



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activite

Question écrite n° 17843

Texte de la question

M. Jean-Claude Lenoir 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 revendications des boulangers et boulangers pâtisseries. Des mesures positives ont été prises en faveur de cette profession au cours des derniers mois, concernant notamment l'identité des pains. Les professionnels s'inquiètent toutefois du laxisme qui continue de prévaloir en matière de création de terminaux de cuisson et d'utilisation de pâte surgelée. Ils souhaitent que des mesures appropriées soient prises afin de limiter le développement de ces techniques de fabrication qui concurrencent la boulangerie artisanale authentique. Ils demandent notamment que l'appellation « boulangerie », souvent utilisée de manière abusive, fasse l'objet d'une réelle protection. Ils regrettent en outre que l'arrêté du 23 octobre 1967 ne soit pas appliqué malgré les aménagements qui lui ont été apportés. Devant le foisonnement des textes d'origine nationale ou communautaire, enfin, ils proposent que le Conseil supérieur de la qualité artisanale soit habilité à déterminer les règles applicables au secteur de la boulangerie artisanale en matière d'hygiène. Il lui demande quelles mesures il envisage de prendre en vue de répondre aux préoccupations exprimées par la profession et de promouvoir la tradition française du pain de qualité artisanale.

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 93-94 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. Sur le plan financier, le ministère des entreprises et du développement économique a mis en place un important dispositif d'accompagnement des entreprises pour une politique de qualité et de modernisation technologique. Ainsi, le plafond des prêts bonifiés a été relevé et leur montant a été doublé dans les zones rurales fragiles. Par ailleurs, des aides sont accordées pour la mise en œuvre de programmes régionaux de développement financés à l'aide des dotations du FISAC, des contrats de plan, de l'animation économique, des chambres de métiers et des organisations professionnelles. Enfin, la profession est incitée à 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 enterprises d'en retirer tout le benefice en termes economiques.

Données clés

Auteur : [M. Lenoir Jean-Claude](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17843

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 : 29 août 1994, page 4338

Réponse publiée le : 31 octobre 1994, page 5436