



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 11945

Texte de la question

M. Jean-Pierre Balligand appelle l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur le souhait exprimé par les boulangers-pâtisseries de permettre aux consommateurs de pouvoir distinguer les modalités de fabrication du pain. L'arrêté du 12 décembre 1995 précisait que seul pouvait prétendre à l'appellation et avoir une enseigne de boulangerie l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication des pains : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final. La décision du Conseil d'Etat d'annuler ce dernier provoque parmi les acteurs de ce secteur la crainte que les consommateurs n'aient plus les moyens de différencier clairement les produits issus d'une fabrication artisanale des produits élaborés dans le cadre d'un processus industriel. Il lui demande ses intentions sur ce sujet et, plus particulièrement, si la mise en place de mesures visant à identifier les modalités de production du pain est envisagée.

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-Pierre Balligand](#)

Circonscription : Aisne (3^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11945

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 23 mars 1998, page 1594

Réponse publiée le : 22 juin 1998, page 3494