



N°1 : Fait maison

Le « fait maison » qualifie les composantes élaborées par la cuisine du restaurant labellisé à partir de produits bruts et certains produits transformés.

Produits bruts

La terminologie « produits bruts » sera appliquée selon le sens commun aux types de produits suivants :

- fruits et légumes frais, surgelés ou sous vide, **crus** y compris les pommes de terre
- viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable)
- laitages et fromages frais
- riz

Liste des produits transformés « Fait maison »

Les produits transformés listés ci-dessous peuvent également entrer dans la composition des plats « fait maison » :

- les salaisons, saurisseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait
- le pain, les farines et les biscuits secs
- les légumes et fruits secs et confits
- les pâtes et les céréales
- la choucroute crue et les abats blanchis
- la levure, le sucre et la gélatine
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, les sirops
- certains produits de 2ème gamme s'il ne s'agit pas de l'ingrédient principal dans la composante (conserves de tomates pelées ou en dés, de maïs, d'olives)

Produits non utilisables au « Fait maison »

Une composante utilisant les produits ci-dessous ne pourra pas être considérée comme « fait maison » :

- plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...)
- préparations culinaires (fonds de sauces, sauces cuisinées, crèmes desserts en poudres, purées déshydratées)
- légumes précuits de gamme 5, viandes précuites

Au niveau du référentiel en cuisine

La définition n'est pas rendue obligatoire sur les menus. Si toutefois, elle est utilisée, elle doit répondre à la définition ci-dessus.

Les restaurants satellites s'apparentent dans ce cas-là aux traiteurs. Les plats sont confectionnés en dehors du lieu où ils sont servis.

Exemple pour l'utilisation de la mention « Fait maison »

	FAIT MAISON	NON FAIT MAISON
Salade composée	Salade de pommes de terre cuite par la cuisine Salade de riz avec tomates fraîches, mais en conserve et olives en saumure	Salade de pommes de terre à partir de pomme de terre cuites sous vide (assemblage)
Quiche/tarte salée	Tarte aux fruits avec fond de tarte fabriqué par le cuisinier et fruits frais	Tarte avec fond de tarte fabriqué par le cuisinier et fruits au sirop Tarte avec pâte feuilletée industrielle
Pizza		Les conserves de tomates pré cuisinées (tomates, aromates) type conserve « base pour pizza »
Produits traiteurs/fromage	Une salade verte avec des dés de jambon (le jambon n'est pas l'ingrédient principal du plat)	Une terrine/pâté accompagné(e) de salade verte
Œuf mayonnaise		Ou œuf dur cuit sur place avec de la mayonnaise industrielle Œuf dur sous vide et de la mayonnaise maison
Omelette	Omelette à base d'œuf ou de coule d'œuf	Omelette sous vide
Poêlée de Légumes	Ratatouille à base de légumes frais	Ratatouille à base de légumes frais et des légumes conserves
Spaghettis à la bolognaise	Utilisation de pâtes sèches Sauce tomate : utilisation de tomates pelées en conserve	
Gâteau type crumble	Utilisation de spéculoos émiettés	
Flan/crème		Poudre à crème pour les crèmes brûlées
Coulis	Préparé à partir de Fruits frais ou surgelés	Coulis achetés déjà prêts
Sauce		Fonds de volaille, de veau, roux blanc etc....