



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 17961

Texte de la question

M. Henri de Gastines rappelle à M. le ministre des entreprises et du développement économique, chargé des petites et moyennes entreprises et du commerce et de l'artisanat, que l'arrêté du 23 octobre 1967 précise les caractéristiques que doivent respecter les locaux où s'exercent les métiers de boulanger et de boulangerie-pâtisseries. Ces obligations justifiées sont onéreuses car elles contraignent à des aménagements de locaux. Or, il s'avère que si les boulangers et les boulangers-pâtisseries sont astreints à respecter ces obligations, il n'en est pas toujours de même pour certains magasins de type « croissanterie » qui utilisent des pâtes congelées qui sont cuites sur les lieux de ventes dans des conditions d'hygiène peu satisfaisantes et dans des locaux plus ou moins bien aménagés. Il lui demande quelles mesures il entend prendre pour que soient appliquées à tous les obligations définies par l'arrêté du 23 octobre 1967 et pour mettre fin à cette forme de concurrence déloyale.

Texte de la réponse

La disposition communautaire qui intéresse les artisans boulangers-pâtisseries est la directive 93/43 CEE 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-région et le FISAC, des programmes d'animation économique et des aides aux entreprises dans le cadre des contrats de plan Etat-région, des prêts bonifiés et le dispositif spécifique d'appui aux jeunes entrepreneurs ruraux. Sur le plan de la concurrence, la parution du décret no 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. de Gastines Henri](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17961

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 : 5 septembre 1994, page 4428

Réponse publiée le : 3 octobre 1994, page 4902