

LES APPELLATIONS EN BOULANGERIE

Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages :

APPELLATION « BOULANGERIE »

Article L.121-80 :

Une Entreprise peut utiliser l'appellation BOULANGERIE (et enseigne commerciale de « boulangerie ») si le professionnel assure lui-même :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



De plus, tous les produits de boulangerie (pains et spéciaux) ne doivent pas être :

- _____

A noter : Cet article s'applique aussi aux boulangers itinérants (art. L. 121-81).

APPELLATION « BOULANGERIE ARTISANALE »



La boulangerie Artisanale doit :

- ✓ _____
- _____
- _____
- ✓ _____
- _____
- _____

APPELLATION « PAIN »

La dénomination « pain » désigne un produit uniquement obtenu à partir :



APPELLATION PAIN « SPÉCIAUX »

La dénomination « pain spéciaux » désigne un produit uniquement obtenu à partir :



- de farines panifiables de différents types,
- d'eau potable,
- de sel,
- d'un agent de fermentation
- éventuellement de produits correcteurs autorisés. (améliorants)
- d'un ou plusieurs autres ingrédients alimentaires

APPELLATION PAIN « MAISON »

Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, article 1 :

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus au consommateur final sous la dénomination de : "pain maison" (ou sous une dénomination équivalente) les pains entièrement :

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Pétris sur leur lieu de vente | ☐ Pétris dans une autre entreprise | ☐ Façonnés dans une autre entreprise |
| ☐ Façonnés sur leur lieu de vente | ☐ Cuits sur leur lieu de vente. | ☐ Cuits dans une autre entreprise |



A noter : Toutefois, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu au consommateur final, de façon itinérante, par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson.

APPELLATION « PAIN DE TRADITION FRANÇAISE »

Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, article 2 :

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : “pain de tradition française”, “pain traditionnel français”, “pain traditionnel de France” ou sous une dénomination combinant ces termes les pains :

Le pain de tradition est fabriqué à partir de ●

APPELLATION « PAIN COURANT FRANÇAIS »

Le pain courant est fabriqué à partir de ●

- farine de blé panifiable,
- d’eau,
- de sel,
- d’un agent de fermentation
- éventuellement d’adjuvants
- éventuellement d’auxiliaires technologiques
- éventuellement d’additifs.

APPELLATION « PAIN COMPLET »

Aussi appelé « pain intégral », ce produit est élaboré avec une farine _____.

APPELLATION « PAIN DE CAMPAGNE »

Aussi appelé « pain fermier, paysan, rustique ou villageois », ce produits est fabriqué à base de farine de blé, mélangé ou non à de la farine de seigle. Il est conseillé de développer une mie plutôt grise, une saveur acidulée et prolonger sa conservation.

APPELLATION « VIENNOISERIE »

Une viennoiserie, selon le Code des usages, est un produit obtenu à partir de farines panifiable de différents types, d’eau potable, de sel, d’un agent de fermentation, de matières grasses, de matières sucrantes, de lait et/ou produits laitiers, d’œufs (ou ovoproduits) et éventuellement de correcteurs autorisés et autres ingrédients alimentaires (chocolats, fruits...).

Viennoiserie au beurre, pur beurre :

Pour avoir l'appellation viennoiserie « Maison », 3 conditions sont nécessaires :

- _____
- _____
- _____

A noter : La mention Viennoiserie Maison est aussi acceptée pour les professionnels qui disposent d’un seul lieu de fabrication mais qui ont maximum 5 points de vente proche de celui-ci.

Les viennoiseries comprenant le mot « pain » dans leur dénomination :

Certains produits de viennoiserie comportent le mot « pain » dans leur intitulé mais font tout de même partie de la catégorie viennoiserie comme :

- _____
- _____
- _____

A noter : La pâte feuilletée, comme les chaussons aux pommes, ne comprends pas de levure et donc ne rentre pas dans la catégorie de la viennoiserie tout comme les beignets cuits dans un bain de friture.

