



# ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

## Emploi et activité

Question écrite n° 5862

### Texte de la question

M. Charles Ehrmann 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 problèmes qui concernent la profession de boulanger-pâtissier. Une mesure a été prise par le Gouvernement tendant à créer un label qui ne semble pas satisfaire la profession. En effet, à leurs yeux et pour pouvoir continuer à contribuer au redressement économique et social du pays, la seule façon de rendre justice à la profession consisterait à supprimer l'enseigne « boulangerie-pâtisserie » aux magasins faisant cuire des pâtes surgelées (fabriquées et surgelées en usine) et de les obliger à poser leurs véritables enseignes, à savoir : « terminal de cuisson de pâte congelée ». Il lui demande donc si une telle mesure peut être envisagée pour sauver une profession pénalisée par une concurrence déloyale et permettre ainsi aux consommateurs de faire leur choix en toute connaissance de cause.

### Texte de la réponse

Le souci de la qualité du pain et de la valorisation du savoir-faire des boulangers a inspiré les dispositions du décret no 93-1074 du 13 septembre 1993 qui réserve la dénomination de « pain maison » au pain entièrement pétri, façonné et cuit sur les lieux de vente au consommateur et la dénomination de « pain de tradition française » au pain n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de son élaboration et ne contenant aucun additif. Ce texte entendait répondre aux souhaits des professionnels en leur permettant, lorsqu'ils choisissent de recourir à des recettes et à des procédés de fabrication traditionnels, d'en informer le consommateur et de valoriser leur production. Les réactions de la presse après la publication de ce décret ont bien montré que c'est ainsi qu'il a été perçu. Les magasins qui achètent des pâtes surgelées pour les cuire ne peuvent en aucun cas se prévaloir des dénominations valorisantes synonymes de qualité pour le consommateur. Le nouveau cadre réglementaire contribue ainsi à différencier clairement, aux yeux du consommateur, les procédés de fabrication mis en œuvre et la qualité des produits qui lui sont présentés à la vente et permet de mieux assurer les conditions d'une concurrence loyale entre les différents opérateurs du secteur de la panification. Il donne aux artisans les moyens de faire connaître et faire valoir par eux-mêmes leur métier et leurs produits. Cette possibilité ne peut qu'être bénéfique à notre économie tout en profitant au consommateur. Une interdiction de l'usage de l'enseigne boulangerie-pâtisserie pour ceux qui utilisent en tout ou partie la technique de la surgélation s'avérerait difficilement contrôlable voire contestable notamment pour les professionnels utilisant les deux techniques de fabrication.

### Données clés

**Auteur :** [M. Ehrmann Charles](#)

**Circonscription :** - UDF

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 5862

**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** : 20 septembre 1993, page 3003

**Réponse publiée le** : 6 juin 1994, page 2878