

## Point réglementaire

### Dénominations produits de boulangerie et autres appellations spécifiques

Auteur : Catherine Levesque Experte Information du consommateur CRITT Agroalimentaire PACA

Ce point réglementaire a été rédigé à l'initiative de la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB) sur la base des réglementations, avis de l'administration et autres ressources documentaires existantes et enrichi des réponses aux questions posées par les professionnels lors du Webinaire du 18 janvier 2022 organisé par la FEB.

# TABLE DES MATIERES

## 1. Généralités sur l'information du consommateur

- 1.1. Notion de denrée préemballée/Denrée non préemballée
- 1.2. Mentions obligatoires d'information sur les denrées alimentaires
- 1.3. Mise à disposition et emplacement des mentions obligatoires
- 1.4. Taille de police des mentions obligatoires
- 1.5. Exigences linguistiques
- 1.6. Obligation de loyauté des informations

## 2. Réglementation générale sur la dénomination de la denrée alimentaire

- 2.1. Définition
- 2.2. Mentions complémentaires
  - 2.2.1. Denrées décongelées
  - 2.2.2. Denrées surgelées

## 3. Dénomination légale : le cas des produits de boulangerie

- 3.1. Notion de Pain courant Français - Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs
- 3.2. Les dénominations définies par la réglementation : Décret 93-1074
  - 3.2.1. Pain maison
  - 3.2.2. Pain de tradition française, pain traditionnel français, pain traditionnel de France
  - 3.2.3. Levain
  - 3.2.4. Pain au levain
- 3.3. Dénominations définies par les usages : Recueil des usages concernant les pains en France – Novembre 1977
  - 3.3.1. Pain :
  - 3.3.2. Pain sans sel
  - 3.3.3. Pain complet
  - 3.3.4. Pain bis
  - 3.3.5. Pain de gruau
  - 3.3.6. Pain de campagne
  - 3.3.7. Pains spéciaux
  - 3.3.8. Pains préparés avec d'autres farines que celles de blé
    - Pain de seigle
    - Pain au seigle
    - Autres farines
- 3.4. Dénominations définies par les usages : Viennoiseries, biscuits et gâteaux
- 3.5. Dénominations définies par des doctrines administratives : La note d'information n°2000-52 Utilisation de l'appellation de « boulanger » et de l'enseigne de « boulangerie » - Dénominations des pains.
  - 3.5.1. Mention « au levain » complémentaire à la dénomination légale
  - 3.5.2. Pain à l'ancienne, d'autrefois, comme autrefois
  - 3.5.3. Cuisson au feu de bois : pain cuit au bois, au feu de bois, dans un four chauffé au bois

## 4. Exemples d'allégations complémentaires aux dénominations légales

- 4.1. Définition de l'allégation
- 4.2. Exemples d'allégations et leurs contraintes
  - 4.2.1. Naturel, 100% nature
  - 4.2.2. Frais
  - 4.2.3. Maison
  - 4.2.4. Artisanal/artisan/maitre artisan
  - 4.2.5. Référence Au beurre et Pur beurre
- 4.3. Comment choisir une allégation ?

## 5. DENOMINATIONS PROPRE AUX MAGASINS

Boulangers et boulangerie

## 1. Généralités sur l'information du consommateur

L'étiquetage et toute information sur les denrées alimentaires doivent être conformes au [règlement européen N°1169/2011](#) dit INCO.

### 1.1. Notion de denrée préemballée/Denrée non préemballée

**Définition «denrée alimentaire 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 (Art 2 INCO)

Ne sont pas considérées comme des denrées préemballées au sens du règlement INCO :

- Les denrées préemballées en vue de leur **vente immédiate** (assimilée à 24 h maximum) Ex : Pain vendu sous sachet ouvert en rayon libre-service
- Produits conditionnés sur le lieu de vente à la demande du consommateur  
Ex : pain conditionnée en boulangerie



### 1.2. Mentions obligatoires d'information sur les denrées alimentaires

Denrées préemballées	Denrées non préemballées
La dénomination de la denrée alimentaire	La dénomination de la denrée alimentaire
La liste des ingrédients	Les ingrédients ou auxiliaires technologiques énumérés à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances
Les ingrédients ou auxiliaires technologiques énumérés à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances	Le numéro de lot de fabrication
La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients	
La quantité nette de denrée alimentaire	
La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation	
Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	
Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable implanté dans l'Union européenne	
Le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26	
Un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire	
Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis	
Une déclaration nutritionnelle	
En France, le Code de la consommation rajoute le numéro de lot de fabrication	

### 1.3. Mise à disposition et emplacement des mentions obligatoires

**Pour les denrées préemballées**, les informations obligatoires figurent directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci. (Art 12.2 INCO)

**Pour les denrées non préemballées**, les mentions figurent 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.

**Pour toutes les denrées alimentaires**, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont fournies et rendues facilement accessibles (Art 12.1 INCO), sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles. Elles ne sont en aucune façon dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant (Art 13.1 INCO)

Les mentions Dénomination de vente, Quantité nette (et Titre alcoométrique volumique acquis le cas échéant) apparaissent **dans le même champ visuel** (Art 2 et 13.5 INCO)

**Les informations facultatives** sur les denrées alimentaires n'empiètent pas sur l'espace disponible pour les informations obligatoires sur les denrées alimentaires (Art 37 INCO).



1	Ligne ascendante
2	Ligne des capitales
3	Ligne médiane
4	Ligne de base
5	Ligne descendante
6	Hauteur de x
7	Corps de caractère

Source : Annexe IV du Règlement UE n°1169/2011

#### 1.4. Taille de police des mentions obligatoires

Les mentions obligatoires qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette jointe à celui-ci sont imprimées de manière clairement lisible dans un corps de caractère dont la hauteur de x, telle que définie à l'annexe IV, est égale ou supérieure à 1,2 mm

Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur de x du corps de caractère (...) est égale ou supérieure à 0,9 mm (Art 13.2 et 3 INCO)

Comment détermine-t-on la hauteur du corps de caractère pour les capitales et des chiffres ?

→ Voir [Communication de la Commission européenne 08/06/18](#)

Le **calcul de la surface de la face la plus grande** est une notion importante pour l'application de plusieurs dispositions.

- En dessous de 10 cm<sup>2</sup>, seules certaines mentions obligatoires sont à étiqueter (article 16.2 INCO) ;
- En dessous de 25 cm<sup>2</sup>, la déclaration nutritionnelle n'est pas requise (annexe V.18 INCO), sauf en cas d'allégation nutritionnelle ou de santé ou d'enrichissement en vitamines ou minéraux ;
- En dessous de 80 cm<sup>2</sup>, la taille minimale de caractère est de 0,9 mm (article 13.3 INCO).

Calcul de la face la plus grande → Voir [Communication de la Commission européenne 08/06/18](#)

Ci-dessous un tableau de synthèse :

Taille de la face la plus grande	Mentions obligatoires sur l'emballage	Taille de caractère	Référence règlement 1169/2011
<10cm <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dénomination de la denrée</li> <li>• Allergènes</li> <li>• Quantité nette</li> <li>• Date de durabilité minimale ou DLC</li> </ul> Autres mentions fournies par d'autres moyens ou mis à disposition du consommateur	0.9 mm	Article 16.2
10 cm <sup>2</sup> < et < 25 cm <sup>2</sup>	Ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10 exceptée la déclaration nutritionnelle (sauf allégation nutritionnelle ou de santé)	0.9 mm	Annexe V
25 cm <sup>2</sup> < et < 80 cm <sup>2</sup>	Ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10	0.9 mm	Article 13.3
> 80 cm <sup>2</sup>	Ensemble des mentions obligatoires des articles 9 et 10	1,2 mm	Article 13.2

#### 1.5. Exigences linguistiques

(...) les informations obligatoires sur les denrées alimentaires apparaissent dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des États membres où la denrée est commercialisée. (Art 15.1 INCO)

La loi Toubon, relative à l'emploi de la langue française, est également applicable à tout étiquetage des denrées alimentaires ([Site Légifrance](#)).

#### 1.6. Obligation de loyauté des informations

Toutes les mentions d'étiquetage :

- ✓ Doivent être justifiées ([article L.411-1](#) du Code de la consommation)
- ✓ Ne pas induire en erreur le consommateur
- ✓ Doivent être claires, précises et compréhensibles

Source : Article 7 du règlement UE 1169/2011

## 2. Réglementation générale sur la dénomination de la denrée alimentaire

### 2.1. Définition

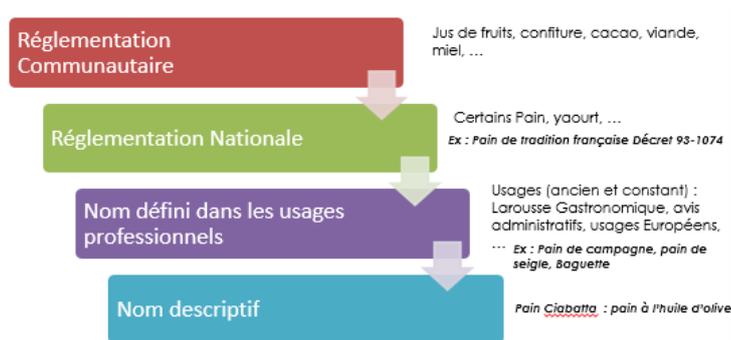
«**Dénomination légale**» : La dénomination de la denrée alimentaire est sa **dénomination légale**. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son **nom usuel**. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un **nom descriptif** est à indiquer.

«**Nom usuel**» : le nom reconnu comme étant la dénomination de la denrée alimentaire par les consommateurs de l'État membre dans lequel celle-ci est vendue, sans que de plus amples explications soient nécessaires ;

«**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 ;

La dénomination de vente est différente de la dénomination commerciale ou de la marque. Une marque de commerce ou une **dénomination de fantaisie** ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire (art 17.4 INCO). Ex : *Banette, Campaillette, ...*

La dénomination doit permettre au consommateur de comprendre exactement la nature du produit concerné, avant l'acte d'achat. Elle doit être compréhensible pour le consommateur dans le pays de vente.



### 2.2. Mentions complémentaires

Selon les cas, la dénomination peut être à compléter (annexes III et VI du règlement INCO)

#### 2.2.1. Denrées décongelées

Denrées qui ont été décongelées avant la vente et sont vendues décongelées.

➔ La mention « décongelé » accompagne la dénomination de la denrée. Non applicable si la décongélation concerne un ingrédient (ex : *framboises surgelées sur une tarte*).

#### 2.2.2. Denrées surgelées

Pour les denrées surgelées, la dénomination légale est complétée par la mention « surgelé ».

Des mentions complémentaires sont prévues en fonction de la destination des denrées surgelées.

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

## 3. Dénomination légale : le cas des produits de boulangerie

### 3.1. Notion de Pain courant Français - Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs

Deux catégories de pain figurent dans l'arrêté du 2 Octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ; le **pain courant français** et le pain préparé exclusivement à partir de farine de froment, eau, levure ou levain, sel. Ils sont tous les deux des pains de consommation courante (fabriqués à partir de farines panifiables, de levure et/ou levain, sel, eau additifs et adjuvants autorisés) à différencier des pains spéciaux (voir Recueil des usages des pains de France).

Attention ces deux catégories ne sont pas des dénominations légales, elles sont par contre associées à des autorisations d'utilisation de certains additifs.

## 3.2. Les dénominations définies par la réglementation : [Décret 93-1074](#)

### 3.2.1. Pain maison

« 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. »

### 3.2.2. Pain de tradition française, pain traditionnel français, pain traditionnel de France

« Pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi **aucun traitement de surgélation** au cours de leur élaboration, **ne contenant aucun additif** et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

1° Etre composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;

2° Etre fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, au sens de l'article 4 du décret 93-1074, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;

3° Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de :

- 2 p. 100 de farine de fèves ;
- 0,5 p. 100 de farine de soja ;
- 0,3 p. 100 de farine de malt de blé. »

### 3.2.3. Levain

« Pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.

Le levain renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade.

Le levain peut faire l'objet d'une déshydratation sous réserve que le levain déshydraté contienne une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un milliard de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levures par gramme. Après réhydratation, et, éventuellement, addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, il doit être capable d'assurer une levée correcte du pâton.

Le levain peut faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation (Après avis de la commission de technologie alimentaire décret n° 89-530 du 28 juillet 1989 portant création de la commission de technologie alimentaire. »

### 3.2.4. Pain au levain

« Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous une dénomination comportant la mention complémentaire "**au levain**" les **pains maison** et **pains de tradition française** et présentant un **pH maximal de 4,3** et une **teneur en acide acétique** endogène de la mie d'au moins **900 parties par million**. »

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

## 3.3. Dénominations définies par les usages : Recueil des usages concernant les pains en France – Novembre 1977

### 3.3.1. 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, et correspondant à un type officiellement défini ;
- D'eau potable ;
- De sel de cuisine ;
- D'un agent de fermentation
- Eventuellement : adjuvant et/ou additifs autorisés dans la fabrication de pain de consommation courante »

### 3.3.2. Pain sans sel

« Pain correspondant à la définition précédente, fabriqué sans adjonction de sel. »

### 3.3.3. Pain complet

« Préparé avec une farine représentative de la totalité du grain industriellement nettoyé (dite complète) »

### 3.3.4. Pain bis

« Préparé avec des farines de composition intermédiaire entre celle de la farine de panification et celle de la farine complète »

### 3.3.5. Pain de gruau

« Préparé avec une farine de gruau » (voir [codes des usages de la farine ANMF 2016](#))

### 3.3.6. Pain de campagne

« Produit évoquant la rusticité des pains, implique l'utilisation d'une farine de panification ou d'une farine bise ou d'un mélange de ces farines avec addition ou non de farine de seigle. Le pétrissage est conduit de manière à éviter le blanchiment de la pâte. La fermentation est amorcée par un apport volontaire de levure de boulangerie associée à un levain ou levain de pâte de façon à développer une saveur légèrement acidulée et à obtenir une longue conservation. »

### 3.3.7. Pains spéciaux

« Pains pouvant comporter outre les constituants classiques du pain, des matières grasses, des matières sucrantes, des produits laitiers et des additifs autorisés. Ex : pain viennois, pain de mie »

NB : la mention « spécial » n'est plus exigée par les autorités en cas d'ajout d'autres ingrédients que ceux des pains de consommation courante sauf quand l'utilisation de ce qualificatif est la seule solution pour distinguer le produit d'un pain courant en apparence équivalent » [NI 2000-52](#)

### 3.3.8. Pains préparés avec d'autres farines que celles de blé

#### Pain de seigle

Préparé avec une farine de seigle qui peut être additionnée de farine de blé de panification (maximum 35% de la totalité des farines mises en œuvre).

#### Pain au seigle

Préparé avec un mélange blé et seigle, proportion de seigle > 10%.

#### Autres farines

« Les pains préparés avec d'autres farines que celles de blé doivent porter le nom de la ou des farines qui entrent dans leur composition. » ex : pain au maïs

NB : La teneur de cet ingrédient mis en exergue pouvant varier dans de fortes proportions, la quantité effectivement incorporée lors de l'élaboration doit être indiquée au consommateur.

## 3.4. Dénominations définies par les usages : Viennoiseries, biscuits et gâteaux

Le Syndicat des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France a adopté en avril 2018 une charte professionnelle reprenant des codes des usages pour certains biscuits et gâteaux traditionnels (boudoir, cuiller, madeleine, madeleinettes, quatre-quarts, pain d'épices et meringues). Le respect de ces codes d'usages est impératif. La profession a établi également un répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et pâtisserie.

[Charte professionnelle des fabricants de biscuits et gâteaux de France – Avril 2018](#)

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie – pâtisserie Française a elle aussi rédigé un code des usages.

[Code des usages de la viennoiserie artisanale française](#)

## 3.5. Dénominations définies par des doctrines administratives : La note d'information n°2000-52

Utilisation de l'appellation de « boulanger » et de l'enseigne de « boulangerie » - Dénominations des pains.

### 3.5.1. Mention « au levain » complémentaire à la dénomination légale

Mention « au levain » réservée aux « pains maison » et « pains de tradition française », dès lors que ceux-ci respectent les critères de pH (au maximum 4,3) et d'acidité acétique endogène (900 ppm au minimum).

Les pains ne répondant pas à cette définition mais utilisant exclusivement du levain comme agent de fermentation (article 4 Décret 93-1074) peuvent informer le consommateur (en dehors de la dénomination légale) sur cette utilisation exclusive du levain. Attention, la référence à une fabrication au levain-levure n'est plus admise.

### 3.5.2. Pain à l'ancienne, d'autrefois, comme autrefois

Pain élaboré uniquement à l'aide de **levain**, pâte soumise à un **pétrissage lent et peu intense** (de façon à en limiter l'oxydation), **cuit au bois** dans un **four traditionnel en pierre**, ne comporte **pas d'additifs**. Les procédés de production doivent correspondre aux usages traditionnels répertoriés de fabrication du pain.

*Mention non admises : saveur à l'ancienne, saveur d'autrefois*

### 3.5.3. Cuisson au feu de bois : pain cuit au bois, au feu de bois, dans un four chauffé au bois

Pains cuits dans un **four à sole de pierre chauffé directement au bois, chauffage discontinu**, la cuisson s'opère à « **chaleur tombante** », favorisant ainsi la formation d'une croûte épaisse et donc la conservation des pains.

La référence est admise dans le cas des fours à bois à chauffage semi-direct. (Le bois y est brûlé dans une chambre de combustion et la chaleur (ainsi que les flammes) est orientée vers la chambre de cuisson au moyen d'un dispositif amovible appelé « gueulard ».

La référence n'est pas autorisée lorsque les chambres de combustion du bois et de cuisson des pâtons n'ont aucune communication entre elles et que le chauffage est continu.

## 4. Exemples d'allégations complémentaires aux dénominations légales

### 4.1. Définition de l'allégation

**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.** »

[Règlement \(CE\) n° 1924/2006](#), article 2

### 4.2. Exemples d'allégations et leurs contraintes

#### 4.2.1. Naturel, 100% nature

« **Dans le cas de denrées alimentaires composées de plusieurs ingrédients**, Il est recommandé que le terme « naturel » ou tout autre mot ou expression équivalente soit réservé à des denrées alimentaires résultant d'un assemblage d'ingrédients répondant individuellement aux caractéristiques données pour les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient. Des additifs ou des arômes pourront être incorporés dans ces denrées, pourvu qu'ils répondent aux caractéristiques rappelées au point précédent. Lorsque ces denrées composées sont soumises à un ou plusieurs des traitements admis pour les ingrédients « naturels » / « d'origine naturelle », il est recommandé qu'elles portent une allégation du type « produit élaboré à partir d'ingrédients naturels / d'origine naturelle », de sorte qu'elles soient qualifiées de « naturelles » / « origine naturelle » par référence à leurs ingrédients. Dans le cas où un seul ou seulement certains ingrédients seraient naturels ou d'origine naturelle, leur mise en avant sur l'étiquetage ne devrait pas être source de confusion pour le consommateur au sens de l'article R. 112-7, 1er alinéa. »

« **Dans le cas des denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient**, le terme « naturel » ou tout autre mot ou expression ayant substantiellement la même signification devrait généralement être réservé à des denrées alimentaires :

a) provenant de la nature et présentées à la vente (en l'état ou après une transformation mécanique n'entraînant pas de modification profonde)

b) ayant éventuellement subi :

- une stabilisation (i. par le froid (réfrigération, congélation, surgélation) ii. par conditionnement sous atmosphère protectrice iii. par la chaleur (pasteurisation, stérilisation)
- une cuisson
- une fermentation à l'aide de cultures de microorganismes lorsque ce procédé est inhérent à la fabrication d'un produit de consommation courante (exemple : la crème fraîche ou le yaourt)
- un emprésurage
- une torréfaction ou une infusion.

Dans les cas cités au point b) ci-dessus, il est recommandé d'utiliser la qualification « d'origine naturelle » plutôt que de « naturelles ».

[Note d'information DGCCRF n°2009-136](#)

#### 4.2.2. Frais

La mention est réglementée pour certains aliments comme les produits de charcuterie (code des usages), les œufs frais (Note d'information 2001-122), la crème (Décret 80-313), le fromage (Décret 2007-628), ....

Un avis du CNC du 8 février 1990 définit trois conditions à remplir pour utiliser cette allégation :

- Avoir été produit ou fabriqué depuis moins de 30 jours ;
- Pas de conservateurs, ni de traitements de conservation importants
- Avoir gardé les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques, lors de la production ou de la fabrication

Cet avis ne s'applique pas :

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

Avis du CNC du 8 février 1990 concernant l'emploi du terme « frais » en matière de denrées alimentaires

#### 4.2.3. Maison

Interdit aux produits industriels, le produit est fabriqué sur les lieux de commercialisation pour une vente directe au consommateur, à partir des ingrédients de base composant traditionnellement sa recette.

Voir Pain maison

Bulletin d'information DGCCRF 1986, n°1

#### 4.2.4. Artisanal/artisan/maitre artisan

Seuls des artisans, des maîtres artisans ou des personnes morales inscrites au registre du commerce et des sociétés dont le dirigeant social a la qualité d'artisan pour l'activité en cause peuvent utiliser le mot : « artisan » et ses dérivés pour l'appellation, l'enseigne, la promotion et la publicité de l'entreprise, du produit, ...

**Qualité d'artisan** est attribuée à une personne physique :

- Immatriculée au répertoire des métiers
- Répondant 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 fabriquant (pas le produit lui-même)

**Qualité de Maître artisan** est attribuée aux personnes physiques :

- Immatriculées au répertoire des métiers,
- Titulaires d'un diplôme de niveau de formation au moins équivalent au brevet de maîtrise dans le métier exercé ou un métier connexe peuvent, après deux ans de pratique professionnelle, se faire attribuer le titre de maître artisan par la commission régionale des qualifications prévue à l'article 4 s'ils justifient de connaissances en gestion et en psychopédagogie équivalentes à celles des unités de valeur correspondantes du brevet de maîtrise
- Le titre de maître artisan peut également être attribué par la commission régionale des qualifications

#### Fabrication artisanale

La qualité d'artisan ou de maître artisan ne suffit pas pour que les produits commercialisés puissent revendiquer cette qualité, de fabrication artisanale, un lien avec la fabrication traditionnelle est fait.

[Loi 96-603](#) relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat

[Décret n°98-247](#) relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers

Avis DGCCRF BID n°95-086 n°3 p13

#### 4.2.5. Référence Au beurre et Pur beurre

Les produits dont la matière grasse incorporée est constituée de beurre peuvent comprendre les mentions ci-dessous :

Catégories de beurre mis en œuvre	Référence	Désignation du produit dans la liste des ingrédients
Beurre frais	« au beurre » « au beurre pur » « tout beurre » « pur beurre »	Beurre
Beurre frais tracé Beurre concentré	« au beurre » « tout beurre » « pur beurre »	Beurre Beurre concentré
Beurre concentré fractionné, tracé ou non	« au beurre » si la composition en acides gras du beurre entre dans la fourchette des variations saisonnières	Beurre concentré
Beurre en poudre ou poudre de beurre	« au beurre »	Beurre en poudre

BID 1998, n° 1, p. 6, n° 98-006

### 4.3. Comment choisir une allégation ?

Le choix d'une allégation nécessite le respect d'une méthodologie de validation.

Etape ❶ : Est-elle définie par une réglementation propre au produit ? ; S'agit-il d'un terme réservé ?

Etape ❷ : Est-elle définie par des usages professionnels applicables au produit ; s'agit-il d'un terme réservé ?

Etape ❸ : Est-elle définie par la doctrine administrative (Avis ou Note d'information DGCCRF, Avis CNC ..), pour le produit en question ou de manière générale ?

Etape ❹ : Si l'allégation ne respecte pas ces règles, ne pas l'utiliser ou voir s'il peut être atténué (ex : d'origine naturelle et pas naturel) ou remplacé par un terme synonyme non défini ou une marque

Etape ❺ : En l'absence de toute règle, éviter de tromper le consommateur

Etape ❻ : Vérifier si des concurrents utilisent la même allégation (<https://fr.openfoodfacts.org>)

## 5. Dénominations propre aux magasins

### Boulangier et boulangerie

Conditions pour avoir le droit d'utiliser l'appellation de « Boulanger » et l'enseigne « Boulangerie »:

- ➔ 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 (Code de la Consommation, 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
- \* 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 »*

Dans le cas de magasin secondaire, si les pains ne sont pas intégralement fabriqués sur place, l'utilisation des termes « Boulanger » et « Boulangerie » n'est pas autorisée.

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

[Loi n°98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan](#)

## SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- [Règlement européen N°1169/2011](#) concernant **l'information des consommateurs** sur les denrées alimentaires dit INCO.
- [Communication de la Commission](#) relative aux questions et réponses sur **l'application du règlement (UE) no 1169/2011** du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- [Loi n° 94-665 du 4 août 1994](#) relative à **l'emploi de la langue française**
- [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**
- [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**
- [Arrêté du 2 Octobre 1997](#) relatif aux **additifs** pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- [Recueil des usages concernant les pains en France](#) – Novembre 1977 Colloque CNERNA Le pain
- [Charte professionnelle des fabricants de biscuits et gâteaux de France](#) – Avril 2018
- [Code des usages de la viennoiserie artisanale française](#) – Décembre 2013
- [Note d'information n°2000-52](#) « Utilisation de **l'appellation de « boulanger** » et de l'enseigne de « **boulangerie** » - Dénominations des pains.
- [Règlement \(CE\) n° 1924/2006](#) concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- BID 1998, n° 1, p. 6, n° 98-006
- [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.
- [Code des usages de la farine ANMF](#) - Octobre 2016
- [Décret n°98-247](#) du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers
- [Loi n° 96-603](#) du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat
- Avis DGCCRF BID n°95-086 n°3 p13
- [Loi n° 98-405 du 25 mai 1998](#) déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger
- Lignes directrices de communication ANIA 10 septembre 2020