



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## heures supplémentaires

Question écrite n° 26731

### Texte de la question

M. Jacques Gersperrin attire l'attention de M. le ministre du travail, des relations sociales, de la famille et de la solidarité sur la convention collective de la pâtisserie. Une pâtisserie qui développe le secteur d'activité traiteur et organisation de réceptions (TOR), entre en concurrence avec les traiteurs. Cela dit, alors qu'il s'agit d'un même secteur d'activité, se sont deux conventions collectives différentes qui régissent ces domaines, en termes de durée du travail essentiellement. Les employés de la pâtisserie ont un contingent d'heures supplémentaires annuelles de 180 h au-delà de 35 heures, contre 360 au-delà de 39 heures (ou 37 pour les entreprises ayant réduit le temps de travail) chez le traiteur. Le temps de travail n'est pas similaire, il en est de même pour le paiement des heures supplémentaires. Dans la pâtisserie, +25 % pour les heures de 35 à 36 h 75 et +50 % pour les heures de 36 h 75 à 38 h 50 alors que dans la restauration : +10 % pour les heures de 37 à 39 h, +20 % de 40 à 43, +50 % de 44 à 46 h. Tout cela crée des distorsions en matière de concurrence préjudiciables pour les entreprises concernées et des inégalités entre des salariés effectuant pourtant le même métier. Aussi, il souhaiterait connaître les évolutions envisagées pour pallier ces disparités.

### Texte de la réponse

L'attention de M. le ministre du travail, des relations sociales, de la famille, de la solidarité et de la ville a été appelée sur le fait que des salariés exerçant la même activité de traiteur appliquent un contingent d'heures supplémentaires et des taux de majoration des heures supplémentaires différents en raison de l'application de deux conventions collectives, celle de la pâtisserie et celle des hôtels, café, restaurants. Ces disparités sont propres à de nombreux secteurs d'activité dès lors que des entreprises développent des activités multiples. En l'espèce, l'activité de traiteur organisateur de réceptions peut être une activité accessoire indifféremment à l'activité de boucher, de boulanger, de charcutier, de pâtissier, de poissonnier, de restaurateur ou encore de chocolatier. Dans cette hypothèse, pour déterminer la convention collective applicable, il convient de se référer à l'activité principale, ainsi que le stipulent l'article 1er de la convention collective de la pâtisserie et l'accord patronal du 17 mars 1999 relatif à la couverture conventionnelle des traiteurs organisateurs de réceptions (non étendu). Les contingents d'heures supplémentaires et les taux de majoration des heures supplémentaires de ces deux conventions collectives ont été librement fixés par les partenaires sociaux et il n'appartient pas au Gouvernement de remettre en cause la négociation collective dans les branches de la pâtisserie et des hôtels, cafés, restaurants.

### Données clés

**Auteur :** [M. Jacques Gersperrin](#)

**Circonscription :** Doubs (2<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 26731

**Rubrique :** Travail

**Ministère interrogé :** Travail, relations sociales, famille et solidarité

**Ministère attributaire :** Travail, relations sociales, famille, solidarité et ville

Date(s) clé(e)s

**Question publiée le :** 1er juillet 2008, page 5615

**Réponse publiée le :** 14 avril 2009, page 3662