



MARCHE A SUIVRE POUR ETRE LABELLISE « FAIT MAISON »

Version juin 2019

1

AVANT DE VOUS INSCRIRE

Veillez lire le **cahier des charges** et informations disponibles sur le site internet. Si vous êtes convaincu par le contenu et que vous souhaitez adhérer au Label « Fait Maison », veuillez remplir le formulaire d'adhésion en ligne.

Si vous avez des questions avant de vous inscrire, n'hésitez pas à appeler le 021 721 07 15 ou envoyer un mail à info@labelfaitmaison.ch.

2

INSCRIPTION : REMPLIR ET ENVOYER LE FORMULAIRE D'INSCRIPTION EN LIGNE

Les données que vous remplissez seront utilisées pour les contacts avec le secrétariat et insérées sur le site internet une fois le point 4 réglé (nom, adresse, tel, site, genre de cuisine) avec la mention « Affiliation en cours ».

3

RECEPTION DE VOTRE DEMANDE AU SECRETARIAT

Vous recevrez un email automatique lors de votre inscription.

4

FORMALITES ADMINISTRATIVES

Vous recevrez par email la **convention à signer** et à retourner au secrétariat en deux exemplaires et par courrier une **facture de cotisation à régler** (CHF 300.- pour 12 mois).

Lorsque ces deux aspects administratifs sont réglés, vous figurerez sur notre site internet avec la mention « affiliation en cours ». Votre dossier sera transmis à un contrôleur FRC qui va prendre rendez-vous avec vous pour le contrôle initial.

5

A PREPARER AVANT LE CONTROLE INITIAL PROJET DE CARTE

Avant ce contrôle, veuillez préparer un **projet de carte** avec les indications mentionnées dans le cahier des charges. Vous avez deux possibilités, soit la carte est 100% fait maison (A) ou comporte des plats/ingrédients non faits maison (B), voir exemples de cartes à la fin du document.

A

Si votre carte contient du 100% fait maison, ajoutez la phrase une seule fois où vous le souhaitez :

«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».

B

Si votre carte contient des produits non fait maison qui seront mentionnés avec un astérisque, ajoutez la phrase une seule fois où vous le souhaitez : « 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».*

+ ajouter la légende de l'astérisque sur chaque bas de page où figure un astérisque :

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

Le logo du LABEL n'est pas obligatoire sur les cartes mais peut-être obtenu au secrétariat du Label en envoyant un mail à info@labelfaitmaison.ch.

Si un produit est élaboré par un artisan, le nom de ce dernier sera mentionné sur la carte est accepté comme fait maison, ne pas mettre d'astérisque. Attention, un artisan est une petite structure (grand max 10 employés) et ses produits ne se trouvent ni chez les grossistes ni dans la grande distribution.

Des exceptions pour signaler un produit différemment qu'avec un astérisque peuvent avoir lieu et seront traitées de cas en cas.

Il s'agit bien d'un PROJET DE CARTE, aucune information concernant le Label Fait Maison ne doit figurer sur les cartes et site internet, tant que le label n'est pas octroyé.

CHARTRE A SIGNER

Remplir et signer la chartre (disponible sur le site internet). Montrer au contrôleur où vous allez l'afficher lorsque vous aurez reçu la labellisation.

6

CONTROLE INITIAL

Le contrôle aura lieu à l'heure fixée entre vous et le contrôleur. Le contrôle peut durer de 1h00 à 1h30 env. Le projet de carte sera étudié avec le contrôleur. Ce dernier visitera également l'économat, la cuisine, la chambre froide et le futur emplacement de la chartre. Une check-list sera remplie selon la base du cahier des charges, une copie vous sera remise sur place.

7

LABELLISATION

Si la carte ne correspond pas aux exigences du cahier des charges, le contrôleur suit avec le restaurateur les différentes corrections à y apporter.

Lorsque le projet de carte est conforme aux critères exigés dans le cahier des charges, le contrôleur transmet la check-list au secrétariat ainsi que le projet de carte final.

Les informations concernant le label mentionnées sur les cartes papier doivent aussi figurer sur les cartes publiées sur votre site internet et réseaux sociaux.

Si tous les critères sont remplis, le secrétariat confirme la labellisation au restaurant au moyen d'un courrier et renvoie la convention contre-signée et des autocollants à coller sur la devanture de l'établissement.

Le restaurant sera confirmé en labellisé sur le site internet et publié sur la page Facebook.

8

CONTRÔLES INOPINES

Dans les deux ans, l'établissement peut être contrôlé par un contrôleur FRC (carte, chartre, l'économat, la cuisine, la chambre froide) ainsi que les cartes sur le site internet.

Ces documents sont des informations supplémentaires pour aider le restaurateur dans sa démarche de labellisation « Fait Maison » et les cartes sont là à titre d'exemple uniquement.

Les documents officiels sont tous disponibles sur le site internet :

- *Le cahier des charges*
- *Le manuel de contrôle*
- *La chartre*

Restaurant L'exemplaire (A)



👉 Entrées et salades 👈

Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
Cocktail de crevettes	15.-
Croustillant de chèvre , salade, basilic	18.-
Foie gras de canard mi-cuit (réalisé par XYZ à XX) , salade, toast	21.-

👉 Plats 👈

Filets de perches , sauce tartare	32.-
Saint Jacques , sauce champagne	42.-
Tartare de boeuf à la façon du chef	34.-
Médaille de veau , sauce au poivre	36.-
Filet mignon de porc aux champignons	35.-

Tous les plats sont accompagnés de pommes frites maison ou riz et des légumes de saison

👉 Desserts 👈

Sorbet maison (la boule)	3.-
Citron, framboise, fraise, passion, cassis	
Tarte Tatin , glace vanille	12.-
Moelleux au chocolat , glace vanille	12.-
Tiramisu	12.-
Ananas au citron vert et menthe , biscuit sablé	15.-

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Restaurant L'exemplaire (B)

« 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 en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Entrées et salades

Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
Cocktail de crevettes	15.-
Croustillant de chèvre , salade, basilic	18.-
Foie gras de canard mi-cuit , salade, toast	21.-

Plat

Filets de perches , sauce tartare*	32.-
Saint Jacques , sauce champagne	42.-
Tartare de boeuf à la façon du chef	34.-
Médaille de veau , sauce au poivre	36.-
Filet mignon de porc aux champignons	35.-

Tous les plats sont accompagnés de pommes frites ou riz et des légumes de saison*

Dessert

Sorbet (la boule)*	3.-
Citron, framboise, fraise, passion, cassis	
Tarte Tatin , glace vanille*	12.-
Moelleux au chocolat , glace vanille*	12.-
Tiramisu	12.-
Ananas au citron vert et menthe , biscuit sablé	15.-

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