

# Hausgemaach - Fait maison

## Formulaire d'adhésion



Réservé aux membres de l'HORESCA

Pour adhérer à la charte « Hausgemaach », veuillez remplir le formulaire ci-dessous et l'envoyer à l'HORESCA, à l'attention de Monsieur Claude Ries : [c.ries@horesca.lu](mailto:c.ries@horesca.lu)

### Coordonnées (\*données mandataires)

Type et Nom de l'établissement\* : .....

Adresse de l'établissement (N°, rue)\* : .....

Code postal\* : ..... Localité\* : .....

Nom de la Société\* : ..... Je n'ai pas de Société

Adresse de la Société(N°, rue)\* : .....

Code Postal\* : ..... Localité\* : .....

Nom et prénom du responsable/gérant\* : .....

Téléphone\* : ..... GSM : .....

E-mail\* : .....

Facebook : ..... Autres : .....

Site web : .....

Je suis membre de l'HORESCA\*

Je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Je souhaite aussi adhérer au(x) label(s)

SAFE to SERVE

SAFE to MEET

Par la présente,

J'adhère à la charte « Hausgemaach » et m'engage à respecter les 5 critères obligatoires.

### Charte Hausgemaach

- 1 Favoriser les produits locaux et de saison
- 2 Préparer des plats à base d'ingrédients naturels
- 3 Informer les clients de façon transparente
- 4 Éviter les emballages jetables et à usage unique
- 5 Lutter contre le gaspillage alimentaire

Date .....

Lieu .....

Signature

L'adhésion à la Charte est valable jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2023. Par après elle est renouvelable année par année.

En cas de non-respect des critères, l'HORESCA se prend le droit d'arrêter le contrat.

# Hausgemaach

## La référence de qualité pour les établissements de restauration

Vers une alimentation naturelle et sans additifs et une cuisine responsable

« Distinguer la cuisine d'assemblage élaborée à partir de préparations industrielles, de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts » = **Transparence de qualité**

## Définition du « fait maison »

Un plat « Hausgemaach » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres préparations alimentaires.

### But

#### Valoriser la qualité des professionnels de la restauration

- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer la transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité

#### Réagir sur la demande du consommateur d'une alimentation saine et équilibrée

- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

#### L'effet écologique : distances de transport limitées et évite des emballages inutiles

- Minimiser les emballages jetables
- Arrêter l'écoblanchiment
- Utiliser de préférence des emballages réutilisables ou consignés
- Éviter les emballages recyclables et jetables
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

#### L'effet solidaire = redémarrage de l'économie nationale

## Visibilité

- Les restaurateurs peuvent faire figurer sur la devanture ou la carte de leur établissement le logo « Hausgemaach ».
- Ce logo peut être attribué plat par plat. Cette mention permet de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

## Qui peut participer ?

Tous les établissements membres de l'HORESCA produisant **au minimum 3 plats** à base de produits bruts frais dans la cuisine installée à l'établissement.

## Règles

Le « fait maison » s'applique à tous les plats proposés aux consommateurs c'est-à-dire aux préparations culinaires que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts. Même les plats très simples sont concernés.

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun contrôle préalable.

Ces plats doivent être cuisinés à partir de produits bruts, définis comme des produits alimentaires crus n'ayant fait l'objet, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour la conservation, d'aucun assemblage avec d'autres aliments.

## Quelques exemples d'exception

Il s'agit de produits préalablement transformés qui servent d'ingrédients primaires pour la fabrication des plats faits maison, sans être confectionnés par le restaurateur :

- salaisons et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés) ;
- fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait ;
- pain, farines et biscuits secs ;
- légumes et fruits secs ou confits ;
- pâtes et céréales ;
- choucroute crue ;
- abats blanchis ;
- levure, sucre et gélatine ;
- condiments, épices, aromates, concentrés ;
- chocolat, café, tisanes, thés et infusions ;
- sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi-glace servant comme base principale (sous réserve d'en informer par écrit le consommateur).

## Charte



Favoriser les produits locaux et de saison



Préparer des plats à base d'ingrédients naturels



Informers les clients de façon transparente



Éviter les emballages jetables et à usage unique



Lutter contre le gaspillage alimentaire