



Législation vente de pain

Par Ulysse 29

Bonjour,

Je suis inscrite à la chambre des métiers depuis 2022 sous le statut restauration rapide. Je vends principalement du pain que je fabrique moi même. Je vends uniquement sur les marchés hebdomadaires et en dépôt vente. Je possède un atelier à mon domicile au normes. J'ai effectué mon stage pour l'hygiène. Je n'ai pas de diplôme de boulangerie ni pâtisserie ni restauration.

On vient de m'annoncer que je n'avais pas le droit de vendre du pain sur les marchés sans diplôme.

Pourriez vous me dire ce qu'il en est ?

Cordialement

Par Isadore

Bonjour,

Ce n'est pas la vente du pain qui pose problème, c'est de vendre du pain que vous avez fabriqué vous-même si vous n'avez pas les qualifications requises. La fabrication du pain destiné à la vente est une activité réglementée.

[url=https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000047362238]https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000047362238[/url]

Quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, ne peuvent être exercées que par une personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci les activités suivantes :

[...]

7° La préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie, ainsi que la préparation ou la fabrication de glaces alimentaires artisanales ;

Il vous faut soit vous approvisionner en pain auprès d'un boulanger ou d'un fournisseur industriel, soit passer un diplôme de boulanger (du type CAP), soit embaucher un salarié qualifié qui pourra superviser la fabrication.

Si vous choisissez de ne plus fabriquer votre propre pain, vous ne pourrez pas utiliser l'appellation de "boulanger" ou de "boulangerie".

[url=https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISCTA000032221063/2021-03-05]https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISCTA000032221063/2021-03-05[/url]

Par Ulysse 29

Je pensais que le CAP était obligatoire uniquement pour les personnes qui souhaitent ouvrir une boulangerie.

Les personnes qui vendent des produits alimentaires sur les marchés ne sont pas tous diplômés, comme les vendeurs de crêpes ou gauffres, glaces etc...

Mais surtout je ne comprends pas pourquoi la chambre des métiers ne m'a pas mis en garde dès mon inscription, on ne m'a pas parlé d'obligation mais plutôt conseillé de le faire, et aujourd'hui elle l'exige ... Cela fait presque trois ans que je travaille de cette façon .je les ai contactés pour un changement d'adresse..

Est ce je peux faire valoir ces trois années en tant que chef d'entreprise ? J'ai lu que cela était possible.

Merci pour vos informations.

Cordialement

Par kang74

Bonjour

Isadore vous a donné le cadre légal, il concerne bien la fabrication du pain .

Il n'y a pas besoin de diplôme pour vendre des crêpes, des gaufres et servir des glaces qu'on n'élabore pas .

Par exemple si ouvrir un restaurant ne nécessite pas de diplôme, le fait de servir des desserts oblige à avoir un pâtissier dans sa brigade .

La CMA ne pouvait pas savoir que vous n'embaucherez pas un CAP boulanger pour être dans les clous .

Il faut voir avec la CMA pour certaine équivalence, et les centres de formation qui permettent de le passer rapidement .

Par Isadore

Je pensais que le CAP était obligatoire uniquement pour les personnes qui souhaitaient ouvrir une boulangerie.

Non, l'on peut ouvrir une boulangerie sans avoir de qualification (il suffit d'embaucher un salarié qualifié), comme vous pouvez le lire le texte parle de confection et de préparation.

Mais surtout je ne comprends pas pourquoi la chambre des métiers ne m'a pas mis en garde dès mon inscription
Peut-être un manque de compétences, ou alors vous n'aviez pas détaillé votre projet. Vous faites de la boulangerie plus que de la restauration rapide.

Légalement c'était à vous de vous informer.

Est ce je peux faire valoir ces trois années en tant que chef d'entreprise ? J'ai lu que cela était possible.

Oui, un chef d'entreprise ayant travaillé légalement pendant trois ans une activité de boulanger peut faire valoir son expérience (de même qu'un salarié non qualifié ayant travaillé en boulangerie). C'est une logique de reconnaissance des acquis de l'expérience : le boulanger chef d'entreprise ayant travaillé trois ans sous la supervision d'un salarié qualifié, il a été formé.

[url=https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000047724798]https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000047724798[url]

Mais je ne pense pas que vous puissiez faire valoir trois années d'exercice illégal de la profession de boulanger pour rentrer dans les clous. A mon avis le plus simple sera de vous former.

Par Ulysse 29

Merci pour vos réponses.