

ASSEMBLÉE NATIONALE

20 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 328

présenté par

Mme Boyer, M. Marc, M. Teissier, M. Sermier, Mme Poletti, M. Perrut, M. Herbillon, M. Jean-Pierre Vigier, M. Berrios, Mme Schmid, Mme Zimmermann, M. Jean-Pierre Barbier, M. Saddier, M. Fasquelle, M. Abad, M. Tian et Mme Dalloz

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 4, insérer l'article suivant:**

Après l'article L. 121-103 du code de la consommation, est insérée une section 16 ainsi rédigée :

« Section 16

« Appellation de pâtissier et enseigne de pâtisserie

« *Art. L. 121-104.* – Ne peuvent utiliser l'appellation de « pâtissier » et l'enseigne commerciale de « pâtisserie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, la fabrication des pâtisseries. Les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ;

« *Art. L. 121-105.* – Cette dénomination peut également être utilisée lorsque les pâtisseries sont vendues de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions précisées à l'article L. 121-104 ;

« *Art. L. 121-106.* – La recherche et la constatation des infractions aux dispositions des articles L. 121-104 et L. 121-105 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 213-1 et, le cas échéant, au deuxième alinéa de l'article L. 121-6. ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Avec plus de 10 millions de clients par jour, les enseignes de boulangeries pâtisseries figurent parmi les commerces les plus fréquentés en France au point que les spécialités françaises sont connues et reconnues bien au-delà de nos frontières.

Pourtant, la qualité artisanale des produits de pâtisserie n'est pas toujours garantie. En effet, les enseignes de pâtisserie sont de plus en plus séduites par les produits industriels dont le coût d'achat est plus faible que le coût de la production artisanale et dont la conservation longue par le processus de congélation permet une plus grande flexibilité dans la gestion des stocks.

Si les enseignes commerciales ne peuvent se prévaloir de l'appellation « boulangerie » sans respecter un certain nombre d'obligations visant à garantir la production artisanale des produits en vente, ce n'est pas le cas des enseignes de « pâtisseries ».

Afin d'améliorer l'information précontractuelle du consommateur, il apparaît donc nécessaire d'encadrer l'utilisation de l'appellation de « pâtisseries » par les enseignes commerciales.