



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 17011

Texte de la question

M. Bernard Pons appelle l'attention de M. le ministre des entreprises et du développement économique, chargé des petites et moyennes entreprises et du commerce et de l'artisanat, sur la situation des artisans boulangers. Tout en se félicitant des mesures positives prises par le gouvernement en ce qui concerne leur profession (encouragements financiers accordés aux maîtres d'apprentissage, dénomination des pains qui donne une identité au pain français, suppression de l'interdiction du travail de nuit des ouvriers boulangers), cette profession s'oppose à l'attribution de la prime à la création d'entreprise pour les créateurs de terminaux de cuisson, qu'il s'agisse d'entreprises individuelles ou d'entreprises intégrées dans des chaînes commerciales et elle s'élève contre l'abus de l'appellation boulangerie pour laquelle elle demande une réelle protection. Les boulangers souhaiteraient que le Conseil supérieur de la qualité artisanale ait autorité pour décider des mesures applicables en boulangerie artisanale dans le domaine de l'hygiène, de la sécurité et de la qualité. Ceux-ci estiment qu'il serait bon que les décisions de justice en ce qui concerne les arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire soient appliquées. Il lui demande quelles mesures il envisage de prendre afin d'améliorer la situation de la boulangerie et la boulangerie-pâtisserie française.

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. Pons Bernard](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17011

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