

# APPELLATIONS EN BOULANGERIE

## Présentation

La dénomination des pains et des viennoiseries diffèrent, permettant aux professionnels de se démarquer. Croissant au beurre, au pur beurre ou pain « maison », ce sont des termes utilisés, non seulement pour indiquer la composition du produit et sa nature, mais aussi pour mettre en avant un certain savoir-faire que l'artisan possède.

Les dénominations sont régies par la loi en fonction du produit, de sa cuisson et de ses composantes.

## Les appellations « boulanger » et « boulangerie »

### ➤ La boulangerie

La boulangerie est l'endroit où les pains sont préparés. Les opérations de pétrissage et de cuisson doivent être faites sur place pour évoquer l'appellation « boulangerie ».

La boulangerie se distingue d'un dépôt de vente et d'un terminal de cuisson où, uniquement, les opérations de vente ou de cuisson sont assurées.

### ➤ Le boulanger

Le boulanger est le professionnel qui assure lui-même, à partir d'ingrédients choisis et de matières premières, la préparation, le pétrissage, la fermentation et la mise en forme de la pâte, puis sa cuisson et sa vente sur place.

La pâte, les pains ou les viennoiseries ne doivent pas être surgelés ou congelés. Le professionnel peut aussi vendre le pain de façon itinérante si les règles citées sont respectées.

Le non-respect de ces dispositions peut causer un emprisonnement de 2 ans et une amende de 300 000 euros. Les personnes reconnues coupables peuvent aussi encourir d'autres peines comment :

- L'interdiction d'exercer une fonction publique et une activité professionnelle ou sociale liée à l'activité en question ;
- L'interdiction d'exercer une profession commerciale ou industrielle ainsi que d'administrer ou de gérer directement et indirectement, pour son compte ou le compte d'une tierce personne, une quelconque entreprise ou activité relative.

## Les dénominations des pains et viennoiseries

### Dénomination pain et viennoiserie « maison »

#### ➤ Pain

On parle de pain « maison » tous les pains pétris, façonnés et cuits sur place, dans le même endroit où ils sont vendus. Cette désignation inclut, également, les pains vendus au consommateur final de manière itinérante par la personne qui réalise ces opérations sur le même lieu de vente.

#### ➤ Viennoiserie

Côté viennoiseries, elles ne sont considérées comme « maison » que si elles répondent à 3 critères :

- Elles sont fabriquées avec des ingrédients de base à savoir des produits bruts (lait, par exemple), ou des produits qui ont subi une 1ère transformation (comme la poudre de lait). Les produits peuvent donc être sous forme liquide ou poudreuse (à l'exclusion des pré-mélanges) ;
- Leur fabrication est non industrielle (l'intervention humaine est constante lors du processus de fabrication, mais ne doit pas se résumer à la mise en marche, contrôle et arrêt des machines. Ceci est considéré comme de la fabrication industrielle. Toutefois, la mécanisation de certaines phases lors de la fabrication est autorisée) ;
- Les viennoiseries doivent être faites sur le lieu de vente au consommateur final.

Ces critères ont été mis en place par le Code des usages de la viennoiserie artisanale française. Les mixés et les avants-produits ne sont pas compris dans la fabrication à partir de produits de base.

L'utilisation des additifs est autorisée à condition qu'ils ne modifient pas le mode de fabrication, ce qui exclut l'usage de conservateurs. La congélation au cours de la fabrication n'est pas interdite (congélation des pâtons, par exemple). Cependant, la congélation du produit final n'est pas autorisée.

Concernant la vente, certains artisans fabriquent leurs produits en dehors du lieu de vente pour des raisons d'espace ou d'hygiène. L'utilisation de la dénomination « maison » doit être limitée aux viennoiseries faites et vendues dans 5 points de vente, au plus, situés près du site de production. La vente en véhicule n'exclut pas la dénomination « maison » si les conditions prédéfinies sont respectées.

L'emploi d'un étiquetage générique de type « viennoiseries maison » ou « croissant maison » est exigé. Si le professionnel vend dans le même endroit des produits maison et non maison, il doit indiquer cette distinction en mettant un étiquetage précisant la nature des produits.

Le délai de commercialisation doit être de :

- 1 jour pour les fabrications en pâte levée feuilletée ;
- 2 jours pour les fabrications en pâte levée.

## **Dénomination « Tradition française »**

On parle de « pain de tradition française » ou « pain traditionnel de France » s'il s'agit d'un pain avec aucun additif ajouté ou traitement de surgélation subi lors de la fabrication. La pâte doit aussi présenter certains critères :

- Elle doit être composée d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau et de sel de cuisine, uniquement ;
- Elle doit être fermentée à l'aide de levure de panification et de levain, ou d'un agent de fermentation alcoolique panaire ;
- Elle doit contenir une proportion maximale de 2% de faine de fèves, de 0.5% de farine de soja et de 0.3% de malt de blé.

## La dénomination « au levain »

La mention « au levain » peut compléter les fabrications de pains « maison » ou « tradition française ». Elle implique un pH maximal de 4.3 et une teneur d'au moins 900 parties par million en acide acétique endogène de la mie.

La pâte est composée de farine de blé et/ou de seigle, de l'eau et de sel. Sa fermentation est naturelle acidifiante afin d'assurer la levée de la pâte.

Le levain renferme une microflore acidifiante et peut être déshydraté. L'ajout de levure de panification est admis après réhydratation, à la dose maximale de 0.2% par rapport au poids de la farine, pour assurer une levée correcte du pâton.

## La dénomination « au beurre » ou « pur beurre »

Une viennoiserie est désignée « au beurre » si la matière grasse utilisée pour la fabrication est exclusivement d'origine laitière à savoir :

- Beurre frais ou frais tracé
- Beurre concentrée, concentrée fractionné (tracé ou non)
- Beurre en poudre

Une viennoiserie est désignée « pur beurre » si la matière grasse utilisée pour la confection est exclusivement d'origine laitière à savoir :

- Beurre frais
- Beurre frais tracé
- Beurre concentré