



15ème législature

Question N° : 26244	De M. Stéphane Testé (La République en Marche - Seine-Saint-Denis)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie et finances		Ministère attributaire > Économie et finances
Rubrique >commerce et artisanat	Tête d'analyse >Information des consommateurs	Analyse > Information des consommateurs.
Question publiée au JO le : 04/02/2020 Réponse publiée au JO le : 02/06/2020 page : 3824		

Texte de la question

M. Stéphane Testé attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur le défaut d'information du consommateur quant à l'origine de la fabrication des pâtisseries et viennoiseries. Certains boulangers pâtisseries vendent en effet de la viennoiserie et de la pâtisserie d'origine industrielle sans donner cette information. Cette pratique est particulièrement trompeuse car le consommateur achète de bonne foi un produit industriel au prix de l'artisanal. De plus, ces produits industriels contiennent des conservateurs et autres ingrédients qui pourraient avoir des conséquences sur la santé des consommateurs. Il est donc essentiel que ceux-ci soient informés. Pourtant, alors que les boulangers doivent obligatoirement façonner et cuire leurs pains sur le lieu de vente pour s'afficher comme une boulangerie, il n'existe aucune obligation particulière pour bénéficier de l'enseigne de pâtisserie. Une boulangerie peut donc très bien vendre des viennoiseries et des pâtisseries industrielles sans avoir à le mentionner. Les industriels et les chaînes de franchise notamment s'approprient cette appellation, au détriment des artisans garants du « fait-maison ». C'est pourquoi il lui demande si le Gouvernement envisage d'imposer l'obligation d'indiquer l'origine de la fabrication des pâtisseries et viennoiseries ainsi que la liste des ingrédients utilisés afin de mieux informer le consommateur et de protéger les artisans contre toute concurrence déloyale.

Texte de la réponse

L'attention du Gouvernement a été appelée sur la situation des artisans pâtisseries dans un contexte où cette profession subit fortement la concurrence des produits industriels surgelés. Les produits principalement touchés par cette concurrence sont la viennoiserie mais aussi la pâtisserie. En effet, l'appellation « boulangerie » est aujourd'hui très réglementée. Selon l'article L. 122-17 du code de la consommation, « Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. Les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ». L'appellation de « pâtisserie » n'est, en revanche, pas réglementée. À ce jour, l'exploitant d'une pâtisserie peut ne pas fabriquer sur place les produits qu'il propose à la vente. En revanche, 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. 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 état physique du produit. Pour les produits non préemballés, le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Les artisans qui le souhaitent peuvent ainsi, dans le respect des exigences de loyauté et sous réserve de ne pas tromper ou induire le consommateur en erreur, valoriser la qualité de leurs productions et leur savoir-faire en faisant application des dispositions de ce règlement. 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 parmi les plus courants (notamment croissants, pains au chocolat, brioche, galettes des rois, éclairs, sandwiches, etc.), en permettant aux consommateurs d'identifier immédiatement les boulangers qui y ont adhéré grâce à ce label. Enfin, l'emploi du terme « artisan » est étroitement encadré par les dispositions de la loi du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat. Selon ce texte, l'utilisation du terme « artisan » par une personne morale n'est possible que si celle-ci est immatriculée au répertoire des métiers et si l'un de ses dirigeants répond personnellement à ces conditions de qualification dans le métier exercé. Les agents de la direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes sont habilités à rechercher et constater, dans des conditions prévues au I de l'article L. 511-22 du code de la consommation, les éventuelles infractions.