ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

boulangerie

Question écrite n° 57058

Texte de la question

M. André Gerin attire l'attention de M. le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sur la vente du pain. La boulangerie artisanale s'est fortement remise en question ces dernières années après la multiplication des vendeurs de pain industriel sur les marchés, dans les stations-service, les terminaux de cuisson, les supermarchés et hypermarchés. Elle propose du pain de qualité, l'embauche de jeunes à qui elle assure la formation et un nombre d'emplois supérieur aux distributeurs de pain industriel. Elle doit faire face à des investissements locaux importants non délocalisables contrairement aux fabricants de pain industriel. Le métier d'artisan boulanger est le résultat d'un savoir-faire traditionnel, d'une expérience et d'une maîtrise quotidienne des produits de boulangerie. La chambre syndicale patronale de la boulangerie du Rhône s'inquiète de voir émerger un rayon pain dans un commerce non alimentaire à savoir un bureau de tabac à Lyon, ouvert 7 jours sur 7. Non seulement ce lieu apparaît comme véritablement improbable, mais de plus, il est situé à proximité de plusieurs artisans boulangers. Aujourd'hui, ces professionnels du pain s'interrogent sur le développement de ce type de vente qui pourrait, si rien n'est fait, s'étendre à d'autres commerces tout aussi invraisemblables. Il souhaite savoir ce qu'il compte faire pour mettre un frein à ces pratiques contre nature en matière de vente de pain industriel.

Texte de la réponse

Depuis plusieurs années, des mesures ont été prises par tous les acteurs pour faire reconnaître et promouvoir le savoir-faire des artisans du secteur de la boulangerie artisanale ainsi que la qualité de leurs produits. Tout d'abord, il convient d'observer que si le nombre de points de ventes a été fortement réduit depuis plus de trente ans, une tendance plutôt rassurante a été constatée sur les quinze dernières années puisque le nombre d'entreprises est passé de 28 121 en 1994 à 29 940 en 2007. Dans le même temps, le nombre de personnes occupées a progressé atteignant 148 579 en 2007 pour 134 268 en 1994. La loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger permet de protéger l'appellation boulangerie. Ainsi, seul peut prétendre à cette enseigne, l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir des farines choisies, les différentes phases de fabrication de pain : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final. Cette dénomination peut aussi être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les autres opérations de fabrication. Cette réglementation vise à valoriser la fabrication et la qualité de ses produits. Elle permet aussi, dans un souci légitime d'information du consommateur, que les terminaux de cuisson qui n'assurent pas toutes les phases de fabrication du pain soient distingués de façon précise des boulangeries traditionnelles. Par ailleurs, les appellations des produits doivent être conformes : soit à des textes réglementaires (décret du 13 septembre 1993 pour le pain maison, le pain au levain et le pain de tradition française, réglementation des produits bio...), soit aux usages loyaux et constants du commerce (recueil des usages concernant les pains en France ; distinction des appellations baguettes et flûtes...), soit à la jurisprudence (pain cuit au bois). À cet égard, la participation du ministère de l'économie, de l'industrie et de

l'emploi à l'organisation de la fête du pain, dont la quatorzième édition a eu lieu en mai 2009, en lien avec la Saint-Honoré, patron des boulangers, souligne dans sa durée l'intérêt porté à cette activité et la volonté du Gouvernement de soutenir ce secteur. Par ailleurs, s'agissant des engagements du Gouvernement et des pouvoirs publics dans le domaine du commerce, il est précisé que la loi de modernisation de l'économie a permis de créer un conseil stratégique et une commission d'orientation du commerce de proximité. Ces deux instances ont été installées le 29 mai 2009. La commission d'orientation, au sein de laquelle figurent quatre sous-commissions, s'est déjà réunie à plusieurs reprises. Elle formulera des recommandations de bonnes pratiques en matière de conception, de réalisation ou d'évaluation de projets (en particulier l'examen des réponses aux quatre appels à projets). Ces recommandations seront portées à la connaissance du conseil stratégique qui fixe les principes et examine la mise en oeuvre de la politique de soutien aux activités de proximité. Des propositions d'actions seront ainsi formulées par les acteurs de terrain et recueilleront sans conteste une légitimité au regard de leur connaissance de la réalité du commerce de proximité. S'agissant de l'ouverture d'un rayon « pain » dans un bureau de tabac, il n'existe pas d'interdiction de commercialisation de ce produit dans ce type de commerce dès lors que le respect des conditions d'hygiène est assuré. Ce type de vente, qui reste marginal, constitue une activité accessoire qui s'inscrit dans un cadre concurrentiel laissant au client le choix de son approvisionnement. De même, certaines boulangeries peuvent, à titre accessoire, vendre des journaux ou des produits qui ne relèvent pas directement du secteur de la boulangerie.

Données clés

Auteur : M. André Gerin
Circonscription : Rhône (14e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 57058
Rubrique : Commerce et artisanat
Ministère interrogé : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation
Ministère attributaire : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 11 août 2009, page 7757
Réponse publiée le : 17 novembre 2009, page 10864