

LABEL FAIT MAISON

Présentation



Labelfaitmaison.ch



NOS ALLIÉS POUR RÉUSSIR

Les initiateurs

GASTRO SUISSE

frc LE POUVOIR
D'AGIR
L'association des
consommateur·rice·s

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Slow Food® CH

Les partenaires



GASTRO VAUD

HotellerieSuisse

gastro | kanton
zürich

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

innovation
tourisme



Ville de Fribourg

LA MISSION DU LABEL FAIT MAISON

Mettre en avant le
savoir-faire des chef*fes



Créer la transparence
pour les clients

Lutter contre
l'uniformisation du goût



Promouvoir une cuisine de
saison avec des produits
locaux



DIVERSITÉ DE NOS MEMBRES

Affiliations

initialement prévues pour la seule **restauration privée**, le label s'est élargi à la **restauration collective** (crèches, cafétérias, etc.), souvent à la demande des autorités.

Typologie diversifiée

- Auberges communales
- Restaurants urbains
- Buvettes d'alpage
- Hôtels
- Traiteurs / Food truckers
- Crèches, restaurants scolaires, gymnases
- Restaurants d'entreprises
- EMS, Hôpitaux



NOS MEMBRES

NOTRE AMBITION :

DEVENIR LE LABEL NATIONAL DE REFERENCE DE LA RESTAURATION SUISSE

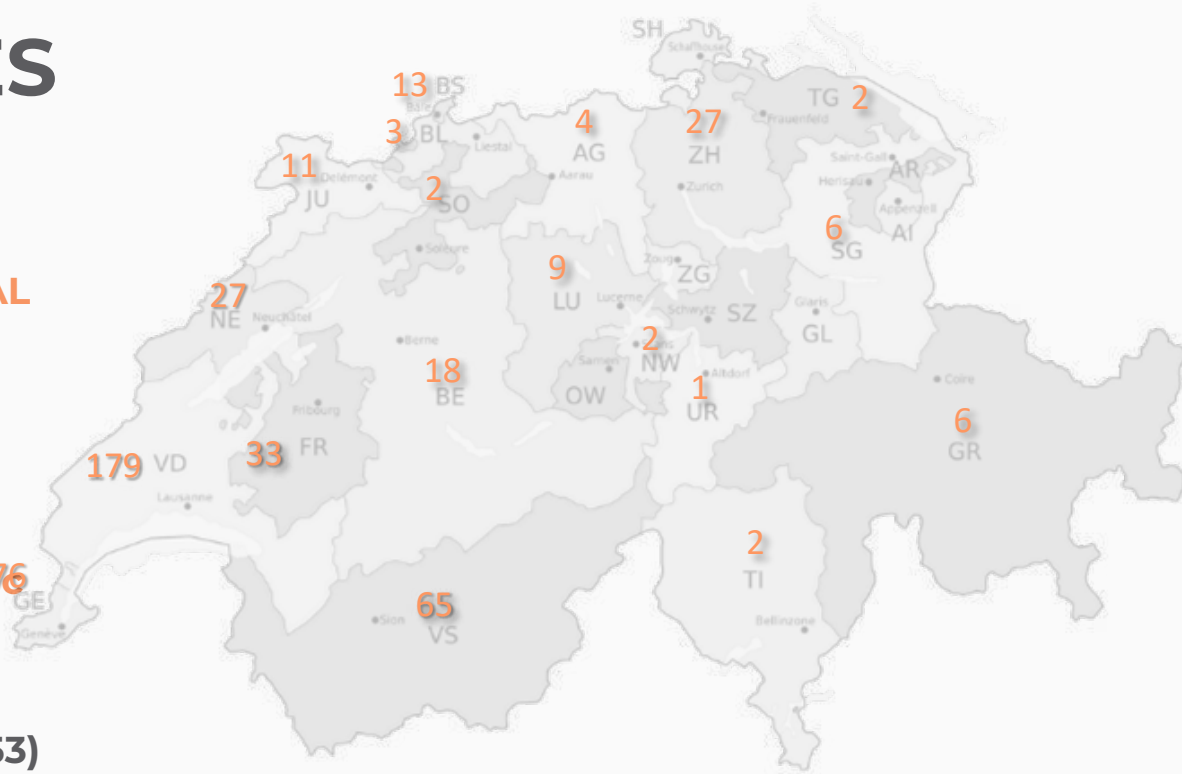
Etablissements au 31.12.2025

Restaurants ouverts au public

Labellisés : 486

Demandes en cours : 33

Total : 519 (+rest. collective 153)

$$= 672$$


NOS MEMBRES

RESTAURATION COLLECTIVE - RC

Etablissements au 31.12.2025

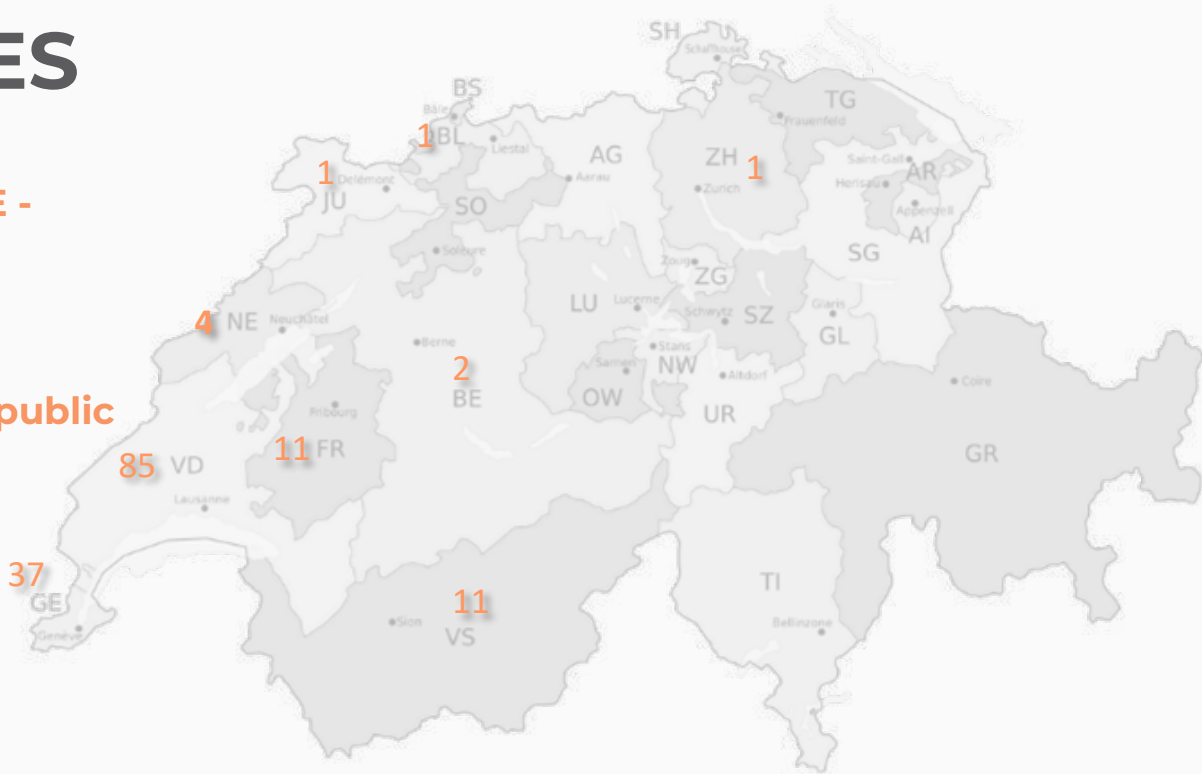
Restaurants non ouverts au public

Labellisés : 153

Demandes en cours : 6

Adresses livrées : 42

Total : 201



DÉFINITION

Un plat est considéré comme « Fait Maison » s'il est cuisiné **entièrement sur place** à partir de **produits bruts** ou de **produits traditionnellement utilisés en cuisine**

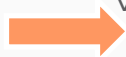
- Le Label valorise les plats cuisinés sur place
- Il permet de différencier les plats faits maison des plats pré-cuisinés
- Il met en avant le savoir-faire des professionnels de la restauration
- Il distingue les établissements qui privilégient des préparation maison
- Il garantit une information transparente pour les consommateurs

Si un plat ou un ingrédient ne répond pas aux exigences du Label, il doit être signalé à la fin de la carte par un astérisque (*).



PRODUIT BRUT

- Un produit brut n'a subi aucune modification (chauffage, marinage, assemblage, etc.)
- Dans un plat «Fait Maison», sont autorisés :
 - Des produits épluchés, coupés, hachés, etc. (4^e gamme)
 - Des produits séchés ou fumés
 - Des produits réfrigérés, congelés, non précuits (blanchiment à l'eau ou à la vapeur autorisé)



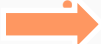
mais les produits doivent être emballés séparément et non assaisonnés



PRODUITS TRADITIONNELLEMENT UTILISÉS EN CUISINE

Quelques exemples de «produits tolérés» dans la composition d'un plat «Fait Maison» :

- Salaisons, saucisses, charcuteries (sauf terrines et pâtés)
- Fromages, beurre, crème, produits laitiers
- Tofu, tempeh, seitan naturels
- Matières grasses alimentaires
- Légumes et fruits confits
- Pain, farines, panure
- Pâtes sèches non farcies, céréales
- Conserves (vinaigre, huile, tomates sans assaisonnement)
- Œufs séparés, levure, gélatine
- Chocolat, café, thé, infusions
- Pâte feuilletée crue, feuilles de brick et de fylo



*voir liste plus exhaustive dans le
cahier des charges et liste des produits tolérée*



LES AVANTAGES

Pour les RESTAURATEURS

- **Notoriété nationale**
- Reconnaissance du savoir-faire
- Positionnement authentique
- Différenciation concurrence
- Outil de communication simple
- Transparence - confiance
- **Image positive**
- Accès à des événements, ateliers de cuisine, échanges etc.

Pour les CLIENTS

- Transparence
- Garantie du « fait maison »
- Goûts authentiques
- Eviter des additifs indésirables
- Outil de sélection = Géocarte
- Réseaux sociaux : page nationale
- Diversité : pour tous les goûts et tous les budgets



LES AVANTAGES POUR TOUS

- Communication nationale centralisée, cohérence à travers toute la Suisse
- Label intégré dans les stratégies d'acteurs nationaux : GastroSuisse, Suisse Tourisme, Swiss Wine
- Encouragement à la proximité, la saisonnalité, les produits du terroir, la durabilité,
aux bonnes pratiques alimentaires, à la prévention sur la santé et les maladies



CALENDRIER ACTIONS & EVENTS

2026

31 janvier au 15 février :

Quinzaines des spécialités suisses AOP - IGP

12 au 22 mars :

Gruyère AOP, le cœur fondant des quiches

1^{er} septembre :

Rencontres partenaires / restaurateurs au Musée Olympique Lausanne

17 au 27 septembre :

Plat signature durant la Semaine du Goût



ATELIERS DE CUISINE / MASTERCLASS POUR CHEFS

23 février :

Masterclass : connaissances morceaux de viande et technologies culinaires

La Pinte Vaudoise, Pully, avec Gaël Brandy

20 avril :

Masterclass sans gluten/sans lactose

Les Ateliers Serge Labrosse, Genève, avec Aurélie Stchepounoff

28 septembre :

Atelier pâté en coûte

Zugorama, Crissier, avec Xavier Bats



EVENTS B2B & B2C

- Animations et dégustations avec des chefs labellisés
- Informer le grand public
- Se faire connaître auprès des restaurateurs
- Augmenter la notoriété du Label Fait Maison



*Assemblée des délégués GastroSuisse,
Lugano*



*Slow Food Market
Zürich*



POUR QUOI FAIRE ?



Création de nouvelles photos et vidéos pour le label.

TEMPS A INVESTIR



2-3 heures pour le “shooting photo/video”, organisé selon votre disponibilité.

NOUS RECHERCHONS DES CUISINIERS/-ÈRES QUI REPRÉSENTENT EN TANT QU'AMBASSADEURS LE LABEL FAIT MAISON ET, PAR LEUR AUTHENTICITÉ, MONTRENT LE SAVOIR-FAIRE ET SENSIBILISENT LES CONSOMMATEURS AUX PRÉPARATIONS FAITES MAISON.



SATISFACTION

Une image très positive !

(résultats sondage interne juin 2022)

- **100%** des labellisés **recommandent** le LFM à leurs collègues avec les mêmes valeurs
- **90,8%** des labellisés estiment que le LFM **améliore l'image** de leur établissement
- **75,2%** des clients jugent le LFM comme un **facilitateur de choix**
- **88,1%** des clients sont prêts à **payer davantage** un plat «fait maison»
- **Structuration de l'offre: 36,8%** des labellisés disent avoir **modifié davantage encore leurs pratiques** depuis leur affiliation (frites, fonds de sauce, pain...)



TEMOIGNAGE



Stéphane Décotterd

LE BISTRO BY DÉCOTTERD -
MAISON DÉCOTTERD

"Avoir un bistro en plus du restaurant gastronomique était un vieux rêve... décliner ma cuisine dans l'esprit d'une belle brasserie. Appliquer la même précision, les mêmes exigences quant au choix des produits à une cuisine plus familiale. Dès lors le Label fait Maison était une évidence. Aux côtés de ces nombreux chef à travers toute la Suisse et dans tous les secteurs d'activités, je suis très fier de défendre une certaine idée de la restauration."

LABELFAITMAISON.CH

PROCÉDURE POUR ÊTRE LABELLISÉ



DEMANDE D'ADHÉSION

Consulter le **cahier des charges** et la **marche à suivre**

Remplir le formulaire d'inscription **en ligne**



FORMALITÉ ADMINISTRATIVE

Signer et retourner la **convention**

Préparez votre **projet** de carte

Contrôle initial sur rendez-vous



ATTRIBUTION DU LABEL



Référencement sur notre site, les réseaux sociaux, **autocollant** pour l'établissement

Cotisation annuelle de CHF 350.-

Contrôle inopiné env. 2 ans



SUIVEZ-NOUS

Secrétariat

info@labelfaitmaison.ch

+41 21 721 07 15

labelfaitmaison.ch

