



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 11969

Texte de la question

M. Jacques Masdeu-Arus appelle l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur les préoccupations des professionnels de la boulangerie à la suite de l'annulation par le Conseil d'Etat de l'arrêté du 12 décembre 1995. Cet arrêté stipulait 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 ». Il s'agissait d'assurer aux artisans-boulangers un véritable label de qualité leur permettant de répondre à la dure concurrence des grandes surfaces et de bénéficier d'une véritable reconnaissance de leur savoir-faire. L'institution de ce label « boulangerie » répondait pleinement aux attentes des artisans boulangers. Il était réservé aux établissements tenus par un professionnel assurant lui-même à partir de farines choisies les cinq phases de fabrication du pain - pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final - et avait pour objectif de différencier les boulangeries artisanales des terminaux de cuisson qui utilisent dans leurs fours des pâtons surgelés d'origine industrielle. Le précédent gouvernement avait conscience de la nécessité de soutenir cette profession et avait pris tout un ensemble d'autres mesures destinées à la soutenir dans son développement et sa modernisation. Le projet de loi portant diverses dispositions d'ordre économique et financier de 1997 prévoyait, dans son article 26, je cite, de « définir l'appellation de boulangerie et de la réserver aux seules entreprises qui procèdent à toutes les opérations de fabrication de pain, à l'exclusion de celles qui se limitent à cuire des pâtons surgelés ». L'annulation par le Conseil d'Etat, pour des raisons formelles, de l'arrêté précité du 12 décembre 1995 menace et inquiète les 34 500 boulangers artisanaux de France qui emploient 110 000 salariés et fabriquent 75 % de la production nationale de pain. C'est pourquoi il lui demande quelles mesures elle compte prendre pour répondre aux attentes légitimes des professionnels de la boulangerie qui assurent un commerce de proximité et de qualité, essentiel pour notre bien-être quotidien. Il souhaite également savoir s'il serait possible de déposer un projet de loi à même de satisfaire leurs justes demandes.

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. Jacques Masdeu-Arus](#)

Circonscription : Yvelines (12^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11969

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 23 mars 1998, page 1594

Réponse publiée le : 22 juin 1998, page 3494