



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 11568

Texte de la question

M. Jean-Claude Guibal appelle l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur la demande des syndicats des maîtres boulangers et boulangers pâtisseries de France de voir l'identité de leur métier affirmée par une loi. En effet l'annulation par le conseil d'Etat de l'arrêté du 12 décembre 1995 précisant que : « Peut seul prétendre à l'appellation et avoir l'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 », risque de déstabiliser ce secteur d'activité, voire de le mettre en péril en ne permettant pas au consommateur de différencier l'artisan boulanger du terminal de cuisson. Ce vide juridique ne peut par ailleurs qu'assombrir l'avenir des 15 000 jeunes apprentis actuellement en formation. C'est la raison pour laquelle il lui demande de lui préciser quelles dispositions elle entend prendre pour répondre à la demande de reconnaissance de cette profession et d'une claire information des consommateurs.

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-Claude Guibal](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (4^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11568

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 16 mars 1998, page 1454

Réponse publiée le : 22 juin 1998, page 3493