



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 17861

Texte de la question

M. Jean-Marie Geveaux 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 les inquiétudes exprimées par les artisans boulangers-pâtisseries quant au devenir de leur profession. En effet, ceux-ci doivent faire face à une concurrence active et accrue de la part de grandes chaînes commerciales, notamment, qui proposent à la clientèle du pain fabriqué à partir de pâtes congelées et de la pâtisserie industrielle, sans être soumises aux mêmes contraintes que les artisans boulangers-pâtisseries, en particulier en termes de normes d'hygiène, d'horaires d'ouverture ou d'investissements. La pratique du libre-service en grandes surfaces concourt ainsi à asphyxier le petit commerce, ce qui revêt une signification toute particulière dans nos campagnes, à l'heure où le Gouvernement entend faire du développement et de l'aménagement du territoire une priorité majeure. Aussi, afin de limiter ces distorsions de concurrence et en vue de préserver l'artisanat dans la boulangerie-pâtisserie, gage de qualité pour les produits vendus, il le prie de bien vouloir lui faire savoir s'il envisage de prendre des mesures spécifiques pour apaiser les craintes légitimes d'une profession qui représente 34 500 boulangers et emploie 108 000 salariés.

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 n° 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 coopératives d'artisans, en développant notamment des filières locales de productions de qualité. 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. Geveaux Jean-Marie](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17861

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 : 29 août 1994, page 4339

Réponse publiée le : 31 octobre 1994, page 5436