



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 4576

Texte de la question

M. François Rochebloine 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 la situation qui est faite actuellement aux artisans boulangers exerçant leur profession en milieu urbain. Il relève la prolifération anarchique des « points chauds » qui vendent un pain de moindre qualité, issu de la pâte surgelée traitée dans des terminaux de cuisson, ce qui ne peut conduire à terme qu'à une diminution de la consommation qui serait préjudiciable à tous. Estimant qu'il est nécessaire de donner une juste information aux consommateurs, dans le cadre d'une concurrence loyale, il demande quelles mesures entend prendre le Gouvernement pour imposer l'affichage de la composition du produit pain dans tous les points de vente.

Texte de la réponse

Un décret relatif à certaines catégories de pain a été publié le 14 septembre dernier. Ce texte, qui définit le « pain maison », le « pain de tradition française » et les conditions d'emploi de la mention « au levain » répond essentiellement à deux préoccupations : 1/ assurer correctement l'information du consommateur sur la qualité du pain qu'il achète ; 2/ donner aux boulangers les moyens de valoriser leur savoir-faire et leur production. Les dispositions de ce décret devraient assurer des conditions de concurrence loyale entre les différents opérateurs intervenant dans le secteur de la panification. En effet, seuls peuvent être commercialisés sous la dénomination « pain maison » les pains qui auront été entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final, et sous la dénomination « pain de tradition française » les pains n'ayant pas subi de traitement de surgélation au cours de leur élaboration et ne contenant aucun additif. Par ailleurs, l'arrêté du 9 août 1978 fait obligation aux vendeurs de mentionner le traitement de décongélation des pains congelés après cuisson. Ces dispositions doivent permettre aux boulangers, notamment artisanaux, de distinguer leur production de celle des terminaux de cuisson.

Données clés

Auteur : [M. Rochebloine François](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 4576

Rubrique : Boulangerie et pâtisserie

Ministère interrogé : entreprises et développement économique, chargé des petites et moyennes e

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 2 août 1993, page 2291

Réponse publiée le : 13 décembre 1993, page 4489