

Pascal SOILLY et moi-même avons assisté à l'Atelier numéro 1

Mention « Fait maison » : Sur l'étiquette comme au restaurant, que dit la loi ?

Animé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation Nationale participants

THIERRY PÉAN, chef de bureau, Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, Paris, CHRISTINE BOUWENS, I.N.P.I., Lille et Véronique Gaulon pour l'UMIH .

Pour la Direction générale de la compétitivité et des services, mais que dit la loi ? Qu'est ce le fait maison ? AOC ou appellation incontrôlable ? Peut-on protéger ou doit on protéger le fait maison ?

Tout d'abord il n'est pas possible de faire apposer maison si ce n'est pas fait maison

Mais alors ceux qui font maison pourquoi ne le dise pas plus ?

Dans la définition restaurateur la notion de fait maison n'apparaît pas

Depuis 2008 afin d'éclaircir le paysage le titre de maître restaurateur existe, il est la seule reconnaissance du métier de restaurateur

La charte comporte un Audit de 34 point de contrôle dont seuls 6 pour la cuisine et concerne tous les types de restauration il ne s'agit pas d'un jugement de la cuisine cela c'est le rôle des guides.

Quelle est le pourcentage du plat qui doit être fait maison pour pouvoir mettre fait maison ?

la loi ne dit rien (à l'exception du pain texte de 1993)

Ce sont les Grands textes sur la loyauté commerciale et la tromperie qui régissent ce « fait maison ».

Le juge retient en général la confection sur place qui est un facteur plus certain que les ingrédients.

Malheureusement cette notion de fait maison est détournée

Combien y a t il eu de contrôle ? De sanctions ? Y a-t-il assez de contrôleurs ?

Les contrôles ont lieu sur les plaintes des consommateurs.

C'est un domaine où tout est à construire. L'urgence est de différencier celui qui fait ou pas pour que le consommateur sache car si le consommateur sait où il va tout le monde à le droit d'exister. Tout en ayant conscience du problème des ratios personnels qui représente 40% du prix chez un maître restaurateur

Une autre part du problème est l'éducation au goût du consommateur d'où l'importance des dispositifs d'éducation au goût.

2ème table ronde

De la gamelle au Bentō

Est-ce que nos pratiques de manger hors foyer ont-elles tellement changées dans le cours du temps ? Est-ce qu'elles nous rapprochent d'autres cultures ou nous en différencient-elles ? Cette table ronde croise les regards historiques et anthropologiques, anciens comme contemporains de l'alimentation au travail.

Modérateur : MARTIN BRUEGEL, historien, INRA, Ivry-sur-Seine

Intervenants : BERNARD BOUTBOUL, agence Gira conseil, Paris

SIMON FERNIOT, entreprise Boco, Paris (absent)

STÉPHANE GACON, maître de conférences en histoire

L'alimentation hors foyer augmente mais n'est pas nouvelle

Tableau historique de la période contemporaine

Depuis la fin XVIIIème il existe un véritable secteur du prêt à manger

Et il bien ou mal de manger hors foyer ? Quel est le lien entre la montée de la nourriture hors foyer et la fin du modèle familiale ?

Bernard boutboule de gira conseil nous a bien chiffré la consommation hors foyer qui est en plein explosion, puis le chef Mikuni nous a livré une avant première du livre qu'il prépare sur le bento. L'assemblée de tours a donc pu assister à un exposé mémorable sur le rôle du bento dans la famille japonaise et donc à quel point la nourriture hors foyer peut aussi être facteur de lien.

Exposé plein de sensibilité dont vous pouvez voir ici trois extraits en vidéo.

Pour le Lycée des Métiers Vauban

Katell MOULLET