

15ème législature

Question N° : 2637	De M. Éric Ciotti (Les Républicains - Alpes-Maritimes)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Économie et finances (Mme la SE)
Rubrique >commerce et artisanat	Tête d'analyse >Appellation « tradition » pour les viennoiseries	Analyse > Appellation « tradition » pour les viennoiseries.
Question publiée au JO le : 07/11/2017 Réponse publiée au JO le : 01/05/2018 page : 3735 Date de changement d'attribution : 25/11/2017		

Texte de la question

M. Éric Ciotti attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la création d'une appellation « tradition » pour les viennoiseries, sur le modèle du « décret pain » de 1993 sur la base duquel sont nées les baguettes « tradition ». La création d'une telle appellation répondrait à l'impératif de transparence, en permettant au consommateur de faire la différence entre les viennoiseries industrielles et les autres, alors qu'actuellement près de 80 % de la production est industrielle et surgelée. Cela permettrait en outre de soutenir l'artisanat local et de promouvoir le savoir-faire traditionnel. Il lui demande s'il compte mettre en œuvre cette proposition.

Texte de la réponse

Le Gouvernement partage pleinement l'objectif de valorisation des procédés de fabrication artisanaux, notamment dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et, plus précisément, de la viennoiserie. Cependant, la rédaction d'un nouveau texte créant une appellation « tradition » pour les viennoiseries n'apparaît pas nécessaire. En effet, en 2013, la branche artisanale a élaboré un code des usages de la viennoiserie artisanale. Ce texte garantit au consommateur un haut niveau de qualité et définit clairement, pour les nombreux produits de viennoiseries qu'il vise, les conditions d'emploi de l'appellation « maison ». Cette mention semble suffisante pour distinguer les produits de viennoiserie intégralement fabriqués par l'artisan des produits industriels revendus par une boulangerie artisanale. Elle permet ainsi d'assurer une information correcte des consommateurs. Toutefois, pour se développer, cette appellation « tradition » doit bien évidemment être portée et valorisée de façon dynamique par les professionnels. Par ailleurs, les boulangers-pâtisseries peuvent, dans le respect de la réglementation générale en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, valoriser la qualité de leurs productions en faisant état d'une fabrication traditionnelle et de la mise en œuvre de matières premières ne contenant pas d'additifs. A cette fin, ils peuvent notamment utiliser des mentions telles que « fabrication traditionnelle », « recette ancienne » ou « sans additif ». Dans ce contexte, il n'apparaît pas nécessaire de mettre en place un nouveau signe de qualité concernant une catégorie de produits spécifique. En effet, toutes les conditions sont réunies pour permettre aux artisans qui le souhaitent de valoriser leurs procédés de fabrication traditionnels de viennoiserie, dans le respect des exigences de loyauté et d'information des consommateurs.