

# LABEL FAIT MAISON : LA CUISINE DU LEGISLATEUR MANQUERAIT-ELLE DE FINESSE ?

Paris, 05 septembre 2014



Par Martine BLOCH-WEILL

Associée

REGIMBEAU

Depuis le 15 juillet, un nouveau label a fait son apparition sur les cartes des restaurants : 

Ce logo représentant une casserole surmontée d'un toit a pour vocation d'indiquer au consommateur que le plat qu'il s'apprête à commander et à déguster a été cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine.

Cette volonté d'information du consommateur s'inscrit dans une démarche actuelle de traçabilité d'une part et de valorisation du métier de cuisinier d'autre part et s'ajoute à d'autres labels récents tels que « restaurateurs de France » ou « maître restaurateur ».

Ce nouveau label concerne toutefois directement le plat et plus particulièrement le lieu de son élaboration et sa composition.

Et c'est là que la cuisine du législateur devient subtile lorsqu'il convient d'appliquer cette nouvelle recette.

Nous citerons à titre d'exemple quelques ingrédients plus ou moins savoureux de ce décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014:


- Il définit le « produit brut » comme un « produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante, y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés ».

Or, par exemple, un produit est considéré comme brut même s'il est épluché. Toutefois la pomme de terre ne peut être livrée épluchée pour être considérée comme un produit brut. Il peut aussi être notamment haché, taillé, fumés, salé ou congelé...

La charcuterie peut entrer dans la composition des plats « faits maison » mais les pâtés en sont expressément exclus.

Les biscuits secs ou les pâtes feuilletées crues sont mentionnés comme pouvant aussi entrer dans la composition des plats bénéficiant de ce label mais les biscuits frais ou les pâtes sablées n'étant pas listés dans les produits autorisés, il convient d'en déduire qu'ils en sont exclus.

- Par ailleurs, un plat composé d'un produit non brut au sens du décret et non prévu dans les exceptions pourra toutefois être présenté comme « fait maison » si la marque du produit en question ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué.
- Il est intéressant aussi de noter que la mention « Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts » est obligatoire pour tous les restaurateurs et les traiteurs même si l'établissement ne propose aucun plat pouvant bénéficier du label « fait maison ».

Il appartiendra donc au client de déduire que l'établissement choisi ne propose pas de produits faits maison en remarquant l'absence du label  ou de la mention « faits maison ».

Rassurons-nous, il est prévu un délai jusqu'au 1er janvier 2015 pour se conformer à cette nouvelle législation. Cela laissera un peu de temps aux inspecteurs de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pour digérer ce décret et appliquer avec gourmandise les dispositions du code de la Consommation concernant les pratiques commerciales déloyales.

**Martine BLOCH-WEILL ([blochweill@regimbeau.eu](mailto:blochweill@regimbeau.eu)),**

Associée



- **A propos de REGIMBEAU:**

REGIMBEAU, Conseil en Propriété Industrielle, accompagne depuis plus de 80 ans les entreprises et les porteurs de projets des secteurs privés et publics, pour la protection, la valorisation et la défense de leurs innovations (brevets, marques, dessins et modèles). Quinze associés animent une équipe de 200 personnes, dont les compétences s'exercent dans tous les aspects stratégiques de la propriété industrielle: veille technologique, contrats de licence, audit de portefeuilles de PI, négociations dans le cadre de partenariat, acquisition des droits, contentieux. L'expertise de REGIMBEAU (présent à Paris, Rennes, Lyon, Grenoble, Montpellier, Toulouse, Caen et Munich) permet de répondre à des logiques stratégiques internationales, tout en préservant des relations personnalisées de très haute qualité avec ses clients