

15ème législature

Question N° : 26087	De Mme Valérie Beauvais (Les Républicains - Marne)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie et finances		Ministère attributaire > Économie et finances
Rubrique >commerce et artisanat	Tête d'analyse >Métier - boulanger	Analyse > Métier - boulanger.
Question publiée au JO le : 28/01/2020 Réponse publiée au JO le : 25/02/2020 page : 1494		

Texte de la question

Mme Valérie Beauvais attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur l'avenir de la profession de boulangers-pâtisseries. Au mois de janvier 2020, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie a lancé un nouveau label, « Boulanger de France », dans l'objectif de différencier les artisans de ceux qui ont recours à l'industrie, et préserver leurs commerces. Les boulangeries traditionnelles détiennent aujourd'hui 55 % du marché français, contre 45 % pour les boulangeries industrielles et les chaînes ; le secteur de la boulangerie-pâtisserie représente 130 000 emplois dans près de 33 000 commerces, contre environ 50 000 fournils dénombrés en France dans les années 1960. Les produits industriels prennent de plus en plus de place dans les boulangeries-pâtisseries, même lorsque celles-ci se présentent comme « artisanales ». Selon les chiffres avancés par la profession, 80 % des viennoiseries seraient fabriquées à partir de préparations industrielles. En 1998, la loi déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger avait restreint l'utilisation du terme « boulangerie » pour en exclure les points de vente qui se contentent de cuire sur place un pain livré tout préparé, voire même surgelé. Aujourd'hui, les établissements qui peuvent se nommer « boulangerie » doivent fabriquer le pain sur place, sans utiliser de pâte surgelée. Toutefois, ces dispositions ne semblent pas avoir suffi à freiner la concurrence, et les chaînes spécialisées, qui ont légalement le droit de s'appeler « boulangerie », fabriquent le pain sur place, mais pas les autres produits tels que les viennoiseries et les pâtisseries. Bien sûr, les enseignes industrielles du secteur doivent pouvoir répondre à certaines demandes qui correspondent aux attentes du marché. Toutefois, l'artisanat doit aussi pouvoir proposer des produits différents, qui se distinguent de l'offre industrielle. En effet, l'évolution du marché a eu pour conséquence de fabriquer et de proposer des produits qui ont formaté le goût : le consommateur ne sait plus différencier une viennoiserie industrielle d'une viennoiserie artisanale. L'artisan, qui se doit aussi de vivre de son travail, se voit alors « condamné » à proposer à sa clientèle de la viennoiserie industrielle, alors même que la profession souhaite travailler de manière traditionnelle et artisanale. Dans ce sens, le développement de ce nouveau label « Boulanger de France » est très important, car on doit redonner du sens et de la noblesse au métier d'artisan et à leurs produits. Réel gage de qualité, ce label ambitieux implique donc pour le boulanger labélisé de fabriquer son pain, sa viennoiserie, sa pâtisserie, ses spécialités salées sur place, pour mettre en avant le savoir-faire et l'excellence des artisans. La situation actuelle engendre de fait une certaine confusion dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et, dans le même temps, la profession peine à valoriser ses métiers alors même qu'elle souhaite susciter davantage de vocations. En conséquence, elle lui demande de bien vouloir lui indiquer les actions et les propositions que le Gouvernement entend mettre en œuvre pour, d'une part, valoriser et défendre les métiers d'une filière d'excellence, l'artisanat, gage de produits de qualité, et d'autre part, répondre à la demande croissante du consommateur pour des produits authentiques, de qualité et qui ont du goût.

Texte de la réponse

L'avenir de la profession de boulangers-pâtisseries est un sujet d'attention pour le Gouvernement dans un contexte où cette profession subit fortement la concurrence des produits industriels et où le consommateur est en quête de repères. Le consommateur doit pouvoir avoir accès à des produits artisanaux de qualité, qui se distinguent de l'offre industrielle, et aux informations sur l'état et la qualité des produits. Toutefois les produits principalement touchés par la concurrence des produits industriels sont essentiellement la pâtisserie et la viennoiserie. Or, si l'appellation « boulangerie » est aujourd'hui très réglementée (article L. 121-80 du code de la consommation), l'appellation de « pâtisserie » l'est moins. En effet, à ce jour, l'exploitant d'une pâtisserie n'a pas d'obligation de fabriquer sur place les produits qu'il propose à la vente. Toutefois, lorsqu'ils mettent en vente des pâtisseries surgelées, les professionnels doivent mettre en place un étiquetage informatif depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 1169/2011 régissant les règles d'information du consommateur. Les artisans qui le souhaitent peuvent, dans le respect de la réglementation générale en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires actuellement en vigueur, valoriser la qualité de leurs productions en faisant état d'une fabrication réalisée sur place, avec les ingrédients usuels. En complément de cette possibilité, la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française a finalisé une charte de qualité et vient de lancer en janvier 2020 le label « Boulanger de France », à destination de ses adhérents. Cette charte doit permettre aux artisans boulangers pâtisseries de se démarquer de la concurrence. Elle valorise les artisans qui fabriquent eux-mêmes leurs produits, en permettant aux consommateurs d'identifier immédiatement les boulangers qui y ont adhéré grâce à ce label. Trois objectifs sont liés à cette démarche : engager le plus grand nombre d'artisans boulangers à devenir « Boulangers de France » ; affronter toutes les formes de boulangerie industrielle sur le terrain de la qualité des pratiques artisanales ; aider les consommateurs à comprendre la différence entre la boulangerie industrielle et la boulangerie artisanale. Les professionnels sont les mieux à même de mesurer les contraintes et bénéfices à s'engager dans une démarche de qualité. C'est pourquoi il n'est pas souhaitable de faire intervenir le Gouvernement dans un processus de labellisation déjà bien pris en main par les professionnels. Toutefois, le Gouvernement met en œuvre en lien avec les professionnels la Stratégie nationale pour l'artisanat et le commerce de proximité afin de donner de la lisibilité, de simplifier, d'alléger et de mieux accompagner les chefs d'entreprises artisanales, y compris dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Cette stratégie vise aussi à valoriser dans les territoires les valeurs de l'artisanat, ses métiers et les hommes et femmes qui y travaillent. Dans ce cadre, les chambres de métiers et de l'artisanat, sous le pilotage de CMA France, mettront en œuvre un plan d'action ambitieux de valorisation des métiers de l'artisanat par des actions de terrain renforcées. Enfin, des actions collectives de communication seront mises en œuvre, portées par CMA France, dans le cadre notamment de la Semaine nationale de l'artisanat ou d'actions innovantes afin de faire rayonner la marque « L'artisanat, première entreprise de France » auprès des différents publics.