



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Emploi et activité

Question écrite n° 7198

Texte de la question

M. Bernard Debre demande à M. le ministre de l'économie s'il ne lui semblerait pas souhaitable d'envisager une réglementation en matière d'installation de terminaux de cuisson afin d'en limiter les implantations tous azimuts qui risquent de mettre en péril, à terme, la boulangerie artisanale. Il lui cite, pour exemple, le problème du département de l'Indre-et-Loire où quatre « cuiseurs de pâte surgelée » vont s'ouvrir. Il lui fait part des très vives préoccupations des boulangers, qui rencontrent déjà des difficultés en raison de la conjoncture économique et de la concurrence des moyennes et grandes surfaces, et qui craignent des fermetures de boulangeries.

Texte de la réponse

Dans la période récente, la fabrication du pain a connu une considérable évolution, tant en ce qui concerne les techniques d'élaboration que pour ce qui est des composants mis en œuvre. Cette évolution a certainement permis une amélioration des conditions de travail des boulangers ainsi qu'une rationalisation de la production et un accroissement des variétés de pain proposées aux consommateurs. Dans le même temps, les circuits de commercialisation ont été modifiés, avec l'apparition de la boulangerie industrielle et la vente de pain dans les grandes surfaces et les terminaux de cuisson. La multiplication des variétés de pain, des dénominations, et la diversification des lieux de vente ont pu entraîner des difficultés pour les consommateurs à choisir le type de pain leur convenant ainsi que la mise en vente de produits de qualité parfois discutable. Face à cette situation, les pouvoirs publics ont opté pour une solution visant à assurer correctement l'information du consommateur sur la qualité du pain qu'il achète, donner aux boulangers les moyens de valoriser leur savoir-faire et leur production. Ainsi, le décret du 13 septembre 1993 doit permettre d'assurer des conditions de concurrence loyale entre les différents opérateurs du secteur de la panification. Il donne en effet les moyens aux professionnels qui choisissent de recourir à des recettes et à des procédés de fabrication traditionnels d'en informer le consommateur et de faire apprécier leur production. Les réactions de la presse à la sortie de ce texte montrent bien que c'est ainsi qu'il a été perçu. En outre, les artisans boulangers ont très favorablement accueilli la possibilité qui leur est offerte, grâce à ce décret, de mettre en valeur leur savoir-faire propre.

Données clés

Auteur : [M. Debre Bernard](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 7198

Rubrique : Boulangerie et pâtisserie

Ministère interrogé : économie

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 25 octobre 1993, page 3617

Réponse publiée le : 27 décembre 1993, page 4752