

BOULANGER  
PÂTISSIER  
CHOCOLATIER

# GUIDE PRATIQUE DU DIRIGEANT





# BIENVENUE CHEZ ADECIA

BOULANGER  
PÂTISSIER  
CHOCOLATIER

Chez ADECIA, nous ne savons pas comment faire le pain mais nous avons les bonnes recettes pour vous accompagner avec succès !

Vous trouverez dans ce guide les informations essentielles à maîtriser dans le cadre de votre activité ainsi que les sujets sur lesquels nous pouvons plus particulièrement vous épauler.

## 1 LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

La fabrication de produits de boulangerie ne peut être exercée que par une **personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci**. Cette personne doit être titulaire du CAP ou du BEP. A défaut de diplôme, la personne doit justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de l'UE ou dans un autre Etat partie à l'accord, en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice de ce métier.

Une boulangerie peut proposer de la pâtisserie fraîche (par opposition à la pâtisserie de conservation telle que cookie, cake, muffin...) dès lors qu'une personne qualifiée en pâtisserie exerce au sein de l'établissement.

**Ainsi, pour pouvoir fabriquer et vendre des pâtisseries fraîches, le boulanger doit :**

- soit avoir un diplôme de pâtissier,
- soit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans en pâtisserie,
- soit embaucher un employé ayant la qualification professionnelle.

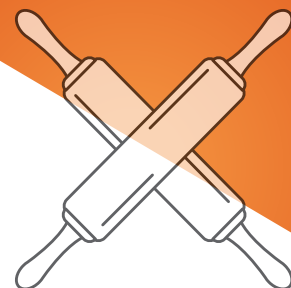
“ ÊTES-VOUS EN  
CONFORMITÉ AVEC  
CES DISPOSITIONS ? ”

## L'APPELLATION « BOULANGERIE »

L'appellation « boulangerie » est réglementée par le Code de la Consommation. Peut seul prétendre à l'appellation et avoir l'enseigne de boulangerie, **l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication de pains** : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final. De ce fait, un simple terminal de cuisson de pâtons surgelés ne peut s'appeler « boulangerie », de même qu'un ensemble de points de vente approvisionnés par un laboratoire de production central.

“ VOTRE ÉTABLISSEMENT RESPECTE-T-IL CES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES ? ”

# 3 LES ÉTIQUETAGES ET INFORMATIONS OBLIGATOIRES EN BOUTIQUE



Toutes les catégories de pain mises en vente par le boulanger doivent être accompagnées d'écriteaux de dimension supérieure ou égale à 15 cm de longueur et de 2,5 cm de hauteur. Les écriteaux doivent être **facilement visibles par les clients**. Enfin, il est nécessaire que tous les écriteaux soient fixés à la base des étals où les pains sont exposés.

Sur l'ensemble des écriteaux, il faut faire figurer plusieurs éléments :

- Le nom du pain
- Le prix de vente à la pièce ou au kilo,
- Le poids en grammes

Les indications mentionnées sur cette affiche, comme les chiffres et les lettres, sont également réglementées et doivent avoir une taille minimale.

Des informations sur la présence d'allergènes doivent également être clairement fournies aux consommateurs.

- Pour les denrées préemballées, la liste des allergènes doit être indiquée sur l'étiquetage
- Pour les denrées non préemballées, l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit sans que le consommateur n'ait à en faire la demande.
- Pour les produits en vue d'une consommation immédiate, l'information doit être signalée à proximité immédiate de l'aliment (ex. : vitrines...), de façon à ce que le consommateur n'ait aucun doute sur le produit concerné

“ VOS AFFICHAGES SONT-ILS CONFORMES À LA LÉGISLATION ? ”

## 14 allergènes sont concernés

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons

- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait
- Fruits à coque et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde

- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques.

La taille des caractères donnant ces informations est également normée.

## EMBALLAGES ET ENVIRONNEMENT

# 4

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, la vaisselle jetable en plastique (gobelets, verres et assiettes jetables après utilisation) sera interdite. Seule pourra être vendue ou distribuée gratuitement, en vente à emporter ou en consommation sur place, la vaisselle jetable compostable en compostage domestique et constituée pour tout ou partie de matières biosourcées.

“ AVEZ-VOUS ENVISAGÉ UNE NOUVELLE SOLUTION D'APPROVISIONNEMENT ? ”

# 5 ACCESSIBILITÉ ET ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC

Votre boulangerie - pâtisserie - chocolaterie doit répondre aux normes ERP.

“ ÊTES-VOUS EN CONFORMITÉ EN TERMES D'ACCESSIBILITÉ ? ”

# 6 MALADIES PROFESSIONNELLES



**Des risques professionnels spécifiques existent dans votre métier.**

- Risques liés à la poussière de farine (allergies, affections spécifiques...),
- Risques de troubles musculo-squelettiques,
- Risques physiques accidentels (chutes, brûlures, coupures...),
- Risques organisationnels (travail isolé, de nuit)
- Risques dentaires (travail du sucre),
- Risques d'incendie,
- Risques de déshydratation et d'hyperhidration,
- Risques d'incendie et d'électrisation...

**MALADIE PROFESSIONNELLE, ACCIDENT DU TRAVAIL... PRÉVENIR, C'EST AGIR !**

En tant que boulanger-pâtissier, vous devez être vigilant quant à ces risques pour vous-même mais, en tant qu'employeur, vous devez aussi **veiller à la maîtrise de ces risques professionnels vis-à-vis de vos salariés** en adaptant les postes, environnements et méthodes de travail.

**“ AVEZ-VOUS FORMALISÉ VOTRE DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES ? ”**

# CAISSE ENREGISTREUSE 7

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les boulangers, pâtisseries et chocolatiers assujettis à la TVA qui utilisent un logiciel de caisse ou système de caisse doivent **utiliser un logiciel sécurisé satisfaisant aux**

**“ VOTRE CAISSE RÉPOND-ELLE AUX EXIGENCES LÉGALES ? ”**

**conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données.** Outre ces exigences légales et réglementaires, votre caisse enregistreuse est-elle pratique pour vous au quotidien, vous permet-elle un suivi pertinent et efficace de votre activité ?

# 8 TVA

En matière de TVA, les taux à retenir sont les suivants :

- **5,5 %** : boissons non alcoolisées, pain, viennoiseries et pâtisseries emportées.
- **10 %** : snacking (quiches, salades...), boissons, viennoiseries et pâtisseries consommées sur place.
- **20 %** : en règle générale, les produits de confiseries sont taxables à 20 % (dragées, bonbons, pralines, nougats, caramels...) de même que les chocolats. Cependant, des exceptions sont prévues par le Code Général des Impôts. Les boissons alcoolisées sont également taxables à 20 %.

**“ VOTRE CAISSE EST-ELLE CORRECTEMENT PARAMÉTRÉE ? ”**

# AVANTAGES EN NATURE 9

**Avez-vous l'habitude d'offrir le pain à vos salariés ou autres productions de votre boulangerie - pâtisserie - chocolaterie ?** Quelles sont vos consommations personnelles prélevées au sein de votre boulangerie – pâtisserie – chocolaterie ? Parlons-en ensemble.