



CAHIER DES CHARGES DU LABEL « FAIT MAISON » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

CONCERNE LES RESTAURANTS SCOLAIRES, GYMNASES, HAUTES ECOLES,
CRECHES, CENTRES DE FORMATION, FOYERS, EMS, ENTREPRISES, ETC.

Version avril 2024

ARTICLE 1

INTRODUCTION

Le présent document vise à définir les exigences auxquelles doivent répondre les restaurants de restauration collective désireux d'adhérer au Label Fait Maison.

ARTICLE 2

OBJECTIF DU LABEL

Le Label Fait Maison vise à valoriser les plats cuisinés en permettant de les différencier des plats partiellement ou totalement pré-cuisinés. C'est également un outil pour promouvoir le savoir-faire des professionnels de la restauration, en distinguant ceux qui privilégient les mets préparés essentiellement dans les cuisines de leur établissement. Enfin, il permet une information transparente du consommateur sur la manière dont ont été réalisés les plats qui lui sont proposés.

ARTICLE 3

DÉFINITION DE « FAIT MAISON »

Un plat est considéré comme « Fait Maison » s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

ARTICLE 4

ÉLABORATION SUR PLACE

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 = cuisine de production. Un plat « Fait Maison » peut cependant être élaboré dans un lieu différent de celui-ci, dans le cadre par exemple d'un point de livraison et/ou cuisine de finition, sous réserve de décision du comité après une analyse de la demande.

ARTICLE 5

PRODUIT BRUT

- 1) Un produit est considéré comme brut s'il s'agit d'une denrée alimentaire qui n'a subi aucune modification par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés.
- 2) Peuvent cependant entrer dans la composition d'un plat « Fait Maison » les produits suivants :
 - 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, non mélangées, non assaisonnées, conditionnées sous vide sans avoir été précuites (le blanchiment à l'eau ou à la vapeur est autorisé).

ARTICLE 6

PRODUITS TRADITIONNELLEMENT UTILISÉS EN CUISINE

Peuvent entrer dans la composition des plats « Fait Maison », les produits suivants traditionnellement utilisés en cuisine :

- Les salaisons, les saucisses, les charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés
- Les fromages, le beurre, la crème, les produits laitiers

- Le tofu, le tempeh, le seitan naturels et non assaisonnés
- 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

ARTICLE 7

INDICATIONS SUR LE MENU (EN VERSION PAPIER + SUR LE SITE INTERNET)

- 1) Le logo du Label Fait Maison (avec mention du site internet) devra figurer sur chaque menu du jour ou de la semaine + sur le site internet du restaurant de restauration collective avec le lien : labelfaitmaison.ch.

Logo à télécharger

- 2) Le restaurant de restauration collective titulaire du label qui propose aussi des plats qui ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison fera figurer sur tous les menus : un astérisque (*) à côté de chaque plat ou composant du plat qui ne répond pas au label et la légende en bas de page :

« L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».*

- 3) Le restaurant de restauration collective 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.

ARTICLE 8

PRÉPARATION ÉLABORÉE PAR UN AUTRE COMMERÇANT

Une préparation élaborée de façon artisanale par un autre commerçant pourra être admise par le Label Fait Maison, si le nom de la raison sociale et le lieu sont inscrits sur la carte/menu pour une question de transparence. Ceci doit rester exceptionnel, car la promesse du Label Fait Maison est la transformation des produits bruts et traditionnels sur place, ainsi que l'encouragement à travailler avec des producteurs et produits locaux et de saison.

ARTICLE 9

SPECIFICITES POUR LES RESTAURANTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

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).

Un maximum de 25% de propositions non faites maison est toléré. 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 :

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison ».