ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 15053

Texte de la question

M. Guy Drut attire l'attention de Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur la nécessité de faire respecter la mention « produit décongelé » dans les « points chauds » qui vendent du pain. En effet, ces commerces, situés souvent dans les galeries des grandes surfaces, vendent régulièrement du pain fabriqué dans d'autres lieux et qui sont souvent congelés. Afin que la clientèle en soit informée, il est nécessaire qu'une mention précise soit indiquée. Il lui demande donc si elle compte imposer réellement cette mention et les mesures qu'elle compte prendre pour vérifier le respect de cette obligation.

Texte de la réponse

L'apposition d'une mention indiquant au consommateur que le pain proposé à la vente est un produit décongelé est prévue par les dispositions de l'arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978 relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche modifié par l'arrêté n° 81-10/A du 10 mars 1981. Un écriteau doit accompagner chaque catégorie de pain présentée au public en vue de la vente, indiquant la « dénomination de vente exacte de la catégorie de pain, suivie, au cas où il s'agirait de pain décongelé, de la mention » décongelé(e) «. Cette mesure se justifie notamment par des impératifs d'hygiène, un produit décongelé ne devant jamais être recongelé. Une telle obligation ne vaut que pour le cas où le produit présenté à la vente a été congelé après avoir été cuit mais ne s'applique pas dans le cas où les pains sont obtenus par cuisson d'un pâton surgelé. La cuisson constitue en effet une opération substantielle changeant fondamentalement la nature du produit et les impératifs d'hygiène évoqués ci-dessus sont absents. Les dispositions de l'article L. 121-80 du code de la consommation, adopté par le Parlement avec la loi n° 98-405 du 25 mai 1998, excluent en revanche l'usage de l'appellation » boulanger « et de l'enseigne » boulangerie « lorsque la surgélation ou la congélation sont utilisées lors de la fabrication des pains, pour distinguer nettement ces établissements des boulangeries traditionnelles. Des contrôles sont réalisés régulièrement par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes pour s'assurer du respect de la réglementation précitée. Ils s'intensifieront dans les mois à venir compte tenu de la nouvelle législation.

Données clés

Auteur : M. Guy Drut
Circonscription : Seine-et-Marne (5e circonscription) - Rassemblement pour la République
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 15053
Rubrique : Commerce et artisanat
Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat
Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 1er juin 1998, page 2959

Version web : https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/11/questions/QANR5L11QE15053

Réponse publiée le : 19 octobre 1998, page 5744