



# ASSEMBLÉE NATIONALE

9ème législature

## Politique et réglementation

Question écrite n° 13158

### Texte de la question

M Jean-Claude Gaudin attire l'attention de Mme le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation, sur l'utilisation de pâte surgelée par certains commerçants qui laisseraient supposer qu'ils vendent et fabriquent du pain selon les méthodes traditionnelles, alors que dans leur cas la panification subit un arrêt et que la fabrication ne suit pas un cycle complet. Il lui demande d'étudier une modification du décret du 7 décembre 1984 qui permette de différencier les boulangeries artisanales des boulangeries utilisant la pâte surgelée.

### Texte de la réponse

Reponse. - Le Centre national de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation (CNERNA) vient de préciser la définition du pain traditionnel. De cette définition, reprise dans le code des usages annexes au rapport sur la pain et sa filière, présentée en novembre 1988 au Conseil économique et social, il ressort que la spécificité de ce produit est essentiellement due à sa composition. Le pain traditionnel, lit-on dans ce document, correspond au produit résultant de la cuisson dans un four d'une pâte pétrie et composée exclusivement de farines panifiables, d'eau potable et de sel de cuisine, fermentée à l'aide de levure et/ou de levain, éventuellement additionnée des substances autorisées. Les techniques de fabrication ne sont pas précisées dans cette définition. En effet, alors que la composition ci-dessus rappelée demeure inchangée depuis des décennies, les méthodes de fabrication sont, elles, en constante évolution, qu'il s'agisse de la mécanisation du pétrissage, de la conception des fours et de leur chauffage ou de la technique de la pousse contrôlée à ralentir ou à interrompre la fermentation de la pâte par abaissement de la température aux environs de 0 °C en froid positif ou en froid négatif. Cette évolution des méthodes touche aussi bien le secteur artisanal que le secteur industriel, pour permettre notamment la réduction du travail de nuit, l'aménagement des horaires, l'allègement du labeur de l'homme, sans nuire pour autant aux qualités organoleptiques du pain. Dans ces conditions, une modification du décret du 7 décembre 1984 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires pour différencier le pain des boulangeries artisanales utilisant des méthodes traditionnelles des boulangeries utilisant la pâte surgelée apparaît difficilement réalisable. La fixation d'une frontière entre les méthodes de fabrication traditionnelles et les autres ne pourrait être qu'arbitraire, étant donné l'évolution constante des technologies, leur imbrication et leur utilisation aussi bien dans le secteur industriel qu'artisanal. Cette indication n'apporterait d'ailleurs pas d'information utile au consommateur sur la qualité réelle du pain. Sur le plan réglementaire, une telle prescription devrait obtenir l'aval des autorités communautaires, le décret du 7 décembre 1984 n'étant que la transcription en droit français de la directive CEE/79-112 du 18 décembre 1978. Il reste loisible aux boulangers qui le désirent de faire connaître à leur clientèle les méthodes de fabrication qu'ils utilisent ou au contraire qu'ils n'utilisent pas, en évitant cependant des expressions générales du type « méthode traditionnelle » dont les contours demeurent incertains. La profession pourrait elle-même prendre l'initiative d'une telle action en créant par exemple une marque collective assortie d'une information appropriée.

### Données clés

**Auteur :** [M. Gaudin Jean-Claude](#)

**Circonscription :** - Union pour la démocratie française

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 13158

**Rubrique :** Boulangerie pâtisserie

**Ministère interrogé :** consommation

**Ministère attributaire :** consommation

Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 22 mai 1989, page 2297