

## Ouvrir une boulangerie : des appellations contrôlées à connaître

- Fiche rédigée par l'équipe éditoriale de WebLex
- Dernière vérification de la fiche : 02/09/2019
- Dernière mise à jour de la fiche : 02/09/2019

Pour pouvoir créer une entreprise de boulangerie, il est nécessaire de respecter certaines conditions afin de pouvoir se prévaloir de l'appellation « boulanger » (ainsi que de ses dérivés) : lesquelles ? De même, dire qu'un pain est « maison » ou « de tradition française » suppose le respect de certaines conditions dont nous vous proposons de prendre connaissance dans cette fiche...

### **Boulangers : comment se prévaloir de la qualité de « boulanger » ?**

« **Boulangier** » et « **Boulangerie** » : des appellations contrôlées. Lorsque vous voulez créer une boulangerie, vous allez bien sûr vouloir utiliser le titre de « boulanger » et recourir à l'enseigne commerciale de « boulangerie ». Toutefois, pour pouvoir le faire, il est nécessaire de respecter 4 conditions : lesquelles ?

**1ère condition.**

{ABONNEZ-VOUS}

### **Boulangers : comment appeler vos pains ?**

**La dénomination des pains n'est pas libre !** Pour vendre du « pain traditionnel français », du « pain au levain » ou du « pain maison », il faut également respecter certaines conditions que voici.

**Que faut-il faire pour appeler son pain « pain maison » ?**

{ABONNEZ-VOUS}