



15ème législature

Question N° : 39922	De M. Alain Tourret (La République en Marche - Calvados)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie, finances et relance		Ministère attributaire > Économie, finances et relance
Rubrique >commerce et artisanat	Tête d'analyse >Changement de code APE des boulangeries	Analyse > Changement de code APE des boulangeries.
Question publiée au JO le : 06/07/2021 Réponse publiée au JO le : 07/09/2021 page : 6720		

Texte de la question

M. Alain Tourret attire l'attention de M. le ministre de l'économie, des finances et de la relance sur les éventuelles conséquences de l'attribution de certains codes APE par l'Insee. En pleine période de relance économique, le secteur de la restauration traverse une nouvelle crise post-confinements : plus de 100 000 postes de plongeurs, commis, serveurs et cuisiniers restent encore à pourvoir alors que la saison estivale a déjà commencé. La précarité financière et contractuelle, le rythme de travail effréné avec des journées en coupure difficiles à gérer au quotidien n'attirent plus, surtout quand d'un autre côté des alternatives aux restaurants traditionnels offrent des perspectives d'emploi plus attrayantes. C'est le cas, entre autre, des nouvelles chaînes de boulangerie. Outre l'activité pâtisserie, ces structures sont autorisées lors de l'immatriculation de leur entreprise par l'Insee, par l'attribution de la sous-classe 1071 C de leur code APE (activité principale exercée), à la fabrication artisanale de quiches, tartes salées, tourtes fraîches et de croque-monsieur crus, associée à la vente au détail de produits de boulangerie. Il rappelle que l'attribution de code APE n'a pas de valeur juridique, mais sert seulement pour les statistiques de l'Insee. Afin de garantir la qualité de ces produits, les boulangeries ont de plus en plus recours au savoir-faire des cuisiniers de profession, mais également des serveurs lorsqu'elles sont dotées d'espaces de restauration, une concurrence qui ne dit pas son nom, puisqu'à salaire équivalent voire supérieur, les employés en boulangerie ont des horaires plus souples que dans un restaurant, ainsi que la stabilité d'une branche qui ne connaît pas la crise. La différence ne peut donc se faire que par la vocation. Il lui demande ainsi quels moyens peuvent être donnés au secteur déjà fragilisé de la restauration afin que la nomenclature administrative ne le desserve plus.

Texte de la réponse

Le code APE 1071C (boulangerie et boulangerie-pâtisserie) recouvre les activités relatives à la fabrication à caractère artisanal de quiches, tartes salées, tourtes fraîches et de croque-monsieur crus, associée à la vente au détail de produits de boulangerie, ainsi que la fabrication à caractère artisanal associée à la vente au détail de pains, de viennoiseries (croissants par exemple), de pâtisseries fraîches, de gaufres et crêpes, tout en excluant la fabrication de tourtes et pizzas, quiches et tartes salées à l'état surgelé. Ce code est délivré lors du processus de création de l'entreprise, au moment de l'immatriculation de l'entreprise au greffe ou au centre de formalité des entreprises (CFE). L'INSEE analyse la déclaration de l'activité ou des activités exercées et détermine le code APE qui correspond à la description de l'activité principale. Dans l'hypothèse où plusieurs activités seraient exercées au sein d'une entreprise de boulangerie, c'est bien l'activité principale qui détermine le code APE. L'activité principale s'entend comme celle qui emploie le plus grand nombre de salariés ou qui génère le plus de chiffre d'affaires. L'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) fait toutefois la distinction entre l'objet

social, qui peut être très détaillé et peut comprendre la liste exhaustive des activités exercées et l'activité principale qui doit tenir en un seul mot. La nomenclature classant des activités et non des unités, il n'est pas possible de modifier la nomenclature. S'agissant de la question de la concurrence entre les restaurateurs et les boulangeries qui ont de plus en plus recours aux savoir-faire des cuisiniers de profession ou à des serveurs lorsqu'elles sont dotées d'espaces de restauration, le principe de liberté du commerce trouve à s'appliquer. Un boulanger peut ainsi développer une activité de traiteur voire d'épicier sans que pour autant cette activité, à condition qu'elle soit secondaire, s'exerce de manière déloyale vis-à-vis des restaurateurs ou ait un objet ou un effet restrictif de concurrence sur un marché. Il convient de souligner que le développement du « snacking » est un phénomène déjà ancien qui répond à une demande croissante des consommateurs. Le secteur de la restauration durement éprouvé par la crise sanitaire a bénéficié de nombreuses mesures de soutien mises en place par le Gouvernement. L'ensemble des dispositifs mis en place depuis plus d'un an (fonds de solidarité, dispositif coûts fixes, prêt garanti par l'Etat (PGE), activité partielle, exonérations de cotisations sociales...) ont contribué à soutenir activement les restaurants. Toutefois, des difficultés subsistent notamment en matière de recrutement, en particulier du fait des conditions de travail dans le secteur de la restauration qui peuvent être jugées contraignantes et du départ de salariés vers d'autres secteurs qui ont été moins touchés par la crise. Le plan de reconquête et de transformation du tourisme annoncé par le Président de la République le 2 juin dernier s'attachera à traiter cette question puisqu'il comporte un axe spécifiquement dédié à l'amélioration de la formation et à l'attractivité des métiers du tourisme (dont la restauration).