

Point réglementaire sur les appellations et spécificités de la filière boulangerie

WEBINAIRE – Mardi 18 Janvier 2022 14h30 – 16h



Catherine LEVESQUE
Experte Etiquetage

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com





Nous vous informons que ce webinaire est enregistré.



Nous vous remercions de garder vos micros et caméras éteints pendant les présentations.



Vous pouvez poser toutes vos questions via le chat, nous y répondrons dans le dossier technique rédigé à la suite de ce Webinaire





Catherine LEVESQUE
Experte Etiquetage

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
Experte Etiquetage

sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Caroline ROUYEYROL
Experte Etiquetage dont
nutritionnel

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Audrey LESTURGEON
Experte
Etiquetage dont
nutritionnel et produits
biologiques

audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com





1 - Point d'introduction réglementaire

- Notion de denrées préemballées/denrées non préemballées
- Exigences réglementaires générales en matière de dénomination

2 - Les appellations des produits de boulangerie et leurs allégations

- Les textes spécifiques : Décret 93-1074, Recueil des usages, Notes d'information DGCCRF
- Présentation des principales dénominations définies
- Exemples d'allégations complémentaires

3 - Les réglementations applicables en magasin

- Contexte réglementaire : les usages de l'appellation et de l'enseigne
- Présentation de quelques exemples : appellation Boulanger, artisan, l'enseigne Boulangerie, notion d'établissement secondaire

4 - Méthodologie à appliquer pour déterminer sa dénomination produit





1 - Point d'introduction réglementaire

- Notion de denrées préemballées/denrées non préemballées
- Exigences réglementaires générales en matière de dénomination

2 - Les appellations des produits de boulangerie et leurs allégations

- Les textes spécifiques : Décret 93-1074, Recueil des usages, Notes d'information DGCCRF
- Présentation des principales dénominations définies
- Exemples d'allégations complémentaires

3 - Les réglementations applicables en magasin

- Contexte réglementaire : les usages de l'appellation et de l'enseigne
- Présentation de quelques exemples : appellation Boulanger, artisan, l'enseigne Boulangerie, notion d'établissement secondaire

4 - Méthodologie à appliquer pour déterminer sa dénomination produit





Notion de denrée préemballée

L'unité de vente destinée à être présentée **en l'état** au consommateur final et aux collectivités, constituée par une **denrée alimentaire et l'emballage** dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que **le contenu ne puisse être modifié** sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Source : [Règlement UE 1169/2011](#)





Notion de denrée préemballée

Destinataire de la denrée : Consommateur

Unité de vente ≠ unité consommateur

Notion de denrée présentée en l'état

Conditionnée avant sa présentation à la vente

Contenu ne pouvant être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture

Exceptions :

- Denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du conso
- Denrées préemballées en vue de la vente immédiate (24h)
- Pain (protection pour l'hygiène du produit) – position administrative RIG 2008-69





Les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ne sont pas des denrées préemballées au sens du règlement INCO.

Vente immédiate : 24 h max



INCO





Ne répond pas à la définition de préemballé!

Exemple :

- Fruits et légumes frais dans un rayon libre-service
- Produit conditionné à la demande du consommateur
ex : traiteur, ...
- Pain conditionné en emballage ouvert





Mentions obligatoires liées à INCO

INCO – Art. 9

- 1. la dénomination de la denrée alimentaire**
2. la liste des ingrédients
3. Allergènes (annexe II)
4. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- 5. la quantité nette de denrée alimentaire**
6. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
7. les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
8. le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
9. le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu
10. un mode d'emploi, le cas échéant
- 11. pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis**
12. une déclaration nutritionnelle

**Dans le même
champ visuel**





Etiquetage réduit :

- **Dénomination de la denrée** → spécificité de la France
- Allergènes → « Contient : [nom des allergènes] »
- Numéro de lot

→ Sur la denrée elle-même, ou à proximité de celle-ci, de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elles se rapportent.

→ Information sous forme écrite, lisible et visible, accès direct et libre.

Concerne aussi la restauration





« La dénomination de la denrée alimentaire est sa **dénomination légale**. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son **nom usuel**. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, **un nom descriptif** est à indiquer. »

Source : [Règlement UE 1169/2011](#)





Réglementation
Communautaire

Jus de fruits, confiture, cacao, viande,
miel, ...

Réglementation Nationale

Certains Pain, yaourt, ...

Ex : Pain de tradition française Décret 93-1074

Nom défini dans les usages
professionnels

Usages (ancien et constant) :
Larousse Gastronomique, avis
administratifs, usages Européens,

... *Ex : Pain de campagne, pain de
seigle, Baguette*

«nom descriptif»: un nom qui décrit la denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que les consommateurs puissent déterminer sa véritable nature et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue;

Source : Règlement UE 1169/2011



Une marque de fabrication ou de commerce ou une **dénomination fantaisie** ne peut se substituer à une dénomination de vente.



Pâte à tartiner aux noisettes



Biscuits sablés nappés de chocolat au lait





Précisions diverses sur **l'état physique** de certaines denrées

Ex : En poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé, ...

→ *congelé, déshydraté, fumé, décongelé, irradié*

Denrées qui ont été congelées et sont vendues décongelées

→ La dénomination de la denrée doit être accompagnée de la **mention « décongelé »**

→ **Non applicable** : à l'égard des denrées congelées (framboises surgelées)



Denrées qui ont été congelées et sont vendues décongelées

→ La dénomination de la denrée doit être accompagnée de la **mention « décongelé »**

→ **Non applicable** : à l'égard des denrées congelées (framboises surgelées)



1. La dénomination de vente complétée par la mention "**surgelé**" ;
2. Pour les produits **destinés au consommateur final** ou aux restaurants, hôpitaux, cantines ou autres collectivités similaires
 - ➔ Indication que le produit ne doit pas être recongelé après une décongélation,
 - ➔ Date de durabilité minimale,
 - ➔ Période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire
3. Si **non destinés au consommateur final**, collectivités, etc. :
 - ➔ Dénomination de vente complétée de la mention « surgelé »
 - ➔ Quantité nette exprimée en unité de masse ;
 - ➔ Mention permettant d'identifier le lot ;
 - ➔ Nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.

[Décret n°64-949 du 9 septembre 1964](#) portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés





1 - Point d'introduction réglementaire

- Notion de denrées préemballées/denrées non préemballées
- Exigences réglementaires générales en matière de dénomination

2 - Les appellations des produits de boulangerie et leurs allégations

- Les textes spécifiques : Décret 93-1074, Recueil des usages, Notes d'information DGCCRF
- Présentation des principales dénominations définies
- Exemples d'allégations complémentaires

3 - Les réglementations applicables en magasin

- Contexte réglementaire : les usages de l'appellation et de l'enseigne
- Présentation de quelques exemples : appellation Boulanger, artisan, l'enseigne Boulangerie, notion d'établissement secondaire

4 - Méthodologie à appliquer pour déterminer sa dénomination produit





Décret 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains

Y sont définis :

- Pain maison
- Pain de tradition française, pain traditionnel français, pain traditionnel de France
- Levain
- Pain au levain

Dénomination pain au levain réservée aux pains maison, pains de tradition française





Recueil des usages concernant les pains en France Novembre 1977

Le pain : Réservé au produit résultant de la cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange :

- De farine de blé destiné à la panification
- D'eau potable
- De sel de cuisine
- D'un agent de fermentation





Recueil des usages concernant les pains en France Novembre 1977

Y sont définis :

- Pain
- Pain complet
- Pain bis
- Pain de gruau
- Pain au levain
- Pain de campagne
- Pains spéciaux
- Pain de seigle, pain au seigle

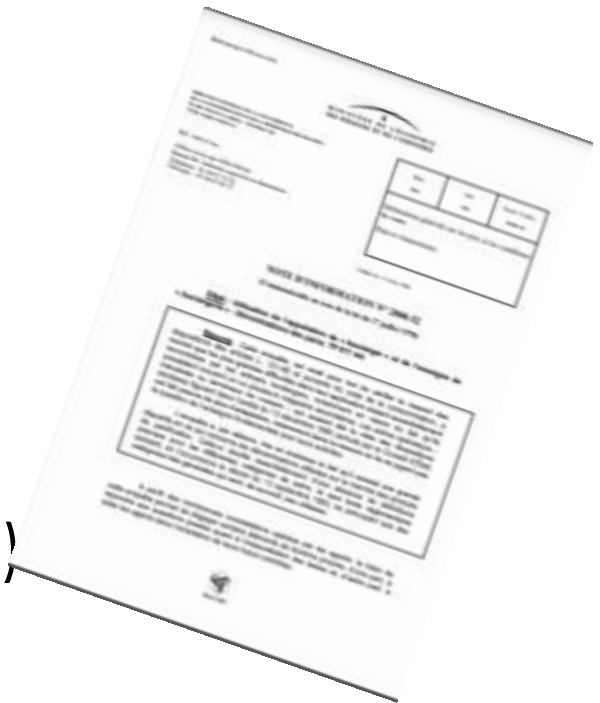




NOTE D'INFORMATION N° 2000-52 : Utilisation de l'appellation de « boulanger » et de l'enseigne de « boulangerie » - Dénominations des pains.

Y sont définis ou précisés :

- Pain courant français
- Pain au levain
- Pain à l'ancienne, d'autrefois
- Cuisson au feu de bois
- La composition des pains (additifs)





Charte professionnelle des fabricants de biscuits et gâteaux de France – Avril 2018

Produits définis par des codes des usages

- Boudoir
- Biscuit cuillère
- Madeleine
- Madeleinette
- Meringue
- Quatre-quarts
- Pain d'épices





Charte professionnelle des fabricants de biscuits et gâteaux de France – Avril 2018

Répertoire des dénominations usuelles

- *Cookie*
- *Financier*
- *Gaufrette*
- *Macaron*
- *Galette*
- *Génoise*
- *Tarte*
- *Tartelette*
- *Viennoiserie*





Code des usages de la viennoiserie artisanale française





Qu'est-ce qu'une allégation ?

Tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

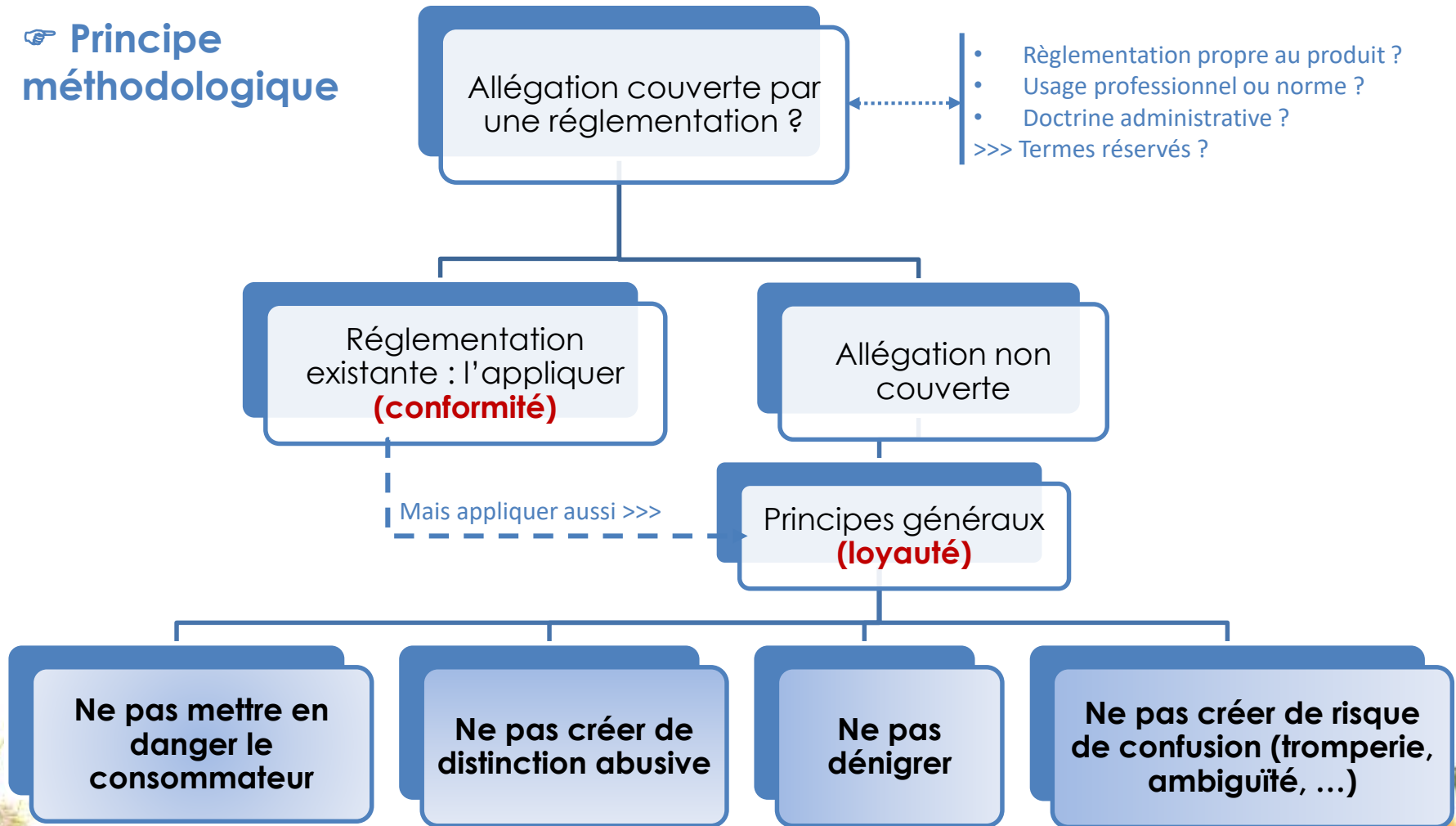
Source : [règlement \(CE\) n° 1924/2006](#), article 2





Pratiques loyales en matière d'information

Principe méthodologique





Naturel, d'origine naturel

Note d'information DGCCRF n°2009-136

Emploi des termes « **naturel** », « **100 % nature** » et de toute autre expression équivalente sur l'étiquetage des denrées alimentaires.





Frais

Mention réglementée pour certaines denrées

Ex : œufs frais, crème fraîche, pâtes fraîches, fromage frais,

Règlement (CE) n° 589/2008 de la commission du 23 juin 2008
portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du conseil en
ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

« aux Œufs frais »

→ **Accord entre ANIA-SNIPO et DGCCRF (Mai 2001) NI 2001-122**

Utilisation possible d'ovoproduits liquides, sans additif, provenant d'œuf de
catégorie A et non nécessairement classé en centre de conditionnement

Accord remis en cause par la DGCCRF ?





Frais

Si non réglementé, trois conditions cumulatives à respecter :

1. avoir **gardé les caractéristiques essentielles**, notamment organoleptiques, lors de la production ou de la fabrication
2. **pas de conservateurs, ni de traitements de conservation** importants, seulement réfrigération et pasteurisation parfois (donc l'indiquer)
3. avoir été produit ou fabriqué depuis **moins de 30 jours**

Source : Avis CNC du 8 février 1990





Frais

L'avis du CNC ne s'applique pas à :

- référence à une notion de froid, rafraichissant
- référence à la conservation de certaines qualités
ex : emballage qui conserve la fraîcheur du biscuit ou du café, ...
- utilisation dans le mode d'emploi
ex : à consommateur frais
- employé au sens imagé
ex : « la fraîche odeur de ... »





Maison

Bulletin d'information DGCCRF 1986, n°1
LAMY DEHOVE

1. Il est **fabriqué sur les lieux de commercialisation** pour une vente directe au consommateur ;
2. Fabriqué à partir des ingrédients de base composant traditionnellement sa recette, et de façon **non industrielle**.

Décret 93-1074

"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.



Attention aux mentions proches
« Le goût du fait maison »
« Comme à la maison »





Artisanal/Artisan

[Loi 96-603](#)

[Décret n°98-247](#)

Avis DGCCRF BID n°95-086 n°3 p13

- ❑ être immatriculé au répertoire des métiers
- ❑ Répondre aux conditions de qualification professionnelle prévues à l'article 1 du décret n° 98-247 (un des dirigeants de l'entreprise doit avoir : un certificat d'aptitude professionnelle, un brevet d'études professionnelles délivré par le ministre chargé de l'éducation pour le métier concerné ou un titre homologué ou enregistré au répertoire national des certifications professionnelles d'un niveau au moins équivalent dans le métier exercé ;
OU une expérience professionnelle dans ce métier de trois années au moins.

→ Porte sur le fabricant (pas le produit lui-même)

- **fabrication artisanale**

En complément : lien avec « traditionnel »

- **Maitre artisan**





[Règlement CE n°1924/2006](#)

□ Pain sportif

Pourrait être assimilé : Allégation nutritionnelle (sportif non autorisé comme allégation nutritionnelle et de santé)

Accompagnement obligatoire d'une allégation autorisée

➔ Demande une dénomination descriptive





1 - Point d'introduction réglementaire

- Notion de denrées préemballées/denrées non préemballées
- Exigences réglementaires générales en matière de dénomination

2 - Les appellations des produits de boulangerie et leurs allégations

- Les textes spécifiques : Décret 93-1074, Recueil des usages, Notes d'information DGCCRF
- Présentation des principales dénominations définies
- Exemples d'allégations complémentaires

3 - Les réglementations applicables en magasin

- Contexte réglementaire : les usages de l'appellation et de l'enseigne
- Présentation de quelques exemples : appellation Boulanger, artisan, l'enseigne Boulangerie, notion d'établissement secondaire

4 - Méthodologie à appliquer pour déterminer sa dénomination produit





- ➔ Assurer **pétrissage, fermentation** et **mise en forme** de la pâte
- ➔ Assurer la **cuisson** du pain sur le lieu de vente au consommateur final
- ➔ La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés (C. consom., art. L. 122-17).
- ➔ le professionnel **doit assurer l'intégralité des productions de pain** qu'il commercialise dans son magasin.
- ➔ Ne doit pas détenir le moindre pâton ou pain surgelé ou congelé



[Note d'information 2000-52](#)





Autorisé sans répondre à la définition :

Les enseignes du type « la pomme de pain », « l'épi gaulois », « les délices du mitron », « au bon pain », « le pain de Jean » ou « le fournil de Vincent »

Le panneau représentant un boulanger enfournant du pain

[Note d'information 2000-52](#)





Quels produits sont concernés par ces contraintes ?

Le législateur utilise le terme « du pain »

- ➔ **pour avoir le bénéfice de cette appellation et/ou de cette enseigne**, le professionnel **doit assurer l'intégralité des productions de pain** qu'il commercialise dans son magasin.
- ➔ Il convient d'assimiler aux pains les **produits de viennoiserie** tels les **pains viennois** et les **baguettes viennoises**, dont l'utilisation se substitue aux pains « classiques »

[Note d'information 2000-52](#)





Si le magasin dans lequel les pains sont vendus n'a pas droit d'user de l'appellation de « boulanger » ou de l'enseigne commerciale de « boulangerie »,

Les papiers d'emballage dans lesquels les pains sont remis au consommateur ne comportent pas ces termes

[Note d'information 2000-52](#)





Si les pains ne sont pas intégralement fabriqués sur place

→ ne pas utiliser les termes « boulanger » et « boulangerie »,
(même si ils sont tenus par un artisan boulanger)

[Note d'information 2000-52](#)





1 - Point d'introduction réglementaire

- Notion de denrées préemballées/denrées non préemballées
- Exigences réglementaires générales en matière de dénomination

2 - Les appellations des produits de boulangerie et leurs allégations

- Les textes spécifiques : Décret 93-1074, Recueil des usages, Notes d'information DGCCRF
- Présentation des principales dénominations définies
- Exemples d'allégations complémentaires

3 - Les réglementations applicables en magasin

- Contexte réglementaire : les usages de l'appellation et de l'enseigne
- Présentation de quelques exemples : appellation Boulanger, artisan, l'enseigne Boulangerie, notion d'établissement secondaire

4 - Méthodologie à appliquer pour déterminer sa dénomination produit





1 - Réglementation UE ou France ?

NON

2 – Des usages professionnels ?

NON

3 – Des doctrines administratives ?

NON

4 – Dénomination descriptive





➔ **Interdiction des colorants alimentaires** : catégorie pains et produits apparentés

[Source : Règlement 1333/2008 sur les additifs alimentaires](#)

➔ **Interdictions au niveau Européen** : Catégories de denrées partie D du règlement 1333/2008

07 Produits de boulangerie

07-1 Pain et petits pains

- 07-1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de blé, eau, levure ou levain, sel
- 07-1.2 : Pain courant français;

07-2 Produits de boulangerie fine

[Source : Règlement 1333/2008 sur les additifs alimentaires](#)

➔ **Interdictions au niveau nationale** : Pain de tradition française sans additifs

Source : décret 93-1074





1 - Réglementation UE ou France ?

NON

2 – Des usages professionnels ?

NON

3 – Des doctrines administratives ?

NON

Respecter les principes généraux : Ne pas tromper, loyauté, ...
Benchmarker les concurrents (<https://fr.openfoodfacts.org/>)
Vérifier l'impression d'ensemble
Evaluer les éléments favorables /défavorables
Si confusion : mesures d'atténuation





Merci de votre attention



Catherine LEVESQUE
Experte Etiquetage

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Envoyez vos questions : SLEMAITRE@febpf.fr

