



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Politique et réglementation

Question écrite n° 17295

Texte de la question

M. Jean-Pierre Calvel attire 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 le foisonnement des textes régissant la profession d'artisan boulanger. En effet, les textes en nombre croissant qui proviennent de directives européennes transcrites en droit français peuvent de moins en moins être respectés par le plus grand nombre d'artisans boulangers. Les responsables de la profession ont demandé à cet égard 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. Il lui demande s'il compte donner une suite favorable à cette proposition.

Texte de la réponse

La disposition communautaire qui intéresse les artisans boulangers pâtisseries est la directive (CEE) n° 93/43 du 14 juin 1993, dont la transcription nationale se traduira par un arrêté réglementant l'hygiène des denrées alimentaires pour l'ensemble de la distribution, quel qu'en soit le mode. Elle vise donc aussi bien les boulangers authentiques que les terminaux de cuisson ou les libres-services. Elle ne définit aucune obligation en terme d'aménagement de locaux et d'équipements, mais uniquement des exigences essentielles traduites en termes d'objectifs pour la sécurité du consommateur, laissant aux professionnels eux-mêmes, le choix de moyens adaptés à leurs spécificités, au travers, le cas échéant, de guides de bonnes pratiques d'hygiène. Le ministre des entreprises et du développement économique veille à ce que le projet d'arrêté « hygiène de la distribution », qui la transcrit, soit adapté aux problèmes particuliers des artisans. Il est donc important à ce titre, de souligner que les normes européennes d'hygiène visant les boulangers n'existent pas en tant que telles. Pour l'élaboration des guides artisanaux, les services du ministère des entreprises et du développement économique ont apporté un soutien technique et financier qui sera prolongé jusqu'à leur mise en place sur le terrain. C'est le cas du guide de bonnes pratiques réalisé par les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie, en voie d'achèvement. Par ailleurs, le dispositif actuel d'appui aux entreprises est en voie de renforcement par le programme d'orientation pour l'artisanat. Il intervient notamment dans de multiples actions régionales de modernisation des entreprises, et de valorisation de la qualité des produits de la boulangerie artisanale, par exemple au travers du développement de filières locales. Il conjugue des actions d'organisation économique, financées par les contrats de plan Etat-Region et le FISAC, des programmes d'animation économique et des aides aux entreprises dans le cadre des contrats de plan Etat-Region, des prêts bonifiés et le dispositif spécifique d'appui aux jeunes entrepreneurs ruraux. Sur le plan de la concurrence, la parution du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993, offrant aux vrais boulangers les moyens de se démarquer de ceux qui se bornent à cuire des patrons surgelés, vient conforter l'ensemble de cette politique de qualité, et devrait permettre aux entreprises d'en retirer tout le bénéfice.

Données clés

Auteur : [M. Calvel Jean-Pierre](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17295

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(e)s

Question publiée le : 1er août 1994, page 3847

Réponse publiée le : 31 octobre 1994, page 5435