



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Création d'une appellation « industrielle » pour certaines viennoiseries

Question écrite n° 17442

Texte de la question

M. Cédric Roussel interroge M. le ministre de l'économie et des finances sur la création d'une appellation « industrielle » pour les viennoiseries produites de façon non-artisanale. Le Gouvernement a rappelé son attachement à soutenir l'artisanat local et à promouvoir le savoir-faire traditionnel à de multiples reprises depuis le début du quinquennat. Alerté par un collectif d'artisans niçois sur la nécessité de créer une appellation « industrielle » pour les viennoiseries produites de façon non-artisanale, il s'agit donc de valoriser les procédés de fabrication artisanaux dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, secteur très impacté par la vente de produits industriels. En conséquence, cette nouvelle appellation aurait pour vertu de renforcer l'impératif de transparence envers les consommateurs, permettant une concurrence loyale entre artisans et industriels. Actuellement, près de 80 % de la production est industrielle et surgelée alors que le consommateur croit souvent déguster une viennoiserie de provenance artisanale. De fait, la législation actuelle ne semble pas permettre de différencier clairement ces produits. Aussi, bien que depuis 2013, la branche artisanale ait élaboré un code d'usages de la viennoiserie artisanale avec la mise en place d'une mention « maison », cela ne semble pas encore suffisant pour les artisans et en particulier l'artisanat local. Afin de rendre à l'artisanat ses lettres de noblesses et de garantir aux consommateurs une transparence réelle sur les produits qu'ils consomment, il souhaite savoir s'il envisage la création de cette nouvelle appellation dans le droit positif.

Texte de la réponse

Alors que l'appellation « boulangerie » est aujourd'hui très réglementée, les appellations de « pâtisserie » ou de « viennoiserie » ne le sont pas. Lorsque les pâtisseries ou les viennoiseries ont été surgelées et sont présentées à la vente après avoir subi une décongélation, les professionnels doivent mettre en place un étiquetage informatif, qu'ils aient eux-mêmes fabriqué le produit sur place, ou non. À cet effet, en application des dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 modifié, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, une affichette doit, dans le cas des produits vendus dans le circuit artisanal, être placée à proximité des produits et indiquer l'état physique du produit (au cas d'espèce, son éventuelle décongélation). En l'état actuel de la réglementation, il n'existe aucune obligation de qualifier une pâtisserie d'« industrielle », la seule obligation consistant à indiquer son état physique. Modifier la réglementation pour introduire cette qualification obligerait à réviser le droit européen. Une telle évolution ne pourrait intervenir qu'avec l'accord de l'ensemble des États membres. Il n'est donc pas envisagé, dans l'immédiat, de faire évoluer les dispositions relatives à l'étiquetage.

Données clés

Auteur : [M. Cédric Roussel](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (3^e circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17442

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Économie et finances](#)

Ministère attributaire : [Économie et finances](#)

Date(s) clé(e)s

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 16 septembre 2019

Question publiée au JO le : [5 mars 2019](#), page 2022

Réponse publiée au JO le : [15 octobre 2019](#), page 8840