



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

labels

Question écrite n° 42107

Texte de la question

M. Michel Heinrich souhaite appeler l'attention de M. le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sur l'utilisation du label « cuit au feu de bois » lors de la commercialisation du pain. Il existe en effet, deux types de fours à chauffage au bois. Le type direct, dont l'énergie fournie pour la montée en température doit passer à l'intérieur même de la chambre de cuisson. Le type indirect, pour lequel il n'existe aucune communication entre le foyer et la chambre de cuisson. Ce type de four est d'ailleurs souvent « multi-combustible » et peut utiliser toute autre énergie que le bois ; leur chambre de cuisson est en tôle. Jusqu'à présent, suivant une jurisprudence constante de la cour de cassation, seule la cuisson du pain dans le four de type direct permettait l'appellation « cuit au feu de bois », car seul ce procédé donnait au pain ses qualités organoleptiques originales. Or, il semble qu'une jurisprudence actuelle admette également l'utilisation de ce label pour le pain cuit dans un four à chauffage indirect ce qui peut introduire une confusion dans l'esprit du consommateur. Aussi, il souhaiterait qu'une meilleure protection de ce label soit engagée et lui demande d'étudier cette question.

Texte de la réponse

Selon une jurisprudence constante de la Cour de cassation, la mention « cuit au feu de bois » ne peut être utilisée que pour les pains dont la cuisson a été effectuée dans des fours à bois à chauffage direct dans lesquels le bois est brûlé sur la sole même du four, cette cuisson étant réalisée de manière discontinue à chaleur tombante. A l'inverse, l'usage de fours à chauffage indirect dans lesquels les chambres de combustion du bois et de cuisson des pâtons sont totalement séparées permettant ainsi une cuisson continue ne permet pas la moindre référence à la cuisson au feu de bois. La seule décision jurisprudentielle récente dont les services de la direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) aient eu connaissance en matière de cuisson de pains au feu de bois est celle émanant du tribunal de grande instance de Saint-Dié-des-Vosges en date du 13 novembre 2003. Cette décision n'est pas de nature à remettre en cause la jurisprudence constante de la Cour de cassation. En effet, le tribunal a rappelé, dans sa décision, les principes fondamentaux qu'il convient de respecter pour pouvoir se prévaloir d'une cuisson au feu de bois, en l'occurrence l'utilisation de bois et la réalisation d'une cuisson discontinue à chaleur décroissante par restitution de l'énergie accumulée par les parois du four. En revanche, il n'a pas retenu la culpabilité du prévenu dès lors qu'il n'avait pas été établi de façon irréfutable qu'il cuisait ses pâtons par un procédé ne correspondant pas aux exigences fondamentales.

Données clés

Auteur : [M. Michel Heinrich](#)

Circonscription : Vosges (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 42107

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 22 juin 2004, page 4628

Réponse publiée le : 10 août 2004, page 6346