

CAHIER DES CHARGES

DU PAIN HERRIKO



SOMMAIRE

1. <u>Préambule</u>	3
2. <u>Définition du pain HERRIKO</u>	3
3. <u>Matières premières</u>	4
3.1. <i>Stockage</i>	4
3.2. <i>Farine</i>	4
3.3. <i>Sel</i>	4
3.4. <i>Eau</i>	4
3.5. <i>Agents de fermentation</i>	4
4. <u>Fabrication du pain HERRIKO</u>	4
4.1. <i>Pétrissage</i>	5
4.2. <i>Façonnage</i>	5
4.3. <i>Farinage</i>	5
4.4. <i>Fermentation</i>	5
4.5. <i>Cuisson</i>	5
5. <u>Commercialisation du pain HERRIKO</u>	5
5.1. <i>Lieu de vente</i>	5
5.2. <i>Présentation des pains</i>	6
5.3. <i>Communication</i>	6
6. <u>Traçabilité</u>	6
7. <u>Engagement du boulanger</u>	6

1. Préambule

Le boulanger doit respecter la réglementation en vigueur et notamment celle concernant les textes suivants :

- Loi n°98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger.
- Décret n°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.
- Règlement 852/2004 donnant les obligations en matière d'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
- Arrêté n°78-89/P relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche.
- Arrêté du 12 décembre 1995 réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie.

Le boulanger fabriquant le pain HERRIKO doit être inscrit au répertoire des métiers.

2. Définition du pain HERRIKO :

Article 1 (du décret n°93-1074) :

Peuvent seuls être mis en vente ou 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.

Article 2 (du décret n°93-1074) :

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : "pain de tradition française", "pain traditionnel français", "pain traditionnel de France" ou sous une dénomination combinant ces termes les 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° Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;

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

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

- a) 2 p. 100 de farine de fèves ;
- b) 0,5 p. 100 de farine de soja ;
- c) 0,3 p. 100 de farine de malt de blé.

Article 3 (de l'arrêté du 12 décembre 1995) :

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.

Article 4 (de l'arrêté du 12 décembre 1995) :

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. Matières premières :

Le pain HERRIKO ne devra pas se prévaloir d'être un pain au levain, mais le boulanger fabricant, pourra indiquer dans sa « recette ou composition » qu'il utilise un levain (liquide ou dur), afin d'éviter les contraintes dues à l'appellation « pain au levain ».

3.1. Stockage

Le stockage des approvisionnements doit être effectué de façon à ce que les produits se référant à la gamme HERRIKO soient nettement séparés des autres produits.

Pour cela, il est conseillé d'individualiser et de bien identifier le ou les endroits où est stockée la farine HERRIKO.

3.2. Farine

Le boulanger vérifie la fermeture des conteneurs ou des emballages et la présence des mentions d'étiquetage spécifique farine HERRIKO. En cas de doute, la farine ne peut être utilisée pour la fabrication du pain HERRIKO.

La farine HERRIKO ne peut être utilisée que pour la fabrication des produits de la gamme de pains HERRIKO.

Le boulanger devra utiliser uniquement de la farine HERRIKO pour la fabrication du pain HERRIKO ; **aucun mélange de farine n'est autorisé.**

3.3. Sel

Pour le pain HERRIKO, la quantité de sel est limitée à 18 g par kg de farine, conformément aux préconisations de l'AFSSA (objectif de 16 g/kg).

3.4. Eau

Le boulanger doit porter une attention particulière à la qualité de l'eau qu'il utilise. Dans le cas d'utilisation d'eau du réseau de distribution, il est souhaitable de détenir (au moins une fois par an) une analyse d'eau fournie par la mairie, l'agence de distribution ou sur Internet (<http://www.sante.gouv.fr/resultats-du-controle-sanitaire-de-la-qualite-de-l-eau-potable.html>).

3.5. Agents de fermentation

Le pain HERRIKO peut être fabriqué avec :

- une pré-fermentation (levain liquide ou dur, levain levure, poolish),
- de la pâte fermentée,
- de la levure fraîche.

4. Fabrication du pain HERRIKO :

Le boulanger est un artisan, maître de son outil de travail. Il pétrit, façonne et cuit son pain dans son propre fournil (selon Loi n°98-405 du 25 mai 1998).

Le pain HERRIKO se positionne sur un créneau de pain de consommation courante avec une typicité « terroir » marquée.

Chaque boulanger est un artisan indépendant, avec un tour de main, un savoir-faire et une

expérience qui lui est propre. Le plus grand soin sera apporté à la panification; celle-ci devra respecter la valeur nutritionnelle de la farine et garantir un pain à mie non blanche, légèrement compacte et goûteuse.

4.1. Pétrissage

Les pétrins seront grattés avant le pétrissage du pain HERRIKO.

4.2. Façonnage

Les tables et les balances seront également nettoyées pour la fabrication du pain HERRIKO.

Le pain HERRIKO devra être obligatoirement pesé, façonné :

- Soit en machine (façonneuse)
- Soit manuellement

La gamme de pains HERRIKO est composée des produits suivants :

- Baguette HERRIKO : poids cuit de 200g minimum,
- Pain HERRIKO : poids cuit de 400g minimum,
- Pavé HERRIKO : poids cuit de 300g minimum (un pavé plus carré que rectangle),
- Petit pain individuel HERRIKO (destiné à être consommé dans les restaurants),
- Gros pain HERRIKO : poids cuit de 1,5 kg minimum (vendu au poids à la coupe).
- Pain burger à base de farine HERRIKO : poids cru 100g environ, format rond parsé de graines de sésame.

4.3. Farinage

Pour le farinage du pain HERRIKO, seule la farine HERRIKO est autorisée.

4.4. Fermentation

Chaque boulanger adaptera la fermentation à son usage personnel.

Les méthodes de pousse peuvent être :

- pointage retardé (pointage bacs),
- directe,
- fermentation lente,
- fermentation contrôlée et différée (bloqué et poussé),
- fermentation différée (poussé et bloqué).

4.5. Cuisson

La cuisson du pain HERRIKO se fait uniquement dans un four à sole.

5. Commercialisation du pain HERRIKO :

5.1. Lieu de vente

La **vente du pain HERRIKO est autorisée dans le ou les magasins des boulangers participant à la démarche** ainsi que par le biais d'**intermédiaires** (ex : pâtisseries, dépôts...), mais également à **des hôteliers, restaurateurs, de la restauration collective** pour une consommation dans leurs établissements.

5.2. Présentation des pains

Le stockage du pain HERRIKO doit être effectué de façon à ce que les produits se référant à la gamme HERRIKO soient nettement séparés des autres produits.

Le pain HERRIKO doit exclusivement être **commercialisé le jour de la fabrication**.

Le pain HERRIKO est **exclusivement emballé dans la sacherie de la marque**.

Il est interdit de vendre d'autres produits dans les sachets de la marque.

5.3. Communication

Le boulanger s'engage à **utiliser les supports de promotion du pain HERRIKO** (PLV, affiches et tout autre document fournis par la marque) et à expliquer les garanties apportées par le produit aux consommateurs contribuant ainsi aux enjeux du développement local.

6. Traçabilité :

Le boulanger assure la traçabilité de la farine HERRIKO de la réception du sac de farine à la présentation du pain au consommateur.

Les informations suivantes sont à relever et à faire figurer sur la fiche de traçabilité du pain HERRIKO :

- **En début et en fin de mois : quantité de farine HERRIKO en stock,**
- **A chaque livraison : n° de lot de la farine utilisée,**
- **Tous les jours : quantité de farine utilisée.**

7. Engagement du boulanger :

Le boulanger Monsieur/Madame s'engage à :

- respecter le présent cahier des charges,
- tenir une traçabilité de ses fabrications de pain HERRIKO, conforme aux règles de la filière,
- communiquer les informations demandées lors d'un éventuel audit par l'organisme de contrôles référencé par la démarche,
- à intégrer une démarche participative consistant notamment à participer au moins une fois tous les trois ans à la réunion plénière annuelle à laquelle l'ensemble des acteurs seront invités.
- à participer au moins une fois tous les deux ans à une animation organisée par l'Association, comme le salon Lurrama.

Nom, Prénom, raison sociale de l'entreprise :

Contact (Téléphone, Mail) :/.....@.....

Adresse postale de la boulangerie :
.....

Fait à :

Date :

Signature précédée de la mention « lu et approuvé ».

ANNEXES :

ANNEXE 1 : Fiche traçabilité pain HERRIKO

ANNEXE 2 : Fiches recettes

ANNEXE 3 : Décrets

ANNEXE 1 : Fiche traçabilité pain HERRIKO



SUIVI DE FABRICATION DU PAIN HERRIKO

COMMENT REMPLIR LE DOCUMENT ?

- En début de mois : faire l'inventaire et noter la quantité de farine HERRIKO en stock.
- Chaque jour : noter la quantité de farine HERRIKO utilisée.
- En fin de mois : faire l'inventaire et noter la quantité de farine HERRIKO en stock.

CONSERVER LES FICHES A DISPOSITION DE L'ORGANISME DE CONTROLE ; CONSERVER EGALEMENT LES BONS DE LIVRAISON OU LES FACTURES DE LA FARINE HERRIKO.

RECAPITULATIF DES
FABRICATIONS DU MOIS DE :

.....

Stock farine HERRIKO en début de mois	
Stock farine HERRIKO en fin de mois	

JOUR	N° lot farine à relever à chaque livraison	Quantité de farine HERRIKO utilisée
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Mise à jour : Octobre 2014

ANNEXE 2 : Fiches recettes

Baguette HERRIKO sur poolish

Pour 5 baguettes de 300g dont 1500g de pâte

Ingrédients de la poolish :

Farine	300g
Eau	300g (25°C)
Levure	5g

Ingrédients du pétrissage :

Farine	700g
Eau	320g
Levure	5g
Sel	18g
Poolish	605g

Total pétrissée 1648g

Méthode :

Température de base : 60°C à 64°C

Méthode utilisée : pétrissage amélioré (1000 brassages)

Type de pétrin : pétrin spirale

Poolish : mettre la farine, l'eau et la levure dans la cuve

Frasage : 3 à 5 mn en première vitesse

Fermentation de la poolish 2H

Pétrissée : mettre tout le reste des ingrédients de la pétrissée

Frasage : 3 à 4 mn en première vitesse

Pétrissage : 8 à 10 mn en deuxième selon la vitesse

Consistance de la pâte : bâtarde

Température de la pâte : 24°C

Pointage : 45mn

Apprêt : 1H15mn

Lavage : lavage normal

Cuisson : à 250°C, environ 20 à 25mn

Pourquoi ça marche ?

Cette fabrication sur poolish permet d'accentuer le goût du produit par une saveur noisette et de différencier l'aspect du produit par un alvéolage irrégulier.

Pain HERRIKO

Pour 5 pains de 550g dont une pétrissée de 2750g

Ingrédients du pétrissage:

Farine	1000g	
Eau	650g	
Levure		10g
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	

Total pétrissée 1878g

Méthode :

Température de base : 60°C à 64°C

Méthode utilisée : pétrissage amélioré (1000 brassages)

Type de pétrin : pétrin spirale

Pétrissée : mettre les ingrédients de la pétrissée

Frasage : 3 à 4 mn en première vitesse

Pétrissage : 8 à 10 mn en deuxième selon la vitesse

Consistance de la pâte : bâtarde

Température de la pâte : 24°C

Pointage : 45mn

Apprêt : 1H30mn

Lamage : lamage à grigne

Cuisson : à 250°C, environ 25 à 30mn

Pourquoi ça marche ?

Cette fabrication permet de proposer un pain de consommation courante mais territorial.

Pain HERRIKO avec levain dur

1 kg farine

700g d'eau + 50g bassinage

5g levure

300g levain

22g sel

Pétrissage : 5mn en 1^{er} base 65°

Autolyse 60mn

10 mn en 1^{er} avec levain, levure, sels

en 2^{ème} jusqu'à lissage puis bassiner

Pointage : 1h30 rabat à 1/2heure

Détente : 30 à 45 mn

Apprêt : 1h à 1h30

Pointage bacs ou fermentation longue

Base 65°

1kg farine

650g d'eau + 50g bassinage

5g levure

18g sels

Pétrissage : 5mn en 1^{er} puis autolyse 1/2h, 3/4h

Puis 10mn en 1^{er} avec sel et levure

En 2^{ème} jusqu'à lissage puis bassiner

Pointage : 1 rabat toutes les 20mn (3 fois)

Puis au froid à 3° 12 à 24h voir 36 h

Peser 30mn sur couche puis au four pour les pavés

Peser 45mn détente

Façonnage

¾ h à 1h d'apprêt puis mise au four

Recettes pain burger à base de farine HERRIKO

		Recette N°1
Liste des ingrédients en grammes	Farine HERRIKO	1000
	Eau	550
	Sel	20
	Levure boulangère	30
	Beurre	50
	Sucre	20
	Œuf	1
Mode de préparation		Tout mettre au départ et pétrir

		Recette N°2
Liste des ingrédients en grammes	Farine HERRIKO	1000
	Eau	100
	Sel	20
	Levure boulangère	20
	Beurre	153
	Sucre	33
	Lait	500
Mode de préparation		Dans une cuve, verser la farine, la levure, le sel et le sucre. Incorporer l'eau et le lait tempérés et pétrir au crochet 10 minutes. Ajouter le beurre dès que la pâte est corsée et pétrir encore 5 minutes. Diviser en pâtons de 80 à 100 grammes, bouler, aplanir régulièrement. Pousser. Avant d'enfourner, dorer et parsemer de graines de sésame. Cuire à 190° C.

ANNEXE 3 : Décrets

LOI

LOI no 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger (1)

JORF n°120 du 26 mai 1998

NOR: ECOX9802941L

L'Assemblée nationale et le Sénat ont adopté,
Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article unique

Le chapitre Ier du titre II du livre Ier du code de la consommation est complété par une section 10 ainsi rédigée :

« Section 10

« Appellation de boulanger et enseigne de boulangerie

« Art. L. 121-80. - 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.

« Art. L. 121-81. - Cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions précisées à l'article L. 121-80.

« Art. L. 121-82. - La recherche et la constatation des infractions aux dispositions des articles L. 121-80 et L. 121-81 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 213-1 et, le cas échéant, au second alinéa de l'article L. 121-6. »

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 25 mai 1998.

Jacques Chirac

Par le Président de la République :

Le Premier ministre,
Lionel Jospin

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Elisabeth Guigou

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
Dominique Strauss-Kahn

Le ministre de l'équipement,
des transports et du logement,
Jean-Claude Gayssot

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Louis Le Pen

La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,
Marylise Lebranchu

(1) Travaux préparatoires : loi no 98-405.

Assemblée nationale :

Proposition de loi no 748 ;

Rapport de M. Georges Sarre, au nom de la commission de la production, no 809 ;

Discussion et adoption le 3 avril 1998.

Sénat :

Proposition de loi, adoptée par l'Assemblée nationale, no 375 (1997-1998) ;

Rapport de M. Jean-Pierre Raffarin, au nom de la commission des affaires économiques, no 417 (1997-1998) ;

Discussion et adoption le 13 mai 1998.

DECRET

Décret n°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

NOR: ECOC9300130D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, notamment son article 11, ensemble le décret du 22 janvier 1919 pris pour l'application de ladite loi ;

Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ; Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Article 1

Peuvent seuls être mis en vente ou 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.

Article 2

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : "pain de tradition française", "pain traditionnel français", "pain traditionnel de France" ou sous une dénomination combinant ces termes les 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 présent décret, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;
- 3° Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en oeuvre, une proportion maximale de :
 - a) 2 p. 100 de farine de fèves ;
 - b) 0,5 p. 100 de farine de soja ;
 - c) 0,3 p. 100 de farine de malt de blé.

Article 3

- Modifié par Décret n°97-917 du 1 octobre 1997 - art. 1 JORF 8 octobre 1997

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous une dénomination comportant la mention complémentaire "au levain" les pains définis aux articles 1er et 2 et présentant un potentiel

hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million.

Article 4

Le levain est une 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 micro-flore 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 p. 100 par rapport au poids de farine mise en oeuvre 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, pris après avis de la commission de technologie alimentaire créée par le décret n° 89-530 du 28 juillet 1989 portant création de la commission de technologie alimentaire.

Article 5

L'article 2 du décret n° 63-720 du 13 juillet 1963 relatif à la composition des farines de blé, de seigle et de méteil et le décret n° 67-584 du 18 juillet 1967 fixant la définition du pain de consommation courante pris en application de l'article 13 (c) de la loi n° 66-10 du 6 janvier 1966 portant réforme des taxes sur le chiffre d'affaires et diverses dispositions d'ordre financier sont abrogés.

Article 6

Le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Par le Premier ministre :

ÉDOUARD BALLADUR.

Le ministre de l'économie,
EDMOND ALPHANDÉRY.

Le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice,
PIERRE MÉHAIGNERIE.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
JEAN PUECH.

ARRETE

Arrêté du 30 mars 1988 relatif aux mesures de publicité des prix applicables dans les départements d'outre-mer et à Saint-Pierre-et-Miquelon

NOR: ECOC8800002A

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, chargé de la consommation, de la concurrence et de la participation,

Vu l'ordonnance n° 86-1243 du 1er décembre 1986 relative à la liberté des prix et de la concurrence, et notamment son article 28 ;

Vu le décret n° 86-1309 du 29 décembre 1986 fixant les conditions d'application de l'ordonnance du 1er décembre 1986, et notamment son article 33 ;

Vu l'arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix ;

Vu l'arrêté n° 86-63/A du 2 décembre 1986 relatif aux mesures de publicité applicables dans certains secteurs professionnels ;

Après avis du Conseil national de la consommation,

Article 1

Les dispositions relatives à la publicité des prix figurant dans les arrêtés ministériels dont la liste suit sont étendues aux départements d'outre-mer et à Saint-Pierre-et-Miquelon :

arrêté n° 77-142/P du 20 décembre 1977 relatif au prix de vente du matériel agricole ;

arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978 relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche, modifié par l'arrêté n° 78-110/P du 3 novembre 1978 et l'arrêté n° 81-10/A du 10 mars 1981 ;

arrêté n° 81-19/A du 1er avril 1981 relatif aux prix des laits de consommation ;

arrêté n° 85-24/A du 18 mars 1985 relatif aux prix et tarifs des pompes funèbres ;

arrêté n° 85-69/A du 5 décembre 1985 relatif au prix de vente du fioul domestique.

Article 2

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,
ÉDOUARD BALLADUR.

Le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, chargé de la consommation, de la concurrence et de la participation,
JEAN ARTHUIS.

ARRETE
Arrêté du 12 décembre 1995 réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie

NOR: COMA9500055A

Le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat,

Vu le décret n° 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,

Article 1

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.

Article 2

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.

Article 3

Les établissements qui, à la date de publication du présent arrêté, ne remplissent pas les conditions fixées à l'article 1er ci-dessus, disposent d'un délai d'un an pour se mettre en conformité ou pour modifier leur appellation et leur enseigne.

Article 4

Le directeur de l'artisanat et le directeur du commerce intérieur sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

JEAN-PIERRE RAFFARIN.