

15ème législature

Question N° : 20955	De M. Jean-Claude Bouchet (Les Républicains - Vaucluse)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie et finances		Ministère attributaire > Économie et finances
Rubrique >commerce et artisanat	Tête d'analyse >Artisans boulangers-pâtisseries - certification	Analyse > Artisans boulangers-pâtisseries - certification.
Question publiée au JO le : 02/07/2019 Réponse publiée au JO le : 03/03/2020 page : 1687		

Texte de la question

M. Jean-Claude Bouchet appelle l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur les difficultés rencontrées par les artisans boulangers-pâtisseries et plus particulièrement ceux situés en milieu rural. En effet, le président du groupement de boulangeries-pâtisseries artisanales de Vaucluse l'avait alerté, ainsi que ses collègues, les députés vauclusiens Marie-France Lorho et Julien Aubert, également sensibilisés à cette problématique, sur la prolifération des points de vente de pains au cours de la dernière décennie, entraînant de plus en plus de fermetures de boulangeries-pâtisseries traditionnelles, surtout en milieu rural. Or, d'après une enquête menée en 2010 par ce groupement des artisans boulangers-pâtisseries de Vaucluse, presque la majorité de ces entreprises artisanales (48 %) se situent en milieu rural et du fait de la concurrence déloyale menée par les chaînes industrielles, elles se retrouvent particulièrement fragilisées. Face à ce constat, il apparaît important de garantir la bonne information des consommateurs quant aux méthodes de fabrication artisanales ou non, des boulangeries et pâtisseries. Il s'agit de pouvoir réaffirmer les spécificités du travail d'artisan, soit la fabrication et la cuisson des produits sur place. Si la loi 95-408 du 25 mai 1998 permet déjà une certification pour la boulangerie, cela n'est pas le cas pour la pâtisserie. Or, une certification pour la pâtisserie permettrait d'une part aux consommateurs d'être mieux avertis de la composition des produits qu'ils achètent et permettrait d'autre part, de reconnaître le savoir-faire des artisans dans cette spécialité. Aussi, il lui demande quelles mesures peuvent être envisagées pour accompagner cette certification réclamée par les artisans boulangers-pâtisseries en vue d'une meilleure protection de leur savoir-faire et d'une meilleure information des consommateurs.

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.

