



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

boulangerie

Question écrite n° 62550

Texte de la question

M. Jean-Jack Queyranne appelle l'attention de M. le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sur les difficultés rencontrées dans le secteur de la vente de produits de boulangerie. En effet, depuis quelques années, le secteur de la vente du pain s'est ouvert aux vendeurs de pain industriels ainsi qu'aux revendeurs notamment dans les stations-services, les points chauds, épiceries et les grandes et moyennes surfaces. Aujourd'hui, par exemple, sur la ville de Lyon, un point de vente de pain pourrait s'ouvrir chez un marchand de tabac, ouvert sept jours sur sept. Cette industrialisation du marché du pain met le métier d'artisan boulanger dans une situation économique précaire et conduit à faire supporter par cette profession un préjudice énorme qui pourrait remettre en cause la formation des apprentis et, à terme, la disparition de nombreux artisans boulangers qui ne pourront poursuivre leurs investissements. En conséquence, il lui demande quelles mesures législatives le Gouvernement entend prendre pour sauvegarder l'artisanat de la boulangerie face à la déréglementation en matière de vente de pain.

Texte de la réponse

Depuis plusieurs années, des mesures ont été prises par tous les acteurs pour faire reconnaître et promouvoir le savoir-faire des artisans du secteur de la boulangerie artisanale ainsi que la qualité de leurs produits. Tout d'abord, il convient d'observer que si le nombre de points de ventes a été fortement réduit depuis plus de 30 ans, une tendance plutôt rassurante a été constatée sur les quinze dernières années puisque le nombre d'entreprises est passé de 28 121 en 1994 à 29 940 en 2007. Dans le même temps, le nombre de personnes occupées a progressé atteignant 148 579 en 2007 pour 134 268 en 1994. La loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger permet de protéger l'appellation boulangerie. Ainsi, 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 pain : 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. Par ailleurs, les appellations des produits doivent être conformes : soit à des textes réglementaires (décret du 13 septembre 1993 pour le pain maison, le pain au levain et le pain de tradition française, réglementation des produits bio, ...), soit aux usages loyaux et constants du commerce (recueil des usages concernant les pains en France ; distinction des appellations baguettes et flûtes, ...), soit à la jurisprudence (pain cuit au bois). À cet égard, la participation du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi à l'organisation de la fête du pain, dont la quatorzième édition a eu lieu en mai 2009, en lien avec la Saint-Honoré patron des boulangers, souligne dans sa durée l'intérêt porté à cette activité et la volonté du Gouvernement de soutenir ce secteur. Par ailleurs, s'agissant des engagements du Gouvernement et des pouvoirs publics dans le domaine du commerce, il est précisé que la loi de modernisation de l'économie a

permis de créer un conseil stratégique et une commission d'orientation du commerce de proximité. Ces deux instances ont été installées le 29 mai 2009. La commission d'orientation, au sein de laquelle figurent 4 sous-commissions, s'est déjà réunie à plusieurs reprises. Elle formulera des recommandations de bonnes pratiques en matière de conception, de réalisation ou d'évaluation de projets (en particulier l'examen des réponses aux quatre appels à projets). Ces recommandations seront portées à la connaissance du Conseil stratégique qui fixe les principes et examine la mise en oeuvre de la politique de soutien aux activités de proximité. Des propositions d'actions seront ainsi formulées par les acteurs de terrain et recueilleront sans conteste une légitimité au regard de leur connaissance de la réalité du commerce de proximité. S'agissant de l'ouverture d'un rayon « pain » dans un bureau de tabac, il n'existe pas d'interdiction de commercialisation de ce produit dans ce type de commerce dès lors que le respect des conditions d'hygiène est assuré. Ce type de vente, qui reste marginal, constitue une activité accessoire qui s'inscrit dans un cadre concurrentiel laissant au client le choix de son approvisionnement. De même, certaines boulangeries peuvent, à titre accessoire, vendre des journaux ou des produits qui ne relèvent pas directement du secteur de la boulangerie.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Jack Queyranne](#)

Circonscription : Rhône (7^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 62550

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 3 novembre 2009, page 10324

Réponse publiée le : 15 décembre 2009, page 11988