



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 46981

Texte de la question

M. Claude Girard appelle l'attention de M. le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat sur la situation des artisans boulangers. Ce secteur d'activité se trouve confronté à la concurrence des moyennes et grandes surfaces ouvertes 7 jours sur 7 et pratiquant des prix défiant toute concurrence. Il lui demande quelles sont ses intentions afin de remédier à cette situation et répondre aux attentes de cette profession créatrice d'emplois.

Texte de la réponse

Afin de répondre à la vive concurrence subie par la boulangerie artisanale, diverses mesures ont déjà été prises depuis 1993 pour faire reconnaître et promouvoir le savoir-faire des artisans ainsi que la qualité de leurs produits. Le Gouvernement entend aller plus loin pour lutter contre les distorsions de concurrence dont sont victimes les boulangeries artisanales. Un travail de fond a été mené pendant l'été 1995 avec les représentants de la profession et les administrations concernées. Ainsi, le Ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat a mis en place une coordination régulière entre les services concernés (la direction de l'artisanat) et la confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. Ces réunions se tiennent tous les deux mois environ et des représentants d'autres administrations ou d'autres professions peuvent y être conviés. Les thèmes de travail sont en premier lieu ceux qui avaient été identifiés comme prioritaires par la confédération, notamment l'identité artisanale : un arrêté, signé le 12 décembre 1995, permet de protéger l'appellation boulangerie ; les établissements concernés ont bénéficié d'un délai d'un an pour se mettre en conformité avec les dispositions de cet arrêté. Ainsi, selon les dispositions de l'arrêté précité réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie, seul peut prétendre à cette enseigne l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir des farines choisies, les différentes phases de fabrication de pains : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final. Cette dénomination peut aussi être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les autres opérations de fabrication. Cette réglementation vise à valoriser la fabrication et la qualité de ses produits. Elle permet aussi, dans un souci légitime d'information du consommateur, que les terminaux de cuisson qui n'assurent pas toutes les phases de fabrication du pain soient distingués de façon précise des boulangeries traditionnelles. De plus, la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996, relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat, fixe, dans les articles 16 et 21, de nouvelles dispositions qui protègent et valorisent les appellations artisanales, notamment pour les produits de boulangerie, afin de mieux promouvoir leur qualité dans un souci d'information du consommateur. Enfin, des initiatives comme celle de la fête du pain qui s'est déroulée le 16 mai dernier, jour de la Saint-Honoré patron des boulangers, avec l'appui du ministère de l'éducation nationale, seront renouvelées en 1997. Concernant le repos hebdomadaire, en application de l'article L. 221-17 du code du travail, des arrêtés préfectoraux réglementant la fermeture hebdomadaire des boulangeries et des établissements procédant à la vente de pain à titre principal ou accessoire sous toutes ses formes. Le jour de fermeture est librement choisi par les intéressés mais la fermeture s'entend par journée complète de 24 heures consécutives (de 0 heure à 24 heures). La circulaire du 19

septembre 1995, DRT 95/12 preparee conjointement par le ministere des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat et le ministere du travail et des affaires sociales, relative aux arretes de fermeture hebdomadaire des boulangeries et points de vente de pain, a rappelle l'obligation de faire respecter la reglementation existante dans ce domaine. Le bilan d'un an d'application de ce texte fait apparaitre une reelle amelioration du respect de cette reglementation dans la majorite des departements et la reactualisation de la quasi-totalite des arretes prefectoraux. Le Premier Ministre a paraphe la Charte de la boulangerie artisanale signee le 25 fevrier 1996 par les representants de la boulangerie artisanale et le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat, soulignant ainsi l'interet porte par le Gouvernement a cette activite et sa volonte de voir appliquer strictement la reglementation en vigueur. Afin d'aboutir a une application complete de ses textes sur tout le territoire, le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat a signe une nouvelle circulaire qui a ete adreesee le 14 juin 1996 a tous les prefets pour leur demander de prendre toutes les mesures necessaires afin de faire respecter la fermeture hebdomadaire par tous les points de vente de pain.

Données clés

Auteur : [M. Girard Claude](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 46981

Rubrique : Boulangerie et patisserie

Ministère interrogé : petites et moyennes entreprises, commerce et artisanat

Ministère attributaire : petites et moyennes entreprises, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 janvier 1997, page 83

Réponse publiée le : 24 mars 1997, page 1555