



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

boulangerie

Question écrite n° 83644

Texte de la question

M. Olivier Dussopt attire l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur les revendications des professionnels de la boulangerie concernant la fabrication de pain par les agriculteurs. Depuis quelques temps, on constate que certains agriculteurs complètent leur activité en transformant et vendant les produits issus de leur exploitation aux consommateurs. C'est le cas pour le pain. Cependant, ces agriculteurs ne sont pas soumis, contrairement aux professionnels de la boulangerie, à l'exigence de qualification prévue par la loi du 5 juillet 1996. Dès lors, les agriculteurs n'étant pas soumis aux mêmes règles que les artisans boulangers, la profession dénonce une concurrence déloyale. Ainsi, la Confédération nationale de la boulangerie estime que les agriculteurs qui fabriquent et vendent du pain doivent répondre à l'exigence de qualification au même titre que les artisans boulangers. Par conséquent, il lui demande de bien vouloir lui faire connaître les mesures qu'il compte prendre pour répondre aux attentes des professionnels de la boulangerie sur ce sujet.

Texte de la réponse

L'attention du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a été appelée par les professionnels de la boulangerie sur la fabrication de pain par les agriculteurs, pratique qui générerait une concurrence déloyale dans la mesure où les agriculteurs ne sont pas soumis aux mêmes exigences de qualification que les boulangers. Diverses mesures sont mises en oeuvre par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche afin de favoriser la diversification des exploitations agricoles, source de revenus potentielle pour les agriculteurs dans un contexte de prix agricoles déprimés. La mise en place de circuits courts à partir de productions à la ferme est en particulier encouragée. La production de pain à partir des céréales de l'exploitation peut en faire partie. Néanmoins, il convient de noter que ce mode de production est encore peu répandu. En 2007, seuls 8 % des exploitants agricoles développaient en France une activité de transformation de produits agricoles pour vente directe à la ferme, toutes activités et secteurs confondus, la fabrication de pain à la ferme ne représentant qu'une part infime de cette activité. La filière boulangère ne peut donc se trouver concurrencée par ces démarches qui, au même titre que l'activité de boulangerie traditionnelle, profitent aux territoires ruraux, d'autant qu'elles s'appuient le plus souvent sur une coopération entre artisan-boulangier ou meunier et agriculteur.

Données clés

Auteur : [M. Olivier Dussopt](#)

Circonscription : Ardèche (2^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 83644

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : Alimentation, agriculture et pêche

Ministère attributaire : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 juillet 2010, page 7725

Réponse publiée le : 19 octobre 2010, page 11378