



CAHIER DES CHARGES DU LABEL « FAIT MAISON »

Version mai 2018

ARTICLE 1

INTRODUCTION

Le présent document vise à définir les exigences auxquelles doivent répondre les restaurants 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. 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 ambulancier (marché, foire, manifestations de plein air), sous réserve de décision du comité après une analyse de la demande. Les cas particuliers, qui respectent l'article 2, seront soumis à une analyse par l'organe technique.

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, conditionnées sous vide sans avoir été blanchies.

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

- 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 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 fyllo

ARTICLE 7

INDICATIONS SUR LA CARTE DES METS

- 1) Le restaurateur titulaire du label qui ne propose que des plats qui répondent aux exigences du label
« Fait Maison » fera figurer sur sa carte la mention :
« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».
- 2) Le restaurateur titulaire du label qui propose aussi des plats qui ne répondent pas aux exigences du label « Fait Maison » fera figurer sur la carte des mets :
un astérisque (*) à côté de chaque plat ou composant du plat qui ne répond pas au label et la mention :
« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».*

Chaque page de la carte des mets où figure un ou des astérisques (*), devra porter la mention :
« l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».*
- 3) 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.

ARTICLE 8

PRODUIT « FAIT MAISON » ÉLABORÉ PAR UN AUTRE COMMERÇANT

Un plat composé d'un produit élaboré par un autre artisan pourra être considéré comme répondant aux exigences du label si le nom ou la raison sociale du fabricant est indiqué.

Un produit ou un plat élaboré hors de l'établissement peut être considéré comme « fait maison », à condition que l'artisan qui l'a confectionné déclare qu'il l'a entièrement préparé dans son laboratoire au moyen d'une attestation écrite et signée, délivrée à l'établissement.

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