Conditions d'utilisation du logo « fait maison » dans la restauration

publié le 14/05/2015 - mis à jour le 23/05/2017

Descriptif :

Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre).
Information à destination de tous les PLP BSE intervenant en PSE, en sciences appliquées en hôtellerie restauration et en sciences appliquées dans les formations de l'alimentation.

Afin de renforcer l'information du consommateur, la mention « fait maison » doit signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts (achetés auprès d'un producteur ou d'un artisan) ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Cette mention permet de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

Plus d'infos : Conditions d'utilisation du logo « fait maison » dans la restauration. Mise à jour le 07.05.2015 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre).

Document joint

"Fait Maison" : guide d'utilisation (PDF de 1.1 Mo)

Guide d'utilisation de la mention « fait maison ». Ministère en charge de l'économie

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.