



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 11359

## Texte de la question

M. Dominique Caillaud appelle l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur les légitimes inquiétudes et sur le découragement que suscite chez les artisans boulangers, l'annulation par le Conseil d'Etat de l'arrêté ministériel du 12 décembre 1995 qui fixait les conditions d'appellation et d'enseigne de cette profession. Par cette disposition normative, seuls les professionnels assurant eux-mêmes les différentes phases de fabrication de pains, pouvaient prétendre bénéficier de l'enseigne de boulangerie. Sans vouloir remettre en cause les considérations ayant motivé en droit la décision de la haute juridiction administrative, il est indéniable qu'elle pénalise, de facto, les artisans boulangers dont la plupart ont en charge la formation de nombreux apprentis, ainsi que le commerce de proximité, animateur du monde rural et partant, les consommateurs très justement attachés à l'identification et à la qualité des produits. En conséquence, il lui demande quelles sont ses intentions, afin que soit affirmée, sur une base juridique indiscutable, l'identité de ce métier qui contribue grandement au rayonnement de notre culture gastronomique.

## 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. Dominique Caillaud](#)

**Circonscription :** Vendée (2<sup>e</sup> circonscription) - Députés n'appartenant à aucun groupe

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 11359

**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 1311

**Réponse publiée le** : 22 juin 1998, page 3492