



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Implantation des distributeurs automatiques de pizza et pain sur terrains privés Question écrite n° 40198

Texte de la question

M. Dominique Potier alerte Mme la ministre de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales sur l'absence de règles d'urbanisme qui régissent l'installation des distributeurs automatiques de type pizza ou pain au sein des communes. À ce jour, des distributeurs fleurissent sur des terrains privés et ne sont soumis à aucune autorisation préalable de travaux au regard de la surface de plancher qui n'excède pas 5m². Ce vide juridique peut entraîner un développement anarchique des installations et engendrer des désordres connexes, en matière d'accès ou de stationnement avec des risques pour la sécurité des riverains. Dans ces conditions, les élus locaux ne disposent d'aucune prérogative pour statuer sur la cohérence d'une implantation au regard du plan local d'urbanisme de la collectivité compétente. De plus, si la présence de tels équipements peut aux yeux de certains se justifier dans des territoires ruraux spécifiques, elle est majoritairement questionnée dans les espaces urbains et péri-urbains. Le fonctionnement de ces machines interroge également sur une concurrence déloyale, au regard des obligations de jour de fermeture qui incombent à un artisan alors que l'activité de ces automates ne connaît pas d'interruption. En dialogue avec les élus locaux et les autorités consulaires, il souhaite savoir si le Gouvernement dispose d'évaluations des impacts de ce type d'installations sur l'aménagement du territoire et l'emploi local et s'il envisage de légiférer pour permettre aux collectivités de mieux réguler et encadrer les implantations.

Texte de la réponse

L'installation de distributeurs automatiques de pizzas ou de pain dans les communes répond à différentes conditions, notamment dans les zones possédant un plan local d'urbanisme (PLU) très contraignant. Avant l'implantation d'un distributeur de pizzas ou de pain sur un terrain privé, il convient donc de se renseigner auprès de la mairie sur les dispositions applicables en matière d'urbanisme. Une construction de moins de 5 m² ne nécessite pas de faire une demande de travaux en mairie, sauf si la zone est protégée, classée (Bâtiment de France) et si elle s'effectue dans une zone non destinée au commerce telle que définie dans le plan local d'urbanisme (PLU). En outre, pour les distributeurs de sandwiches et des denrées alimentaires comme les pizzas, une déclaration préalable doit être faite auprès des services vétérinaires (formulaire Cerfa n° 50-4064) dans le mois suivant leur installation, sauf si les produits concernés ne comportent aucune denrée d'origine animale. Dans ces conditions, les espaces urbains et péri-urbains peuvent en effet apparaître comme des lieux privilégiés d'implantation des distributeurs automatiques de pizzas et de pain, d'autant qu'ils offrent des possibilités de stationnement généralement importantes pour accueillir les clients. Il en résulte un risque de développement de ces installations qui peuvent poser des problèmes aux riverains en matière d'accès ou de stationnement. Il est vrai que ces installations peuvent porter préjudice aux commerces dans les centres-bourgs, les centres urbains et péri-urbains. Toutefois, du fait de l'absence de service en salle et de l'absence de loyers, la structure des coûts d'un distributeur automatique n'est pas comparable à celle d'un restaurant traditionnel ou d'une franchise de pizzas. Il faut compter environ 40 K€ HT pour un distributeur automatique de pizza et entre 8 K€ et 14 K€ HT pour un distributeur automatique de pain, auxquels il faut ajouter les coûts de maintenance et, dans le cas d'une production artisanale, les coûts de fonctionnement du laboratoire. Par conséquent, la masse salariale de ces structures est sans comparaison avec celle d'un restaurant traditionnel ou d'une boulangerie artisanale, dont les loyers et les autres charges fixes sont généralement plus élevés. En outre, avec un

distributeur automatique de pizzas ou de pain, le positionnement de l'entreprise sera difficilement perçu comme étant artisanal par les clients potentiels, bien que, dans certains cas, les pizzas et pains vendus en distributeur puissent être fabriqués de façon artisanale. Ainsi, la concurrence avec les pizzéries et boulangeries traditionnelles ou artisanales ne semble pas avérée et les conditions de la concurrence déloyale ne sont pas réunies. Enfin, certaines municipalités soutiennent l'installation de distributeurs automatiques de pain en lien parfois avec des boulangeries, dans le but d'offrir un service complémentaire qui permet aux habitants qui terminent leur travail tard, ou le dimanche, de rentrer tout de même à la maison avec du pain. Bien que régulièrement réclamés par les maires de communes dépourvues de commerces, ces distributeurs automatiques de pain restent plutôt rares sur le territoire car leur succès et leur rentabilité restent incertains. Pour les distributeurs de pizzas, on compte en 2021, 478 kiosques à pizzas présents au niveau national, tandis qu'on dénombre 21 225 points de vente de pizzas en France dont 14 271 pizzerias et 5 000 camions. Le Gouvernement ne dispose pas à ce jour d'évaluations des impacts de ce type d'installations sur l'aménagement du territoire et sur l'emploi local. Dans ces conditions et dans l'immédiat, il n'entend pas faire évoluer la réglementation en la matière.

Données clés

Auteur : [M. Dominique Potier](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (5^e circonscription) - Socialistes et apparentés

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 40198

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : [Cohésion des territoires et relations avec les collectivités territoriales](#)

Ministère attributaire : [Petites et moyennes entreprises](#)

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : [20 juillet 2021](#), page 5667

Réponse publiée au JO le : [5 octobre 2021](#), page 7426