



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

boulangerie et pâtisserie

Question écrite n° 12391

Texte de la question

M. Claude Gaillard appelle l'attention de Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur l'attente importante des artisans-boulangers et boulangers-pâtisseries concernant l'affirmation de l'identité de leur métier ; celle-ci résultait notamment de l'arrêté du 12 décembre 1995. Cet arrêté précisait les critères d'octroi de l'appellation et de l'enseigne aux professionnels : farines choisies, mainmise et localisation sur le lieu de vente de la totalité des phases de fabrication du pain. Il est en effet très important que le consommateur puisse identifier clairement le pain fabriqué sur place par un professionnel responsable de toutes les phases de la panification. Or, cet arrêté vient d'être annulé, pour des raisons de forme, par le Conseil d'Etat. Les professionnels demandent donc que ces dispositions soient reprises dans un texte offrant de réelles garanties juridiques (loi, décret, etc.). Il ne s'agit pas seulement ici des artisans eux-mêmes mais aussi de leurs 15 000 apprentis dont l'avenir est directement engagé par ces dispositions. Il demande donc quelles mesures sont en cours afin de répondre directement à leurs attentes.

Texte de la réponse

A la suite de l'annulation le 29 décembre 1997 par le Conseil d'Etat des dispositions de l'arrêté du 12 décembre 1995, relatif à l'appellation et à l'enseigne de boulangerie, et pour répondre aux préoccupations des boulangers afin que l'origine artisanale de leurs pains puisse être bien identifiée, la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger a été publiée au Journal officiel du 26 mai 1998. Selon cette loi, les appellations et enseignes de « boulanger » et « boulangerie » seront réservées aux professionnels assurant l'intégralité de la production des pains (du choix des matières premières jusqu'à la vente au consommateur) ; par ailleurs, elle exclut formellement congélation et surgélation. Cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions mentionnées ci-dessus. Les contrevenants à ces dispositions seront soumis aux sanctions prévues à cet effet. Parallèlement à la protection des appellations et enseignes, la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat a souhaité que la qualité des produits vendus par les boulangeries artisanales soit confirmée. C'est pourquoi ses services ont engagé, en concertation avec la profession, une réflexion en vue d'élaborer un cahier des charges définissant les méthodes de fabrication artisanales des pains. Un tel texte permettra de renforcer l'information des consommateurs en ce qui concerne l'origine et les méthodes de fabrication des pains. Les intérêts de la profession de boulanger, auxquels la ministre est particulièrement attentive, ont donc été pris en compte. Les objectifs de qualité et de transparence de l'information poursuivis sont également de nature à satisfaire les consommateurs.

Données clés

Auteur : [M. Claude Gaillard](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (3^e circonscription) - Union pour la démocratie française

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 12391

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 30 mars 1998, page 1757

Réponse publiée le : 22 juin 1998, page 3495