

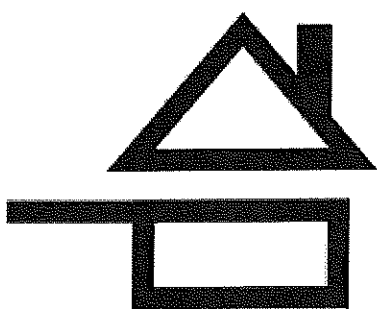
Actualité

16 juillet 2014

Mention « fait maison »

Ni fait ni à faire !

Le décret précisant les critères d'obtention de la mention « fait maison » sur la carte des restaurants vient de paraître. Mais les dérogations sont si nombreuses que le consommateur est une fois de plus le dindon de la farce.



Il aura mijoté pendant près de trois ans avant de sortir au « Journal officiel » du 11 juillet 2014, ce fameux décret visant à mettre en valeur les plats « faits maison » sur les cartes des restaurateurs. Et cela grâce à une mention ou un logo définis par arrêté du ministre du Commerce. Les clients pourront-ils enfin faire la différence entre les vrais professionnels qui font la cuisine avec des produits frais et ceux, bien plus nombreux, qui se contentent d'assembler ou de réchauffer des plats sous vide et autres surgelés ? Rien n'est moins sûr, tant le texte initial a été vidé de sa substance au fil d'amendements successifs.

Tout a commencé en octobre 2011. Dans le cadre de la loi relative à la protection du consommateur (devenue loi Hamon), le député UMP Fernand Siré avait déposé un amendement proposant de préciser sur la carte « si les plats ont été confectionnés ou non dans l'établissement et sont à base de produits frais ». Mais depuis, **les lobbies de l'agroalimentaire sont passés par là**. Et le moins qu'on puisse dire, c'est que les conditions pour bénéficier du précieux logo ne sont pas des plus contraignantes. Ainsi, le paragraphe II de l'article D.121-13-1 indique : « peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » les produits qui ont été « réceptionnés » par le professionnel : « épluchés, à l'exception des pommes de terre, pelés, tranchés, coupés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus, ou broyés, fumés, salés, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ». Autrement dit, un plat confectionné exclusivement à partir d'ingrédients surgelés et prêts à cuire, par exemple, des noix de Saint-Jacques aux petits légumes, pourra ainsi figurer au menu du « fait maison » !

Quant au paragraphe III, il autorise les restaurateurs à acheter les salaisons, saurisséries et charcuteries (à l'exception des terrines et pâtés), la pâte feuilletée crue, voire les fonds de sauce blancs, bruns et les fumets, « sous réserve d'en informer par écrit le consommateur » ! Gageons que les touristes étrangers ne manqueront pas de repérer ces indications, écrites en caractères minuscules et en bas de page de la carte...

Enfin, cerise sur le gâteau, l'article suivant précise qu'un plat composé d'un produit qui n'est pas fait sur place peut être présenté comme « fait maison », « dès lors que la marque du

produit ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué ». Autrement dit, un plat qui n'est pas fait maison peut quand même avoir droit à la mention « fait maison » ! Décidément, ce décret ne devrait pas contribuer à redonner son lustre à la gastronomie française !

Florence Humbert

Partager cet article :



J'aime 36

Tweeter 9

8+1 1

[Envoyer par courriel](#)