

FICHE PRATIQUE : PATISserie

Source : CMA Auvergne Rhône Alpes – Mars 2024

Tout d'abord il faut savoir de quel type de pâtisserie on parle. En effet, on distingue 2 types de pâtisserie : la **pâtisserie fraîche** et la **pâtisserie de conservation**.

La fabrication de pâtisserie fraîche **nécessite une qualification professionnelle** contrairement à la pâtisserie de conservation.

Qualification : soit un **diplôme de pâtissier**, soit justifier d'une **expérience professionnelle de 3 ans** en pâtisserie, soit **embaucher** un employé ayant la qualification professionnelle).

Définition

Une définition de la pâtisserie fraîche avait été établie dans le cadre d'un texte de loi du 21 décembre 1970 (relatif à un taux de TVA réduite) où sont considérés comme des produits de pâtisserie fraîche, les produits alimentaires composés :

« **D'une pâte** (dite levée, brisée, feuilletée, sablée, à choux, génoise, etc.) ; **ou d'une meringue, et de l'un au moins des produits suivants** :

- Crème (dite pâtissière, légère, au beurre, pralinée, fraîche, chantilly, flan, etc.) ;
- Pâte ou crème d'amandes ;
- Fruits autres que confits et secs et préparations de fruits ;
- Alcools dans une proportion déterminante. »

Cet article de loi détermine la pâtisserie fraîche comme un assemblage d'un **produit cuit stable** (une pâte quelle que soit sa forme ou une meringue) et d'un **produit frais ou cuisiné fragile** (une crème, ...). Ainsi, **l'ajout, après la cuisson, d'un produit apportant de l'humidité** a pour effet de faire basculer la pâtisserie en **pâtisserie « fraîche »**.

Sa conservation est alors limitée du fait d'un risque accentué de développement microbien. C'est pourquoi **il est nécessaire de la conserver au frais (4°C) et de la consommer dans un délai de 24h**.

Si un doute persiste, n'hésitez pas à contacter votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Voici quelques exemples de produits de pâtisserie fraîche et de conservation :

- **Pâtisserie fraîche** : gâteau avec de la crème, éclair, macaron, petit chou garni, tarte avec des produits frais non cuits et/ou un flan ou crème pâtissière, cheesecake, etc.
- **Pâtisserie de conservation** : cookie, cake, génoise sans crème, gâteau au chocolat (sans ganache et/ou crème), muffins (sans ganache et/ou crème), etc.

Attention, l'utilisation de produits frais dans les recettes n'implique pas forcément que le produit final sera frais.

Code activité correspondants :

Pâtisserie fraîche : boulangerie-Pâtisserie (NAF : 10.71 C-B) ou Pâtisserie (10.71 D-Z)

Pâtisserie de conservation : Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisserie de conservation