

Nouvelle méthode de calcul pour la restauration collective

LABEL FAIT MAISON

Nous commençons par analyser les propositions préparées par jour. Nous souhaitons atteindre un **minimum de 75 % de produits cuisinés par offre** (menu A : entrée-plat-dessert, menu B, self, etc.).

Dans un second temps, nous vérifions si l'équilibre est respecté sur la semaine, selon le calcul suivant : **pas plus d'un produit industriel pour 4 éléments cuisinés par offre (entrée-plat-dessert)**.

Les bouillons et fonds de sauce ne sont pas intégrés dans ce calcul. En revanche, ils doivent toujours être mentionnés en bas de menu :

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

Exemple 1 : conforme

Potage Dubarry
Cordons bleus*, écrasé de pommes de terre, légumes printaniers
Purée de pommes

→ 4 éléments cuisinés faits maison (potage + pommes de terre, légumes + purée de pommes)
+ 1 produit industriel = OK

Si la purée de pommes n'est pas maison mais 100 % fruits, elle est considérée comme acceptable et ne nécessite pas d'astérisque. En revanche, elle n'est pas comptabilisée comme produit cuisiné
→ 3 éléments cuisinés (potage + pommes de terre, légumes) + 1 produit industriel = OK.

Exemple 2 : non conforme

Potage Dubarry*
Cordons bleus*, écrasé de pommes de terre, légumes printaniers
Purée de pommes*

→ 2 éléments cuisinés faits maison (pommes de terre + légumes) **+ 3 produits industriels = non conforme**

Nous vous rappelons également que, si les produits suivants (ainsi que ceux figurant sur notre liste) sont industriels, ils doivent être signalés par un astérisque : glaces (ou mention du commerçant à la place de l'astérisque), fonds de tarte brisée, fonds de tartelettes, pâte à pizza, génoises, purée de pommes de terre en flocons, sauces à salade (à intégrer dans la légende des fonds de sauce), vol-au-vent déjà cuits (seule la pâte feuilletée crue est tolérée), œufs durs, etc.

→ Voir la nouvelle liste des produits tolérés