

Vers une appellation « fait maison dans les restaurants français

Écrit par jocelyne.hubert@finances.gouv.fr (Jocelyne Hubert)
Mardi, 25 Juin 2013 00:00 -

Une appellation "fait maison" va être mise en place dans les restaurants français pour valoriser les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts et l'accès au titre de maître-restaurateur sera simplifié, a annoncé lundi 24 juin la ministre du Tourisme, Sylvia Pinel.

Une appellation « fait maison » pour « mieux informer les consommateurs et promouvoir la qualité dans la restauration » va bientôt permettre de reconnaître les plats cuisinés sur place dans les restaurants à partir de produits bruts. Ils pourront être identifiés par le biais d'un logo, qui reste à créer, selon un communiqué du ministère de Mme Pinel, qui a présenté lundi 24 juin ses priorités pour le secteur de la restauration. Ces mesures vont faire l'objet d'un amendement gouvernemental à la loi consommation examinée par les députés.

« **La marque France** »

Pour « valoriser les produits fabriqués en France », les restaurateurs pourront identifier sur les menus les produits issus d'une production française, en utilisant « les visuels de la marque France » – qui restent à créer eux aussi.

Par ailleurs, l'accès au label d'État de « maître-restaurateur », lancé en 2008, va être « modernisé et simplifié ». Ce label distinguait jusque-là les restaurants qui cuisinaient maison à partir de produits bruts de qualité et avec une main d'œuvre professionnelle. Il « sera ouvert aux salariés des restaurants pour permettre à un plus grand nombre d'établissements d'en bénéficier et de valoriser les métiers, en cuisine ou en salle », l'idée étant de le rendre « plus accessible aux professionnels et plus lisible pour le consommateur », précise le communiqué.

[lire la suite](#)

Consultez la source sur Veille info tourisme: [Vers une appellation « fait maison dans les restaurants français](#)