



# ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

## Emploi et activite

Question écrite n° 17426

### Texte de la question

Mme Elisabeth Hubert 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 les inquiétudes des artisans boulangers-pâtisseries quant à l'avenir de leur profession. Ces derniers s'étonnent, tout d'abord, de la facilité avec laquelle sont créés les terminaux de cuisson (attribution, notamment, de la prime à la création d'entreprise) intégrés le plus souvent dans des chaînes commerciales, et qui ont recours à de la pâte surgelée, contrairement à la tradition française d'un pain de qualité. Ils sont également préoccupés par la concurrence que leur opposent les hypermarchés (procédure d'ouverture des établissements de moins de 1 000 mètres carrés, non-respect des arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire, etc.) et s'interrogent enfin sur la prolifération de textes contraignants, difficiles d'application, émanant des administrations française et européenne, alors que, dans un même temps, ils continuent à se heurter au refus des pouvoirs publics d'appliquer l'arrêté du 23 octobre 1967 tel qu'aménagé et accepté par l'ensemble des artisans. Elle lui demande donc quelles mesures il entend mettre en œuvre afin de répondre aux diverses préoccupations de la profession, qui rejoignent pour une large part celles des petits commerçants dont la présence contribue pourtant tellement à l'animation des quartiers et à la survie des zones rurales.

### Texte de la réponse

Pour répondre à la vive concurrence subie par la boulangerie artisanale, diverses mesures ont été prises pour faire reconnaître et promouvoir le savoir-faire des artisans ainsi que la qualité de leurs produits. Si l'appellation « boulangerie » n'est pas protégée, 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. En outre, la réglementation concernant les boulangeries et terminaux de cuisson en matière d'hygiène va être profondément modifiée. En effet, à la suite de la parution de la directive cadre 93/43 CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, un arrêté est en préparation qui concernera l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs. La nouvelle approche, au travers de cet arrêté à venir, qui se contentera de fixer des objectifs en matière de sécurité alimentaire, laissera aux professionnels la responsabilité de la définition des moyens à mettre en œuvre pour s'assurer de la maîtrise des exigences en cette matière. Ainsi sera-t-il permis aux professionnels de la boulangerie de faire prendre en compte les préoccupations propres à leur secteur d'activité, contribuant de ce fait à une amélioration des conditions dans lesquelles s'exerce la concurrence, en particulier avec les terminaux de cuisson. En matière d'urbanisme commercial, les mesures prises se sont déjà traduites par une très forte diminution des nouvelles surfaces autorisées. De plus, le ministère des entreprises et du développement économique se propose d'examiner la modification de l'arrêté du 23 octobre 1967 relatif aux normes de construction et d'aménagement des boulangeries en concertation avec les professionnels et les administrations concernées. Par ailleurs, les ministères compétents approfondissent les améliorations à apporter sur le problème de la fermeture hebdomadaire et de l'application des décisions de justice qui se pose en termes différents suivant les

departements. En tout etat de cause, il faudra etudier un renforcement des sanctions et en particulier des astreintes pecuniaires par jour de fermeture non applique. Sur le plan financier, le ministere des entreprises et du developpement economique a mis en place un important dispositif d'accompagnement des entreprises pour une politique de qualite et de modernisation technologique. Ainsi, le plafond des prets bonifies a ete releve et leur montant a ete double dans les zones rurales fragiles. Par ailleurs, des aides sont accordees pour la mise en oeuvre de programmes regionaux de developpement finances a l'aide des dotations du Fisac, des contrats de plan, de l'animation economique, des chambres de metiers et des organisations professionnelles. S'agissant plus particulierement de la prime a la creation d'entreprise, le ministere des entreprises et du developpement economique n'a pas la possibilite de controler l'attribution de ce type d'aide a caractere local. Cependant, les exploitants de terminaux de cuisson, qui ne sont pas des artisans, sont exclus du dispositif national des prets bonifies. Enfin, la profession est incitee a s'organiser, dans la logique des groupements et des cooperatives d'artisans, en developpant notamment des filieres locales de productions de qualite. On peut citer a titre d'exemple la creation de la cooperative Monpain en Franche-Comte. L'ensemble de cette politique de qualite devrait permettre aux entreprises d'en retirer tout le benefice en termes economiques.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Hubert Élisabeth](#)

**Circonscription :** - RPR

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 17426

**Rubrique :** Boulangerie et patisserie

**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 :** 8 août 1994, page 3975

**Réponse publiée le :** 31 octobre 1994, page 5437