

Section 10 bis :

Qualité et transparence dans l'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration commerciale

Article L121-82-1 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [LOI n°2014-344 du 17 mars 2014 - art. 7](#)

Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, précisent sur leurs cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est "fait maison".

Un plat "fait maison" est élaboré sur place à partir de produits bruts. Des produits, déterminés par voie réglementaire, peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" après avoir subi une transformation de leur état brut nécessaire à leur utilisation.

Les modalités de mise en œuvre de la mention "fait maison", les conditions d'élaboration des plats "faits maison", notamment les cas dans lesquels le lieu d'élaboration peut être différent du lieu de consommation ou de vente, et celles permettant au consommateur d'identifier les plats "faits maison" et ceux qui ne le sont pas sont précisées par décret.

Article L121-82-2 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [LOI n°2014-344 du 17 mars 2014 - art. 7](#)

Le titre de maître-restaurateur distingue les personnes physiques qui dirigent une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration ou y exercent leur activité pour la qualité de leur établissement et de leur cuisine.

Il est délivré par le représentant de l'Etat dans le département de l'établissement pour lequel le titre est demandé.

Les conditions dans lesquelles le titre de maître-restaurateur est délivré par l'autorité administrative et dans lesquelles le cahier des charges est établi sont définies par décret en Conseil d'Etat.