MINISTÈRE
DES PETITES ET MOYENNES
ENTREPRISES, DU COMMERCE,
DE L'ARTISANAT, DU TOURISME
ET DU POUVOIR D'ACHAT

Liberté
Égalité
Fraternité

Note de cadrage : consultation du CNC sur la mention *« fait maison »* dans la restauration

I. Contexte : le constat d'un besoin de réforme du cadre réglementaire applicable à la mention *« fait maison »* dans la restauration.

Lors de la clôture des Assises de la restauration et des métiers de bouche le 12 décembre 2025, Monsieur Serge PAPIN, Ministre des Petites et Moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat a annoncé la révision de la mention *« fait maison »* applicable au secteur de la restauration commerciale et collective, y compris aux métiers de bouches (traiteurs, bouchers-charcutiers …) et à la GMS (Grandes et moyennes surfaces).

Actuellement, la mention *« fait maison »*[1] permet d'informer les consommateurs que les plats servis sont cuisinés sur place (sauf exceptions[2]), à partir de produits bruts[3], à l'exception de quelques produits non-bruts bénéficiant d'une dérogation[4] et pouvant entrer dans la composition de plats présentés comme *« fait maison »*.

Le Ministre souhaite que cette mention évolue afin de mieux tenir compte des pratiques des professionnels qui estiment que les contraintes fortes qui encadrent aujourd'hui l'utilisation de cette mention les empêchent de s'en saisir et de proposer aux consommateurs plus de plats *« fait maison »*. Le Ministre a donc souhaité que la liste des produits exemptés soit revue. Il a également souhaité que tous les métiers de bouche et de la restauration, y compris la restauration collective, puissent s'emparer de la mention *« fait maison »* afin de valoriser leur savoir-faire auprès des consommateurs et ainsi contribuer à une meilleure diffusion de la mention.

Dans cet objectif, trois axes de travail ont été identifiés, sur lesquels le CNC est consulté :

- 1er axe : élargir la liste des exemptions pouvant entrer dans la composition de plats fait maison, 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 ;

- 2ème axe : proposer des pistes pour mieux valoriser la mention *« fait maison »* et en permettre une meilleure compréhension par les consommateurs, par exemple en faisant évoluer le visuel du logo et/ou ses modalités d'affichage ;

[1] Articles L.122-19 à L.122-21 et D.122-1 à D.122-3 du code de la consommation.

[2] Article D.122-2 du code précité : Activité de traiteur organisateur de réception et activité de commerce non sédentaire (sur les foires, marchés, etc.).

[3] C'est-à-dire crus, non cuits et non transformés, mais pouvant avoir été conservés au frais ou surgelés.

[4] Produits listés à l'article D.122-1 II du code de la consommation. Deux critères d'exemption : (i) produits non bruts que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même (fromages, lait, pains, etc.), ou (ii) qui présentent des risques sanitaires (abats, etc.).

Affaire suivie par : DGCCRF Bureau 6D Tél : 01.44.97.28.73 Mél : Bureau-6D@dgccrf.finances.gouv.fr

- 3ème axe : pour cet axe de travail dédié à la restauration collective, deux options sont envisagées :

    - Option 1 : Adapter les règles relatives au *« fait maison »* en ajoutant des dérogations répondant aux spécificités de la restauration collective ;
      ou,
    - Option 2 : Concevoir une nouvelle mention *ad hoc*, distincte de la mention *« fait maison »* utilisée dans la restauration commerciale, qui permettrait à la restauration collective de valoriser son savoir-faire de manière spécifique.

Ces trois axes répondent cependant à une **temporalité de retours différente** (axe 1 d'une part, axes 2 et 3 d'autre part – **cf. *infra***).

Afin de préciser le contexte et les attentes de cette consultation, une présentation en visioconférence aura lieu le mardi 10 février 2026.

II. Axe 1 : Liste de produits supplémentaires pouvant entrer dans la composition de plats *« fait maison »*, soumise à consultation.

Actuellement, l'article D.122-1 (II) du code de la consommation liste les produits *non bruts* pouvant, à titre dérogatoire, être intégrés par un restaurateur dans un plat présenté comme « fait maison ». Il s'agit soit de produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même (fromages, lait, pains, épices, etc.), soit de produits qui présentent des risques sanitaires.

Lors des Assises de la restauration et des métiers de bouche, les organisations professionnelles ont fait part de leur souhait d'élargir la liste actuelle des exemptions afin de permettre aux restaurateurs d'utiliser davantage de produits non bruts (par exemple les ovoproduits pasteurisés, les légumes blanchis, les yaourts, etc.) dans leurs plats présentés comme faits maison, et ainsi de mieux valoriser leur offre de restauration.

a) Il est demandé au CNC de se prononcer sur la liste de produits non-bruts qui seraient ajoutés à la liste des exemptions actuelles prévues par l'article D.122-1 du code précité. Ces ajouts concerneraient en particulier les produits suivants :

<table>
<tr><th>Proposition de produits à ajouter :</th><th>Commentaires :</th></tr>
<tr><td>Chair de crabe, de tourteau et d'araignée</td><td rowspan="5">Produits dont le consommateur peut ne pas s'attendre à ce qu'ils soient réalisés par le restaurateur lui-même.

S'agissant du tofu, des laits et crèmes d'origine végétale, ces produits sont en outre de plus en plus utilisés en restauration.

Les pâtes de fruits secs et la crème et pâte de marron ne devront pas contenir d'additifs ni de sucres ajoutés.</td></tr>
<tr><td>Yaourts</td></tr>
<tr><td>Graines oléagineuses</td></tr>
<tr><td>Alternatives végétales à la crème fraiche et au lait, sans additifs, tofu</td></tr>
<tr><td>Pâtes de fruits secs, crème et pâte de marron, sans additifs ni sucres ajoutés</td></tr>
<tr><td>Ovoproduits pasteurisés</td><td rowspan="3">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.</td></tr>
<tr><td>Crevettes et gambas cuites</td></tr>
<tr><td>Légumes et fruits blanchis</td></tr>
</table>

	Ces produits ne devront contenir aucun assemblage avec un autre produit alimentaire excepté le sel. Les légumes et fruits blanchis ne devront avoir subi aucun autre traitement que le blanchiment

b) L'avis du CNC est également sollicité sur l'ajout éventuel de(s) produit(s) suivant(s) :

1. 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.

2. Les coulis de tomate et tomates concassées	Actuellement les « concentrés » tels que le concentré de tomate font partie des dérogations, mais le coulis de tomate et les tomates concassées sont exclus.

3. Les légumineuses pré-trempées	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.

4. 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.

5. Les pulpes de fruits prêtes à l'emploi utilisées pour la confection de pâtisseries et de sorbets	La préparation artisanale de pulpes 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 pulpe régulière demande donc de nombreux ajustements techniques et un temps d'extraction important.

6. 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.
7. 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.

Les membres du CNC sont invités à faire part de leur position sur (a) la liste proposée et (b) les produits qui pourraient également être ajoutés, d'ici au 20 février 2026.

Avis des membres du CNC sur la liste (a) des produits qui pourraient être ajoutés :

Favorable	☐
Défavorable	☐
Réservé	☐
Ne se prononce pas	☐

Observations des membres du CNC sur la liste (a) le cas échéant ;

Observations sur les produits de la liste (b) qui pourraient être ajoutés (préciser les produits à ajouter ou à ne pas ajouter)

III. Axe 2 : Formuler des propositions pour faire évoluer le visuel du logo *« fait maison »* ainsi que ses modalités d'affichage, afin de mieux valoriser la mention et d'améliorer sa compréhension par les consommateurs.

Le CNC est invité à formuler des propositions pour améliorer la compréhension du dispositif « fait maison » par les consommateurs, en travaillant sur le logo ainsi que sur ses modalités d'affichage par les restaurateurs.

Actuellement, les plats répondant aux critères du fait maison peuvent être valorisés par les restaurateurs sur les cartes et autres supports de présentation soit au moyen de la mention « fait maison » ou « maison », soit au moyen du logo défini par arrêté ministériel. Ce logo représente une

casserole surmontée d'un toit avec une cheminée[5]. Il s'agit d'un visuel simple et reconnaissable, la maison stylisée symbolisant une cuisine faite sur place, comme à la maison. Le logo est généralement noir sur fond blanc, pour rester sobre et officiel.

IV. Axe 3 : Options soumises à consultation pour la restauration collective.

Actuellement, la restauration collective[6] est soumise aux mêmes règles que la restauration commerciale pour l'utilisation de la mention *« fait maison »*. Les organisations professionnelles ont souligné que le cahier des charges actuel du "fait maison", conçu initialement pour la restauration commerciale, n'est pas compatible avec les contraintes applicables à la restauration collective (normes sanitaires, volumes importants de plats à préparer et publics sensibles, impliquant souvent l'usage d'aliments non bruts)[7].

Afin d'adapter la réglementation aux spécificités de la restauration collective, deux options sur la manière de mieux valoriser le savoir-faire de la profession sont soumises à la consultation du CNC :

- 1ère option : Adapter la réglementation relative au « fait maison » en créant des dérogations supplémentaires pour tenir compte des spécificités de la restauration collective. Les organisations professionnelles proposent :
  - d'autoriser l'utilisation de certains produits non bruts (fournis déjà préparés / transformés, en complément à la liste évoquées à l'axe 1), pour tenir compte des normes sanitaires plus strictes, des volumes importants de plats à préparer et des publics sensibles à servir ;
  - et de déroger à la règle du « cuisiné sur place » (art. D. 122-2 du code de la consommation) pour prendre en compte les cuisines centrales des restaurants collectifs, situées dans un lieu différent du lieu de service.

- 2nde option : Concevoir une nouvelle mention *ad hoc*, distincte de la mention « fait maison » utilisée dans la restauration commerciale, qui permettrait à la restauration collective de valoriser son savoir-faire de manière spécifique, en tenant compte de la perception des consommateurs vis-à-vis de ce secteur : il s'agirait de créer une mention valorisante propre à la restauration collective, plus adaptée au mode de fabrication des repas dans des cuisines centrales, et tenant compte des spécificités de ce secteur et du public auquel il s'adresse.

Les membres du CNC sont invités à faire part de leur analyse et de leurs propositions sur les axes 2 et 3 précités sur papier libre d'ici au 13 mars 2026.

---

[5] Voir les modalités d'affichage du « fait maison » sur cette page : https://entreprendre.service-public.gouv.fr/vosdroits/F32212 incluant un lien vers le logo téléchargeable.

[6] La restauration collective inclut notamment les repas servis dans les hôpitaux, les EHPAD, les crèches, l'enseignement et les restaurants d'entreprises.

[7] Par exemple, pour se conformer aux recommandations sanitaires, les restaurants collectifs sont contraints d'utiliser des produits non bruts tels que certains produits pasteurisés, blanchis, précuits, appertisés ou traités par ionisation, lesquels ne font toutefois pas partie des dérogations actuellement permises pour les plats « fait maison » (par exemple : la betterave cuite, certains poissons appertisés tel que le thon). Enfin, la restauration collective ayant une finalité sociale, certains publics spécifiques nécessitent également l'utilisation de produits dérogatoires tels que des légumineuses appertisées (haricot sec : risque lié à la phasine qui provoque des troubles digestifs et la peau des légumineuses à risque de fausse route pour les personnes âgées si cuisiné non appertisé), lesquels ne sont pas non plus autorisés actuellement dans les plats « fait maison ».

V. Phasage de la consultation, calendrier.

Dates	Commentaires
10/02	Visioconférence de présentation de la mission flash - Réunion de travail sur l'axe 1
20/02	Fin du délai de retour sur l'axe 1
19/02	Visioconférence sur l'axe 2 et l'axe 3
Du 21/02 au 08/03	*Congés scolaires IDF*
13/03	Fin du délai de transmission des contributions sur les axes 2 et 3
~~25/03~~ 07/04	Envoi par le secrétariat du CNC aux membres contributeurs de la synthèse des contributions sur les axes 2 et 3
~~02/04~~ 14/04	Visioconférence : présentation de la synthèse aux membres contributeurs et échanges sur les propositions soumises pour avis au CNC
Du 18/04 au 03/05	*Congés scolaires IDF*
~~16/04~~ 11/05	Envoi des propositions par le secrétariat du CNC aux membres contributeurs
~~18/05~~ 1er/06	Vote des membres contributeurs sur les propositions : avis – fin de consultation
03/06	Avis de la mission flash