sauce cacahuète Thaï		Non	
	Sauce citron		Non	
	Sauce hoisin (sauce barbecue chinoise)		Non	
	Sauce satay		Non	
	Sauce sweet chili asiatique		Non	
	Sauce wasabi		Non	
	Sauce Raifort		Non	
	Sauces exceptions :			
	Sauce plum	Oui		La sauce plume a été admise dans les restaurants asiatiques, car les prunes qui sont à sa base ne se trouvent pas en Europe.
	Sauce soja	Oui		
	Sauce Worcestershire	Oui		
	Squid Brand Fish sauce (variante sauce soja)	Oui		
	Cenovis	Oui		
	Tapenade à la truffe d'été		Non	La tapenade de truffe peut se faire avec des truffes fraiches.
	Wasabi, pâte, etc	Oui		
Pain, pâtisseries, desserts	Boudoirs, biscuits à la cuillère, pèlerines (biscuits tiramisu)		Non	Pour que le tiramisu soit entièrement considéré par le Label comme fait maison, le biscuit cuillère doit aussi être fait maison, autrement vous devez le mentionner ainsi sur votre carte, exemple : Tiramisu maison (biscuits*).
	Carambar pour crème ou autre	Oui		
	Confiture d'airelles		Non	La confiture aux airelles doit être faite maison avec des fruits frais ou congelés crus bruts.

	Produits	Oui	Non	Remarques
Pain, pâtisseries, desserts	Extrait de vanille en bouteille	Oui		
	Fonds tartelettes industriels		Non	Toutes les pâtes industrielles fraiches ne sont pas tolérées par le Label, sauf la pâte feuilletée (crue) car le processus est long et nécessite un laminoir.
	Fruits en conserve		Non	
	Fruits séchés	Oui		
	Glaçage miroir		Non	
	Glaces industrielles		Non	
	Marrons congelés	Oui		Les marrons (chataignes) congelés (= blanchis pour pouvoir enlever facilement la peau) ont été autorisés par le comité de pilotage le 23.09.2020. Ce produit doit obligatoirement être travaillé. En revanche, les marrons glacés et purée vermicelles déjà préparés doivent évidemment toujours être signalés par l'astérisque sur la carte.
	Marrons glacés		Non	
	Meringues		Non	
	Nutella		Non	
	Fajitas		Non	
	Pain pita	Oui		
	Pain, paint burger	Oui		Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée.
	Croisant, pains au chocolat, viennoiserie	Oui		Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée.
	Pâte pistache (sans aucun autre ingrédient)	Oui		
	Pâte Spéculos (Lotus)		Non	
	Pâtisserie : masse praliné, giandugia et d'amandes	Oui		
	Petits biscuits offerts avec le café	Oui		
	Poudre gélatine, gomme de xanthane, émulsifiant poudre	Oui		
	Purée de fruits congelée (100% fruits)	Oui		Pour autant que la purée ne soit pas sucrée.
	Purée marrons, vermicelles	Oui		Produit non aromatisé (à travailler avec du kirsch, etc), accepté en mai 2022.
	Marron confits		Non	
	Sucre (sous toutes ses formes, glucose, etc)	Oui		
Produits apéritifs	Cacahuètes salées	Oui		
	Chips de manioc aux crevettes		Non	Les chips de manioc peuvent être faites avec des racines de manioc fraiches.
	Olives (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui		

Rappel	Si vous utilisez un produit qui n'est pas toléré par le Label, vous devez le signaler sur votre carte par **un astérisque et légende en pas de page : « l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison»**. La grande majorité de votre carte doit cependant être faite maison et correspondre au cahier des charges.