



Les dénominations usuelles du pain

L'intitulé des pains est relativement bien défini par la réglementation, même si certains noms relèvent plutôt d'un usage, qui fait office de référence. Pour s'y retrouver, un petit rappel s'impose !

En boulangerie, indiquer à proximité du pain la "dénomination de vente" est obligatoire. Que ce soit pour des produits vendus pré-emballés ou sans emballages, il n'est pas possible de faire l'impasse sur la "dénomination légale" ou, à défaut, sur celle "d'usage".

Si le produit n'entre dans aucune catégorie référencée, une "dénomination descriptive" explicite doit alors être donnée (par exemple, pain au levain aux blés anciens). Attention, la dénomination de vente ne doit pas être confondue avec la "dénomination commerciale" (bûcheron, Grand siècle, notamment) ou avec la marque déposée (Banette, Festive, etc.), ces dernières n'étant pas obligatoires.

Les dénominations réglementaires

Encadrées par le décret pain (n° 93-1074 du 13 septembre 1993), les dénominations réglementaires sont :

- **Pain maison** (ou fait maison) : pain entièrement pétri, façonné et cuit sur le lieu de vente au consommateur final (une exception existe pour la vente itinérante ou sur les marchés).

- **Pain de tradition française** (ou pain traditionnel français ou pain traditionnel de France) : pain n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de son élaboration et ne contenant aucun additif. La pâte est composée exclusivement de farine panifiable de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ; et fermentée à l'aide de levure de boulangerie (*Saccharomyces cerevisiae*) et/ou de levain actif réglementaire (lire encadré). Elle peut contenir jusqu'à 2 % de farine de fèves ; 0,5 % de farine de soja et 0,3 % de farine de malt de blé.

- **Pain au levain** : pain maison ou de tradition française présentant un pH maxi de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 ppm. La pâte est fermentée à l'aide d'un levain (lire encadré) et éventuellement de levure de boulangerie, à la dose maximale de 0,2 %.

Les dénominations d'usage

Les autres dénominations qui font consensus dans la profession ont été précisées dans le Recueil des usages concernant les pains en France*, Le Pain et sa filière** et le Code des usages Farine***. Il s'agit de :

- **Pain complet** (ou à la farine complète) : pain élaboré avec une farine "représentative de la totalité du grain industriellement nettoyé" (c'est-à-dire une farine de type 150).

- **Pain bis** (ou à la farine bise) : pain élaboré avec une farine de composition intermédiaire, entre la farine blanche panifiable et la farine complète (c'est-à-dire de type 80 ou 110).

- **Pain de campagne** : pain préparé à partir d'une farine blanche panifiable et/ou bise avec ou sans



Pain au feu de bois fait partie des allégations de panification ancienne, encadrées elles aussi.



Pain au levain est l'une des trois dénominations réglementaires.

Le levain

Selon le décret pain n° 93-1074, le levain correspond à une pâte composée de farine de blé et/ou de seigle, d'eau potable et éventuellement de sel, soumise à une fermentation naturelle acidifiante dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Le levain renferme une microflore acidifiante (active) constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Il peut faire l'objet d'un ensemencement à l'aide de micro-organismes spécifiques, sous réserve d'autorisation. Il peut aussi faire l'objet d'une déshydratation, mais il est impératif que le levain sec (déshydraté) obtenu contienne une flore vivante d'approximativement un milliard de bactéries, mais aussi un à dix millions de levures par gramme, et qu'une fois réhydraté il soit capable d'assurer une levée correcte du pâton.

farine de seigle. Le pétrissage est conduit de manière à éviter le blanchiment de la pâte. La fermentation est amorcée par un apport volontaire de levure de boulangerie, associée à un levain (ou levain de pâte) de façon à développer une saveur légèrement acidulée et à obtenir une longue conservation.

- **Pain de seigle** : pain élaboré avec une farine de seigle et éventuellement une farine panifiable de blé jusqu'à 35 % maximum. Quand la proportion de farine de seigle est moins importante, c'est-à-dire située entre 10 et 65 %, la dénomination pain au seigle s'impose.

- **Pains à base de farine autre que le blé ou le seigle** : ces pains doivent indiquer le nom des farines majoritaires, avec idéalement leur pourcentage (par exemple : pain au petit épeautre 80 %).

Les allégations de panification ancienne

Les allégations revendiquant un mode de fabrication ancien sont

également encadrées par divers textes de référence.

- **Pain à la farine de meule** : pain élaboré à partir de farine bise ou complète issue d'une mouture sur meules de pierre (définie par un arrêté du 17 mars 2008).

- **Pain cuit au feu de bois** : pain cuit au bois dans un four en pierres à chauffage direct (le bois brûle directement dans la chambre de cuisson puis les cendres et les braises sont retirées avant d'enfourner).

- **Pain à l'ancienne** : pain élaboré à l'aide de levain naturel exclusivement, pétrit lentement (à la main de préférence) et cuit au feu de bois. ▀

Armand Tandeau

* Buré J. Le Pain : actes du colloque du Cherna, Paris, novembre 1977, suivi du Recueil des usages concernant les pains en France. Paris: Éditions du CNRS, 1979. 314 pages.

** Conseil économique et social, Cabut J. Le pain et sa filière. Journal Officiel de la République française : avis et rapports du Conseil économique et social 1988; 16.

*** Association nationale de la meunerie française. Code des usages Farine. Octobre 2016. www.sirene-diffusion.fr/ania/S57/Code-des-usages-farine.pdf