



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 8275

Texte de la question

M. Joseph Klifa attire l'attention de M. le ministre des entreprises et du développement économique, chargé des petites et moyennes entreprises et du commerce et de l'artisanat, sur la situation des boulangeries artisanales. La législation actuellement en vigueur impose que pour créer une nouvelle boulangerie, l'artisan qui souhaite s'installer doit disposer d'un local d'une surface minimale de 120 mètres carrés hors magasin de vente. Depuis un certain nombre d'années, un nouveau type de boulangeries industrielles est apparu sur le marché et va en s'amplifiant, par l'implantation de terminaux de cuisson, lieux où le pain vendu n'a pas été fabriqué sur place, mais fourni par des industriels à l'état de pâte crue surgelée et cuit sur le lieu de vente. Or, ce nouveau type de boulangerie n'est pas soumis à la réglementation imposée aux artisans-boulangers, quant à la surface minimale hors magasin, et l'installation est possible dans n'importe quelles conditions. Des lors, il en résulte une concurrence déloyale à l'égard des artisans-boulangers, lesquels sont déjà fortement menacés par la boulangerie industrielle. Il lui demande en conséquence de bien vouloir lui faire connaître les mesures qu'il envisage de prendre afin de supprimer cette inégalité et d'instaurer une réglementation commune aux boulangeries artisanales et aux terminaux de cuisson.

Texte de la réponse

Bien qu'elles ne soient pas soumises aux normes actuellement applicables pour l'ouverture d'une boulangerie, les entreprises connues sous le terme de terminaux de cuisson doivent cependant être conformes à la législation en vigueur en matière d'hygiène. L'instauration d'une réglementation commune aux boulangeries artisanales et aux terminaux de cuisson ne paraît pas envisageable dans la mesure où la réglementation concernant les boulangeries en matière d'hygiène doit être profondément modifiée en 1994. À la suite de la parution de la directive-cadre de la CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, un arrêté est en préparation qui concernera l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs. La nouvelle approche, au travers de cet arrêté à venir, laissera aux professionnels la responsabilité de la définition des moyens à mettre en œuvre pour s'assurer la maîtrise des exigences en cette matière. Les professionnels de la boulangerie auront ainsi la possibilité de faire prendre en compte les préoccupations propres à leur secteur d'activité et modifier les normes jugées par eux obsolètes contribuant ainsi à améliorer les conditions dans lesquelles s'exerce la concurrence notamment avec les terminaux de cuisson.

Données clés

Auteur : [M. Klifa Joseph](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 8275

Rubrique : Boulangerie et pâtisserie

Ministère interrogé : entreprises et développement économique, chargé des petites et moyennes e

Ministère attributaire : entreprises et développement économique, chargé des petites et moyennes e

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 22 novembre 1993, page 4110

Réponse publiée le : 21 mars 1994, page 1411