

LA TRIBUNE DU CONSOMMATEUR

# Un label pour les vrais pâtisseries

En attendant d'avoir une certification légale comme les boulangers, une pâtisserie peut vendre des produits industriels sans que le consommateur en soit informé. Pour promouvoir les vrais professionnels, un label a donc été créé.

Comment être certain que l'éclair au chocolat que vous êtes en train de manger a réellement été fabriqué par votre artisan pâtissier ? Aujourd'hui, c'est très difficile à savoir. Car contrairement à la législation encadrant la fabrication du pain, le pâtissier n'a aucune contrainte. Il peut donc, dans le pire des cas, revendre dans sa boutique un produit acheté chez un industriel. Il peut aussi assembler différents produits pour n'en faire qu'un : par exemple, acheter une pâte, une crème pâtissière et un ornement pour en faire un gâteau. Bref, il fait ce qu'il veut et tout ça, au nez et à la barbe du consommateur...

Les « vrais » pâtisseries, conscients du problème, espèrent depuis de nombreuses années un changement dans la législation. Ils souhaitent, comme pour leurs collègues boulangers, être autorisés à appeler leur établissement « pâtisserie » seulement si les produits sont fabriqués sur place. Mais pour l'instant, cette demande reste lettre morte auprès des pouvoirs publics. Alors pour ne pas rester



Contrairement à la législation encadrant la fabrication du pain, le pâtissier n'a aucune contrainte. Il peut donc revendre dans sa boutique un produit acheté chez un industriel. DR

les bras ballants et pour tenter de dissiper le doute, ils ont pris l'initiative

de créer un label « Pâtisserie de fabrication maison ».

Ce label, comme l'explique Didier Meyer, président des pâtisseries pour le label Pâtisserie fabrication maison, c'est une façon de mettre en lumière tous les artisans qui fabriquent leurs produits à base de matières nobles : « Par produits nobles, on entend le lait, la crème... et on exclut totalement les produits dits "mixés", autrement dit, les préparations et autres poudres de perlimpinpin ! L'objectif est de valoriser les artisans qui font la promotion de leur savoir-faire. Des artisans qui sont au laboratoire à partir

de 5 h du matin et qui travaillent tous leurs produits. Des gens qui ont une réflexion et qui élaborent des recettes. Bref, des créateurs de bon produits et non pas des profiteurs de recettes toutes faites. »

L'Alsace déjà « bien structurée »

L'idée de ce label est née en 2016 et s'est concrétisée en mars dernier, lors du salon professionnel Egast, à Strasbourg. Aujourd'hui, on compte une trentaine de pâtisseries alsaciennes arborant le label. Et tous les mois, de

nouveaux arrivants mettent le logo sur leur vitrine. « L'avantage de notre région, rappelle Didier Meyer, c'est notre organisation. Nous sommes très structurés et si nous avons décidé de mettre en place ce logo, c'est pour pallier ce vide juridique. Nous nous battons depuis des années pour obtenir un changement dans la législation afin d'aider le consommateur. Lorsqu'il paie un gâteau 2, 3 ou 4 €, il doit savoir ce qu'il achète. »

Le pâtissier désireux d'obtenir le label doit répondre favorablement à un cahier des charges (lire encadré). « Nous avons tous les jours de nouvelles demandes de confrères qui veulent venir nous rejoindre, constate Didier Meyer. Un audit est organisé et c'est le cabinet Eurofins qui procède à l'analyse de tous nos produits de pâtisserie – hors traiteur. L'objectif est d'exclure les mixes et même la margarine. Et un pâtissier qui n'entre pas dans cette grille ne peut pas obtenir le label. Nous sommes très stricts car nous voulons absolument valoriser le savoir-faire. Un consommateur qui entre dans une pâtisserie ou une boulangerie-pâtisserie et qui voit ce label peut être certain qu'il achète un produit entièrement élaboré sur place, avec des matières nobles. »

Outre les étapes de fabrication, Eurofins vérifie également les factures, ce qui facilite la traçabilité. On peut ainsi avoir l'exemple d'une pâtisserie ayant le label qui ne fabrique pas ses viennoiseries mais qui les achète chez un confrère, également détenteur du label. Un cas de figure qui n'est pas éliminatoire. L'idéal étant, pour une



Ce label apposé sur la vitrine ou dans une pâtisserie garantit une fabrication artisanale. DR

association de consommateurs, que cet arrangement soit connu des clients.

Richard NICOLINI, rédacteur en chef du « Consommateur d'Alsace »

SOURCE Chambre de consommation d'Alsace ; site : [www.cca.asso.fr](http://www.cca.asso.fr)

## Garantir le « fait maison »

Actuellement, le label Fabrication des pâtisseries maison concerne les petits entremets, gâteaux, entremets et gâteaux traditionnels, les chocolats, les viennoiseries, les tartes, les gâteaux de voyage, les macarons et petits-fours, ainsi que la glace. Ce label, qui garantit que le pâtissier utilise des matières premières de choix et de qualité, permet de valoriser le savoir-faire et exclut l'utilisation de préparation toute faite, comme la crème pâtissière. Alors regardez bien la vitrine ou l'intérieur de l'établissement si vous le trouvez... Et si ce n'est pas le cas, demandez pourquoi au professionnel !



« Le Consommateur d'Alsace » n° 243 actuellement en vente. DR