



ASSEMBLÉE NATIONALE

9ème législature

Politique et réglementation

Question écrite n° 58294

Texte de la question

M François Rochebloine appelle l'attention de M le ministre délégué au commerce et à l'artisanat sur l'obligation faite aux artisans pâtisseries d'apposer la mention « décongèle » aux pâtisseries décongelées vendues aux consommateurs. Cette obligation, qui résulte de l'application des dispositions du décret n° 91-187 du 19 février 1991, est lourde à mettre en œuvre et n'est pas adaptée aux petites entreprises artisanales. Il demande donc s'il ne serait pas possible de revoir le champ d'application de ces dispositions.

Texte de la réponse

Reponse. - L'arrêté du 26 juin 1974 fixe les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale. S'il est vrai que cette réglementation a été initialement mise en œuvre pour le secteur industriel, elle n'exclut en aucune manière de son champ d'application le secteur artisanal puisqu'il est dit dans l'article 2 que « toute personne responsable d'un établissement où sont congelées des denrées animales ou d'origine animale est tenue d'en faire la déclaration au préfet (services vétérinaires) ». Les artisans, de même que les consommateurs, ont de plus en plus recours à cette technique pour laquelle il convient de respecter certaines règles, notamment en matière d'équipement, afin de préserver les caractéristiques hygiéniques et organoleptiques des produits. Dans le cadre de la transcription des directives européennes entreprise par la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture et de la forêt, il est projeté de modifier sur ces points l'arrêté du 26 juin 1974 : les produits destinés à être congelés devront provenir d'établissements agréés CEE et avoir suivi un circuit de distribution court. Enfin, les artisans, qui effectuent une remise directe au consommateur final, seront soumis à la future directive « hygiène » qui prévoit l'élaboration par les professionnels de guides de bonnes pratiques fixant les moyens adaptés pour répondre aux objectifs d'hygiène et de sécurité du consommateur. Les pâtisseries pourront ainsi préciser les moyens nécessaires pour effectuer une congélation dans des conditions hygiéniques satisfaisantes et tenir informé le consommateur des mesures prises pour assurer la qualité de leur production.

Données clés

Auteur : [M. Rochebloine François](#)

Circonscription : - Union du Centre

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 58294

Rubrique : Boulangerie pâtisserie

Ministère interrogé : commerce et artisanat

Ministère attributaire : commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 1er juin 1992, page 2395