

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 avril 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Retiré

AMENDEMENT

N ° CE1708

présenté par
M. Robert et M. Mathiasin

ARTICLE ADDITIONNEL

APRÈS L'ARTICLE 11, insérer l'article suivant:

Insérer un article additionnel ainsi rédigé :

Après la section 10 du chapitre Ier du titre II du livre Ier du code de la consommation, est insérée une section ainsi rédigée :

« Section...

« Appellation de pâtissier et enseigne de pâtisserie

« Art. L. 121-82-... – Ne peuvent utiliser l'appellation de “pâtissier” et l'enseigne commerciale de “pâtisserie”, sur le lieu de vente au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, brutes ou ayant subi une première transformation, la fabrication non-industrielle, la mise en forme ainsi que la cuisson de pâtisseries, sur le lieu de vente au consommateur final.

« Art. L. 121-82-... – Cette dénomination peut également être utilisée lorsque la pâtisserie est vendue de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions précisées à l'article L. 121-80.

« Art. L. 121-82-... – La recherche et la constatation des infractions aux dispositions des articles L. 121-80 et L. 121-81 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 121-6. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à permettre de distinguer la pâtisserie artisanale, « faite maison » avec des ingrédients et le savoir-faire d'un artisan-pâtissier de celle fabriquée de façon industrielle livrée surgelée car il existe un vide juridique dans ce domaine.

L'appellation « fait maison » est liée aux critères suivants :

- une fabrication à partir des ingrédients de base, soit de produits bruts, soit de produits ayant subis une 1ère transformation ayant pour objet sa conservation ;
- une fabrication non industrielle ;
- une fabrication sur le lieu de vente au consommateur final.

La fabrication du produit doit être effectuée sur le lieu de vente au consommateur final. Cependant, certains professionnels fabriquent leurs pâtisseries hors du lieu de vente (pour des raisons d'hygiène, de taille de locaux ou parce qu'ils détiennent plusieurs points de vente approvisionnés par un même atelier de fabrication). Il s'agira dans cette hypothèse de limiter l'appellation aux pâtisseries élaborées par le fabricant et vendues au plus dans cinq points de vente (dans la même agglomération ou dans des agglomérations proches de quelques kilomètres du site de production).

La vente, en véhicule de tournée ou sur les marchés, n'interdit pas le bénéfice de cette appellation sous réserve du respect des conditions précitées.