



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activite

Question écrite n° 16973

Texte de la question

Les artisans boulangers et pâtisseries-boulangers, qui emploient 108 000 salariés, s'inquiètent des difficultés auxquelles ils sont confrontés, en raison tant de la poursuite sans réel contrôle d'ouvertures d'hypermarchés de moins de 1 000 mètres carrés, pour lesquelles la seule autorisation du maire suffit, que du non-respect de la règle de fermeture hebdomadaire et de l'alourdissement des charges sociales sur la main-d'œuvre des petites entreprises. Il s'installe aujourd'hui une concurrence de plus en plus nette d'entreprises ou de chaînes commerciales qui utilisent sans contrôle strict l'appellation de « boulangerie » alors qu'ils n'en ont aucun droit. Le contrôle devrait commencer dès l'attribution de la prime à la création d'entreprise aux créateurs de terminaux de cuisson dans la mesure où certains bénéficiaires ne sont que des relais et dans la mesure où ils ne sont aucunement de véritables fabricants de pain. Il est souhaitable que les artisans boulangers soient davantage protégés et qu'ils puissent ainsi se prémunir contre certaines pratiques anticoncurrentielles. M. Arnaud Cazin d'Honincthun demande à M. le ministre des entreprises et du développement économique, chargé des petites et moyennes entreprises et du commerce et de l'artisanat, quelles mesures il entend prendre en vue de rassurer les membres de cette profession, soucieux de sauvegarder le savoir-faire et la qualité attachés à leur profession.

Texte de la réponse

Pour répondre à la vive concurrence subie par la boulangerie artisanale, des mesures ont été prises pour faire reconnaître et promouvoir le savoir-faire des artisans boulangers ainsi que la qualité de leurs produits. Si l'appellation « boulangerie » n'est pas protégée (la solution de réserver l'enseigne de « Boulangerie-Pâtisserie » aux seuls artisans avait été écartée par les professionnels eux-mêmes en 1993), le titre d'artisan et de maître artisan permet de distinguer sans équivoque une boulangerie artisanale. Au niveau du produit, le décret no 93-1074 du 13 septembre 1993 sur le pain français, pris dans le souci d'informer les consommateurs, permet également de valoriser la notion de pain traditionnel français par rapport à celui fabriqué selon les modes en vigueur dans d'autres pays de l'Union européenne. La notion de « pain maison » permet aux entreprises qui fabriquent elles-mêmes leur pain de se démarquer des terminaux de cuisson qui utilisent des patons surgelés. Le ministère des entreprises et du développement économique n'a pas la possibilité de contrôler l'attribution d'aides à caractère local, comme les primes à la création d'entreprise. Cependant, les exploitants de terminaux de cuisson, qui ne sont pas des artisans, sont exclus du dispositif national des prêts bonifiés. Par ailleurs, les actions prévues dans les contrats de Plan Etat-Region, en liaison avec le programme d'orientation pour l'artisanat, visent à soutenir les initiatives des professionnels de la boulangerie, en valorisant la qualité de leurs produits, par exemple au travers du développement des filières locales. L'ensemble de cette politique de qualité devrait permettre aux entreprises d'en retirer tout le bénéfice en termes économiques.

Données clés

Auteur : [M. Cazin d'Honincthun Arnaud](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 16973

Rubrique : Boulangerie et pâtisserie

Ministère interrogé : entreprises et développement économique, chargé des petites et moyennes e

Ministère attributaire : entreprises et développement économique, chargé des petites et moyennes e

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 25 juillet 1994, page 3732

Réponse publiée le : 17 octobre 1994, page 5173