

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



Remarque :

Puisque soumises à des règles, les informations qui suivent peuvent, au gré du temps, subir certains ajustements.

Les objectifs à atteindre

- ⇒ Définir les différentes appellations réglementaires (pain maison, appellation boulangerie, pain courant français, pain de tradition française, pain complet, pain de campagne).
- ⇒ Citer les caractéristiques d'une viennoiserie « Maison ».

Fiche d'observation



D'après votre expérience et au terme de la lecture de cette leçon ainsi qu'à l'aide de votre smartphone (flashcode ci-contre), répondez aux questions suivantes :



1) Caractérissez la dénomination du « pain courant français ».

.....

.....

.....

2) Précisez les ressemblances et différences entre le « pain maison » et l'appellation « boulanger » ou enseigne de boulangerie.

.....

.....

.....

.....

3) Quelles différences faites-vous entre « le pain de tradition française » et « le pain courant français » ?

.....

.....

.....

.....

4) Développez brièvement la dénomination de « Viennoiserie Maison ».

.....

.....

.....

.....



Les appellations officielles relevant des textes réglementaires

1) Le pain « Maison »

Le décret Pain n° 93-1074, **Article 1** du 13 septembre 1993, stipule que seuls peuvent être mis en vente ou être vendus sous la dénomination de « **pain maison** » ou sous une dénomination équivalente **les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final.**



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.

2) Le pain de tradition française

Le décret Pain n° 93-1074, **Article 2** du 13 septembre 1993, stipule que seuls peuvent prétendre à l'appellation : « **Pain de tradition française** » les pains qui répondent aux exigences ci-dessous :

↪ Etre fabriqués à l'aide de **farines panifiables de blé de**
, d'eau potable, de sel de cuisine et fermentés au moyen de levure de panification, de levain ou/et de pâtes pré fermentées.



↪ **Ne pas avoir subi de** au cours de leur élaboration et de leur vente **et ne contenir**

○ La farine de tradition peut éventuellement contenir une proportion maximale de : 2% de farine de fève, 0,5% de farine de soja, 0,3% de farine de malt de blé.

Remarque : il est également toléré l'utilisation de gluten sec de blé (le gluten de blé partiellement hydrolysé n'est pas autorisé) et d'amylases fongiques.

L'utilisation d'une « levure désactivée pour réduction de sel (LRDS) » dans le pain de tradition française a été admise par la DGCCRF (courrier adressé à la CNBF en date du 6 septembre 2010).

3) Le pain courant français

Il s'agit d'un pain fait avec de la **farine panifiable de blé, d'eau potable, de sel de cuisine et fermentés au moyen de levure de panification, de levain ou/et de pâtes pré fermentées.**

Dans le pain courant français, **additifs alimentaires sont autorisés** : (Lécithine de soja : E322 ; acide ascorbique : E300-301-302-304 ; acide lactique et ses dérivés : E270-325-326-327 ; acide acétique et ses dérivés : E260-261-262-263 ; les mono et diglycérides d'acides gras E471).

Dans la pratique, on s'aperçoit que le pain courant français ne contient que trois additifs :

- La lécithine de soja E322, qui améliore
- L'acide ascorbique E300, qui assure
- Les mono et diglycérides d'acides gras E471, qui permet de lutter contre le cloquage de la croûte du pain en pousse contrôlée.

Remarque : les adjuvants classiques comme le malt, le gluten, les farines de soja et de fèves et les enzymes sont autorisés.



4) Appellation de boulanger et enseigne de boulangerie (loi du 25 mai 1998)

Afin de pouvoir bénéficier de l'appellation, deux conditions cumulatives sont indispensables, selon les termes de **l'article L.121-80** :

↳ Le professionnel* doit assurer, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur.

Cette protection vaut tant sur le lieu de vente du pain au consommateur final que dans les publicités. Elle n'est cependant pas applicable aux documents commerciaux.

↳ A aucun stade de la production et de la vente les produits utilisés ne doivent être surgelés ou congelés. Cette disposition constitue un signe de qualité indéniable et connu de tous, ainsi qu'un trait distinctif de l'artisanat de la boulangerie.

Le consommateur doit avoir l'assurance que son boulanger vend un pain fabriqué avec des produits frais. **Par ailleurs, si la viennoiserie n'est pas concernée par la proposition de cette loi, les pains spéciaux sont inclus et ce, malgré les difficultés que pourraient rencontrer les boulangers en fonction des capacités de production et du volume des ventes.**

**Seules les professionnels titulaires d'un CAP ou d'un diplôme ou titre homologué de niveau égal ou supérieur au CAP peuvent exercer l'activité de boulanger. Toutefois et à titre exceptionnel, les personnes qui ne possèdent pas ces diplômes doivent pouvoir justifier d'une expérience d'au moins trois ans dans le métier.*

Art L.121-81 : en outre, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, lorsqu'il remplit les conditions précisées à l'article L.121-80.



5) Le pain de campagne

C'est un produit évoquant la **rusticité**. Il se différencie des autres par le fait que, pour sa confection, **soit utilisée une farine de blé ordinaire ou une farine bise, avec l'addition ou non d'un mélange de farine de seigle.**

Les composants et les choix technologiques (farine, pétrissage, mode de fermentation) doivent permettre **d'éviter le blanchiment de la pâte, de développer une saveur légèrement acidulée** (ajout de pâte fermentée, polish ou levain) et de **prolonger la conservation.**



6) Le pain complet

Le pain complet est préparé à l'aide d'une **farine complète de blé de type 150**, qui représente la totalité du grain. Il aide au transit intestinal.



7) La viennoiserie « Maison »

Par un courrier du 7 mars 2014, adressé à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.) reconnaît le **Code des Usages de la Viennoiserie Artisanale** comme le document officiel réglementant la viennoiserie artisanale maison.



La DGCCRF précise par ailleurs que ce code des usages « garantit au consommateur un haut niveau de qualité et qu'il pourra servir de référence aux agents de la DGCCRF lors de leurs contrôles des boulangeries artisanales ».

L'appellation « Maison » est liée à trois critères :

↳ **Une fabrication à partir des ingrédients de base.**

La fabrication, à partir des ingrédients de base, **exclut l'utilisation de mixes ou d'avant produits**. L'emploi des additifs autorisés par la réglementation en vigueur, et dans la mesure où il ne modifie pas le mode de fabrication, est compatible avec l'appellation « Maison ».

↳ **Une fabrication non industrielle.**

La fabrication non industrielle n'interdit pas la mécanisation de certaines phases de la fabrication (comme le tourage des pâtons au laminoir). Elle implique que l'intervention humaine soit constante au cours de la fabrication de la viennoiserie, notamment par le façonnage manuel.

A contrario, **un processus automatisé de la fabrication, sans intervention humaine** autre que la mise en route, le contrôle et l'arrêt de la chaîne de fabrication, **n'est pas compatible avec l'appellation « Maison »**.

L'utilisation de la technique de la congélation (des pâtons par exemple), par le professionnel au cours de la fabrication du produit n'interdit pas l'emploi de la mention « Maison », par contre **la congélation du produit fini interdit l'emploi de la mention « Maison »**.

↳ **Une fabrication sur le lieu de vente au consommateur final.**

Toutes les viennoiseries, quelles que soient leurs tailles et leurs formes, doivent être fabriquées sur le lieu de vente au consommateur final. Il ne faut cependant pas exclure les professionnels qui fabriquent leurs viennoiseries et qui détiennent plusieurs points de vente approvisionnés par un même atelier de fabrication.

Il importe de limiter l'utilisation du terme « Maison » aux viennoiseries élaborées par le fabricant et vendues dans cinq points de vente maximum. Ces derniers doivent se situer dans la même agglomération ou dans des agglomérations proches de quelques kilomètres du site de production.

La vente, en véhicule de tournée ou sur les marchés, de viennoiseries fabriquées selon les deux premiers critères n'interdit pas la mention « Maison » sous réserve du respect des conditions définies ci-dessus.

Attention !

Si une affiche est apposée dans le magasin, et que, pour une raison ou une autre, l'un des critères « indispensables » **n'est pas ou plus respecté**, même momentanément, elle doit être immédiatement **retirée sous peine de sanctions** visées par les textes en vigueur et placées sous l'autorité de la **DGCCRF** (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) qui pourra établir un **constat de pratique commerciale trompeuse**.



"Nos viennoiseries sont fabriquées par un professionnel de notre entreprise, à partir des matières premières que nous avons sélectionnées."



B Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française



A savoir :

1- Définir les différentes appellations réglementaires suivantes :

« Pain maison » :

.....

.....

.....

.....

.....

« Pain de tradition française » :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

« Pain courant français » :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

« Pain complet » :

.....

.....



1) Après étude, retrouvez puis reliez, par des flèches, les caractéristiques aux appellations réglementaires correspondantes.

Le professionnel doit assurer, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ou vendu de façon itinérante. A aucun stade de la production et de la vente les produits utilisés ne doivent être surgelés ou congelés.....

Le pain courant français

Ce pain est élaboré à l'aide d'une farine complète de blé de type 150, qui représente la totalité du grain, il aide au transit intestinal.....

Le pain de tradition française

Cette dénomination impose que les pains soient entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final ou vendus de façon itinérante par le professionnel.....

Le pain complet

Ce pain doit être fabriqué à partir d'une farine panifiable de blé, d'eau potable, de sel de cuisine et fermentés au moyen de levure de panification, de levain ou/et de pâtes pré fermentées. Ce type de pain peut contenir jusqu'à 14 additifs alimentaires et éventuellement des adjuvants classiques et enzymes.

Viennoiserie Maison

Ce pain ne doit pas subir de traitement de surgélation et doit être fabriqué à partir d'une farine ne contenant aucun additif alimentaire. Cette farine peut éventuellement contenir 2% de farine de fève, 0,5% de farine de soja, 0,3% de farine de malt de blé.....

L'appellation boulanger ou enseigne Boulangerie

C'est un produit évoquant la rusticité. Il est utilisé soit une farine de blé ordinaire soit une farine bise, avec l'addition ou non d'un mélange de farine de seigle. Les composants et les choix technologiques doivent permettre d'éviter le blanchiment de la pâte, de développer une saveur acidulée et de prolonger la conservation.....

Le pain de campagne

La fabrication exclut l'utilisation de mixtes, de plus un processus automatisé sans intervention humaine n'est pas compatible avec l'appellation. La congélation du produit fini est interdite et la fabrication doit être effectuée sur le lieu de vente au consommateur final.....

Le pain Maison

2) Qui suis-je ? (Entourez la ou les bonnes réponses)

○ L'article 1 du décret du 13 septembre 1993 stipule que seuls les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur le lieu de vente au consommateur final ou de façon itinérante peuvent utiliser cette dénomination, je suis :

Le pain complet ; l'appellation boulanger ; le pain maison ; le pain courant français

○ On me confectionne à l'aide d'une farine complète de blé de type 150, qui représente la totalité du grain, je suis le :

Pain de seigle ; pain de tradition française ; pain complet ; pain de campagne

○ Ma préparation est réalisée à l'aide d'une farine de blé ordinaire ou d'une farine bise, avec l'addition ou non d'un mélange de farine de seigle, je suis le :

Pain de seigle ; pain de campagne ; pain complet ; pain maison ; pain courant français

○ Mon appellation est réglementée, de plus à aucun stade de la production et de la vente les produits utilisés ne doivent être surgelés ou congelés, je suis :

L'enseigne boulangerie ; le pain de tradition française ; la viennoiserie maison

3) Apposez une croix dans la case correspondante.

	VRAI	FAUX
La vente, en véhicule de tournée ou sur les marchés, de viennoiseries fabriquées selon les règles n'interdit pas la mention « Maison ».		
L'appellation « pain courant français » autorise éventuellement la surgélation des pâtons avant cuisson.		
Le pain complet aide au transit intestinal.		
Les composants et les choix technologiques du pain complet doivent permettre d'éviter le blanchiment de la pâte, de développer une saveur légèrement acidulée et de prolonger la conservation.		
Le pain de tradition française contient des additifs alimentaires.		
Le pain de campagne est un produit évoquant la rusticité.		
Il importe de limiter l'utilisation du terme « Maison » aux viennoiseries élaborées par le fabricant et vendues au plus dans cinq points de vente.		
Le pain courant français peut contenir jusqu'à 18 additifs alimentaires.		
L'appellation « pain courant français » dans une boulangerie peut autoriser la surgélation des pâtons avant cuisson.		



1- Précisez les principales caractéristiques des appellations réglementaires suivantes : (...../ 4 points)

➔ Le pain de tradition française :

.....

.....

.....

➔ Le pain courant français :

.....

.....

➔ Le pain de campagne :

.....

➔ L'appellation boulanger ou enseigne boulangerie :

.....

2- Caractérisez précisément la dénomination « Viennoiserie Maison » : (...../ 6 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....