



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 10338

Texte de la question

M. Jean Charroppin appelle l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur les vives et légitimes préoccupations exprimées par les artisans boulangers au regard de la remise en cause juridique de l'arrêté ministériel pris le 12 décembre 1995 visant à réserver l'appellation « boulangerie » aux seuls professionnels assurant la fabrication du pain sur le lieu même de la vente. Cette mesure tant attendue par les artisans boulangers précisait parfaitement les phases de fabrication du pain autorisant l'utilisation de l'enseigne « boulangerie » : choix des farines, pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente aux consommateur final. En effet, le développement des terminaux de cuisson et des boulangeries industrielles favorisant la revente de produits le plus souvent recuits après congélation ne permettait plus aux consommateurs de différencier la fabrication artisanale du pain et les produits issus d'autres circuits de fabrication dans la mesure où ces réseaux commerciaux utilisaient également l'appellation « boulangerie ». Il lui demande donc, dans un souci de préserver la transparence et l'information des consommateurs tout en maintenant le savoir-faire artisanal, de lui indiquer les mesures qu'elle compte prendre pour maintenir la nécessaire différenciation entre boulangerie artisanale et industrielle.

Texte de la réponse

A la suite de l'annulation le 29 décembre 1997 par le Conseil d'Etat des dispositions de l'arrêté du 12 décembre 1995, relatif à l'appellation et à l'enseigne de boulangerie, et pour répondre aux préoccupations des boulangers afin que l'origine artisanale de leurs pains puisse être bien identifiée, la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger a été publiée au Journal officiel du 26 mai 1998. Selon cette loi, les appellations et enseignes de « boulanger » et « boulangerie » seront réservées aux professionnels assurant l'intégralité de la production des pains (du choix des matières premières jusqu'à la vente au consommateur) ; par ailleurs, elle exclut formellement congélation et surgélation. Cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions mentionnées ci-dessus. Les contrevenants à ces dispositions seront soumis aux sanctions prévues à cet effet. Parallèlement à la protection des appellations et enseignes, la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat a souhaité que la qualité des produits vendus par les boulangeries artisanales soit confirmée. C'est pourquoi ses services ont engagé, en concertation avec la profession, une réflexion en vue d'élaborer un cahier des charges définissant les méthodes de fabrication artisanales des pains. Un tel texte permettra de renforcer l'information des consommateurs en ce qui concerne l'origine et les méthodes de fabrication des pains. Les intérêts de la profession de boulanger, auxquels la ministre est particulièrement attentive, ont donc été pris en compte. Les objectifs de qualité et de transparence de l'information poursuivis sont également de nature à satisfaire les consommateurs.

Données clés

Auteur : [M. Jean Charroppin](#)

Circonscription : Jura (2^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 10338

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 16 février 1998, page 806

Réponse publiée le : 22 juin 1998, page 3490