



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 11402

Texte de la question

M. Jean-François Chossy 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 au regard de la décision du Conseil d'Etat, en date du 5 février dernier, annulant un arrêté du 12 décembre 1995, signé par son prédécesseur Jean-Pierre Raffarin. Cet arrêté empêchait aux boulangeries industrielles d'utiliser l'appellation « boulangerie » et précisait que « seul peut prétendre à l'appellation et avoir l'enseigne de boulangerie l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir des farines choisies, les différentes phases de fabrication de pains : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson sur le lieu de vente ». Les consommateurs ont d'ailleurs unanimement soutenu cette décision. Les professionnels de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie demandent donc qu'une loi soit votée pour affirmer sur une base juridique indiscutable l'identité de leur métier. C'est pourquoi il lui demande quelles sont ses intentions afin de ne pas compromettre l'avenir de cette profession et des 15 000 apprentis actuellement en formation.

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-François Chossy](#)

Circonscription : Loire (7^e circonscription) - Union pour la démocratie française

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11402

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