Contribution à la consultation
sur la mention « *fait maison* » dans la restauration et les métiers de bouche

Le 19 février 2026,

A titre liminaire, il est rappelé que le GECO Food Service avait participé aux travaux ayant conduit aux textes d'encadrement de l'actuel label FAIT MAISON, puis aux auditions réalisées à l'occasion de la préparation et des discussions autour de la PPL dite NON FAIT MAISON en 2024.

Notre association revient vers vous dans le prolongement de la réunion/VISIO qui s'est tenue le 10/02/2026.

Nous avons entendu **l'invitation à contribuer aux réflexions en cours** visant à faire évoluer l'actuel cadre du FAIT MAISON. Nous avons noté qu'à l'occasion des Assises de la Restauration, les professionnels de restauration et métiers de bouche avaient sensibilisé Monsieur le Ministre Serge PAPIN sur la nécessité de faire évoluer le cadre réglementaire du **FAIT MAISON, lequel n'était plus adapté à la réalité et aux évolutions de leurs métiers**.

Nous avons également pris note de ce que les organisations ne siégeant pas au sein du CNC avaient la possibilité **d'adresser directement leur contribution au Bureau 6D de la DGCCRF** au plus tard le 20/02/2026 : nous vous en remercions.

Nos entreprises sont en lien, sur le terrain, avec les professionnels de restauration et les métiers de bouche :

- afin de répondre à leurs attentes liées notamment à de nombreuses contraintes :
  - contraintes de **sécurité sanitaire**,
  - contraintes **opérationnelles/métiers** (notamment nécessité de **produits dits « base »**),
  - contraintes de stockage et de **lutte contre le gaspillage alimentaire** (ajustement en fonction des fluctuations de consommation),
  - contraintes **nutritionnelles**,
  - contraintes **médicales**,
  - contraintes **réglementaires** (ex. cadre des achats EGALIM),
  - etc...

- tout en cuisinant des produits **intégrés à leurs recettes** :
  - le professionnel veut pouvoir mettre en valeur l'apport de son **acte de cuisiner**, et son **savoir-faire dans la mise en œuvre** du produit intégrant un plat/composante de repas.

C'est dans ce contexte global que nous vous adressons les observations et contributions suivantes, formalisées à partir du tableau de votre Note de cadrage.

Axe 1 : Fait MAISON – document consolidé

En noir liste existante /En violet produits rajoutés /commentaires/ définitions

LISTE EXISTANTE (cf décret ici)

>Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même -les salaisons, saurisseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ; -les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème ~~fraîche~~ crèmes et crèmes légères et le lait ; lait en poudre -le pain, les farines et les biscuits secs ; -les légumes et fruits secs et confits ; -les pâtes et les céréales ; -la levure, le sucre et la gélatine ; -les condiments, épices, aromates, concentrés, -le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions -les sirops, vins, alcools et liqueurs.	Supprimer « fraiche » terme encadré strictement dans le décret 80-313 , très restrictif Préciser les crèmes et crèmes légères (cf décret 80-313 relatif aux crèmes de lait destinés à la consommation), ceci afin de ne pas pénaliser les professionnels qui utiliseraient des crèmes UHT et rajouter lait en poudre qui peut être utilisé en substitution du lait liquide plus facile à conserver
>Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants : La choucroute crue et les abats blanchis ;	
~~-sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.~~	Retrait de cette liste (et voir la requête sur une demande d'exemption des aides culinaires type fond, jus voir infra) ->Ces produits sont des aides culinaires utilisées pour la préparation de plat, et ne sont pas consommés en tant que tel. Cette information sur un ingrédient « base » ne constitue pas une information attendue par le consommateur.

PROPOSITIONS D'EXTENSIONS (même principe- pour y intégrer des produits « non-bruts » pour des raisons sanitaires ou pour lesquels le consommateur n'attend pas qu'ils soient préparés par le restaurateur)

Proposition de produits à ajouter :	**Commentaires :**
Chair de crabe, de tourteau et d'araignée	Le consommateur peut ne pas s'attendre à ce que ces produits soient réalisés par le restaurateur lui-même.
Yaourts, autres laits fermentés (*au sens du décret n° 88-1203 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt*)	Les yaourts sont une sorte de laits fermentés selon le décret 88-1203 - Rajouter autres laits fermentés pour ne pas fermer la possibilité aux professionnels d'utiliser des produits de la même catégorie
Graines oléagineuses	Ces graines : ne s'agit-il pas déjà de produits bruts ?
Alternatives végétales à la crème ~~*fraiche*~~ et au lait, ~~sans additifs~~, tofu, aides culinaires • Alternatives végétales aux laits (boissons végétales) et à la crème, tofu, aides culinaires végétales	Alternatives végétales : - Supprimer « fraiche » - Supprimer « sans additifs » qui n'a pas de légitimité réglementaire - Utiliser la dénomination des alternatives végétales aux laits : « boisson végétale » - Etendre aux autres aides culinaires végétales Nous suggérons de reformuler le commentaire de manière à être conforme à la réglementation
Pâtes de fruits ~~secs~~, crème de marrons et ~~pâte~~ de marron, purée de marrons ~~sans additifs ni sucres ajoutés~~	**Pâtes de fruits secs** : Qu'entendez-vous par « pâtes de fruit secs » ? S'agit-il de purées de fruits à coques ? Ou de pâtes de fruits (voir code des usages) ? Crème de marron : La crème de marrons est le mélange, porté à la consistance appropriée, d'eau, de sucres et de la purée de marrons. La dénomination réglementaire est purée de marrons et non pâte de marrons. Remplacer « pâte de marron » par « purée de marron » Supprimer du commentaire ni additifs ni sucres ajoutés qui n'ont pas de légitimité réglementaire
Ovoproduits pasteurisés (entiers, blancs, ou jaunes)	Ces produits sont proposés à la liste d'exemptions en raison des risques sanitaires qu'ils présentent à l'état brut. Les modes de conservation/cuisson autorisés ici ne dénaturent pas la qualité des produits. Préciser « (entiers, blancs, ou jaunes) »
Les légumes et fruits blanchis (traitements de blanchiment plus ou moins longs)	Les légumes et fruits blanchis n'ont pas été cuisinés, ni en mélange. Ces produits nécessitent de la part des professionnels d'être cuisinés : un assaisonnement (valeur ajoutée) et un traitement thermique. Ils permettent aux professionnels de disposer de légumes récoltés et surgelés en

	saison, dans des conditions optimales de fraîcheur et de sécurité des aliments. Il est important de rappeler que pour le monde agricole, il y a une nécessité à produire plus chaque saison que ce qui peut être consommé durant la saison. Historiquement, l'homme a cherché à « conserver » des denrées alimentaires, pour pouvoir se nourrir de manière diversifiée toute l'année.
Les feuilles de brick, feuilles de riz, plaques de feuilletage et pâtes phyllo (ou filo)	Ces produits nécessitent un savoir-faire particulier, du matériel adapté et une réalisation longue et délicate, souvent difficilement compatible avec les contraintes opérationnelles d'une cuisine de restaurant.

Les coulis de tomate et tomates concassées /**purée de tomates** ***(Dénomination "purée de tomates" sans qualificatif ou accompagnée des qualificatifs "mi-réduite", "mi-concentrée", "concentrée", "double concentrée", "triple concentrée", ainsi que les dénominations abrégées telles que "tomates mi réduites", "tomates mi-concentrées", "tomates concentrées" ou "concentré de tomates", "tomates double concentrées" ou "double concentré de tomates" sont réservées aux purées de tomates avec des teneurs minimum) -cf lien CTCPA***	Actuellement les « concentrés » tels que le concentré de tomate font partie des dérogations, mais le coulis de tomate et les tomates concassées sont exclus. **Intégrer aussi : purée de tomates** en complément du coulis de tomate déjà mentionné car selon le document « Conserves de purée de tomates » du CTCPA, le coulis de tomate et la purée de tomate mi-réduite sont regroupés sous une même ligne pour la dénomination de vente.

Les légumineuses pré-trempées Appertisées, surgelées	Les légumineuses sèches font déjà partie des dérogations accordées dans la composition d'un plat « fait maison ». Des restaurateurs utilisent toutefois des légumineuses *pré-trempées*, qui ne peuvent actuellement pas être considérées comme « faites maison » car elles ont subi une première transformation. La technique de trempage prend plusieurs heures. Ces produits restent pour autant non consommables en l'état et nécessitent une complète préparation. Préciser que les légumineuses pré-trempées surgelées et appertisées rentrent bien dans cette exemption

La chapelure (y compris le panko)	La fabrication de chapelure maison implique un séchage et un broyage spécifiques du pain, nécessitant un temps de préparation et un matériel adapté. De plus, le panko, utilisé notamment dans la cuisine asiatique, requiert un procédé particulier pour obtenir sa texture aérée et croustillante.

Les ~~pulpes~~ **Solutions** culinaires à base de fruits (purées **de fruits**, les **Coulis de fruits , …)** prêtes à l'emploi utilisées pour la confection de pâtisseries et de sorbets	La préparation artisanale de ~~pulpes~~ **purées et coulis** de fruits nécessite un épluchage, un mixage et un tamisage minutieux. Certains fruits (notamment les fruits exotiques ou les baies) sont difficiles à travailler frais et présentent une grande variabilité de maturité, de sucre et d'acidité. Obtenir une **purée ou un coulis régulier** demande donc de nombreux ajustements

	techniques et un temps d'extraction important. Il s'agit de produits « base » pour de nombreux métiers.
Solutions culinaires à base d'herbes aromatiques (pâte / purée / coulis / aide culinaire…)	Les solutions culinaires à base d'herbes aromatiques sont une bonne alternative pour les professionnels souhaitant apporter du relief à leurs plats en se focalisant sur les opérations de la recette à plus forte valeur ajoutée. Elles représentent un gain économique pour le professionnel, achetant ainsi un poids « net » prêt à l'emploi ; tout en lui permettant également d'éviter tout gaspillage. Cela lui permet d'assurer une constance organoleptique de ses préparations quel que soit le niveau de compétence / de formation de ses équipes.

Les algues déshydratées	Produit très périssable, dont la disponibilité dépend de la situation géographique. Le consommateur ne s'attend pas à une préparation sur place à partir de produit cru.
L'agar-agar et la pectine	Ne peuvent pas être « fait maison » mais sont utilisés de la même manière que la gélatine dans la cuisine végétarienne.
Amidon de maïs (blé /maïs) *Ex-Maïzena en BTOC* Féculé de Pommes de terre	Le consommateur ne s'attend raisonnablement pas à ce qu'un restaurateur fabrique sa propre fécule à partir de pommes de terre ou son propre amidon à partir de maïs… Comme les farines, ces produits sont utilisés depuis longtemps en cuisine traditionnelle. Ce ne sont pas des produits transformés au sens où ils ne remplacent pas un savoir-faire. Les exclure du « fait maison » n'a donc aucune valeur informative pour le consommateur, tout en étant problématique pour le professionnel dans la réalisation de ses plats et sauces (texture et tenue), crèmes dessert, pâtisseries. Ce sont des produits « base ».
Glucose/Sirop de glucose	Ce sucre issu de céréales est un ingrédient technique/fonctionnel : texture, conservation, brillance, indispensable à certaines recettes de confiserie pour éviter la cristallisation du sucre (dans les pâtes de fruits par exemple) et en pâtisserie (glaçage). Cela ne remplace pas un savoir-faire : le sirop de glucose ne constitue pas un plat en l'état et là encore, personne n'imagine le restaurateur fabriquer du sirop de glucose à partir de blé ou de maïs en cuisine. C'est un produit « base ».
Les bouillons, fonds, fumets, jus et demi-glace	Ces aides culinaires rentrant dans la composition des plats répondent à un besoin de sécurité sanitaire. En effet confectionner un fond correspond aux étapes suivantes avec au minimum un équipement spécifique (cellule de refroidissement)

	❖ **Ces produits quand ils sont préparés sur place sont soumis aux règles HACCP relatives aux plats cuits destinés à être refroidis, incluant** : 1. Maîtrise du refroidissement rapide 2. Stockage 3. Traçabilité 4. Durée de vie **1. Refroidissement** Faire descendre la température de la préparation de 63°C à 10°C en moins de 2 heures, ce qui implique l'utilisation d'une cellule de refroidissement rapide. **2. Stockage** Une fois refroidie, la préparation doit être conservée entre 0°C et 3°C, filmée ou conditionnée en boîte hermétique, et datée. **3. Traçabilité** • Pendant le refroidissement : heure de début, heure de fin, températures mesurées. • Après refroidissement : date de fabrication et DLC interne. **4. Durée de vie** J+3 maximum, sauf validation PMS incluant notamment les courbes de refroidissement et les analyses microbiologiques 1. Le respect intégral de cette réglementation est **complexe**, en particulier pour les **petites structures**. 2. Dans la pratique, la majorité des restaurants préparant leurs propres fonds, fumets, jus et bouillons **ne peuvent pas respecter l'ensemble de ces exigences** — à l'exception des grandes structures ou groupes disposant d'un **service hygiène interne**. 3. Ce non-respect **représente un risque sanitaire réel** pour les consommateurs. ❖ **Quel bénéfice pour le restaurateur /professionnel :** Intégrer les fonds, fumets, jus et bouillons dans la liste des préparations autorisant l'usage du « Fait Maison » offrirait aux restaurateurs engagés une opportunité de : • valoriser leur **savoir-faire,** • encourager une pratique **plus maîtrisée et plus hygiénique,** tout en pouvant afficher la mention **« Fait Maison ».**

Autres préparations : **Effilochés** **Abats :** Tête de veau cuite, Appareil boudin noir / boudin noir	Ces préparations nécessitent un process mettant en œuvre des pratiques d'hygiène strictes (*cuisson longue, maintien à la bonne température tout au long du process, refroidissement dans certains cas, stockage bonne température*)
Produits hachés précuits	Ces préparations mal maitrisées peuvent accroître les risques sanitaires qu'ils peuvent présenter à l'état brut (haché cru). Les modes de cuisson/précuisson ne dénaturent pas la qualité des produits, permettent aux professionnels d'ajouter leur valeur ajoutée avec les assaisonnements et les garnitures associées au plat ou à la recette.

Nous vous remercions pour l'attention apportée à la présente expression d'un « Favorable » à chacun des produits ci-dessus listés.

Nous restons à votre disposition pour toutes précisions, et complément d'informations.

Nous avons pris note de ce que toutes les contributions seraient prises en compte aux fins de dégager des tendances, en recensant tous les « Favorables » pour chaque produit listé.

Nous restons attentifs à l'issue de la consultation afin de permettre les évolutions nécessaires à une appropriation plus large du FAIT MAISON par les professionnels concernés.

Le 19 février 2026

124 Boulevard de Magenta – 75010 PARIS