


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

Catégories	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 EBLV	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 pois-chiche secs sont tolérés.
	Poivrons en bocal (grillés, rôtis)	Oui		Les produits en conserve 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/stérilisé est couramment utilisé, mais il doit être neutre (sans assaisonnement) , accepté depuis mai 2019 par l'assemblée 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).
	Fondue mélange avec maizena (tout prêt)		Non	
	Œufs séparés	Oui		Ils sont tolérés pour des raisons d'hygiène, mais ne doivent pas être assaisonnés.
Produits végété	Tofu	Oui		Seul le tofu nature (et soyeux) est toléré.
	Quorn		Non	Ce produit est ultra-transformé et n'est pas accepté.
	Tempeh	Oui		Accepté depuis avril 2024
	Seitan	Oui		Accepté depuis avril 2024
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		
	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 cacahuètes	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		



Catégories	Produits	Oui	Non	Remarques	
Sauces, condiments	Ketchup	Oui		Accepté depuis avril 2024	
	Lait de coco (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui			
	Mayonnaise		Non	Pour garder plus longtemps la mayonnaise fraîche, 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 tolérées :				
	Sauce plum	Oui		La sauce plum 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 fraîches.		
Wasabi, pâte, etc	Oui				

Catégories	Produits	Oui	Non	Remarques
Pain, pâtisseries, desserts	Boudoirs, biscuits à la cuillère, pélerines (biscuits tiramisù)	Oui		Accepté depuis avril 2024
	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.
	Extrait de vanille en bouteille	Oui		
	Fonds tartelettes industriels		Non	Toutes les pâtes industrielles fraîches ne sont pas tolérées par le Label, sauf la pâte feuilletée (cru) 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.
	Marrons glacés		Non	Peut être fait avec des marrons congelés.
	Marrons vermicelles	Oui		Prenez le plus "nature possible", sans kirsch, accepté en mai 2022.
	Meringues		Non	
	Nutella		Non	
	Fajitas		Non	
	Pain pita	Oui		
	Pain, pain 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.
	Croissant, 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.	
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 fraîches.
	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.