

## 15ème législature

<b>Question N° :</b> <b>6753</b>	De <b>M. Julien Aubert</b> ( Les Républicains - Vaucluse )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Économie et finances		<b>Ministère attributaire</b> > Économie et finances
<b>Rubrique</b> >commerce et artisanat	<b>Tête d'analyse</b> >Distorsion de concurrence entre les boulangeries et les industriels	<b>Analyse</b> > Distorsion de concurrence entre les boulangeries et les industriels.
Question publiée au JO le : <b>27/03/2018</b> Réponse publiée au JO le : <b>13/11/2018</b> page : <b>10196</b>		

### Texte de la question

M. Julien Aubert attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur la concurrence déloyale que subissent les artisans boulangers-pâtisseries. Leur savoir-faire est mis en cause par la recrudescence de vente de pâtisseries sur le marché d'origine industrielle, surgelée ou sous-vide. Si ces produits ne présentent pas de danger particulier pour la santé du consommateur, cette pratique est particulièrement trompeuse car le consommateur achète de bonne foi un produit industriel au prix de l'artisanal. 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 très bien vendre des viennoiseries et des pâtisseries surgelées sans en être inquiétée. Les industriels et les chaînes de franchise notamment s'approprient cette appellation, au détriment de nos artisans garants du « fait-maison ». Le non-respect par les supérettes et supermarchés de la législation relative à l'obligation de fermeture hebdomadaire des points de vente de pain entraîne pour les artisans une concurrence déloyale inacceptable. C'est pourquoi il lui demande quelles mesures il envisage de prendre afin d'éviter toute distorsion de concurrence envers les artisans garants du « fait-maison » et afin de veiller à un contrôle de l'obligation hebdomadaire de fermeture des points de vente de pain plus rigoureux de la part de l'État.

### Texte de la réponse

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. Ainsi, depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 1169/2011 régissant les règles d'information du consommateur, comme pour toute denrée alimentaire proposée à la vente immédiate, une affiche doit être placée à proximité et indiquer, outre la dénomination de vente, la présence d'allergènes, le prix de vente ainsi que l'état physique du produit (indication sur son éventuelle décongélation). Les artisans qui le souhaitent, 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 réalisée sur place, avec les ingrédients usuels. Par ailleurs, 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. Le non-respect de ces dispositions est passible de sanctions pénales et peut donner lieu à une action en réparation devant le juge civil sur le fondement de la responsabilité pour acte de concurrence déloyale. Les agents de la direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) sont habilités à rechercher et constater, dans des conditions prévues au I de l'article L. 511-22 du code de la consommation ces infractions. L'ouverture le dimanche des superettes et supermarchés doit s'inscrire dans le cadre de la loi n° 2015-990 du 6 août 2015 pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques qui a élargi les possibilités d'ouverture dominicale des commerces et permis de renégocier les arrêtés préfectoraux prévus par l'article L. 3132-29 du code du travail. Les agents de contrôle de l'inspection du travail peuvent constater les infractions et saisir le juge judiciaire en référé afin qu'il ordonne la fermeture d'un établissement méconnaissant un arrêté de fermeture, le cas échéant en assortissant son ordonnance d'une astreinte. Ce dispositif encadré permet de prendre en compte le mieux possible les besoins de la boulangerie artisanale et permet de préserver les petits établissements ne pouvant ouvrir tous les jours de la semaine.