

Restaurants: les cartes devront signaler les plats qui ne sont pas "faits maison", en 2025 au plus tard

La ministre des PME a annoncé, dans les colonnes de La Tribune Dimanche, sa volonté de défendre les restaurateurs qui réalisent du "fait maison" et de protéger les consommateurs, grâce à ces nouvelles règles. Les clients des restaurants pourront bientôt savoir s'ils s'apprêtent à commander du "fait maison" ou des plats industriels déjà préparés. La ministre des PME Olivia Grégoire a en effet indiqué à La Tribune Dimanche, ce dimanche 22 octobre, vouloir mettre en place de nouvelles règles dès l'année prochaine, ou au plus tard en 2025, qui permettront cette distinction. D'ici cette échéance, tout plat proposé dans un restaurant qui n'est pas "fait maison" et cuisiné sur place, devra être signalé aux clients par une mention obligatoire. "Nous y travaillons depuis plusieurs mois", assure Olivia Grégoire au journal. Les objectifs affichés de l'instauration de cette nouvelle obligation sont la protection du consommateur, la défense des restaurateurs qui cuisinent leurs plats sur place, et la préservation de la gastronomie française. Aujourd'hui, il existe déjà un label "fait maison" depuis 2014. Mais cette mention facultative reste "compliquée" et "peu utilisée", explique la ministre. Cette nouvelle obligation permettra d'apporter "davantage de transparence aux clients du quotidien comme aux touristes", souligne la ministre déléguée en charge des PME.

"Bon pour le moral des restaurateurs"

"C'est aussi bon pour le moral des restaurateurs qui se donnent du mal pour offrir des plats maison à leurs clients, alors que la hausse des prix des produits alimentaires et du coût de l'énergie ne les a pas épargnés", ajoute-t-elle. Du côté des professionnels du secteur, cette annonce est en effet plutôt bien accueillie.

"C'est une bonne chose, qui était demandée par beaucoup", salue le chef Alain Fontaine interrogé par [France info](#) ce dimanche. "Mais pour le fait maison, même s'il est moins cher sur le coût de la matière première, il faut des professionnels en cuisine, pas des 'coupeurs de sacs'. Ça nous renvoie au problème pour embaucher du personnel dans nos métiers, qui sont en tension", rappelle-t-il. Une concertation avec les professionnels du secteur sera organisée, pendant plusieurs semaines, avant l'ouverture d'un débat parlementaire.

"Il faudra notamment réfléchir à la nature des futurs mécanismes de contrôle. Mais nous devons d'abord être alignés sur le but recherché, car il y aura inévitablement des mécontents", a indiqué au journal Guillaume Karbarian, député En marche et membre de la Commission des affaires économiques, chargé des PME-TPE.

Nina Le Clerre BFM Business –Economie Conso – 22octobre 2023