

La ministre déléguée aux PME et au Commerce Olivia Grégoire l'a annoncé dans un entretien à la Tribune Dimanche: tout plat non "fait maison" devra être signalé sur les cartes des 175.000 restaurants de France.

"C'est une demande de la profession parce qu'il y a une vraie concurrence aujourd'hui, une ubérisation du secteur. On ne sait pas toujours ce qu'on achète et bien souvent il y a beaucoup de produits ultra-transformés: ça, le client doit absolument le savoir", a réagi lundi sur France 2 le chef Thierry Marx, président de l'Umih, principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration.

"Ca fait des années qu'on se bat pour plus de transparence et de valorisation du travail des restaurateurs", a renchéri auprès de l'AFP Franck Trouet, porte-parole de l'autre syndicat du secteur, le GHR.

Selon lui, le label actuel est "poussiéreux" : "quand vous faites une mousse au chocolat et que vous utilisez du jaune d'oeuf pasteurisé, vous ne pouvez pas utiliser le label", une "zone grise" qui n'a "jamais été prise en considération" et correspond aux modes de conservation actuels, estime-t-il.

Depuis juillet 2014, la mention "fait maison" permet d'identifier les plats élaborés sur place à partir de produits crus. Elle s'accompagne d'un logo composé d'une casserole sur lequel est posé un toit de maison.

La mise en place de ce label, facultatif, avait donné lieu à l'époque à une importante passe d'armes sur la définition exacte d'un "produit brut". Les produits surgelés avaient finalement été inclus, à l'exception des frites surgelées mais les légumes blanchis avaient été exclus.

"Qui utilise aujourd'hui le label? Les maîtres-restaurateurs, qui sont 3.000. Les étoilés Michelin pourraient l'utiliser mais ils ne s'en prévalent pas. Ce label n'a pas trouvé sa clientèle", estime Franck Trouet, le jugeant "déconnecté de la réalité de la cuisine française".

Avant les JO

Sur 175.000 restaurants en France, "54% font encore du fait maison. Ils souffrent pour beaucoup car ils sont comparés en termes de prix à d'autres qui ne font pas du fait maison, voire utilisent de l'ultra-transformé sans prévenir leurs clients", déplore Thierry Marx.

Alain Fontaine, patron du restaurant Le Mesturet et président de l'Association française des maîtres restaurateurs, a estimé de son côté sur franceinfo à 7.000 le nombre d'établissements qui proposent une cuisine totalement faite maison.

"Nous avons été consultés par Olivia Grégoire pour que ce +fait maison+ devienne viable et lisible pour les clients. (...) Avec cet outil, quand un plat n'est pas fait maison, c'est indiqué sur la carte. Il faut définir comment ce sera affiché mais ça peut être, par exemple, un astérisque qui renvoie à une ligne en bas de la carte. C'est moins sanctionnant et plus facile pour les restaurateurs à mettre en place", détaille-t-il.

"On prône ce qui valorise et non ce qui dévalorise", dit Franck Trouet.

"Ce n'est pas monter du doigt, c'est dire les choses", abonde Thierry Marx, "il faut revenir à l'essence même de notre métier, la confiance dans l'assiette c'est extrêmement important".

Une phase de concertation de quelques semaines entre le gouvernement et les organismes du secteur doit maintenant s'ouvrir pour définir les modalités des nouvelles règles, qui feront l'objet d'un débat parlementaire, selon La Tribune Dimanche.

Thierry Marx s'est dit favorable à une mise en place du nouveau label avant les Jeux olympiques cet été, occasion d'une "mise en lumière de la gastronomie française".

Selon lui, la France a un retard à combler sur l'Italie qui a légiféré sur le sujet en 2019.