



Carine BONHOMME-ARNAULT
Cité du Goût et des Saveurs
Bourgogne Franche-Comté
03 80 63 13 53 - carnault@artisanat-bfc.fr
www.artisanat-bfc.fr
www.facebook.com/artisanat.bfc

Réglementation :

♥ Code de la consommation « appellation de boulanger et enseigne de boulangerie » articles L121-80 (V) à L121-82 (V)

[En savoir plus](#)

♥ Arrêté n°78-89/P du 9 août 1978 relatif au prix du pain et des produits de viennoiseries et de pâtisserie fraîche.

[En savoir plus](#)

♥ Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

[En savoir plus](#)

L'Essentiel

Objectifs

Loyauté vis à vis du consommateur et protection des appellations « boulanger » et « boulangerie ».

Définitions

Boulangier / boulangerie : ne peuvent utiliser l'appellation de «boulanger» et l'enseigne commerciale de «boulangerie» ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, 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 ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

Guides, fiches pratiques... :

♥ Fiche INBP sur l'affichage des produits

[En savoir plus ici](#)

♥ Supplément Technique INBP n°90 décembre 2007 :
Le magasin ou l'art d'être en règle

[En savoir plus ici](#)



Principes

Le boulanger qui a une enseigne « boulangerie » ne congèle (ou ne surgèle) aucun pain à aucun stade, cela concerne également les pains spéciaux ou les baguettes conservées dans le congélateur pour les soirs « au cas où ».

La vente de pain est soumise à un **affichage particulier** :

Tout pain de plus de 200g doit disposer d'une information en termes de prix définie en contenu, taille et endroit :

Quoi ?	Où ?	Taille minimale (Lxl)	Taille minimale des caractères du titre (Hxl)	Taille minimale des chiffres	Taille minimale des lettres
Écriteau	A la base et au milieu de chaque étagère où chaque type de pain est exposé	15 cm x 2,5 cm	2,5 cm x 1,5 cm	2 cm x 1 cm	1 cm x 0,5 cm
Affiche blanche écrite en noir	Au magasin, sans obstacle, à moins de 2 m de haut	40 cm x 30 cm	2,5 cm x 1,5 cm	2 cm x 1 cm	1 cm x 0,5 cm
Affiche blanche écrite	En vitrine visible de l'extérieur	20 cm x 15 cm	1,25 cm x 0,75 cm	1 cm x 0,5 cm	0,5 cm x 0,25 cm

Exemple d'écriteau à la base et au milieu de chacune des grilles ou étagères où est posé le pain :



- 1 affiche « Prix du pain » blanche imprimée en noir : mini 40 cm x 30 cm dans le magasin à moins de 2 m du sol ;
- 1 affiche similaire apposée sur la vitrine et visible de l'extérieure dont les dimensions et tailles de caractère peuvent être réduites de moitié.

* **Les allergènes contenus doivent être précisés : céréale contenant du gluten, graines de sésame, fruits à coques (noisettes, noix...) ...** (Voir la liste des 14 allergènes majeurs dans le règlement (UE) 1169/211). Si un logo, une abréviation, un chiffre, une couleur etc... sont utilisés pour symboliser l'allergène, une affiche doit présenter la signification des symboles retenus. [En savoir plus ici](#)