



Quelle est la réglementation applicable à une chocolaterie ?

Fiche pratique publié le **03/10/2016**, vu **8296 fois**, Auteur : [MathildeChar](#)

Aujourd'hui, je partage avec vous quelques points que j'ai trouvé sur la réglementation de la chocolaterie.

chocolat sans sucre Voici la liste, tiré de 3 articles, qui permettent d'avoir une aperçu de la réglementation.

- le chocolatier doit détenir un CAP ou BEP (ou autre titre homologué) OU 3 ans d'expérience justifié
- S'inscrire aux répertoire des métiers
- Le local doit être aux normes de sécurités et d'hygiènes
- Les lois européennes interdisent l'ajout de graisses végétales au delà de 5%, si ce n'est pas du beurre de cacao
- les produits doivent être étiquetté. Chaque étiquettage renseigne la composition du produit + la date de péremption
- Renseignez vous sur la réglementation de certaines procédés de fabrication

Il y a aussi 4 domaines de réglementations à exploiter :

1. La pénibilité
2. L'étiquettage (il y a plus de choses à voir que ce que j'ai noté plus haut)
3. La TVA
4. Le temps partiel
5. Le travail le dimanche

Sites sur lesquels je me suis inspiré :

Site sur l'actualité entrepreneuriale : <https://www.jesuisentrepreneur.fr/informations-sectorielles/commerce/confiserie-chocolaterie/reglementation-confiserie-du-chocolat.html>

Chocolatier, commande en ligne, chocolat avec ou sans sucre : <http://www.lacabosse.fr/5-chocolats-sans-sucre>

Réglementation Générale + actualités des chocolatiers : <http://www.chocolatiers.fr/menu-confederation/reglementation/>