



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

## boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 11131

### Texte de la question

M. Michel Pajon attire l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur l'inquiétude des artisans boulangers suscitée par l'annulation récente, par le Conseil d'Etat, de l'arrêté du 12 décembre 1995 qui définissait l'appellation de boulanger. Cet arrêté précisait notamment que « peut seul prétendre à l'appellation et avoir enseigne de boulangerie, l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication de pains : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final ». L'annulation de l'arrêté entraîne un flou juridique préjudiciable aux boulangeries artisanales et remet en cause l'identité même du métier de boulanger. Face à cette situation, il lui demande quelles mesures elle compte prendre dans les prochains mois pour donner un véritable statut aux boulangers. Il lui demande par ailleurs quelles pourraient être les mesures qui permettraient aux consommateurs d'identifier plus clairement le pain fabriqué sur place par un professionnel responsable de toutes les phases de la panification.

### 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. Michel Pajon](#)

**Circonscription :** Seine-Saint-Denis (13<sup>e</sup> circonscription) - Socialiste

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 11131

**Rubrique** : Commerce et artisanat

**Ministère interrogé** : PME, commerce et artisanat

**Ministère attributaire** : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

**Question publiée le** : 9 mars 1998, page 1309

**Réponse publiée le** : 22 juin 1998, page 3491