

SOMMAIRE

PRÉSIDENTICE DE MME NICOLE CATALA

1. Profession d'artisan boulanger. – Discussion d'une proposition de loi (p. 2).

M. Georges Sarre, rapporteur de la commission de la production.

Mme Marylise Lebranchu, secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat.

DISCUSSION GÉNÉRALE (p. 4)

M. Michel Crépeau,
Mme Muguette Jacquaint,
MM. Jean-Paul Charié,
Daniel Chevallier,
Jean-Antoine Leonetti,
Jean-Claude Daniel,
Thierry Mariani,
Jean-Jacques Weber,
Mme Béatrice Marre,
M. Patrick Bloche.

Mme la secrétaire d'Etat.

Clôture de la discussion générale.

DISCUSSION DES ARTICLES (p. 16)

Article unique (p. 16)

Amendement n° 8 de M. Charié : MM. Jean-Paul Charié, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat, M. Michel Crépeau, Mme Muguette Jacquaint, MM. Jean-Jacques Weber, Jean-Antoine Leonetti, Mme Béatrice Marre. – Rejet.

Amendement n° 10 de M. Crépeau : MM. Michel Crépeau, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat. – Adoption.

Amendement n° 9 de M. Crépeau : MM. Michel Crépeau, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat. – Adoption.

Amendement n° 11 de M. Weber : M. Jean-Jacques Weber. – Retrait.

Amendements nos 3 de M. Mariani, 13 de M. Weber et 1 de M. Mariani : M. Thierry Mariani. – Retrait de l'amendement n° 3.

MM. Thierry Mariani, Jean-Jacques Weber, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat, MM. Michel Crépeau, Jean-Paul Charié. – Rejet des amendements nos 13 et 1.

Amendement n° 4 de M. Leonetti : MM. Jean-Antoine Leonetti, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat. – Rejet.

Amendement n° 7 du Gouvernement : Mme la secrétaire d'Etat, MM. le rapporteur, Daniel Chevallier. – Adoption.

Amendement n° 2 de M. Quentin : MM. Thierry Mariani, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat, M. Jean-Paul Charié. – Rejet.

Adoption de l'article unique modifié de la proposition de loi.

Après l'article unique (p. 23)

Amendement n° 5 de M. Leonetti, avec le sous-amendement n° 12 de M. Weber, et amendement n° 6 de M. Poingnant : MM. Jean-Antoine Leonetti, Thierry Mariani, Jean-Jacques Weber, le rapporteur, Mme la secrétaire d'Etat, M. Jean-Paul Charié. – Rejet du sous-amendement et des amendements.

EXPLICATIONS DE VOTE (p. 25)

MM. Jean-Paul Charié,
Jean-Antoine Leonetti,
Daniel Chevallier, le rapporteur,
Georges Sarre,
Mme Muguette Jacquaint.

VOTE SUR L'ENSEMBLE (p. 26)

Adoption de l'ensemble de la proposition de loi dans le texte de l'article unique.
Mme la secrétaire d'Etat.

2. Dépôt d'un rapport en application d'une loi (p. 26).

3. Dépôt d'un projet de loi adopté par le Sénat (p. 26).

4. Ordre du jour (p. 26).

COMPTE RENDU INTÉGRAL

PRÉSIDENTE DE MME NICOLE CATALA, vice-président

Mme le président. La séance est ouverte.
(La séance est ouverte à quinze heures trente.)

1

PROFESSION D'ARTISAN BOULANGER

Discussion d'une proposition de loi

Mme le président. L'ordre du jour appelle la discussion de la proposition de loi de M. Michel Crépeau et plusieurs de ses collègues tendant à la détermination des conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger (n^{os} 748, 809).

La parole est à M. le rapporteur de la commission de la production et des échanges.

M. Georges Sarre, rapporteur de la commission de la production et des échanges. Madame la présidente, madame la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat, mes chers collègues, la profession d'artisan boulanger est une des composantes majeures du commerce de proximité et le produit qu'elle fabrique fait partie de l'image de la France à l'étranger. En milieu urbain comme en milieu rural, le boulanger concourt à l'animation du quartier ou du village. Il s'agit d'un métier exigeant et difficile, reposant sur un savoir-faire qui se transmet souvent de père en fils et qui, à ce titre, mérite d'autant plus d'être protégé que les boulangers artisanaux restent créateurs de nombreux emplois, susceptibles d'être occupés par de jeunes apprentis qui peuvent ensuite s'installer à leur compte. Il existe aujourd'hui quelque 34 500 boulangers artisanaux en France qui emploient environ 110 000 salariés ; nul ne peut se résigner à les voir disparaître, sous les coups conjugués des terminaux de cuisson et des grandes surfaces qui ont presque toutes installé un vrai boulanger dans leurs centres commerciaux, vendant le pain à perte, parfois un franc la baguette.

Cette éventualité n'est cependant pas à écarter si le Parlement n'adopte pas au plus vite une loi protégeant les boulangers artisanaux car cette profession subit de plein fouet les conséquences et d'un vide juridique, et d'une situation économique encore trop défavorable. En effet depuis quelques années, la concurrence de la boulangerie industrielle, et singulièrement de ce qu'on appelle « terminaux de cuisson », a singulièrement entamé la part du marché des artisans. Ceux-ci se distinguent de leurs concurrents industriels par le fait qu'ils fabriquent entiè-

rement eux-mêmes, dans leur fournil, à partir de matières premières choisies, un pain dans la composition duquel n'entre aucune composante surgelée ou congelée. Le pain vendu dans les terminaux, au contraire, est réalisé à partir d'une pâte surgelée, souvent produite en usine, puis acheminée vers le lieu où elle est réchauffée pour donner du pain. Horaires plus souples, coûts de production abaissés, moindre besoin en personnel : ce système permet de vendre le pain moins cher et d'atteindre un chiffre d'affaires en moyenne supérieur à celui des artisans puisque le revenu mensuel d'une boulangerie traditionnelle ne dépasse guère 20 000 francs par mois contre 50 000 pour un terminal de cuisson.

Cette disparité de concurrence est non seulement préjudiciable aux artisans, mais elle introduit un doute dans l'esprit du consommateur final, le client qui achète des pains fabriqués à partir de produits surgelés, dans les terminaux de cuisson. En effet ceux-ci, qui sont souvent des entreprises possédant des succursales multiples, continuent à utiliser, sur le lieu de vente comme dans les documents servant à l'information du client, le vocable de boulanger, voire d'artisan boulanger, alors même que les produits ne sont pas identiques. Indiscutablement, il en résulte dans l'esprit du client une confusion qu'il faut lever.

En décembre 1995, un arrêté ministériel de M. Raffarin avait introduit une première et incomplète protection de la boulangerie artisanale. Le gouvernement d'alors avait préféré agir par voie réglementaire plutôt que par voie législative, bien que j'aie déposé, dès octobre 1995, une proposition de loi à laquelle le ministre d'alors était favorable. Avec la disposition réglementaire, le risque contentieux existait et hélas n'a pas manqué de se produire. Le résultat est connu : le Conseil d'Etat a annulé l'arrêté Raffarin à la fin 1997, de sorte que nous avons perdu du temps pendant lequel de nombreuses boulangeries artisanales ont dû fermer boutique.

C'est pourquoi il est nécessaire d'établir, par la proposition que présente M. Michel Crépeau, une protection solide, et des professionnels, et des consommateurs. Je tiens à le remercier, au nom de la représentation nationale, d'avoir su profiter de la « fenêtre » mise à la disposition des radicaux à l'intérieur du groupe RCV. Sans cette initiative, la proposition de loi ne serait pas venue en discussion.

Aujourd'hui, il semble qu'existe – et c'est très bien –, au-delà des clivages politiques, une volonté réelle de légiférer en ce sens, volonté partagée par Mme la secrétaire d'Etat qui a consulté sur ce sujet, comme moi-même, la totalité des organisations représentatives de la boulangerie tant artisanale que industrielle.

La proposition de loi qui nous est soumise, extrêmement simple dans sa rédaction, vise à réserver l'utilisation de l'enseigne commerciale « boulangerie », ainsi que l'appellation « boulanger » aux professionnels qui assurent eux-mêmes, dans leur fournil, toutes les phases de fabrication du pain à partir de matières premières choisies et sans utiliser, à aucun moment du processus de fabrication, de produits surgelés ou congelés. Entre autres

choses, le pain doit être cuit sur le lieu de la vente au consommateur final. Un barème de sanctions assez sévère a été prévu pour dissuader d'une utilisation abusive puisque celle-ci est considérée désormais comme un délit avec les sanctions qui s'y attachent, et non plus comme une simple infraction passible de contravention.

En outre, et ce n'est pas la moindre disposition de ce texte, tout magasin qui vend du pain fait à partir de produits surgelés devra désormais indiquer cette particularité, par affichage sur le lieu de vente, et la mentionner aussi dans les documents publicitaires destinés au public. Il s'agit d'une avancée incontestable dans le droit de la consommation, qui répond à une véritable attente des consommateurs.

La spécificité de la vente de pain en milieu rural n'a pas été oubliée puisqu'il est précisé que l'artisan qui vend son pain de manière itinérante dans les villages peut utiliser l'appellation « boulangerie », ce qui est normal puisqu'il ne fait que transporter et vendre un pain qu'il a fabriqué entièrement lui-même dans sa boutique. L'employé de l'artisan boulanger qui assure éventuellement cette vente itinérante pourra lui aussi utiliser l'appellation de « boulangerie », puisqu'il ne fait que vendre le pain produit par un véritable artisan.

Les auditions nous ont démontré qu'il fallait toutefois ne pas pénaliser abusivement une catégorie particulière de boulangers industriels : ceux qui exercent une activité à l'exportation ou qui fournissent en grande quantité des collectivités publiques ou des entreprises, telles que les hôpitaux ou les restaurants d'entreprise. En effet, et c'est un phénomène nouveau, des entreprises se sont créées qui exportent des produits de panification congelés à l'étranger, principalement vers l'Allemagne et le Benelux, lesquels sont transformés sur place en pain vendu sous l'étiquette « pain français », appellation qui, en dehors de nos frontières, est une sorte de label de qualité. Le souci légitime des exportateurs industriels est de pouvoir continuer à profiter de ce label et donc de pouvoir utiliser le terme « boulanger » dans les documents commerciaux, et seulement ces documents, qu'ils concluent.

Comme une telle disposition n'altère en rien l'économie générale du texte et qu'elle permet de surcroît de préserver l'emploi dans ce secteur, il est prévu que les dispositions de la présente proposition ne concernent pas les documents commerciaux qui lient un boulanger industriel à des clients – consommateurs intermédiaires –, soit pour l'exportation, soit pour la fourniture aux collectivités.

En résumé, mes chers collègues, le texte qui vous est soumis devrait protéger les artisans boulangers et leur permettre, une fois assuré un environnement juridique stable, d'aller davantage de l'avant dans la promotion de leur savoir-faire en adoptant, comme ils le souhaitent d'ailleurs, une démarche volontaire du type « charte de qualité ». Cette démarche, encouragée par les pouvoirs publics, est un complément qui leur permettra en fin de compte de soutenir la concurrence à la fois des terminaux de cuisson et des boulangers artisanaux qui se sont implantés dans les centres commerciaux.

Ainsi serait assuré l'avenir de l'un des métiers les plus anciens, qui a façonné les habitudes alimentaires des Français et contribué au prestige de notre pays, et de son artisanat, en dehors de ses frontières. (*Applaudissements.*)

Mme le président. La parole est à Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat.

Mme Marylise Lebranchu, secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Madame la présidente, messieurs les députés, la boulangerie, tant par ses artisans que par ses produits, est incontestablement un élément auquel nos tenons de l'identité française.

C'est l'une des activités qui font partie de cette culture que beaucoup de pays nous envient et qui participent à l'image de la France hors de l'Hexagone, et je salue, de cette tribune, les professionnels artisans boulangers de notre territoire.

Le pain doit garder sa force symbolique. La France compte encore 35 000 boulangers artisans qui, avec 110 000 emplois, détiennent près de 75 % des parts du marché.

Dès ma prise de fonction, j'ai entretenu des contacts étroits avec la profession pour examiner leurs principaux sujets de préoccupation. Parmi les questions évoquées, celle relative à l'identité est au centre des préoccupations des artisans boulangers dans la mesure où ces professionnels sont de plus en plus confrontés, comme l'a dit Georges Sarre, aux nouvelles formes de distribution que sont notamment les dépôts de vente qui disposent de terminaux de cuisson.

Depuis les années 80, l'activité d'artisan boulanger est en recul en raison de la baisse de la consommation du pain, baisse liée à une transformation de notre mode alimentaire, mais aussi, et surtout peut-être, en raison de la concurrence des chaînes industrielles ou de la grande distribution. Nul ne peut nier les progrès de ces structures en matière de qualité et de diversité des produits.

Mon prédécesseur avait pris un arrêté le 12 décembre 1995 pour définir les conditions d'utilisation de l'appellation « boulanger ». Cet arrêté a fait l'objet d'un recours devant le Conseil d'Etat pour absence de base légale. Un arrêt récent est venu confirmer cette analyse. Les professionnels m'ont immédiatement fait part de leur inquiétude et de leur souci qu'il soit porté remède à cette situation. Je me félicite des initiatives parlementaires, et en particulier de celle du groupe RCV qui nous réunit aujourd'hui ; elles permettront d'aboutir rapidement à un nouvel état de droit pour nos boulangers. Avant de commenter le texte de M. Crépeau et l'amendement de M. Sarre qui ont été joints dans un même texte, je tiens à observer que ce sujet devrait faire la quasi-unanimité. J'ai en effet été informée dans le même temps du dépôt d'une proposition de loi de M. Jean-Claude Boulard, pour le groupe socialiste, d'une proposition de loi de M. Jean de Gaulle, pour le groupe RPR, et d'une proposition de loi de M. Dominique Bussereau pour le groupe UDF. Cela montre combien l'assemblée est particulièrement attentive à l'avenir de la boulangerie française.

Nous devons tous, en effet, être convaincus qu'il ne suffit pas d'inscrire au-dessus de l'enseigne d'une boutique « boulanger » pour que le consommateur continue de pousser la porte d'entrée sans état d'âme et avec confiance.

La volonté d'apporter un produit de qualité est également nécessaire. Le consommateur doit savoir qu'en pénétrant dans un lieu dont l'enseigne porte le mot « boulanger » ou « boulangerie », il trouvera un produit fabriqué selon une méthodologie qui correspond à l'idée qu'il s'en fait et qui lui garantisse un vrai produit de qualité, même quand il s'agit, madame le député, du pays bigouden, de notre fameux pain doux.

Il saura que c'est dans ce lieu que l'ensemble du processus de fabrication est accompli. Il saura aussi qu'en pénétrant dans une boulangerie, il disposera d'un produit frais. Au fond, la boulangerie, ce sera le lieu où l'on trouve du pain frais et de qualité. C'est ce qui justifie qu'on la distingue des dépôts de pain et des terminaux de cuisson. C'est en ce sens qu'il est important que, dans les boulangeries, on ne trouve que des produits non seulement fabriqués sur place mais également dont la fraîcheur est garantie.

Cela ne veut pas dire qu'il faut refuser la modernité. La fabrication du pain a évolué et les procédés permettent déjà à la plupart des boulangeries de ne plus faire appel à la surgélation ou à la congélation. Je souligne à ce propos que cette profession a été une des premières à conclure une convention avec le CNRS. Le système du pointage retardé de la pousse contrôlée lente ou la pousse contrôlée bloquée permettant une cuisson plus échelonnée dans le temps et une offre variée offre un exemple de cette évolution.

Il convient également de ne pas faire preuve de discrimination. Ainsi, je me félicite que vous n'avez pas repris l'ancienne disposition du texte selon laquelle deux dépôts de pains dépendant d'une même boulangerie pourraient porter la dénomination « boulangerie ». C'est en cela que l'on peut voir que nous n'élaborons pas un texte corporatiste. En effet, si l'on se place du point de vue du consommateur, je ne vois pas de différence entre ces dépôts et ceux d'une boulangerie industrielle approvisionnant des dépôts de pains situés dans un rayon de quelques kilomètres autour de son implantation. C'est dans cet esprit que je souhaite, en accord avec les professionnels, aller plus loin.

Nous avons prévu de mettre en place un vrai cahier des charges définissant les conditions de fabrication artisanale d'un pain, lesquelles seront homologuées de telle sorte que la dénomination « artisanale » viendra compléter le dispositif que vous allez mettre en place aujourd'hui. On voit donc bien la démarche : boulangerie - qualité - spécificité.

J'ajoute un point particulier : l'information du consommateur étant essentielle, je remercie le groupe socialiste d'avoir déposé en commission un amendement tendant à préciser les conditions de l'information consommateur. C'est en effet un point qui nous tient à cœur, car le consommateur est de plus en plus exigeant. Or un consommateur informé est un consommateur qui peut retrouver la confiance et, ainsi, consommer davantage, donc dépenser plus et, par la même, soutenir notre artisanat.

Sur le plan technique, le texte a un caractère très général : les boulangers ne devront plus vendre du pain surgelé ou congelé. Ce texte ne devrait en réalité concerner que les autres vendeurs de pain, dans la mesure où un texte de 1978 rend déjà obligatoire l'information dudit consommateur lorsqu'un pain est vendu après avoir été congelé et décongelé.

Soyons clairs, il ne s'agit pas de couvrir l'utilisation du bâton de pain, mais nous serions confrontés à une difficulté technique si nous maintenions le texte en l'état. On trouve, surtout dans les bourgs et les villages, des épiceries qui, pour rendre service à la clientèle, vendent du pain. Nous avons tous vu, exposés au pied de la caisse de ces épiceries, ces pains placés dans des sacs en papier kraft. Or nous ne pouvons exiger de ces détaillants qu'ils sachent au jour le jour si leur fournisseur a utilisé des bâtons de pain surgelés ou non en fonction de la demande du jour. Ce serait faire porter sur le détaillant

une responsabilité pénale injuste, d'autant que le consommateur sait bien que le pain n'a pas été fabriqué par le vendeur.

Il est clair qu'il s'agit là d'opérations de service de proximité, et il convient de ne pas les pénaliser. C'est la raison pour laquelle nous demanderons à l'Assemblée de supprimer la disposition en question, qui, sur le plan juridique, ne peut que créer une certaine confusion puisque l'objectif poursuivi fait déjà l'objet d'un texte.

Au-delà de ce point particulier, nous devons nous féliciter d'aboutir à l'élaboration d'un texte qui permettra aux artisans boulangers que s'établisse une relation étroite entre une production de qualité et leur enseigne. Nous allons aussi permettre aux entreprises industrielles qui rendent des services et qui vendent également des produits de qualité, mais différents, d'exercer leur activité dans de bonnes conditions au bénéfice du consommateur et surtout de l'exportation, comme l'a rappelé M. le rapporteur.

Je remercie M. Sarre et M. Crépeau d'avoir pris cette initiative. Mes remerciements vont également aux membres de la commission pour le travail constructif qu'ils ont accompli, ainsi qu'aux parlementaires qui ont accepté de participer à l'élaboration d'un texte fondamental, dans la mesure où il concerne au moins 90 % des Français.

J'ajoute, pour terminer, que le *Journal officiel* de ce matin publie deux décrets très attendus par les artisans et leurs représentants. Ils concernent précisément la qualification professionnelle des artisans et les conditions de fonctionnement des répertoires des métiers.

M. Michel Crépeau. Très bien !

M. Jean-Paul Charié. Enfin !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. En mettant en place un tel dispositif, nous permettrons au consommateur d'avoir en face de lui des entreprises compétentes dans un pays où l'artisanat répond désormais à des critères de qualité, tant sur le plan de la formation que sur celui de l'entrée dans la profession. Je crois que nous avons bouclé la boucle. (*Applaudissements sur tous les bancs.*)

Discussion générale

Mme le président. Dans la discussion générale, la parole est à M. Michel Crépeau.

M. Michel Crépeau. Madame le secrétaire d'Etat, mes chers collègues, je tiens d'abord à vous remercier les uns et les autres, les unes et les autres, de la bienveillante attention que vous avez portée à cette proposition de loi relative à la profession d'artisan boulanger, mais aussi aux consommateurs de pain que nous sommes tous.

Mes remerciements s'adressent également à M. le rapporteur, Georges Sarre, et à la commission de la production et des échanges, qui ont proposé un certain nombre d'amendements à ce texte, lesquels permettront, s'ils sont votés, de l'améliorer et ainsi de le rendre plus efficace.

C'est vrai qu'en France il y a un très large consensus autour de la boulangerie et du pain, un aliment qui a une valeur non seulement économique et nutritive, mais aussi symbolique – ce qui compte beaucoup dans une société. Pour s'en convaincre, il suffit de regarder le nombre d'expressions qui, dans notre langue, font référé-

rence au pain. Je n'en citerai qu'une : « Il a mangé son pain blanc. » D'ailleurs, si j'avais eu le temps de consulter un dictionnaire des citations, je suis sûr que si je vous avais donné lecture de toutes celles qui évoquent le pain, j'aurais dépassé mon temps de parole. (*Sourires.*)

Bref, la France ne serait pas ce qu'elle est sans le pain, sans le pain de qualité et, par conséquent, sans le pain fabriqué par les boulangers selon la méthode traditionnelle. Cela ne signifie pas pour autant que la fabrication du pain sous une forme industrielle ne corresponde pas à certaines nécessités, notamment en matière d'exportation.

Mais pour protéger le pain, le bon pain, le vrai pain, il était indispensable de mettre des garde-fous destinés à empêcher ces dérives invraisemblables auxquelles nous assistons et qui traduisent des phénomènes de civilisation très largement déterminés par ce qui se passe outre-Atlantique, et probablement ailleurs.

En tant que Français attaché à notre culture, à nos racines, je n'imagine pas que l'on puisse considérer comme des boulangers ceux qui fabriquent du pain avec des farines issues de céréales plus ou moins transgéniques dont on ne sait pas trop sur quoi elles vont déboucher, qui le congèlent, le surgèlent et le cuisent sur des plaques ou dans des fours à micro-ondes. Je veux parler de ce pain qu'on arrose d'un coup de Coca-Cola, ou de café soluble, ou – pourquoi pas ? – de vin en poudre ; de ce pain qui a la consistance d'une éponge et qui enveloppe ce bifteck à base de pétrole que l'on sert dans je ne sais quel établissement dont je ne citerai pas le nom, afin de ne pas faire l'objet de poursuites pour dénigrement ! (*Rires.*) La France, ce n'est pas cela ! (*Sourires.*)

La loi que nous allons voter, tous ensemble, vise à faire en sorte qu'il n'en soit jamais ainsi, elle vise à conforter le travail du boulanger, la nuit dans son fournil ou le jour quand il distribue son pain dans nos campagnes et dans nos quartiers, ainsi que celui de la femme du boulanger.

Du reste, la femme du boulanger occupe une place importante, et pas seulement à cause du film qui porte ce titre. Quiconque fréquente les boulangeries sait que la femme du boulanger est très influente : moi qui vais acheter mes baguettes et qui discute avec la femme de mon boulanger, je ne l'ignore pas. D'ailleurs, je crois que c'est un peu pour cela que tous les partis politiques ont repris ma proposition de loi ! (*Rires.*) Ce n'est pas totalement l'effet du hasard ! Cela dit, si on peut rassembler les Français et les partis politiques autour de quelque chose qui est vrai, eh bien, je m'en félicite.

Il y a eu des péripéties, et Georges Sarre les a rappelées. Jean-Pierre Raffarin – votre prédécesseur, madame la secrétaire d'Etat, et mon successeur – a voulu, comme tous les ministres chargés du commerce et de l'artisanat, défendre les artisans. C'est la fonction qui veut cela. Toutefois, il a été un petit peu plus vite que le train en décidant, après discussion d'une proposition de loi de M. Georges Sarre, de se contenter d'un décret. Manque de chance – et cela, même un étudiant en droit en première année le sait – un ministre n'a pas la possibilité de procéder ainsi s'il n'y est pas autorisé par une loi d'habilitation. Par conséquent, le Conseil d'Etat ne pouvait que sanctionner une telle procédure.

Nos braves boulangers ont manifesté dans la rue contre l'arrêté du Conseil d'Etat, mais l'institution n'en a été ébranlée en aucune manière. Il était donc nécessaire d'intervenir par la voie législative.

Profitant de ce que les uns appellent une niche parlementaire et les autres une fenêtre parlementaire – je préfère ce dernier terme, qui laisse supposer une ouverture plus large, à celui de niche qui, hormis le fait qu'il fait un peu penser à une plaisanterie, semble traduire une sorte de repli sur soi –, profitant donc de la « fenêtre » ouverte ce mois-ci à leur droit d'initiative parlementaire – et je suis très unanime en la matière –, les radicaux de gauche ont décidé, avec votre accord, madame la secrétaire d'Etat, et je vous en remercie, de présenter ce texte. Et il a fallu que je fasse très vite, car je devais préciser immédiatement ce que je comptais mettre dans la niche. J'avais bien présenté, une proposition relative à l'élection des sénateurs à la proportionnelle, mais comme elle posait nombre de problèmes, il a été décidé de remplacer le Sénat par la boulangerie ! (*Sourires.*) Chacun pourra interpréter cela comme il l'entend ! Le texte est maintenant soumis à votre examen, et je crois qu'il sera voté.

Je dois reconnaître que j'ai été conduit à présenter, avec Georges Sarre – en cela son texte était meilleur que le mien –, un amendement à mon propre texte car il ne comportait pas de sanction en cas de non-respect. Un amendement proposera donc que des poursuites pour fraudes puissent être engagées contre ceux qui, tout en ne fabriquant pas le pain selon la méthode traditionnelle, se prévaudraient de l'appellation « boulanger ». Le Gouvernement et Georges Sarre ont proposé – et je me suis rallié à cette proposition – d'inclure cette disposition dans le code de la consommation, ce qui, sur le plan juridique, était la meilleure solution. Comme quoi on n'est toujours trahi que par les siens. En l'occurrence, un juriste avait mis à côté de la plaque ! (*Sourires.*)

En définitive, nous avons un bon texte. Mais un bon texte peut toujours être amendé. D'ailleurs certains problèmes continuent de se poser, par exemple en ce qui concerne les papiers commerciaux. Mais de la présente discussion jaillira la lumière.

Au nom des boulangers, au nom de ceux qui aiment le pain, je vous remercie, madame la secrétaire d'Etat. Enfin, le pain, c'est comme le reste : il faut en manger, mais ne pas en abuser. Mais c'est tout de même moins dangereux que l'abus d'alcool. (*Applaudissements sur tous les bancs.*)

Mme le président. La parole est à Mme Muguette Jacquaint.

Mme Muguette Jacquaint. Madame la présidente, madame la secrétaire d'Etat, mes chers collègues, la reconnaissance du statut et celle de l'enseigne vont au-delà de la seule profession de boulanger-pâtissier. Cela soulève le problème général de la reconnaissance, du respect et de la promotion de l'artisanat. Avec 820 000 entreprises 2 millions d'emplois, dont 150 000 apprentis, le secteur de l'artisanat représente 757 milliards de chiffre d'affaires pour 300 milliards de valeur ajoutée. Ainsi, les bases de la taxe professionnelle des entreprises inscrites à la chambre des métiers sont-elles passées, de 1990 à 1994, de 28 à 46 milliards de francs.

En outre, 30 % des effectifs de l'artisanat sont situés dans les communes rurales et 42 % dans des agglomérations de moins de 200 000 habitants, c'est dire l'importance du secteur en termes d'aménagement du territoire.

Etant donné la destruction des centres urbains, la désertification de nos cités, l'isolement des communes rurales, il est urgent d'engager une politique volontariste de protection du petit commerce et de l'entreprise artisanale, urgent de conduire une politique volontariste d'installations à l'égard des jeunes générations. Pourquoi ne

pas exploiter l'idée, déjà exprimée dans cet hémicycle, de créer, à l'instar de la dotation jeunes agriculteurs, une aide à l'installation de jeunes artisans impliquant au préalable une qualification sanctionnée par un diplôme ? Madame la secrétaire d'Etat, que proposez-vous en la matière ?

Au-delà, ce secteur, par la main d'œuvre locale qu'il emploie, les liens sociaux qu'il tisse, les services de proximité qu'il procure, est un élément fort de la cohésion sociale.

Confrontée à l'uniformisation des pratiques commerciales, notre économie de marché a un besoin urgent de dimension humaine. Cette place ne peut être tenue que par l'artisanat et le petit commerce ; il faut les y encourager.

Il en résulte que la « clé » du maintien et du développement de l'activité artisanale réside à la fois dans une qualification professionnelle toujours améliorée, dans l'affirmation claire – et donc dans l'instauration d'un cadre législatif indiscutable – de l'identité d'artisan, dans la valorisation des produits artisanaux et dans l'attribution de moyens budgétaires décents – ce qui est loin d'être le cas aujourd'hui.

Tous les acteurs sociaux qui gravitent autour de ce secteur économique, et avant tout les banques, doivent concourir à son expansion. Or, en raison de leur politique de crédits trop restrictive, les banques pénalisent encore fortement le développement de l'entreprise artisanale.

Ainsi, selon les évaluations de l'Assemblée permanente des chambres de métiers, les taux des prêts consentis en 1995 aux entreprises artisanales ont varié entre 6,5 % et 11 %, incluant en général une part de prêts à taux bonifiés à 3,5 %, part trop faible, à nos yeux.

Cette tendance à surévaluer le risque de financement des créations des petites entreprises constitue un handicap pour l'artisanat.

Héritier d'une longue histoire, gardien d'une tradition et d'une culture, l'artisanat est aujourd'hui, au-delà d'un mode de vie, avant tout un type d'entreprise avec une réalité juridique, économique et financière spécifique, découlant d'un métier et de modes productifs propres. Son essor passe donc par la reconnaissance et la prise en compte de cette situation.

Nous nous penchons aujourd'hui sur une catégorie précise d'artisans : celle des boulangers-pâtisseries. Ceux-ci revendiquent un savoir-faire, une pratique, une rigueur professionnelle. En outre, ils se considèrent responsables devant le client de toutes les étapes de la fabrication, du choix des farines jusqu'au produit fini. Ils attendent l'instauration d'un cadre législatif précis qui permettra de faire cesser la concurrence déloyale à laquelle ils sont soumis de la part des terminaux de cuisson.

Le respect de l'enseigne permettant de différencier les artisans boulangers qui transforment la matière première des terminaux de cuisson et l'information sur l'utilisation des produits surgelés participent à cette reconnaissance et renforcent la garantie d'un label de qualité.

Il faut, non seulement protéger l'appellation « artisan », mais aussi rendre distinguable pour le consommateur le produit dit « artisanal ». Trop longtemps les consommateurs ont été trompés sur la qualité et attirés par prix abusivement bas pratiqués par la grande distribution.

M. Jean-Paul Charié. Très juste !

Mme Muguette Jacquaint. Les exigences de transparence et d'information à l'égard du consommateur s'imposent. Il faut les respecter.

Par leur forte présence dans les rues de la capitale, en juin 1995, les artisans boulangers voulaient seulement dénoncer les abus qui faussent les règles du marché et les faire cesser. La confédération de la boulangerie française demanderait alors que le consommateur ait le libre choix, que celui-ci sache où il allait, c'est-à-dire chez un artisan ou chez un simple cuiseur qui ne sait pas toujours ce qu'il vend et propose des types de pains qu'il ne fabrique même pas.

Nous aurions pu penser que les artisans boulangers avaient été entendus, que des dispositions réglementaires fermes et destinées à les protéger avaient été prises à la suite du vote de la loi Raffarin en juillet 1996. La décision récente du Conseil d'Etat montre que la prise en compte des besoins de cette catégorie professionnelle n'a pas été à la hauteur de leurs attentes. Que de temps perdu inutilement ! Mais enfin, si nous lui apportons aujourd'hui des réponses de nature à la satisfaire, je m'en réjouirai.

Le pain et sa fabrication sont une composante fondamentale de notre histoire, de notre culture et de nos traditions. Les artisans boulangers constituent une figure majeure et plus que symbolique du commerce de proximité, irriguant jusqu'aux plus fins maillages de notre territoire national et formant chaque année un nombre élevé de jeunes au métier.

Les liens humains, créés par la présence du boulanger dans un quartier, dans un village, jouent un rôle indéniable dans le maintien de la cohésion sociale.

A l'époque où leur profession fut confrontée aux innovations et mutations technologiques inhérentes à l'évolution de leur métier, les artisans boulangers ont dû faire face aux implantations sauvages de la grande distribution – pratiquant une concurrence déloyale et sans merci caractérisée par la recherche permanente des prix les plus bas – à la multiplication des terminaux de cuisson et au non-respect du jour de fermeture hebdomadaire. Bien qu'il concerne l'ensemble des commerces de proximité, ce dernier point ne peut, à nos yeux, être écarté du débat d'aujourd'hui. Rappelons-nous que la déréglementation et la flexibilité introduites par la loi quinquennale sur l'emploi de décembre 1993 ont ouvert une brèche dangereuse concernant le principe du repos dominical dans laquelle s'est précipitée la grande distribution. C'est maintenant au tour des terminaux de cuisson de ne pas respecter les arrêtés préfectoraux.

M. Jean-Paul Charié. Très bien !

Mme Muguette Jacquaint. La situation dure depuis trop longtemps. Elle est le fait d'une réglementation insuffisante et inadaptée, fortement remise en cause par les professionnels eux-mêmes. Il faut parfois des années et des années de procédures pénales pour que les professionnels de la boulangerie obtiennent satisfaction.

Tous réclament un cadre législatif. Madame la secrétaire d'Etat, que proposez-vous pour répondre à leur demande ? Ce qu'il faut, c'est agir pour établir des règles de concurrence équitables. C'est pourquoi le groupe communiste a déposé une proposition de loi allant dans ce sens. Sachons nous en rappeler et restons vigilants alors que la grande distribution lance de nouvelles attaques sur le terrain des moyennes surfaces inférieures à 300 mètres carrés avec, dans un certain nombre de cas, implantation de dépôts de pain.

Ne peut-il y avoir une intervention spécifique du ministère pour que, dans chaque supérette pourvue d'un dépôt de pain, celui-ci soit alimenté par des artisans boulangers ?

N'oublions pas que les 34 500 boulangers que compte notre pays fabriquent 75 % de la production nationale, emploient 110 000 salariés et forment en moyenne 15 000 apprentis chaque année. Quelle richesse ! N'oublions pas non plus qu'il faut créer les conditions économiques, au-delà de la définition de l'artisanat et de son statut, pour que ce secteur vive.

En conséquence, nous considérons que le présent texte est une étape qui va dans le bon sens, même si nous devons encore réfléchir sur le statut du petit commerce. Aussi, le groupe communiste le soutiendra. (*Applaudissements sur les bancs du groupe communiste, du groupe socialiste et du groupe Radical, Citoyen et Vert.*)

Mme le président. La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Oui, madame le secrétaire d'Etat, oui, monsieur le rapporteur, oui, madame Jacquaint, oui, monsieur Crépeau, nous sommes tous d'accord sur trois points et je m'en félicite. Ce n'est d'ailleurs pas la première fois. En 1996 déjà, lors du débat sur le droit de la concurrence et de l'urbanisme commercial, nous avons montré que nous pouvions défendre les petites et moyennes entreprises indépendamment des clivages politiques. Je sais, madame le secrétaire d'Etat, que vous œuvrez dans l'intérêt général, par-delà les différences politiques. C'est le premier point d'accord.

Deuxième point d'accord : nous sommes réunis aujourd'hui – M. le rapporteur l'a rappelé tout au long de son intervention – pour défendre les artisans boulangers. Madame le secrétaire d'Etat, monsieur Crépeau, madame Jacquaint, vous y avez insisté aussi.

Enfin, troisième point : nous sommes tous d'accord pour dire qu'il faut, dans l'intérêt du consommateur, une libre concurrence. Mais il faut l'organiser pour qu'elle devienne loyale et pour que la concurrence sauvage et la puissance financière ne la tuent pas.

Madame le secrétaire d'Etat, les boulangers étaient et sont confrontés à trois grands problèmes.

Le premier était la baguette de pain à soixante centimes, et non à un franc, comme vous l'avez dit, monsieur Crépeau. Le consommateur ne pouvait pas s'y retrouver. Même si, de toute évidence, la qualité du pain n'était pas là, cela réduisait fortement le chiffre d'affaires des boulangers et diminuait dans de grandes proportions leur marge d'exploitation. Nous avons donc fait voter la loi de 1996 sur la loyauté et l'équilibre des relations commerciales qui réglementait, entre autres, les prix anormalement bas et la revente à perte. Et, à ma connaissance, sur ce point, la loi est bien appliquée.

Le deuxième problème concerne la protection des appellations « boulanger » et « boulangerie » parce que les artisans et les terminaux de cuisson n'ont pas les mêmes charges sociales et sanitaires.

Mme Muguette Jacquaint. Tout à fait !

M. Jean-Paul Charié. Les charges d'exploitation imposées par la législation française et européenne aux artisans boulangers n'ont aucune commune mesure avec celles d'un terminal de cuisson qui se trouve près des caisses d'un supermarché.

M. Jean de Gaulle. Très bien !

M. Jean-Paul Charié. Le troisième problème, enfin, est que le pain vendu en grande surface n'est pas, comme vous l'avez rappelé, du vrai pain, au sens où on l'entend depuis des générations, en France et dans le monde.

D'où la présente proposition de loi. Mais M. Jean de Gaulle en avait présenté une aussi. Et c'est là, madame le secrétaire d'Etat, où nous divergeons.

Chers collègues, nous sommes tous d'accord pour défendre l'artisan boulanger mais la proposition de loi telle qu'elle est rédigée n'empêchera par les hypermarchés qui font du pain avec les mêmes méthodes que les artisans boulangers de s'appeler « boulangeries ».

M. Jean de Gaulle. Eh oui !

M. Jean-Paul Charié. Que verra-t-on demain dans les dépliants qui encombrant nos boîtes aux lettres, dans les pages entières de publicité des journaux et dans les pages publicitaires des émissions de radio ou de télévision ? Carrefour et Auchan s'appeler « boulangeries » ? Comment les consommateurs vont-ils s'y retrouver ? De ce point de vue, madame le secrétaire d'Etat, chers collègues, alors que nous sommes tous d'accord pour défendre l'artisan boulanger et servir l'intérêt du consommateur, la loi que nous voulons instaurer est, dès maintenant, morte.

Autre point de divergence, madame le secrétaire d'Etat : la proposition de loi que nous examinons présente un certain nombre d'effets pervers. Un artisan boulanger dynamique, ayant suffisamment de marge d'exploitation pour ouvrir un deuxième point de boulangerie dans sa ville, aura du mal à ce que son deuxième point de vente porte l'appellation « boulangerie ». Or cela répond à l'intérêt du développement des artisans boulangers.

M. Jean de Gaulle. C'est vrai !

M. Jean-Paul Charié. Madame, nous sommes là pour défendre les artisans boulangers. Ne les enfermons pas dans une vision un peu trop restrictive du développement économique ! Au nom de quoi son deuxième point de vente ne pourrait pas s'appeler une boulangerie ?

M. Michel Crépeau. J'ai déposé un amendement à ce sujet.

M. Jean-Paul Charié. Enfin, madame le secrétaire d'Etat, j'évoquerai le problème fondamental – Mme Jacquaint en a parlé – de l'ouverture sept jours sur sept et ce, encore une fois, indépendamment de nos clivages politiques, qui n'existent pas sur ce sujet.

M. Jean de Gaulle. Très bien !

M. Jean-Paul Charié. Une disposition interdit la vente du pain, congelé ou non, dans des dépôts de pain ou non, sept jours sur sept. Pourquoi ? Uniquement pour que les artisans boulangers ne subissent pas une concurrence déloyale. Ils n'ont pas un chiffre d'affaires et un personnel suffisant pour travailler sept jours sur sept.

Mme Muguette Jacquaint. C'est vrai !

M. Jean-Paul Charié. C'est simplement pour une question de justice et d'ordre économique dans notre République.

Or, madame le secrétaire d'Etat, cette disposition n'est pas appliquée. Chers collègues, il ne faut pas changer la loi. Elle existe et elle est suffisamment claire. Il faut simplement, madame le secrétaire d'Etat, avoir un peu plus de courage politique.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Nous en avons !

M. Jean-Paul Charié. Je ne dis pas que vous n'en avez pas...

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Alors, c'est bien !

M. Jean-Paul Charié. ... je dis qu'il faut que nous ayons tous un peu plus de courage politique et j'entends, pour ma part, au nom du groupe RPR, vous aider, afin que vous puissiez prendre des arrêtés sanctionnant très clairement les hypermarchés, les supermarchés, les points de vente, les dépôts de pain, les « points chauds », qui sont ouverts sept jours sur sept.

Madame le secrétaire d'Etat, si nous voulons vraiment défendre les artisans boulangers, il faut aussi faire appliquer les lois et peut-être, comme je le proposerai tout à l'heure, modifier la présente proposition de loi. (*Applaudissements sur les bancs du groupe du Rassemblement pour la République et du groupe de l'Union pour la démocratie française.*)

Mme le président. La parole est à M. Daniel Chevallier.

M. Daniel Chevallier. Madame la présidente, madame la secrétaire d'Etat, mes chers collègues, l'annulation par le Conseil d'Etat de l'arrêté ministériel du 12 décembre 1995 réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie, s'appuyant sur un vide juridique, a très rapidement conduit l'ensemble des députés, cela vient d'être dit, à combler ce vide.

A ce jour, pas moins de six propositions de loi ont été déposées sur le sujet dans le cadre de ce que nous appelons dans notre jargon « les fenêtres législatives ». C'est la proposition de loi du groupe RCV que nous examinons aujourd'hui.

Cependant, à quelques nuances près, les contenus des six propositions de loi se ressemblent beaucoup. C'est normal puisque les buts à atteindre sont les mêmes.

En effet, et je reprendrai ici l'essentiel de l'exposé des motifs de la proposition de loi du groupe socialiste, il s'agit de donner aux artisans boulangers les moyens d'une concurrence équitable reposant, entre autres, sur une bonne information du consommateur.

Vis-à-vis des consommateurs, qui, en définitive, sont souvent les arbitres en la matière, le maximum de transparence est nécessaire. Cela doit donc aboutir à une information la plus lisible possible quant à la qualité des produits mis à leur disposition.

Actuellement, sur le marché du pain, arrivent des productions industrielles obtenues par des techniques performantes dont personne ne nie le haut niveau de qualité, d'hygiène et de valeur alimentaire. Mais, en France, il existe aussi une production artisanale de qualité, de proximité, je dirai même de convivialité. Et malgré les évolutions sociologiques, le pain n'est pas encore un produit tout à fait banal dans notre pratique alimentaire. Il nous a donc paru tout à fait légitime de reconnaître cette spécificité, cette fonction particulière par l'attribution d'une exclusivité relative à l'appellation de boulangerie et à la qualification de boulanger.

Peut-être, madame le secrétaire d'Etat, d'autres professions artisanales seront-elles tentées de s'engager dans la voie d'une reconnaissance formelle. Mais il leur sera diffi-

cile d'atteindre le niveau de connivence, presque de complicité, qui existe encore, et c'est heureux, entre l'habitant du quartier de la petite commune rurale et son boulanger.

Il est de pratique courante dans les familles d'évoquer chaque matin la responsabilité de l'achat du pain. Les « Tu penses au pain ! », « C'est toi qui achètes le pain aujourd'hui ! » font partie des phrases traditionnelles familièrement échangées avant le départ pour le travail.

On retrouve la même attention, le même intérêt en milieu rural où la boulangerie est considérée comme un véritable service public. On se bat pour sa boulangerie comme pour son école.

J'ai pu moi-même le constater, dans un petit village, Orpierre, chef lieu de canton des Hautes-Alpes, où le maire et ses 250 habitants n'ont pas hésité à créer, en 1977, une boulangerie communale pour installer dans de bonnes conditions le boulanger et sa famille.

Le boulanger, dans nos bourgs ruraux, on veut le garder, on veut l'avoir sous la main. On veut voir la camionnette desservir les hameaux pour fournir le pain fabriqué dans les conditions qui ont fait la renommée de cette activité artisanale, cette vente itinérante ayant lieu bien sûr sous la responsabilité du professionnel, c'est-à-dire du boulanger, même si d'autres personnes que lui peuvent l'assurer.

Un autre problème peut se poser en milieu rural – je vous le signale, madame le secrétaire d'Etat –, où des artisans, à cause de l'exiguïté des locaux, sont obligés de vendre leur production dans un local attenant ou proche du lieu de production. Peut-être ce problème se règlera-t-il tout simplement par une information au niveau de la municipalité.

La confiance vis-à-vis d'une production est naturellement de mise, puisque c'est la qualité du produit qui fait ici la renommée. Néanmoins, et afin que les conditions de la concurrence soient respectées, nous sommes en faveur d'un étiquetage rigoureux, non seulement dans les grandes surfaces et les dépôts de vente mais aussi dans les boulangeries, afin que nul ne puisse abuser le consommateur dans ses goûts et ses choix. Nous avons déposé un amendement à ce sujet sur lequel vous vous êtes prononcée, madame la secrétaire d'Etat, et que nous examinerons bientôt.

La démarche que nous avons aujourd'hui pour le pain aurait-elle pu déborder sur la viennoiserie ? C'est l'une des préoccupations de mon honorable collègue Gilbert Mitterrand, que des obligations retiennent loin de cette assemblée aujourd'hui.

En effet, madame la secrétaire d'Etat, la question se pose de savoir si la distinction entre production artisanale fraîche et production industrielle à partir de pâte surgelée ne serait pas valable également dans la viennoiserie. Elle pourrait, là aussi, être utile au consommateur et atténuerait très fortement la concurrence déloyale qui semble exister sur ces produits, tant il est difficile de laisser à nos seules papilles le soin d'arbitrer dans ce domaine.

J'en reviens à la proposition de loi, qui a été élaborée en plein accord avec la profession. Elle nous aura permis à nous, élus, de rencontrer sur le terrain, dans nos circonscriptions, quelques-uns des 34 500 artisans boulangers que compte notre pays et de dialoguer avec eux.

Par ce texte, les artisans boulangers pourront à nouveau se réclamer de la tradition quasi ancestrale qui fait que, dans une boulangerie, la pâte est pétrie, façonnée, cuite par des mains expertes pour donner ce pain que nous aimons retrouver sur notre table.

En fait, madame la secrétaire d'Etat, mes chers collègues, notre proposition de loi aurait pu se ramener à un seul article et à une seule phrase : « La boulangerie est le lieu où exerce un spécialiste du pain, le boulanger. »

Nous avons été obligés de codifier un peu plus, mais le groupe socialiste est heureux d'avoir pu contribuer à renforcer une activité artisanale qui appartient à notre patrimoine alimentaire et que nous souhaitons transmettre avec toutes ses qualités aux générations futures.

Nous espérons très sincèrement que le vote de ce texte nous permettra de garder longtemps encore nos boulangers et nos boulangeries. (*Applaudissements sur les bancs du groupe socialiste, du groupe communiste et du groupe Radical, Citoyen et Vert.*)

Mme le président. La parole est à M. Jean-Antoine Leonetti.

M. Jean-Antoine Leonetti. Madame la présidente, madame la secrétaire d'Etat, monsieur le rapporteur, mes chers collègues, nous examinons une proposition de loi, qui semble consensuelle, sur l'exercice de la profession d'artisan boulanger.

L'activité des artisans boulangers est depuis un certain temps en forte diminution en raison de la baisse de la consommation du pain résultant de la prescription de règles de diététique par un certain nombre de personnes, et en particulier par le monde médical, et en raison d'un certain nombre de modes. Des milliers de points de vente ont été fermés.

Parallèlement, cette profession subit une concurrence déloyale non seulement de la part des hypermarchés, mais également des terminaux de cuisson des centres-villes qui vendent au public des pains fabriqués à partir de pâtes surgelées d'origine industrielle, tout en conservant dans leurs enseignes commerciales l'appellation « boulanger ».

Il y avait 45 000 boulangeries artisanales en 1980. On n'en compte plus que 35 000 aujourd'hui, qui ne produisent plus que 71 % du pain vendu en France, contre 95 % il y a vingt ans. Ces 35 000 boutiques emploient 110 000 salariés. La boulangerie industrielle, quant à elle, est capable de débiter 2 500 baguettes à l'heure.

Il faut donc protéger cette profession en valorisant son identité spécifique. La proposition de loi que nous étudions va dans le bon sens : elle défend la profession d'artisan boulanger, génératrice d'emplois qualifiés et permet au consommateur d'identifier clairement le pain qui lui est proposé.

La profession d'artisan boulanger est une des composantes majeures du commerce de proximité : c'est un lieu de la vie et de l'animation d'un quartier, que ce soit en milieu rural ou en milieu urbain. Le produit qu'elle fabrique n'est pas anodin : le pain comporte une charge patrimoniale, culturelle et symbolique. Ce produit est un des emblèmes de notre pays et le symbole de la nourriture. La baguette et le béret sont l'image du Français à l'étranger, qu'on le veuille ou non. Je dirai même, dans cette enceinte laïque et républicaine, que le pain a une valeur religieuse, et donc sacrée.

Il ne s'agit pas de protéger de manière corporatiste une profession, mais de défendre un savoir-faire, celui de l'artisan. L'artisan boulanger qui se lève au milieu de la nuit a tout de même le droit de faire valoir la qualité de son travail. D'ailleurs, il ne demande pas de passer aux 35 heures par semaine, même s'il peut regretter l'injustice de la loi sur la réduction du temps de travail, qui le place sur un pied d'égalité avec les grandes surfaces ou l'industrie. Il ne demande qu'une chose, que sa qualification soit reconnue et clairement identifiée par le consommateur.

La spécificité de ce métier et son savoir-faire, qui ont bâti la réputation de la profession, ont attiré 15 000 apprentis. Il s'agit donc aussi de défendre de futurs emplois, des emplois pour les jeunes, qui ne sont pas des « emplois-jeunes » puisqu'ils sont à la fois qualifiés, formateurs et générateur d'un véritable métier.

Enfin et surtout, le produit artisanal doit être clairement reconnaissable par le consommateur. Plus que jamais, nous devons savoir avec exactitude ce que nous mangeons.

La défense du consommateur passe donc par une information, qui n'exclut en rien la concurrence mais qui, au contraire, la favorise. L'appellation « produit artisanal » doit être exclusivement réservée aux produits fabriqués par l'artisan à partir de la pâte pétrie, façonnée et cuite dans un four sur le lieu de vente au consommateur final, ou vendus de façon itinérante par un professionnel dès l'instant où celui-ci a réalisé des opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson en un même lieu.

Le pain fabriqué à partir d'une pâte surgelée d'origine industrielle et vendu dans des établissements qui utilisent l'enseigne de boulangerie créée de toute évidence une confusion dans l'esprit du client.

Les artisans boulangers ne disposent à l'heure actuelle d'aucun outil juridique leur permettant de protéger l'utilisation de leur qualification professionnelle, ce qui induit une confusion certaine dans l'esprit du consommateur, alors même que la nature et la qualité des produits vendus ne sont pas équivalents.

En 1995, le ministre du commerce et de l'artisanat d'alors, Jean-Pierre Raffarin, a donc pris un arrêté dans ce sens qui disposait que « peut seul prétendre à l'appellation et avoir l'enseigne de boulangerie, l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication du pain ».

Cet arrêté a été annulé par le Conseil d'Etat au mois de décembre dernier pour des motifs prévisibles. Cette annulation a conduit nombre de parlementaires, dont Jean-Pierre Raffarin et Dominique Bussereau, à déposer des propositions de loi pour donner un caractère législatif à la disposition contenue dans l'arrêté annulé par le Conseil d'Etat.

Nous n'avons donc pas attendu aujourd'hui pour nous préoccuper du dossier : le précédent gouvernement et sa majorité avaient pris plusieurs mesures en faveur des artisans, en particulier des artisans boulangers.

Ainsi, la loi du 1^{er} juillet 1996 sur la loyauté et l'équilibre des relations commerciales, dite « loi Galland », permettait d'empêcher que l'on vende des baguettes à moins de 1 franc.

La loi du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat, dite « loi Raffarin », prévoyait que l'emploi du terme « artisanal » soit subordonné au respect d'un cahier des charges homologué dans des conditions fixées par décret et déterminait les principes essentiels du caractère artisanal de l'activité considérée.

Jusqu'à ce jour, faute de décrets d'application de cette loi, la confusion persistait entre le « pain artisanal » et le « pain industriel ». Je saisis l'occasion qui m'est offerte, madame la secrétaire d'Etat, pour vous remercier de la parution tant attendue, aujourd'hui même, des décrets d'application concernant la qualification professionnelle, obligatoire pour l'exercice de certaines professions artisanales. Il y a des jours où la coïncidence s'allie au consensus. (*Sourires.*)

Du temps a été perdu, mais heureusement qu'un arrêté *a posteriori* illégal, si je puis dire, est venu le rattraper. Je ferai remarquer, de manière extrêmement consensuelle, que c'est autant l'ancien gouvernement que le nouveau qui ont perdu du temps puisque cela fait à peu près deux ans que la loi a été promulguée.

Le précédent ministre du commerce et de l'artisanat, Jean-Pierre Raffarin, avait présenté au conseil des ministres, trois semaines avant la dissolution de l'Assemblée, dans laquelle vous n'êtes pour rien... (*Sourires.*)

M. Jean-Paul Charié. N'en rajoutez pas !

M. Thierry Mariani. Ah, il est masochiste !

M. Michel Crépeau. C'était déjà se mettre dans le pétrin !

M. Jean-Antoine Leonetti. Comme nous nageons en plein consensus, autant dire toute la vérité, mes chers collègues !

M. Thierry Mariani. Voilà qui nous change de la nuit dernière !

M. Jean-Antoine Leonetti. Le précédent ministre du commerce et de l'artisanat avait, disais-je, présenté au conseil des ministres un projet de loi renforçant la protection des artisans boulangers qui devait être intégré au DDOEF. Le gouvernement actuel a choisi d'autres priorités : les 35 heures et les emplois-jeunes. Chacun à les priorités qu'il souhaite.

La proposition de loi que nous examinons reprend, dans une rédaction à peine différente, les dispositions de l'arrêté pris au mois de décembre 1995 par Jean-Pierre Raffarin et récemment annulé par le Conseil d'Etat. Après son examen par la commission de la production et des échanges, le nouveau texte, qui a été réécrit plus qu'amendé, détermine les sanctions applicables en cas de non-respect de ses dispositions. C'est la raison pour laquelle nous avons retiré les amendements concernant ces sanctions qui manquaient dans le premier texte. Il ne prévoit pas cependant d'éviter la concurrence déloyale des dépôts de pain non soumis à l'obligation de fermeture hebdomadaire. Et si cette mesure figure effectivement dans la loi, elle est si peu respectée qu'il ne serait pas inutile de la rappeler.

Le groupe de l'UDF votera donc une proposition de loi qui lui paraît équilibrée. Celle-ci protège tout à la fois le consommateur – par l'information qui lui est donnée – l'artisan contre la concurrence déloyale, et l'emploi qualifié. Elle ménage à l'industrie la part concurrentielle de clarté qu'elle doit conserver.

Notre groupe proposera des amendements tendant à améliorer le contenu du reste, dont un portant article additionnel et concernant la fermeture hebdomadaire.

Les sujets de consensus, dans les circonstances présentes et dans notre République, sont suffisamment rares pour que je me réjouisse que ce soit autour du pain partagé que l'ensemble des députés s'accordent un bref instant. (*Applaudissements sur les bancs du groupe de l'Union pour la démocratie française et du groupe du Rassemblement pour la République.*)

M. Alain Tourret. Charismatique !

Mme le président. La parole est à M. Jean-Claude Daniel.

M. Jean-Claude Daniel. Madame le président, madame le secrétaire d'Etat, mes chers collègues, nous l'avons tous dit, la décision du Conseil d'Etat du 8 décembre 1997

sur requête du syndicat national des industries de la boulangerie, qui a annulé l'arrêté du 12 décembre 1995, nous renvoie de la forme au fond. C'est ainsi que les propositions de loi pour régler au plus vite le problème ont été nombreuses et ont émané de tous ces bancs.

Le pain est l'un des symboles de notre patrimoine culturel. Dans l'entretien et la transmission de cet aspect emblématique de la culture française, les artisans boulangers ont pour leur part joué, et jouent encore un rôle prépondérant. Ce rôle est aujourd'hui menacé par l'évolution du marché de l'alimentation. J'en veux pour preuve un courrier que, me semble-t-il, vous avez reçu, madame le secrétaire d'Etat, et qui nous vient d'un pays où la langue française est aussi chèrement défendue, le Québec.

Dans ce courrier, une dame indiquait clairement que la boulangerie française, le pain français, avaient disparu au Québec depuis de trop nombreuses années au profit des pains de fabrication industrielle, laissant des générations de Québécois dans une situation où le pain n'est plus que le support à la consommation des produits que l'on met dessus, alors que l'identité du pain français réside dans sa consommation pour sa propre saveur et sa propre valeur.

La même dame nous dit l'espoir du Québec de voir s'améliorer enfin la qualité de la boulangerie artisanale, qui est en train de renaître et de connaître la faveur des Québécois.

Nous ne pourrions, nous Français, nous satisfaire chez nous d'une évolution qui irait dans le sens inverse.

Face à la montée d'une concurrence qui ne laisse que peu de chance de survie économique aux artisans boulangers, il est de notre devoir de législateurs d'assurer à ces artisans une protection non pas étroite et corporatiste, mais une protection contre les effets pervers d'un marché qui, dans sa liberté, est parfois mal organisé. A ce propos, si certains de vos arguments, monsieur Charié, me semblent recevables, mais il ne faut pas oublier qu'il ne s'agit pas seulement du travail artisanal de boulanger dans une supérette ou au sein d'un système de distribution comparable : il importe de faire en sorte que la production industrielle dans des conditions non artisanales ne fasse pas de concurrence déloyale.

Il restera certainement à réguler le marché, c'est-à-dire la concurrence entre deux systèmes de distribution, même si la fabrication, dans l'un et l'autre de ces systèmes, peut en certaines occasions porter le qualificatif d'« artisanale ». De nombreux problèmes n'ont pas été résolus et ils devront l'être un jour.

Le désir des artisans boulangers est un désir identitaire de reconnaissance de leur qualification d'artisan. Le texte que nous allons voter va dans le sens de cette reconnaissance. Il s'agit d'un domaine où l'apprentissage permet encore à 10 000 ou 20 000 jeunes de devenir à leur tour des artisans qualifiés, et donc d'avoir un métier.

La proposition de loi s'inscrit donc dans la recherche d'une double exigence.

La première est celle d'une démarche de reconnaissance de qualification de l'artisan et d'encadrement législatif d'un marché afin que s'y développe une concurrence équitable et non déloyale. Cette démarche est aussi celle de la reconnaissance de la qualité d'un produit au-delà de la qualification de ceux qui le fabriquent.

La seconde exigence est celle d'une démarche de protection du consommateur, qui aboutit à une information plus lisible quant à la qualité des produits. Cette démarche est également celle du maintien d'un tissu

commercial et économique de proximité. Il n'est que de penser à ce que disent tous ceux qui proposent et défendent le maintien des personnes âgées à domicile : les structures qui supposent le déplacement de ces personnes doivent continuer d'exister. Le petit voyage quotidien chez le boulanger pour acheter son pain doit être possible.

Vous avez, me semble-t-il, madame le secrétaire d'Etat, rencontré le président de la confédération nationale de la boulangerie. Il vous a transmis des textes qui ont été adressés aux artisans. Il vous a également donné son accord pour envisager une réflexion sur l'élaboration d'un cahier des charges ou d'une charte permettant aux consommateurs d'être à tout instant mieux renseignés sur la qualité et la nature du produit qui leur est proposé, sur les méthodes de fabrication et de conservation. Ce dernier aspect devra être traité par voie réglementaire. Ce sera le contrepoint indispensable au texte de loi que nous voterons aujourd'hui. *(Applaudissements sur les bancs du groupe socialiste, du groupe communiste et sur plusieurs bancs du groupe du Rassemblement pour la République et du groupe de l'Union pour la démocratie française.)*

Mme le président. La parole est à M. Thierry Mariani.

M. Thierry Mariani. Madame la présidente, madame la secrétaire d'Etat, mes chers collègues, après une nuit un peu agitée consacrée à un projet de loi portant diverses dispositions d'ordre économique et financier, après une matinée encore plus agitée consacrée à une proposition de loi sur la détention provisoire, voilà, enfin, une après-midi où se dégagera un consensus !

Les Français sont attachés à leur art de vivre, à leurs traditions et aux produits de leur terroir. De nombreux professionnels ont su valoriser leur savoir-faire en développant des démarches de qualité auxquelles les consommateurs sont désormais particulièrement attentifs. Il en est ainsi de la boulangerie artisanale.

Les 34 500 artisans boulangers qui exercent dans notre pays fabriquent 75 % de la production nationale et emploient 110 000 salariés. Le 12 décembre 1995, Jean-Pierre Raffarin, alors ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat, avait pris un arrêté visant à établir des règles de concurrence équitables entre les artisans boulangers et les fabricants industriels. En effet, il était apparu depuis quelques années que les artisans subissaient la concurrence déloyale d'entreprises qui vendent au public des pains fabriqués à partir de pâte surgelée d'origine industrielle tout en utilisant dans leurs enseignes et leurs documents commerciaux le mot « boulanger ».

Face à cette situation, les petits artisans, force est de le constater, se trouvaient démunis du fait qu'ils ne disposaient d'aucun outil juridique leur permettant de faire valoir leurs droits. L'arrêté de Jean-Pierre Raffarin visait donc à protéger les boulangers artisanaux en réservant à eux seuls l'utilisation de cette appellation : son annulation par le Conseil d'Etat, le 29 novembre dernier, a remis en cause l'avancée qui avait été réalisée par le précédent gouvernement.

La proposition de loi dont nous discutons a pour objectif de définir au niveau législatif la qualité d'artisan boulanger. Nous ne pouvons que nous en féliciter, d'autant que l'opposition s'est toujours préoccupée du rétablissement des règles de concurrence entre les artisans boulangers et les fabricants industriels. En effet, s'il est une catégorie de commerçants qu'il convient de protéger tout particulièrement, c'est bien celle-ci.

La profession d'artisan boulanger est une des composantes majeures du commerce de proximité, ainsi que les orateurs qui m'ont précédé l'ont chacun rappelé. Or c'est en préservant ces petits commerces de centres-villes, c'est en valorisant leur production et en leur permettant de rester au cœur de nos cités que nous parviendrons à maintenir dans nos petites communes des populations qui seraient tentées d'aller s'installer dans de grands centres urbains. Mais pour ce faire, encore faut-il que nos concitoyens puissent disposer, à proximité de chez eux, des commerces leur permettant de vivre dans des conditions satisfaisantes.

S'il n'est pas question d'opposer une nouvelle fois grandes surfaces et petits commerces, artisans et industriels qui, tous, ont un rôle à jouer, nous devons cependant faire en sorte que les consommateurs puissent clairement s'y retrouver et faire la part des choses. C'est la raison pour laquelle je soutiens globalement la proposition de loi.

Je souhaiterais cependant émettre une toute petite réserve sur le texte qui nous est présenté et qui prévoit notamment que « les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ».

Je tiens à souligner que la surgélation artisanale a été mise au point par les artisans boulangers pour leur permettre de faire face à certains impératifs de production.

M. Daniel Chevallier. C'est vrai !

M. Thierry Mariani. En effet, le développement de la gamme des pains spéciaux impose aux artisans boulangers de pétrir une certaine quantité de pâte pour que cette dernière soit homogène. Or bien souvent, le boulanger ne vend que quelques pièces de ces pains par jour, notamment dans les petites boulangeries. Il est donc dans l'obligation technique de congeler de façon artisanale – je dis bien de façon artisanale – l'excédent de pâte qu'il ne peut vendre dans la journée. C'est ainsi que, dans mon département du Vaucluse, plus de 80 % des boulangeries doivent accomplir ce travail différé pour les pains spéciaux ainsi que pour les viennoiseries. La contrainte de non-surgélation ou de non-congélation serait donc très pénalisante pour cette profession si elle devait être maintenue sans la moindre exception.

Je précise en outre que ces techniques de conservation ne sont pas du tout comparables selon que l'on se place au niveau industriel ou au niveau artisanal. En effet, dans les petites boulangeries, les produits surgelés ne nécessitent aucun apport d'antioxydants ou d'améliorants. Leur durée de vie en température négative excède rarement plus d'une semaine.

Tout cela est radicalement différent de la méthode industrielle qui, entre les différentes phases de fabrication, de stockage, de transport vers le grossiste, sans oublier la répartition sur les points de vente, permet au produit congelé d'avoir une durée de vie qui peut atteindre trois mois.

En outre, permettez-moi de m'interroger une fois de plus, madame le secrétaire d'Etat, sur l'application de la loi sur les 35 heures dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. La réduction du temps de travail ne risque-t-elle pas de conduire inéluctablement les boulangers à utiliser des méthodes de fabrication différées pour ces pains spéciaux afin de gagner encore en productivité et de maintenir leur compétitivité ?

M. Jean-Paul Charié. Eh oui !

M. Thierry Mariani. Là encore, quand l'opposition a alerté votre collègue sur les dangers du passage aux 35 heures pour certains secteurs professionnels, elle n'a pas été entendue !

Aujourd'hui, nous devons donner aux boulangers-pâtisseries la possibilité de s'adapter. Pour préserver nos petits commerces, pour maintenir le dynamisme de nos centres-villes, pour que les consommateurs puissent acheter en connaissance de cause, nous devons légiférer. Nous devons absolument sauvegarder la spécificité du métier d'artisan boulanger-pâtisseries qui a bâti la réputation de cette profession. Nous devons encourager l'emploi dans ce secteur puisque 14 000 apprentis sont actuellement formés et qu'ils assureront demain la pérennité de ces commerces de proximité. Nous devons enfin accepter le progrès technique et en tirer les conséquences afin de ne pas pénaliser l'ensemble d'une profession qui veut continuer d'exister. Tels sont les enjeux de la proposition de loi dont nous discutons cet après-midi. C'est la raison pour laquelle je voterai ce texte, en souhaitant toutefois l'adoption de mon amendement sur la congélation artisanale qui me semble particulièrement important. (*Applaudissements sur les bancs du groupe du Rassemblement pour la République et du groupe de l'Union pour la démocratie française.*)

Mme le président. La parole est à M. Jean-Jacques Weber.

M. Jean-Jacques Weber. Etant un fervent défenseur de l'artisanat et des métiers de bouche, comme vous tous, je suis de ceux qui se félicitent du débat d'aujourd'hui et se préparent à voter un texte qui, à n'en pas douter, constituera une avancée importante pour les artisans boulangers.

J'aurais aimé que ce texte soit moins étroit – je ne vous le cache pas – et qu'il soit autre chose en définitive qu'une sorte d'OPA sur un mot générique de la langue française. Il aurait en effet pu se fonder sur une simple et claire définition de la qualification professionnelle exigée pour fabriquer et vendre du pain et les produits de la boulangerie.

M. Jean-Paul Charié. Très bien !

M. Jean-Jacques Weber. A cet égard, je remercie Mme Lebranchu de l'information qu'elle vient de nous donner sur les décrets parus ce matin. Nous les avons attendus longtemps. Toutefois, je m'interroge encore. En effet, les personnes qui ont commencé à exercer leur activité à partir de l'entrée en vigueur de la loi du 5 juillet 1996, sans la qualification requise, sont en infraction alors que l'on n'avait pas encore pu leur préciser de quelle qualification elles devaient pouvoir justifier puisque les décrets d'application n'avaient pas été publiés. J'espère que vous pourrez répondre à cette question, madame le secrétaire d'Etat.

Le parti pris ici nous fait courir le risque de voir d'autres professions artisanales souhaiter se démarquer pareillement de leurs concurrents aux gros moyens et revendiquer pour elles le même traitement. Il y a là un risque non négligeable d'avoir à légiférer catégorie par catégorie.

Avant d'évoquer les voies que ce texte aurait pu ouvrir, permettez-moi une courte réflexion sur le pain et la nourriture en général. Elle ne doit pas être absente de ce débat, me semble-t-il. Le pain est, en Europe, le premier symbole de la nourriture, comme l'eau est le premier symbole de la boisson, et une civilisation qui se respecte doit, avant toute chose, permettre aux gens de manger à

satiété et de boire sainement. Elle doit en outre sacraliser la nourriture et interdire tout abus à ce sujet. Beaucoup trop de gens en manquent à travers le vaste monde et ce serait faire une injure grave à tous les affamés que de permettre que le pain, comme le lait d'ailleurs, deviennent de simples produits d'appel vendus au rabais, autrement dit des sortes de « jetables », que le pain est d'ailleurs déjà hélas trop souvent devenu ! Les enfants et beaucoup d'adultes devront réapprendre la valeur unique des aliments de base, donc le respect de ces produits. On a en effet souvent oublié cette valeur, comme bien d'autres valeurs de notre nation d'ailleurs – nous le voyons hélas tous les jours !

Le boulanger, fier de son pain, fort de son savoir-faire, capable de proposer un large éventail de pains, tous plus appétissants les uns que les autres, ainsi que des produits locaux de qualité, est le premier des pédagogues nécessaires à la société française de demain, qui aura depuis longtemps oublié la fameuse silhouette au béret basque, mais certainement pas la célèbre baguette. Défendons le pain, nourriture de base ! Ne permettons plus jamais qu'il soit relégué au rang d'un produit banal, ou pis encore, d'un produit d'appel ! Ne tolérez plus qu'il soit vendu au rabais ou proposé en prime ! Dites sa noblesse et sa valeur !

Les artisans boulangers, dont la qualification professionnelle est reconnue par les diplômes et la formation nécessaire, auront donc l'exclusivité de l'enseigne « boulangerie ». Mais cette exclusivité, que leurs organisations revendiquent clairement, aura en quelque sorte un prix, ou du moins une forte contrepartie qui ne doit pas être occultée, à savoir l'interdiction d'utiliser, à un stade quelconque de la fabrication ou de la vente, des produits surgelés ou congelés. Ce sera contraignant pour beaucoup – ne le cachons pas –, car certains boulangers utilisent déjà ces produits, mais sans doute est-ce le prix de leur sauvegarde et la réponse aux menaces actuelles. Il faut toutefois être réaliste.

C'est pourquoi j'ai déposé un amendement, ainsi que mon collègue Mariani. En effet, nous avons pensé aux boulangers qui vendent leur pain de façon itinérante, mais pas à ceux qui, pour éviter d'avoir à jeter du pain de qualité déjà cuit, ont pris l'habitude de le congeler afin d'en assurer une conservation temporaire. Cela présente une certaine importance. Le consommateur devra bien sûr être informé de ce qu'on lui aura proposé un pain congelé après cuisson. J'insiste bien sur l'expression « après cuisson », car c'est très différent des abus que nous voulons aujourd'hui éviter.

Enfin, l'élu d'Alsace que je suis, souhaite également que l'ouverture des boulangeries soit réglementée dans tout le pays, comme c'est le cas en Alsace et en Moselle, et que nous introduisions dans ce texte un dispositif faisant obligation à chaque point de vente de pain de rester fermé un jour par semaine, ce jour n'étant d'ailleurs pas forcément le dimanche, comme en Alsace et en Moselle.

M. Jean-Paul Charié. Très bien !

M. Jean-Jacques Weber. Cette disposition, outre qu'elle aurait l'avantage de permettre une saine concurrence, revêtirait un caractère social évident et permettrait sans doute des créations supplémentaires d'emplois, tout en offrant aux boulangers, à leurs employés et à leurs familles une meilleure qualité de vie, j'en suis persuadé.

M. Jean-Antoine Leonetti et M. Jean-Paul Charié. Très bien !

Mme le président. La parole est à Mme Béatrice Marre.

Mme Béatrice Marre. Il est difficile, sur un sujet aussi consensuel, de ne pas se répéter. Elu de Picardie, vous comprendrez toutefois que je ne résiste pas au plaisir de rappeler l'étymologie du mot boulanger, apparu au début du XII^e siècle à partir du vocable picard « boulenç », qui signifiait faiseur de pain en boule. C'était le début d'une profession, puisque auparavant chacun faisait son pain, probablement déjà en boule d'ailleurs. C'est dire l'enracinement de l'art et de l'enseigne de boulanger dans notre pays, comme à l'étranger du reste. Je ne parle pas ici de la célèbre baguette associée au camembert et au béret basque ; je pense plutôt au succès que remportent aujourd'hui même nos exportateurs de pain français chez nombre de nos amis étrangers, ainsi que l'a rappelé tout à l'heure Georges Sarre.

Pourtant, depuis plusieurs années une inquiétude croissante se fait jour quant à l'avenir de notre boulangerie – les chiffres fournis par le rapporteur en font foi – face au double phénomène que constituent l'industrialisation des procédés de fabrication du pain – je pense notamment à la multiplication très récente des fameux terminaux de cuisson – et l'extension, dans nos villes comme dans nos campagnes, des grandes, moyennes ou petites surfaces qui mettent du « pain » à la disposition du public.

De multiples facteurs concourent à l'accélération de ce double mouvement. Je ne les rappellerai pas, cela a été souvent fait depuis le début de l'après-midi. Je m'arrêterai simplement à l'un d'eux car il est, me semble-t-il, au cœur de la démarche qui nous conduit tous, aujourd'hui, à soutenir cette proposition de loi. Il s'agit de la perte de sens du mot pain au regard des multiples produits vendus sous ce vocable, qui en ont banalisé l'achat.

Aujourd'hui, compte tenu à la fois de l'évolution des modes de vie, et faute d'une vision claire de ce qu'est le pain, un glissement est insidieusement apparu de la notion de pain frais vers celle de pain chaud. Paradoxalement, le pain le plus chaud apparaît aujourd'hui comme étant le pain le plus frais, c'est-à-dire le plus authentique. Les spécialistes de ce qu'il est convenu d'appeler le marketing l'ont bien compris, qui ont développé à l'envi les fameux terminaux de cuisson mettant à la disposition du public, à toute heure et non pas à l'heure du boulanger, du pain chaud, donc censé être du pain frais. Le consommateur, pressé de rentrer chez lui après son travail, ira donc tout naturellement acheter du pain chaud, censé être frais, à l'heure qui lui convient, de surcroît le plus souvent moins cher, dans sa grande ou moyenne surface habituelle, en ayant le sentiment d'avoir acheté du pain frais. Il ne fera pas un détour chez le boulanger.

Si nous voulons sauver la profession d'artisan boulanger, il faut donc en tout premier lieu redéfinir de façon simple et claire la notion de pain frais, c'est-à-dire de pain traditionnel, afin de permettre au consommateur de choisir en toute connaissance de cause le produit qu'il souhaite acheter. C'est la démarche retenue par cette proposition de loi, qui doit clarifier les conditions de vente du pain sans porter atteinte à la liberté du commerce et de l'industrie. En déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger par l'ajout d'une section spécifique au code de la consommation, on répond au double objectif, d'une part de protection des professionnels à travers une définition des règles de l'art du métier d'artisan boulanger et, d'autre part, de protection du consommateur à travers la plus grande transparence de l'information relative au produit qu'il est susceptible d'acheter. Les deux démarches sont inséparables l'une de l'autre.

Il est important de noter que cette proposition de loi prend en compte la spécificité du milieu rural, à laquelle je suis personnellement très attachée. C'est pourquoi, contrairement à la tentative de l'arrêté Raffarin, malheureuse – il faut bien le dire – puisqu'elle a fait perdre deux ans à la profession, ce texte ne s'arrête pas à l'unité de lieu entre la fabrication du pain dans les « règles de l'art » et la vente, sous l'importante réserve que la vente, lorsqu'elle a lieu ailleurs que sur le lieu de fabrication, se fasse « sous la responsabilité du professionnel », avec toutes les garanties offertes par les sanctions prévues par le code de la consommation. En effet, la vente itinérante du pain « de boulanger » est un facteur central de maintien du lien social en milieu rural et sa protection est tout aussi importante en tant que telle que celle qui doit s'opérer en milieu urbain.

J'insisterai en terminant, madame le secrétaire d'Etat, sur la nécessité d'une parfaite information du consommateur à travers l'étiquetage des produits. Si nous pouvons comprendre que vous souhaitiez définir de façon plus précise l'étiquetage par voie réglementaire, je souhaite pour ma part que le cahier des charges que vous vous proposez de bâtir avec les professionnels soit particulièrement clair sur ce point. Tout produit qui aurait fait l'objet, à un moment quelconque de sa fabrication – ou après celle-ci –, d'un procédé quelconque de congélation ou de surgélation, y compris de la part de l'artisanat boulanger lui-même, doit faire l'objet d'une information à l'attention du consommateur au moment de l'achat.

M. Jean-Jacques Weber. Très bien !

Mme Béatrice Marre. Nous avons déjà tous entendu des consommateurs arrivant après la vente du dernier pain frais dire, au boulanger être prêts à acheter un pain de la veille ou un pain décongelé.

M. Jean-Jacques Weber. Exactement !

Mme Béatrice Marre. Encore faut-il que les consommateurs sachent ce qu'il en est. Il y va de la crédibilité de l'ensemble de la démarche que nous tentons de mettre en œuvre à travers cette proposition législative.

En conclusion, je suis favorable, comme l'ensemble de mon groupe, à cette proposition de loi, mais une totale transparence sur la qualité des produits, et son respect par la loi qui la crée en même temps qu'elle suscite la crainte de sanctions sérieuses, est la meilleure garantie de la liberté du commerce et de l'industrie ainsi que de la sécurité tant de ceux qui exercent un métier auquel nous tenons tous que de ceux qui s'adressent à eux. (*Applaudissements sur tous les bancs.*)

Mme le président. La parole est à M. Patrick Bloche.

M. Patrick Bloche. Madame la présidente, madame la secrétaire d'Etat, mes chers collègues, il est des symboles qu'il faut préserver et des évidences qu'il est parfois bon de rappeler. Le pain reste ainsi un élément emblématique de notre patrimoine culturel. Si la culture est surtout évoquée dans le sens de l'élévation de l'esprit, n'oublions pas que c'est aussi ce qui forme l'ancrage dans un sol, un territoire, des mœurs et des techniques. Il serait bien difficile, et sans doute impossible, de dresser de façon exhaustive une liste des éléments constitutifs de la culture française. Elle se nourrit d'événements et de valeurs, mais aussi de choses apparemment simples. Elle se nourrit du pain.

Député du faubourg Saint-Antoine, je suis particulièrement sensible à la vie des artisans qui allient au quotidien tradition et modernité. Ce sont ces métiers traditionnels,

dont le savoir-faire se transmet de génération en génération, dont l'inventivité fait la force et qui sont à la source de la vie des quartiers comme des villages. Ils participent très concrètement à l'aménagement du territoire, qu'il soit urbain ou rural, et ils contribuent aussi bien au développement économique qu'à la préservation du lien social.

Parmi ces acteurs du quotidien et de la proximité, l'artisan boulanger tient une place particulière. Il est celui auquel tous s'adressent spontanément chaque jour. Le commerce artisanal de la boulangerie est un lieu de rencontre quotidien, où se tissent si naturellement les relations humaines. C'est aussi le lieu de la découverte et de la formation, tant l'apprentissage y a une place privilégiée.

C'est cette économie, si proche des gens, qui ne doit pas avoir à souffrir des effets non maîtrisés du libre jeu du marché. Il est donc de notre devoir de protéger par la loi l'exercice de cette profession. Les artisans boulangers ont la volonté et la capacité de donner de l'avenir à leur métier. A nous de leur en donner les moyens. Cela passe par les garanties juridiques que les différentes propositions de loi qui ont été déposées ont souhaité apporter.

A la suite de la requête du syndicat national des industries de la boulangerie, par une décision du 29 décembre 1997, le Conseil d'Etat a en effet annulé l'arrêté du 12 décembre 1995 pris par M. Jean-Pierre Raffarin. Ce texte visait à réglementer l'appellation et l'usage de l'enseigne de boulangerie et à limiter celui-ci aux établissements artisanaux tenus par un professionnel assurant lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication du pain. Il s'agit de cet ensemble que constituent le pétrissage, le façonnage de la pâte, la fermentation et la cuisson sur le lieu de vente. Cet arrêté répondait aux attentes des artisans boulangers face aux exploitants des terminaux de cuisson utilisant des pâtes surgelées. La décision du Conseil d'Etat s'explique logiquement par le fait que l'arrêté de 1995 ne se fondait sur aucune loi ou texte pris en application d'une loi. De fait, il revenait à la représentation nationale de se saisir de la question afin de combler un vide juridique préjudiciable pour toute une profession. Ainsi la proposition de loi dont nous débattons permet-elle de reconnaître enfin la spécificité de l'artisanat boulanger. Et je tiens à saluer tout particulièrement le travail de notre excellent rapport.

Protéger le boulanger, c'est aussi promouvoir la qualité et servir le consommateur. Par l'appellation, par l'enseigne, par l'assurance de la qualité et de la différence, le consommateur pourra identifier le produit. La distinction sera claire entre produits industriels et produits artisanaux, entre produits congelés et produits frais. L'origine du produit et ses conditions de fabrication doivent être transparentes. La qualité doit primer.

Longtemps considéré comme un élément de consommation inférieur et de dernier recours à des époques difficiles, le pain est devenu aujourd'hui un élément central d'une alimentation naturelle qui s'enrichit des innovations les plus diverses. Le pain est plus que jamais la base du plaisir culinaire, le symbole de la table et l'emblème d'un artisanat dont la pérennité est essentielle. De grâce, que le boulanger ne se plie pas à son époque ! Qu'il préfère toujours le bon, le beau et l'original à la standardisation et à l'uniformisation !

Je me félicite, avec mes collègues du groupe socialiste, de soutenir aujourd'hui une initiative parlementaire qui permet non seulement de défendre, mais surtout de promouvoir la qualité du pain et le métier qui nous en offre la saveur. *(Applaudissements sur tous les bancs.)*

Mme le président. La parole est à Mme le secrétaire d'Etat.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Je vais m'attacher à donner quelques éléments de réponse aux différents orateurs en essayant de ne pas interférer avec la discussion sur les amendements.

Monsieur le rapporteur, notre appréciation des choses n'est pas différente, et pour cause, puisque avec M. Crépeau tout a été examiné en concertation. Simplement, il est bon d'avoir rappelé les problèmes de revenus, de valeur ajoutée, d'importance économique du sujet, au-delà même de ce qui nous réunit aujourd'hui sur la qualité du pain lui-même.

Mme Jacquaint, vous avez beaucoup insisté sur l'aide à l'installation des artisans boulangers et des autres. Vous avez profité de ce texte pour élargir la réflexion et vous avez eu raison.

Dans les nouvelles orientations du FISAC, tant pour la rénovation que pour la mise aux normes, autant en centres-villes que dans les bourgs ruraux, notre objectif est vraiment l'installation d'artisans de qualité. Avec le directeur de l'artisanat ici présent nous avons d'ailleurs fait notre première sortie en région pour inaugurer une boulangerie créée grâce au FISAC. Ces fonds sont d'abord destinés au commerce de proximité, donc à la qualité, et les décrets qui ont aujourd'hui ouvert l'ère de la qualification reconnue permettront d'accompagner ce mouvement.

Quant aux crédits bonifiés pour l'artisanat, il est vrai qu'ils ne sauraient s'appliquer à l'ensemble des prêts, mais les prêts bonifiés en appellent d'autres. Le débat reste donc ouvert et nous y reviendrons sûrement car on ne peut pas, pour l'instant, financer 100 % d'une installation à 3,5 %. Cela étant, par d'autres biais, tel le FISAC, il est possible de trouver des aides intéressantes pour les artisans qui s'installent.

En ce qui concerne le deuxième point de vente, il nous faut être extrêmement prudents. Si nous l'autorisions, sous la dénomination « boulangerie » nous ouvririons la porte à une multiplication des points de vente, et pas seulement aux bénéfice des boulangers artisans. Le droit accordé aux uns l'est également aux autres. C'est pourquoi je propose que le simple point de vente puisse être identifié comme celui de M. Untel, boulanger à tel endroit. Cette solution permettra d'éviter les dérives.

Monsieur Charié, vous avez raison de parler de la loyauté de la concurrence. Il est vrai que ce texte ne va pas dans le sens du libéralisme économique : c'est un texte anti-libéral tout comme les décrets publiés ce matin. Il y a des limites au libéralisme économique ; pour assurer la loyauté de la concurrence, l'Etat est parfois obligé d'intervenir afin de remettre un peu d'ordre sur tel ou tel marché.

M. Jean-Paul Charié. C'est cela, le libéralisme !

M. Thierry Mariani. Les gaullistes en ont toujours été convaincus !

M. Jean de Gaulle. C'est un problème d'équité !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Je ne me prononcerai pas sur la philosophie politique des gaullistes. Je dis simplement que nous sommes d'accord avec vous pour mettre des barrières à des pratiques déloyales.

M. Charié a également évoqué la question des grandes surfaces où des artisans boulangers sont installés. C'est là un réel problème, dont nous avons longuement parlé avec

les représentants de la Confédération nationale de la boulangerie. Nous ne pouvons pas dresser une nouvelle barrière juridique pour interdire les boulangeries artisanales dans la grande distribution. Ce problème demeure, tout le monde en est parfaitement conscient, mais il se peut que le volume des ventes en grande surface entraîne l'artisan boulanger qui y exerce à utiliser des méthodes de congélation ou de surgélation qui excluront l'appellation « boulangerie ». Nous ne pensons pas que cette question puisse être réglée autrement que nous avons cru devoir le faire.

Une solution plus proche de l'idéal sera fournie par la charte de qualité. L'ouverture de la négociation sur le cahier des charges a été approuvée dans son principe au mois de décembre 1997.

M. Jean-Paul Charié. Nous y travaillons depuis 1993 !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Quel sera le contenu de la charte ? Il s'agira de privilégier une démarche qualitative permettant au consommateur de faire la différence. Cette démarche sera très normative. L'article 21, en particulier, subordonne l'usage du terme « artisanal » au respect d'un cahier des charges. Nous aurons ainsi bouclé la boucle, achevé le travail que nous engageons aujourd'hui avec cette proposition de loi.

M. Chevallier a souligné à juste titre l'engagement des élus des villages. Nous avons veillé avec eux à ce que l'argent public permette de réinstaller des couples de boulangers qui n'en avaient pas les moyens, faute notamment de garantie bancaire. C'est la commune, avec l'aide de l'Etat, du conseil général et du conseil régional, qui facilite l'ouverture du fonds de commerce, les artisans boulangers qui s'y installent ayant la possibilité de le racheter si la clientèle répond à leurs attentes. Je fais toujours un clin d'œil aux consommateurs qui pleurent sur la fermeture de la boulangerie de leur village. Encore faut-il que le jour où elle s'ouvre à nouveau, ils aillent y acheter leur pain !

M. Jean-Jacques Weber. Eh oui !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. La question de la viennoiserie est l'une de celles que nous avons posées collectivement au cours des débats qui ont précédé l'examen de ce texte. Je ne crois pas, pour de nombreuses raisons, qu'il soit de l'intérêt des professionnels d'introduire cette activité supplémentaire dans le dispositif. Nous devons nous en tenir au pain. Sinon, nous serons confrontés à des difficultés d'application qui pourraient annihiler les effets de la loi.

Monsieur Leonetti, vous avez dénoncé l'erreur de diététique dont le pain est victime. La consommation faisant également partie de mes attributions, je suis extrêmement vigilante à l'égard des fausses informations délivrées aux consommateurs. Il est bien évident que le pain est un élément diététique majeur. On l'avait hélas oublié à un moment. Je pense que la consommation repartira.

Il est vrai que nous ne partons pas de zéro ; il est hors de question de dire que rien n'a été fait avant notre arrivée au gouvernement. L'un d'entre vous a déclaré que nous y étions arrivés par accident. Je n'y suis en effet pour rien, ce n'est pas moi qui ai dissous l'Assemblée nationale. *(Sourires.)*

J'observe cependant que, douze mois après le vote de la loi de 1996, pas un mot des décrets d'application n'avait été écrit. J'avais cru pouvoir les préparer très rapidement, en quatre ou cinq mois. En réalité il en a fallu neuf.

Comme dix ministres et le Premier ministre lui-même devaient les signer, une large concertation a été nécessaire en amont pour qu'ils puissent être ensuite acceptés par le Conseil d'Etat. Aujourd'hui, c'est fait. Ils ont été publiés ce matin. C'est un grand jour !

Monsieur Daniel, vous avez parlé des aspects culturels et de l'intérêt du Québec pour nos travaux. Le pain fait en effet partie de notre culture et nous sommes prêts à donner notre texte de loi aux Québécois pour qu'ils retrouvent, eux aussi, le vrai pain et ne doivent plus se contenter de pain congelé et de pratiques alimentaires où le pain n'est conçu que comme un support de nourriture.

Vous avez judicieusement rappelé le rôle des associations de consommateurs. Une fois le texte voté et la charte adoptée, il faudra que le Fonds de promotion et de communication de l'artisanat donne un grand coup de main aux artisans boulangers pour que les consommateurs soient informés des nouvelles dispositions conventionnelles et du contenu de cette loi que, malheureusement, nous ne pouvons pas adresser à chaque Français.

Vous estimez, monsieur Mariani, que la surgélation ou la congélation ne doivent pas être écartées pour les pains spéciaux, car les boulangers ne peuvent pas tous les vendre le même jour. Moi-même, je ne sais pas faire le pain, mais je me demande si je ne vais pas commencer mon CAP et ouvrir une boulangerie, tellement l'Assemblée nationale sent bon aujourd'hui. *(Sourires.)*

M. Jean-Paul Charié. Le décret qui vient de paraître sur la qualification professionnelle vous imposerait au moins deux ans d'études !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Mais il me permettrait d'attendre trois ans avant de me conformer à cette exigence...

En tout cas, si la Confédération de la boulangerie ne veut pas de la congélation et de la surgélation, c'est qu'il existe d'autres méthodes pour faire les pains spéciaux.

Connaissez-vous le pointage retardé, monsieur Mariani ? Selon le document que j'ai sous les yeux, « c'est la méthode qui donne le meilleur résultat en termes de qualité gustative du produit fini. Après le pétrissage, la pâte est transférée dans des bacs pour quinze à vingt heures de pointage. Pour éviter le croûtage, le bac doit être recouvert d'un plastique qui ne doit pas toucher la pâte. » Le pointage peut ainsi être réalisé en quarante-huit heures.

La poussée contrôlée lente permet de différer la cuisson de dix-huit heures et il y a aussi la poussée contrôlée bloquée. Toutes ces nouvelles techniques permettent de fabriquer du pain pour plusieurs jours sans utiliser la congélation ou la surgélation. Si nous leur ouvrons la porte, autant ne pas voter le texte !

M. Jean-Jacques Weber. Ces techniques ne valent que pour les boulangeries à gros débit !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Le document que j'ai cité émane de la confédération, c'est-à-dire de boulangers professionnels. Ils nous ont expliqué que ces techniques permettraient justement de ne pas recourir à la congélation ou à la surgélation pour de petits débits. Si vous surgelez la pâte pour les pains spéciaux, qu'est ce qui prouvera au consommateur que vous n'utilisez pas la même méthode pour les autres pains ?

Attention, si on veut le beurre et l'argent du beurre, on n'obtient rien du tout ! Il ne reste que le sourire de la fermière et il ne suffit pas à faire vendre ! *(Sourires.)*

M. Jean-Paul Charié. Il n'y a pas de beurre dans le pain ! (*Sourires.*)

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Monsieur Weber, vous avez évoqué la situation des artisans dont la qualification ne répond pas aux nouvelles règles et qui risquent de se retrouver en infraction. Nous avons veillé, dans les décrets, à ce que les personnes qui se sont installées entre le vote de la loi et la publication des décrets disposent d'un délai de trois ans pour se qualifier. Nous avons réglé le problème en négociant en amont pour prévenir les contentieux.

En ce qui concerne le jour de fermeture hebdomadaire, il n'y a plus que cinq ou six départements où des difficultés subsistent. Dans tous les autres, le jour de fermeture est respecté ; dès qu'un manquement est signalé, nous procédons à un contrôle. Mais peut-être votre département est-il l'un de ceux où les choses se passent mal. Nous y reviendrons à propos de l'amendement qui porte sur ce point. Si vous le souhaitez, je vous donnerai la liste des départements concernés.

Madame Béatrice Marre, l'information du consommateur est pour nous une préoccupation constante. En nous appuyant sur le Fonds de communication et de promotion de l'artisanat, dont nous disposons cette année pour la première fois, nous allons faire connaître ce texte, informer les consommateurs et promouvoir la qualité.

Mme Béatrice Marre. Il y a le problème de l'étiquetage !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. C'est vrai. Mais, dans la mesure où il ne peut plus y avoir de produits congelés ou surgelés dans une boulangerie, on ne peut pas demander aux boulangers d'apposer une étiquette « pain non congelé ». Cela va de soi. Ou alors il s'agira d'une infraction réprimée par le code de la consommation, qui prévoit de fortes sanctions, des sanctions pénales.

Monsieur Bloche, vous avez dit que les boulangers étaient des acteurs économiques de proximité. Nous partageons pleinement votre analyse. Acheter de la qualité est un acte important, un acte vital au sens physiologique du terme, mais aussi au sens psychologique, intellectuel et relationnel. Le lien social qui se tisse autour des boulangeries est si fort que ce sont, je crois, les premiers « centres de météo » de France.

Comme M. le rapporteur et M. Crépeau, vous avez plaidé contre l'uniformisation. Nous sommes prêts à faire la promotion non seulement de la qualité, mais aussi de l'identité des produits, car l'uniformisation serait la fin des cultures.

Nous allons préciser certains points en abordant les amendements. Le plus important, c'est que l'on retrouve aujourd'hui, sur tous les bancs de l'Assemblée, la même volonté de réussir cette loi. (*Applaudissements sur les bancs du groupe socialiste, du groupe communiste, du groupe Radical, Citoyen et Vert et du groupe de l'Union pour la démocratie Française.*)

Mme le président. La discussion générale est close.

Discussion des articles

Mme le président. J'appelle maintenant, dans les conditions prévues par l'article 91, alinéa 9, du règlement, l'article unique de la proposition de loi dans le texte de la commission.

Article unique

Mme le président. « Article unique. – Le chapitre I^{er} du titre II du livre I^{er} du code de la consommation est complété par une section ainsi rédigée :

« Section X

« Appellation de boulanger et enseigne de boulangerie

« Art. L. 121-80. – Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulanger" et l'enseigne commerciale de "boulangerie", sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux, 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 ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

« Art. L. 121-81. – Cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions précisées à l'article L. 121-80.

« Art. L. 121-82. – La vente de pains fabriqués à partir de pâtes ayant été surgelées ou congelées à un moment de la production doit faire l'objet d'une information par affichage, qui indique cette condition particulière de la fabrication, sur le lieu de vente. Les documents publicitaires des magasins concernés doivent également préciser cette information au public.

« Art. L. 121-83. – La recherche et la constatation des infractions aux dispositions des articles L. 121-80 et L. 121-81 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 213-1 et, le cas échéant, au second alinéa de l'article L. 121-6. »

M. Charié et M. Mariani ont présenté un amendement, n° 8, ainsi libellé :

« Rédiger ainsi le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation :

« Art. L. 121-80. – Seuls peuvent se prévaloir de la qualité de "boulanger" et utiliser l'enseigne "boulangerie" les artisans boulangers. »

La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Quelques mots, tout d'abord, madame la secrétaire d'Etat, en réponse à votre intervention. Nous prendrions, avez-vous dit, des mesures anti-libérales. Eh bien, non ! Dans aucun domaine, il n'y a de liberté sans un solide corps de règles. Edicter des règles, c'est protéger la liberté. Edicter des règles pour défendre les artisans boulangers, c'est protéger leur liberté d'entreprendre. Nous sommes parfois beaucoup plus libéraux que ceux qui prétendent l'être lorsque nous légiférons pour garantir l'exercice de certaines professions. En soutenant cette proposition de loi, vous n'êtes donc pas anti-libérale, vous montrez au contraire votre attachement à la liberté d'entreprendre.

L'objectif de ce texte est de protéger les artisans boulangers. Mais la condition qu'il pose pour avoir droit aux appellations « boulangerie » et « boulanger » est que le pain ne soit pas préparé à partir d'une pâte surgelée ou congelée. Ainsi, les hypermarchés qui fabriquent le pain à partir de la farine pourront se prévaloir de ces appellations. Et ils ont, ô combien, beaucoup plus de moyens financiers que les artisans pour se répandre en publicités,

pour inonder les consommateurs, pour les faire tomber dans le piège en leur faisant miroiter leur nouveau nom : Carrefour, Auchan, Continent... « boulangers ». Madame la secrétaire d'Etat, je ne suis pas du tout opposé à l'installation d'un artisan boulanger dans un supermarché ou un hypermarché. Puisqu'il l'est, il a parfaitement le droit de s'appeler « artisan boulanger ». Mais pour un salarié de Carrefour ou d'un hypermarché, c'est tout autre chose. Ces entreprises qui emploient de 150 000 à un million de personnes pourront pourtant se dénommer « boulangerie ».

Un deuxième exemple montre que cette loi peut être un piège pour les artisans. Et ce que je vais dire est grave. Vous-même, madame la secrétaire d'Etat, venez de reconnaître l'existence de techniques pour détourner l'interdiction faite aux boulangers de fabriquer le pain à partir de pâtes congelées ou surgelées. Vous avez cité le pointage retardé, la pousse contrôlée lente et la pousse contrôlée bloquée. Eh bien, c'est ce que feront de nombreux hyper et super. Ils détourneront ainsi la loi.

Pour notre part, nous voulons défendre les artisans et faire en sorte que le nom de boulanger leur soit exclusivement réservé. Le plus simple est de l'écrire dans la loi. C'est l'objet de mon amendement qui est ainsi rédigé : « Seuls peuvent se prévaloir de la qualité de "boulanger" et utiliser l'enseigne de "boulangerie" les artisans boulangers. »

Grâce à cette disposition, nous résoudrons tous les problèmes auxquels nous sommes confrontés.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Mais non !

M. Jean-Paul Charié. C'est la seule manière de protéger efficacement les artisans boulangers. Si nous n'adoptons pas cet amendement, madame la secrétaire d'Etat, nous les livrerons à une concurrence à laquelle ils ne pourront résister. Et, que je sache, les hypermarchés n'ont jamais été des artisans boulangers. (*Applaudissements sur les bancs du groupe du Rassemblement pour la République et du groupe de l'Union pour la démocratie française.*)

Mme le président. Quel est l'avis de la commission ?

M. Georges Sarre, rapporteur. L'objectif recherché par nos collègues Charié et Mariani peut être partagé par l'ensemble de la représentation nationale et par le Gouvernement. Mais je ne comprends pas bien, monsieur Charié, ce que vous essayez de nous expliquer.

Dans votre intervention liminaire, vous avez déclaré : « Si mon amendement ne passe pas, je crains que la proposition de loi dont nous débattons ne soit mort-née. » C'est une crainte sans fondement, car je ne vous présenterais pas une loi qui risquerait d'être mort-née et vous-même ne la voteriez pas.

M. Jean-Paul Charié. Je vais peut-être ne pas la voter !

M. Georges Sarre, rapporteur. C'est possible, mais moi, je ne vous la présenterais pas.

Quel est votre objectif ? Faire en sorte qu'on ne vende pas de pain dans les grandes surfaces. Or la proposition de loi dont nous débattons ne vise pas à régir les rapports entre les artisans et les grandes surfaces. Les hypermarchés peuvent légitimement – vous devriez en convenir puisque vous êtes soucieux de la liberté du commerce et de la concurrence – installer des boulangeries dans leurs locaux s'ils respectent les termes de la loi.

De plus, ce que vous avez dit ne correspond pas à la vérité.

M. Jean-Paul Charié. Mais si !

M. Georges Sarre, rapporteur. Car ne pourront se prévaloir du titre et de la qualité d'artisan que celles et ceux qui, ayant les qualifications requises, fabriqueront, cuiront, vendront le pain sur place. Ce seront donc des artisans boulangers.

M. Jean-Paul Charié. Non, des salariés de grandes surfaces !

M. Georges Sarre, rapporteur. Je vous demande pardon, mais vous commettez là une grave erreur. En réalité, monsieur Charié, et je m'adresse par la même occasion à Mme la secrétaire d'Etat, c'est dans le cadre de l'urbanisme commercial qu'il faut traiter la question.

M. Jean-Paul Charié. Non !

M. Georges Sarre, rapporteur. C'est seulement dans ce cadre que vous trouverez une solution. Le seul moyen – et ce que je vais vous dire relève un peu de la provocation – ...

M. Jean-Paul Charié. Alors ne le dites pas !

M. Georges Sarre, rapporteur. ... pour empêcher la vente de pain dans les grandes surfaces, ce serait de les fermer.

M. Jean-Paul Charié. Oh !

M. Georges Sarre, rapporteur. C'est aussi simple que cela. C'est pourquoi, à titre personnel, mais je crois traduire la position de la commission, je ne suis pas favorable à votre amendement.

Si je pouvais régler la question comme nous le souhaitons tous, je le ferais. Vous ne pouvez pas le faire plus que moi car vous seriez en infraction complète avec la Constitution.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Je comprends la motivation des auteurs de l'amendement mais je crois qu'ils se trompent. Ils devraient bien relire le décret de qualification paru ce matin et le décret lié au nouveau répertoire des métiers qui définit clairement les titres d'artisan et de maître artisan, ce qui permettra de résoudre le problème.

Réserver la qualité de boulanger aux seuls artisans boulangers, comme le propose l'amendement conduirait à interdire à une personne titulaire d'un CAP de boulanger de s'appeler boulanger et à remettre en causes les termes des conventions collectives.

Il ne faudrait pas qu'un amendement serve de base à un recours qui annihile l'ensemble du texte. Nous sommes vigilants à cet égard. Nous voulons éviter que ce texte puisse être annulé à cause d'une erreur de droit que l'on y introduirait.

L'amendement aboutirait aussi à exclure du champ d'application de la loi les boulangeries dans lesquelles un professionnel salarié fabriquerait le pain dans les conditions prévues par le texte, le propriétaire de la boulangerie n'ayant pas encore, par exemple, la qualification requise. Cela serait fort gênant.

Avec son cahier des charges qui sera un support important de la loi que vous allez adopter aujourd'hui et les dispositions du décret sur les artisans et les maîtres artisans, la boulangerie artisanale restera toujours différente de la boulangerie en grande surface.

Le mieux est l'ennemi du bien. A vouloir aller trop loin, vous risquez de faire tomber ce texte, juridiquement parlant, ce qui serait dommage.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Madame le secrétaire d'Etat, monsieur le rapporteur, nous ne sommes pas opposés aux objectifs du texte. Le sujet nous motive tous, mais nous avons surtout le souci de protéger l'artisan boulanger.

Depuis une quinzaine d'années, les hypermarchés qui réalisent un chiffre d'affaires suffisamment élevé dans la vente de pain ont embauché des salariés qui peuvent être d'anciens boulangers autrefois installés à leur compte. Ils y fabriquent du pain selon les méthodes et avec de la farine classiques. Or la proposition de loi tend non à réserver l'appellation boulangerie aux seuls artisans boulangers, mais à l'interdire aux établissements où l'on fabrique du pain à partir de pâte congelée. Comme les hypermarchés n'utilisent plus ces procédés, ils ne seront pas écartés. Demain, ils pourront toujours utiliser l'enseigne boulangerie. De même, si un artisan boulanger, inscrit au répertoire des métiers, vient s'installer dans un hypermarché, il aura le droit de s'appeler artisan boulanger.

Enfin, madame le secrétaire d'Etat, les effets pervers que vous avez évoqués à propos de mon amendement sont nettement moins importants que ceux qu'engendrera la proposition de loi telle qu'elle est.

Mme le président. La parole est à M. Michel Crépeau.

M. Michel Crépeau. Il faut savoir de quoi l'on parle. Depuis le début du débat, vous parlez de la qualification en vous félicitant que les décrets soient enfin parus. Je ne vois pas pourquoi quelqu'un qui aurait la qualification de boulanger, qui fabriquerait le pain avec les matières traditionnelles, ne pourrait pas s'installer dans un hypermarché comme partout ailleurs. La qualité est liée à la qualification, aux méthodes employées, et non au lieu où s'exerce l'activité.

M. Jean-Paul Charié. Ce n'est pas ce que dit le texte !

M. Michel Crépeau. D'ailleurs, ne soyons pas naïfs : si votre amendement était adopté, rien ne serait plus simple pour un hypermarché que de louer un local ou de constituer une filiale, afin de le contourner. L'essentiel, c'est la qualification, les méthodes de fabrication.

M. Jean-Paul Charié. Carrefour ne sera jamais artisan !

M. Michel Crépeau. Qui prétendra le contraire ?

Il faut savoir si l'on veut protéger l'appellation boulanger ou privilégier le statut d'artisan. Dans ce cas, il faudrait imposer qu'une boulangerie, même située en ville, n'ait jamais plus de dix employés ou je ne sais quoi. Nous n'en sortirions jamais. Ce n'est pas le même problème.

Mme Béatrice Marre. Dans ces conditions, il faudrait aussi supprimer le CAP de boulanger !

Mme le président. La parole est à Mme Muguette Jacquaint.

Mme Muguette Jacquaint. Je comprends bien le souci des uns et des autres, mais l'essentiel me paraît résider dans le fait que nous voulons tous assurer le développement et la protection de l'artisanat en boulangerie.

Ainsi que M. Charié l'a justement souligné, on ne peut comparer un artisan boulanger installé dans une zone rurale et le professionnel qui fabrique le pain dans l'enceinte d'un supermarché, même s'il utilise les mêmes méthodes. La différence essentielle porte sur les charges.

M. Jean-Paul Charié. Exactement !

Mme Muguette Jacquaint. L'artisan boulanger qui prend sa camionnette pour aller distribuer le pain n'aura pas les mêmes charges que celui qui ouvre tous les matins à huit heures trente ou neuf heures dans une grande surface. Il n'aura non plus ni les mêmes marges bénéficiaires ni le même débit. Voilà surtout ce qui rend la concurrence difficile entre l'artisan boulanger installé dans une petite ville ou un village et celui qui fabrique le pain, peut-être de la même manière, dans une grande surface dont l'attrait commercial est incontestable. C'est le problème le plus difficile à régler.

Mme le président. Je devrais maintenant donner de nouveau la parole au rapporteur et passer au vote. Cependant, compte tenu de l'intérêt que suscite ce sujet, je veux bien que nous entendions encore ceux qui le souhaitent, à condition qu'ils soient brefs.

La parole est à M. Jean-Jacques Weber.

M. Jean-Jacques Weber. Je suggère de remplacer, dans le premier alinéa de l'article unique, le mot « professionnels » par le mot « artisans ». On ferait ainsi la liaison entre le texte de la commission, que le Gouvernement fait sien, et la proposition de M. Charié.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Antoine Leonetti.

M. Jean-Antoine Leonetti. Défendre l'artisanat ou défendre le consommateur, les deux objectifs sont envisageables.

On ne peut pas dire que l'amendement de nos collègues du groupe du Rassemblement pour la République vise à défendre le consommateur. Soyons honnêtes, la proposition de loi elle-même ne défend pas exclusivement le consommateur. L'amendement défend l'artisanat et l'emploi qu'il peut créer, tend à imposer l'idée que seul l'artisan boulanger peut être habilité à utiliser l'appellation boulanger. Tel ne saurait être le cas du salarié d'une grande surface où l'on débitera beaucoup de pain : mais en perdant des emplois dans la profession jusqu'à faire obstacle, à terme, à la qualification de nouveaux artisans boulangers.

M. Jean-Paul Charié. Très bien !

Mme le président. La parole est à Mme Béatrice Marre.

Mme Béatrice Marre. J'ai le sentiment que certains confondent l'exercice d'une profession, actuellement actée par le CAP de boulanger, et les conditions de son exercice.

Si un boulanger titulaire de son CAP de boulanger exerce dans une grande surface, dans les conditions définies par la charte, il ne produira pas plus de pain qu'un artisan travaillant dans son propre établissement.

M. Jean-Paul Charié. Il pourra s'appeler boulanger !

Mme Béatrice Marre. La question des charges, évoquée par Mme Jacquaint, ne concerne pas seulement la profession d'artisan boulanger.

C'est la raison pour laquelle je pense que l'amendement n'est pas acceptable.

Mme le président. La parole est à Mme le secrétaire d'Etat.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Tout a été dit, mais je veux citer un cas illustrant la situation dans laquelle on se trouverait si l'amendement était adopté.

En cas de décès de son époux boulanger, le conjoint ne pourrait pas continuer à exercer sous l'enseigne boulangerie même en embauchant un salarié pourtant titulaire d'un CAP de boulanger.

M. Jean-Paul Charié. Et alors ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Vous auriez des cas de ce genre si vous alliez au-delà de ce que demande la profession de la boulangerie.

M. Jean-Paul Charié. Cet argument peut être retourné contre vous !

Mme le président. La parole est à M. le rapporteur.

M. Georges Sarre, rapporteur. Mme Béatrice Marre a parfaitement raison et je ne comprends pas pourquoi certains – sans doute est-ce involontaire, monsieur Charié – brouillent les esprits. La situation est claire et M. Leonetti a eu raison de souligner que l'objet de ce texte, dont j'espère qu'il sera voté, est de défendre l'artisanat, les artisans boulangers. Ce texte carré et clair comporte une souplesse pour permettre à la boulangerie industrielle d'exporter !

La confusion naît quand vous dites que, demain, Carrefour ou n'importe quel autre hypermarché pourra vendre du pain.

M. Jean-Paul Charié. Evidemment ! L'essentiel est qu'il pourra s'appeler boulangerie !

M. Georges Sarre, rapporteur. Non !

M. Jean-Paul Charié et M. Jean-Antoine Leonetti. Si !

M. Thierry Mariani. S'il respecte les techniques de cuisson, il pourra s'intituler boulangerie !

M. Georges Sarre, rapporteur. Vous vous êtes prononcé pour l'installation d'un artisan boulanger dans une grande surface. Ce sera possible avec le texte présenté et nul ne pourra l'empêcher. Il aura alors le droit de s'appeler boulanger parce qu'il fabriquera selon les techniques et méthodes traditionnelles. Pour autant il ne sera pas salarié de l'hypermarché et demeurera artisan. C'est pourquoi, je vous dis que vous vous trompez.

M. Jean-Antoine Leonetti. Pourquoi ne serait-il pas salarié ?

M. Georges Sarre, rapporteur. Je ne souhaite pas arracher votre vote en vous abusant et j'espère que vous me faites confiance intellectuellement. Pour essayer de vous convaincre je vais vous donner lecture de l'article 1^{er} du décret paru ce matin :

« La qualité d'artisan est reconnue de droit par le président de la chambre des métiers compétente du département aux personnes physiques, y compris les dirigeants sociaux des personnes morales qui justifient soit d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles délivrés par le ministre de l'éducation nationale, soit d'un titre homologué d'un niveau au moins équivalent dans le métier exercé ou le métier connexe... »

M. Jean-Paul Charié. C'est évidemment très bien !

M. Georges Sarre, rapporteur. Cela correspond exactement à ce que je suis en train de vous expliquer ! Vous en avez la confirmation au *Journal officiel* de la République : dans les supermarchés, seuls ceux qui répondront à ces critères pourront s'appeler boulangers.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Monsieur Sarre, ni votre honnêteté intellectuelle ni la mienne ne sont en cause. Le problème réside dans l'adéquation entre nos discours et ce qui va se passer sur le terrain, car, vous et moi, pouvons nous tromper.

Nous avons une divergence sur un point précis. Le texte de la proposition de loi indique que ne pourront se prévaloir de la qualité de boulanger ou utiliser l'enseigne boulangerie que ceux qui n'utiliseront pas de pâte congelée. Cela signifie concrètement, pour nous qui voulons honnêtement défendre les artisans boulangers, qu'il suffira aux hypermarchés d'embaucher quelqu'un qui fabriquera du pain sans jamais utiliser de la pâte congelée ou surgelée pour pouvoir utiliser les appellations boulangerie ou boulanger.

Il est erroné de prétendre, comme vous l'avez fait, monsieur le rapporteur, que seuls les artisans pourront travailler sous l'enseigne boulangerie. Si un hypermarché Carrefour fabrique du pain en respectant la règle, c'est-à-dire sans jamais utiliser de pâte congelée, il pourra s'appeler boulangerie. Vous devez en avoir conscience !

Si mon amendement n'est pas adopté, les hypermarchés pourront utiliser l'appellation boulangerie et nous n'aurons pas défendu les artisans boulangers.

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 8.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. M. Crépeau a présenté un amendement, n° 10, ainsi rédigé :

« Dans le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation, après le mot : "boulangerie", insérer les mots : "ou une dénomination susceptible de porter à confusion". »

La parole est à M. Michel Crépeau.

M. Michel Crépeau. Les fraudeurs et autres falsificateurs sont pleins d'imagination. Ils pourraient ainsi penser à prendre des noms tels que « Le pro de la boulangerie », « La boulangerie merveilleuse », que sais-je. Mon amendement propose donc d'interdire l'utilisation de toute dénomination susceptible de prêter à confusion avec l'appellation de boulangerie.

Mme le président. Quel est l'avis de la commission ?

M. Georges Sarre, rapporteur. Je suis favorable, à titre personnel, à cet amendement. La précision est tout à fait nécessaire et sera utile en cas de litige.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Favorable.

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 10.

(L'amendement est adopté.)

Mme le président. M. Crépeau a présenté un amendement, n° 9, ainsi rédigé :

« Dans le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation, après les mots : "documents commerciaux", insérer les mots : "à usage strictement professionnel". »

La parole est à M. Michel Crépeau.

M. Michel Crépeau. Il s'agit d'un amendement de précision. Des discussions au sein de la commission ou avec le Gouvernement est né un consensus pour permettre à

ceux qui soumissionnent à des offres de services d'hôpitaux ou d'autres collectivités, ainsi qu'à ceux qui exportent du pain, d'utiliser sur leurs factures l'appellation boulangerie. Il faut éviter qu'ils n'utilisent ensuite les documents comptables ou juridiques correspondants pour des actions publicitaires.

En effet, si les professionnels ne se tromperont pas sur la qualité des prestataires, la confusion serait possible chez les consommateurs.

Mme le président. Quel est l'avis de la commission ?

M. Georges Sarre, rapporteur. Il s'agit d'une précision utile et je remercie M. Crépeau d'avoir déposé cet amendement.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Favorable à cette proposition astucieuse.

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 9.

(L'amendement est adopté.)

Mme le président. M. Weber a présenté un amendement, n° 11, ainsi rédigé :

« Dans le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation, après les mots : "les professionnels", insérer les mots : "qui ne sont pas titulaires d'une qualification professionnelle reconnue et". »

La parole est à M. Jean-Jacques Weber.

M. Jean-Jacques Weber. Mme le secrétaire d'Etat a indiqué tout à l'heure que les décrets d'application étaient pris : je retire donc mon amendement qui n'a plus de raison d'être.

Mme le président. L'amendement n° 11 est retiré.

Je suis saisie de trois amendements, n°s 3, 13 et 1, pouvant être soumis à une discussion commune.

L'amendement n° 3, présenté par M. Mariani, est ainsi rédigé :

« Dans le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation, supprimer les mots : "les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés". »

L'amendement n° 13, présenté par M. Weber, est ainsi rédigé :

« Compléter le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation par l'alinéa suivant :

« La vente de pain congelé après cuisson est autorisée à condition d'en informer le consommateur. »

L'amendement n° 1, présenté par M. Mariani, est ainsi rédigé :

« Compléter le texte proposé pour l'article L. 121-80 du code de la consommation par les mots : " , à l'exception des viennoiseries et des pains spéciaux dont la réalisation implique la production d'ingrédients ou de pâtes qui ne peuvent être produits quotidiennement du fait de la faiblesse des ventes journalières des spécialités concernées." »

La parole est à M. Thierry Mariani, pour soutenir l'amendement n° 3.

M. Thierry Mariani. Madame la présidente, je retire l'amendement n° 3, qui me paraît par trop vague, pour ne défendre que l'amendement n° 1.

Madame le secrétaire d'Etat, je reviens sur mon problème de congélation de pâte. Je me suis, de mon côté, renseigné également sur les techniques de fabrication.

Le pointage retardé, la pousse contrôlée lente ou la pousse contrôlée bloquée ne sont pas des procédés de fabrication, mais seulement des techniques destinées à retarder la fermentation. Les téléphones portables ont cet avantage de permettre de contacter les professionnels (*Sourires*) à tout moment depuis la porte de l'hémicycle... M. Gilles, le président des syndicats de boulangers, que j'ai appelé voilà quinze minutes, affirme que ces procédés autorisent une conservation durant vingt-quatre à quarante-huit heures ; passé ce délai, la qualité se dégrade petit à petit. Pardonnez-moi de citer mes sources ; j'avoue ma totale incompétence en boulangerie. Les trois techniques de pointe que vous avez évoquées permettent de retarder la fermentation, et à température positive. Je vous fais grâce de la suite.

Pourquoi ces précisions ? Parce que 80 % des boulangers de mon département, qui m'ont saisi par l'intermédiaire du syndicat départemental des patrons boulangers, me font remarquer qu'ils sont obligés de procéder ainsi pour les pains spéciaux et les viennoiseries. Prenons un exemple très concret : admettons qu'il y ait cinq pains spéciaux. Le lundi, le boulanger prépare vingt kilos de pâte du pain spécial A, le mardi, vingt kilos de pâte du pain spécial B, et ainsi de suite. Et chaque jour, il prendra cinq kilos de pâtons de chaque catégorie, ce qui lui permettra de fournir durant toute la semaine.

Ces artisans boulangers ne peuvent, faute de personnel et d'un débit suffisant, préparer tous les jours chacune de ces variétés. J'imagine que le pain se fait dans le Midi comme ailleurs. Or si cette loi est adoptée dans la rédaction proposée, les professionnels vont éprouver les plus grandes difficultés à assurer la fabrication des pains spéciaux.

Mais permettez-moi une parenthèse. Vous êtes trop fin connaisseur, monsieur Sarre, des lois sur l'urbanisme commercial pour ignorer qu'un maire ne peut interdire dès lors qu'une CDUC a donné son accord...

M. Georges Sarre, rapporteur. Je n'ai pas parlé des maires.

M. Thierry Mariani. ... la transformation, à surface constante, d'un stand de lingerie, par exemple, en stand de boulangerie.

M. Georges Sarre, rapporteur. Je n'ai pas dit cela.

M. Thierry Mariani. Vous avez affirmé tout à l'heure que le maire pouvait l'interdire.

M. Georges Sarre, rapporteur. Je ne l'ai pas dit.

M. Thierry Mariani. Vous avez dit tout à l'heure que le maire pouvait le contrôler, par le biais des CDUC.

Je reviens à mes pains spéciaux. Du fait de votre texte, les grandes surfaces, où la production écoulée est très importante, pourront assurer chaque jour la fabrication. En revanche, les tout petits commerces, qui, faute d'un volume de ventes important, seront incapables de fabriquer un nombre de pâtons suffisant pour garantir une production de pains spéciaux homogène, ne pourront plus en préparer à l'avance.

D'où ce paradoxe aberrant : vous pénaliserez les petits artisans si vous n'acceptez pas mon amendement qui prend en compte le cas des pains spéciaux et des viennoiseries. Les grandes surfaces auront, elles, tout à fait les moyens de satisfaire aux nouvelles exigences. Je crains que votre loi n'aboutisse au final à totalement défavoriser les petites boulangeries.

Mme le président. L'amendement n° 3 ayant été retiré, la parole est à M. Jean-Jacques Weber, pour soutenir l'amendement n° 13.

M. Jean-Jacques Weber. Mon amendement traite du même problème, ou presque : il s'agit de la vente de pains congelés après cuisson.

La proposition de loi tend à interdire, dans les boulangeries, la vente de pains produits à partir de pâtons surgelés ou congelés. Mais la vente de pain congelé après cuisson doit rester possible pour peu que le consommateur en soit dûment informé : il peut arriver qu'un petit boulanger ait préparé trop de pain.

C'est tout le sens de l'amendement n° 13, qui rejoint pour une large part celui de mon collègue Mariani. J'admets qu'il n'est peut-être pas adapté aux boulangeries des grandes villes et des gros centres ; mais dans les boulangeries des campagnes, il arrive assez fréquemment qu'on se trouve en surproduction, et qu'on n'ait pas envie de jeter tout ce pain...

Mme le président. Quel est l'avis de la commission sur les amendements n°s 1 et 13 ?

M. Georges Sarre, rapporteur. Monsieur Mariani, la viennoiserie n'est pas concernée par la proposition de loi. Exclure les pains spéciaux de son champ d'application, comme vous le proposez dans votre amendement n° 1, créerait une véritable faille dans le dispositif, car nul ne sait comment faire la différence entre un pain ordinaire et un pain spécial. Votre définition n'est pas objective, puisqu'elle dépend des capacités de production et du volume des ventes. C'est pourquoi votre amendement a été repoussé par la commission.

Monsieur Weber, j'ai moi aussi des amis boulangers. Je pense à ceux de mon arrondissement, du moins à ceux chez lesquels je me rends plus particulièrement, ou encore au boulanger de mon village natal, en zone rurale. Je reconnais que les situations n'ont rien de comparable. Il peut se produire des loupés à l'occasion des grandes fêtes carillonnées, Pâques, Pentecôte, ou du fait des mouvements de touristes. Mais, globalement, les boulangers connaissent, à quelques unités près, le volume qu'ils vont vendre et, hormis des circonstances assez exceptionnelles, l'un dans l'autre, cela ne se passe pas si mal.

Votre amendement n° 13 n'a pas été examiné par la commission. Mais il ne me paraît pas devoir être retenu : dans la pratique, les excédents ne portent guère que sur quatre ou cinq unités que le boulanger conserve généralement pour sa consommation personnelle.

M. Thierry Mariani. Qu'est-ce qu'il doit manger comme pain !

M. Georges Sarre, rapporteur. Il mange du pain comme tout le monde !

M. Jean-Paul Charié. Il aimerait peut-être manger autre chose ! (*Sourires.*)

M. Georges Sarre, rapporteur. S'il ne reste que quelques unités, c'est en tout cas ce que font les boulangers. Du moins ceux que je connais.

M. Jean-Antoine Leonetti. Eh bien, ils sont bons !

M. Georges Sarre, rapporteur. Pourquoi ? Les vôtres sont moins bons ?

M. Jean-Paul Charié. Si vous allez trop chez votre boulanger, vous allez lui faire perdre des clients !

M. Georges Sarre, rapporteur. Il est en général très honoré que je vienne ! Pas le vôtre ? (*Sourires.*)

Du reste, l'amendement de M. Weber n'est pas réaliste et, s'il était voté, son application poserait de graves problèmes : il conduirait, pour deux pains congelés, à jeter la suspicion sur toute la production vendue au cours de l'année. Ce serait un très mauvais service rendu aux boulangers. L'intention est louable, mais la direction mauvaise... C'est pourquoi, à titre personnel, je propose de repousser cet amendement.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. L'avis du Gouvernement sera le même ; l'argumentation développée par M. le rapporteur me paraît excellente.

La distinction entre un pain spécial et un pain ordinaire est extrêmement difficile à établir. Du reste, la très grande majorité de la profession ne la souhaite pas. Enfin, monsieur Mariani, ce texte ne traite pas de la viennoiserie.

Mme le président. La parole est à M. Michel Crépeau.

M. Michel Crépeau. Je devrais, à la réflexion, être pour le premier amendement : déterminer si un pain est un pain spécial ou pas devrait rapporter beaucoup d'argent, non aux boulangers, mais aux avocats. (*Sourires.*) Croyez-moi, c'est un bon nid à procès, et aussi la meilleure façon de détourner la loi ! Ce serait vraiment scier la branche sur laquelle vous avez voulu asseoir l'honorable corporation des boulangers... Et pourquoi vouloir à toute force qu'ils aient le beurre après l'argent du beurre, ou le pain après l'argent du pain, avec votre amendement, monsieur Weber ? Un boulanger sait toujours à peu près la quantité de pain qu'il va vendre ; sinon, ce n'est pas un bon professionnel. On apprécie la valeur d'une boulangerie au nombre de sacs de farine consommés ; et si par hasard le boulanger a cinq pains en trop, il ira les écouler auprès de la petite supérette du coin, ou la station-service. Permettre aux boulangers de vendre du pain congelé dans une loi qui tend précisément à les empêcher de fabriquer du pain avec de la pâte congelée, c'est marcher sur la tête !

Mme le président. La parole est à M. Thierry Mariani.

M. Thierry Mariani. Peut-être les boulangers du Vaucluse sont-ils d'une autre farine... J'ai consulté le syndicat représentatif de mon département : je crains qu'en parlant de parfaites bonnes intentions, on n'aboutisse exactement à l'effet contraire ; dès lors que l'on aura la qualification requise, ou pourra s'appeler boulangerie aussi bien la petite boutique que la grande surface.

M. Jean-Paul Charié. Exactement !

M. Thierry Mariani. Mais les grandes surfaces, grâce à leur volume de vente et à leur personnel, pourront assurer un débit régulier et continuer à fabriquer tous les pains possibles, alors que les toutes petites boulangeries se retrouveront contraintes d'arrêter certaines productions – mais peut-être celles de mon département sont-elles des cas spéciaux –, sauf à congeler artisanalement une partie de leur pâte, auquel cas elles perdront la qualité de boulanger. Je ne vois donc pas en quoi le boulanger traditionnel se trouvera favorisé, pas plus que je ne vois en quoi la grande distribution sera gênée.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Chers collègues, on ne peut pas tout à la fois saluer l'unanimité d'une intention, affirmer que l'on défend les artisans boulangers en leur réservant

cette appellation, et faire exactement le contraire. Je suis toujours opposé aux textes trop compliqués ou à rallonge ; je m'attache moins à la rédaction qu'à l'objectif.

Monsieur le rapporteur, madame le secrétaire d'Etat et cher monsieur Crépeau, vous devez prendre conscience que ce que nous allons voter entravera demain, sur bien des points, le dynamisme et l'activité des artisans boulangers. Monsieur Crépeau, j'aimerais avoir autant d'humour que vous, je n'y ai pas forcément les mêmes aptitudes. Nous sommes sur un sujet intellectuellement et professionnellement très grave. Qu'il s'agisse de votre département ou de celui du Loiret, de Paris ou de bien des villes, vous savez fort bien que, pour conserver ses clients, le boulanger doit avoir la possibilité de congeler de temps en temps un peu du pain qu'il a déjà cuit. Or s'il le fait, il ne pourra plus demain s'appeler boulanger.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Prenons garde : nous sommes en train de changer de texte.

Cette loi a été demandée par la boulangerie...

M. Jean-Paul Charié. C'est le législateur qui légifère !

Mme le président. Monsieur Charié, vous avez eu la parole. Maintenant, elle est à Mme la secrétaire d'Etat et à elle seule !

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. ... pour résister à la concurrence de plus en plus sévère des dépôts de pain et des terminaux de cuisson des boulangeries industrielles. Voilà l'épure de ce texte qui vise à mieux encadrer cette concurrence. Il faut également voir l'avenir : certaines techniques de la boulangerie permettent de répondre à ce problème de production de quelques pains spéciaux qu'il faudrait pouvoir préparer seulement toutes les quarante-huit heures. Or seuls les artisans maîtrisent ces techniques – pas encore sur tout le territoire, je l'admets.

M. Jean-Paul Charié. Elles seront bientôt utilisées par les supermarchés ! Attendez deux ans !

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 13.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 1.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. MM. Leonetti, Bussereau et Quentin ont présenté un amendement, n° 4, ainsi rédigé :

« Compléter le texte proposé pour l'article L. 121-81 du code de la consommation par les mots : “, ou lorsque le pain est vendu dans les établissements secondaires de l'entreprise gérée par le professionnel remplissant lesdites conditions, dans la limite de deux établissements secondaires par entreprise”. »

La parole est à M. Jean-Antoine Leonetti.

M. Jean-Antoine Leonetti. Dès l'instant où la vente itinérante est acceptée, on peut très bien envisager que le pain soit fabriqué sur place par un artisan et que la qualification de boulanger puisse lui être attribuée s'il le vend dans un autre point de vente...

M. Jean-Paul Charié. Bien sûr !

M. Jean-Antoine Leonetti. ... puisque la seule référence, c'est que le point de vente n'est plus mobile, mais fixe : dans un cas, le pain est vendu dans le véhicule, dans l'autre le véhicule le transporte en un point fixe. En autorisant cette possibilité, pour peu que l'on ne multiplie pas les points fixes, nous serions cohérents, me semble-t-il, avec notre objectif de défense de l'artisanat.

Mme le président. Quel est l'avis de la commission ?

M. Georges Sarre, rapporteur. La commission a repoussé l'amendement. Pour préserver la simplicité du dispositif, il convient d'exclure la dérogation proposée par notre collègue. Monsieur Leonetti, la proposition de loi n'interdit pas la création d'établissements secondaires...

M. Jean-Paul Charié. Qui ne pourront pas s'appeler boulangerie.

M. Georges Sarre, rapporteur. ... qui seront en fait des dépôts-vente. Mais il devront s'appeler, par exemple, « le pain de chez X », du nom du boulanger qui y fournit le pain.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. L'avis du Gouvernement est identique. La proposition de loi vise à restaurer l'identité spécifique de la boulangerie artisanale. Celle-ci doit apparaître aux yeux du consommateur comme le lieu où on fabrique le pain et où on le vend. Si l'on autorisait les établissements secondaires à s'appeler « boulangerie », pourquoi limiter leur nombre à deux comme le prévoit l'amendement ? Pourquoi pas trois, quatre, cinq, six ou plus ? Le consommateur ne serait plus assuré de l'origine ni de la qualité du produit acheté, qui pourrait provenir de n'importe quel fabricant, même industriel, le pain étant une denrée facilement transportable. Je partage l'avis de M. le rapporteur : on pourra indiquer « dépôt-vente de M. Untel », comme je l'ai dit tout à l'heure.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Antoine Leonetti.

M. Jean-Antoine Leonetti. Dans ce cas, allez jusqu'au bout de votre logique, madame le secrétaire d'Etat : si l'on oblige à vendre le pain sur place, sans pouvoir le transporter, il faut interdire toute possibilité de vente itinérante !

M. Georges Sarre, rapporteur. Cela n'a rien à voir.

M. Jean-Antoine Leonetti. Comment saurez-vous où et par qui a été fait le pain ?

M. Jean-Paul Charié. Exactement !

M. Jean-Antoine Leonetti. C'est une question de cohérence : ou l'on se déplace, ou l'on ne se déplace pas. Ou l'on garde le point fixe, ou l'on ne le garde pas. Si on le garde, il faut supprimer la vente itinérante. Si on ne le garde pas, pourquoi ne pas accepter la vente dans un autre point fixe ? Après tout, il s'agit d'une vente itinérante pendant laquelle le pain a été transporté d'un point fixe à un autre...

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 4.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. Le Gouvernement a présenté un amendement, n° 7, ainsi rédigé :

« Supprimer le texte proposé pour l'article L. 121-82 du code de la consommation. »

La parole est à Mme la secrétaire d'Etat.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Le Gouvernement demande la suppression de l'article L. 121-82 du code de la consommation, pour les raisons que je vous ai déjà exposées dans mon propos liminaire.

Je les rappelle succinctement. A partir du moment où, en application de ce texte, les professionnels qui fabriquent ou vendent des produits ayant été surgelés ou congelés, à quelque stade de la production que ce soit, ne pourront prétendre à l'appellation de boulanger ou à l'enseigne de boulangerie, les dispositions de l'article L. 121-82 deviennent sans objet. En effet, elles ne concerneraient que des opérateurs qui seraient hors du champ d'application de la loi.

De plus, l'arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978 modifié, relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche, toujours en vigueur, prévoit, entre autres, que le consommateur doit avoir connaissance de la dénomination exacte de la catégorie de pain, suivie, au cas où il s'agirait de pain décongelé, de la mention « décongelé ». Cette disposition répond déjà à l'objectif de l'article L. 121-82.

Mme le président. Quel est l'avis de la commission ?

M. Georges Sarre, rapporteur. La commission a repoussé cet amendement. Pour ma part, j'avais émis des réserves à l'égard de l'article L. 121-82, qui risque de jeter la confusion dans un dispositif simple et clair. A titre personnel, je suis favorable à l'amendement.

Mme le président. La parole est à M. Daniel Chevallier.

M. Daniel Chevallier. Madame le secrétaire d'Etat, nous partageons entièrement la philosophie qui vous anime ainsi que le rapporteur, mais il s'agit aussi de donner un contenu qualitatif à l'enseigne et pas seulement de protéger artificiellement les commerçants boulangers, – car une telle démarche pourrait à long terme effectivement se retourner contre eux.

Dans cette optique, le groupe socialiste a défendu mardi dernier en commission un amendement tendant à introduire dans la proposition de loi une obligation d'information du consommateur qui ne se limiterait pas simplement à l'enseigne mais s'étendrait aussi au produit. Nous voulions informer le consommateur sur le procédé de fabrication ; les pains fabriqués à partir de pâte surgelée devant être étiquetés de manière claire, notamment dans les grandes surfaces.

Vous nous demandez de revenir sur cette partie de la proposition. Nous partageons votre démarche de différenciation par la qualité et nous convenons que cet aspect du texte relève plus du domaine réglementaire que du domaine législatif. Comme vous nous proposez d'approfondir la question de l'étiquetage dans le cahier des charges que vous élaborez avec la profession et comme vous intégrerez nos préoccupations dans vos dispositions ultérieures, nous souscrivons à votre amendement.

J'appelle néanmoins votre attention sur le fait que les dispositions que nous allons voter auront des conséquences assez strictes. Avec l'étiquetage, nous avons défendu une approche plus souple, qui aurait permis aux vrais artisans de s'adapter aux besoins de la demande, surtout lors des situations exceptionnelles auxquelles on a fait allusion.

Autrement dit, nous souscrivons tout à fait à l'ensemble de votre démarche, mais nous nous interrogeons sur les modalités de sa réalisation.

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 7.

(L'amendement est adopté.)

Mme le président. M. Quentin a présenté un amendement, n° 2, ainsi rédigé :

« Après le texte proposé pour l'article L. 121-82 du code de la consommation, insérer l'article suivant :

« Seuls les artisans boulangers, pâtisseries et boulangers-pâtisseries qui mettront en vente leurs galettes des rois au plus tôt la veille du premier dimanche de janvier de l'année auront droit à l'appellation "Galette des Artisans, Galette Primeur". »

Cet amendement est-il défendu ?

M. Thierry Mariani. Oui, madame le président !

M. Jean-Paul Charié. Faut-il défendre le pithiviers !

Mme le président. Quel est l'avis de la commission ?

M. Georges Sarre, rapporteur. Cet amendement a été repoussé par la commission, car il est discriminatoire à l'égard par exemple – mais pas seulement – du gâteau des rois consommé au même moment que la galette des rois dans le sud de la France. Je rappelle que ce gâteau, M. Mariani le sait sans doute, est une brioche truffée et nappée de fruits confits et parfumée à la fleur d'oranger. *(Sourires)*. Vous comprendrez que nous ne voulions pas priver les Français de certains produits !

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Défavorable, car nous ne sommes pas dans le sujet. Je pourrais parler des crêpes de la Chandeleur... et on ne s'en sortirait jamais !

Mme le président. La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Je suis contre cet amendement. Effectivement, madame le secrétaire d'Etat, nous sommes ici pour défendre la profession d'artisan boulanger. On aurait pu parler aussi des artisans pâtisseries et évoquer bien d'autres problèmes sérieux.

Puisque j'ai fait appel à l'humour et à la qualité du débat, j'en profite pour dire que la galette des rois et le pithiviers – je suis député de Pithiviers – sont deux choses différentes. Si l'on suivait M. Quentin, il faudrait que je dépose un sous-amendement pour protéger le pithiviers. *(Sourires)*. Compte tenu de leurs qualités, les artisans pâtisseries et boulangers en France le défendent suffisamment bien sans l'intervention du législateur. *(« Très bien ! » sur divers bancs.)*

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 2.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. Je mets aux voix l'article unique, modifié par les amendements adoptés.

(L'article unique, ainsi modifié, est adopté.)

Après l'article unique

Mme le président. Je suis saisie de deux amendements, n°s 5 et 6, pouvant être soumis à une discussion commune.

L'amendement n° 5, présenté par MM. Leonetti, Busserau et Quentin, est ainsi rédigé :

« Après l'article unique, insérer l'article suivant :

« Les points de vente de pain, quelle que soit leur dénomination commerciale, doivent être fermés au public au minimum un jour par semaine, sans possibilité de dérogation. Cette disposition est applicable aux commerces, petites ou grandes surfaces, qui vendent du pain à titre principal ou accessoire.

« Des arrêtés préfectoraux fixent les modalités, dans chaque département, de l'application du présent article. »

Sur cet amendement, M. Weber a présenté un sous-amendement n° 12, ainsi rédigé :

« Après le premier alinéa de l'amendement n° 5, insérer l'alinéa suivant :

« Ces dispositions s'appliquent également aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de Moselle. »

L'amendement n° 6, présenté par M. Poignant, est ainsi rédigé :

« Après l'article unique, insérer l'article suivant :

« Les points de vente de pain, quelle que soit leur dénomination commerciale, doivent être fermés au public au minimum un jour par semaine. Cette disposition est applicable aux commerces, petites ou grandes surfaces, qui vendent du pain à titre principal ou accessoire.

« Des arrêtés préfectoraux fixeront les modalités d'application de cet article, dans chaque département. »

La parole est à M. Jean-Antoine Leonetti, pour soutenir l'amendement n° 5.

M. Jean-Antoine Leonetti. Dans un journal satirique paraissant le mercredi, on dit souvent que les choses vont sans dire mais qu'elles vont tellement mieux en le disant...

Les infractions à la fermeture hebdomadaire étant fréquentes – les Alpes-Maritimes doivent être l'un des rares départements en infraction constante –, il me paraît intéressant d'introduire cet article dans la loi pour mettre sur un pied d'égalité les ventes industrielles et les ventes artisanales. Ce serait bon sur le plan social et sur le plan économique ainsi que pour la récupération obligatoire des 35 heures. Ce n'est pas superfétatoire. Tout à l'heure, M. Crépeau a aussi ajouté quelques éléments qui étaient peut-être aussi inclus dans la loi, mais qu'il valait mieux rappeler.

Cet article additionnel sera le bienvenu dans une profession durement concurrencée en ce domaine.

Mme le président. L'amendement n° 6 est-il défendu ?

M. Thierry Mariani. Oui, il est défendu.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Jacques Weber, pour soutenir le sous-amendement n° 12.

M. Jean-Jacques Weber. En Alsace et en Moselle, le jour de fermeture obligatoire des commerces est le dimanche. Avec ce sous-amendement, je ne trahis évidemment pas le droit local alsacien, mais j'introduis un élément de souplesse, à mon avis nécessaire, notamment pour permettre aux établissements recevant des touristes d'avoir du pain et aux boulangeries de faire une partie de leur chiffre le dimanche.

Mme le président. Quel est l'avis de la commission sur les amendements nos 5 et 6 et sur le sous-amendement n° 12 ?

M. Georges Sarre, rapporteur. Défavorable.

Une circulaire ministérielle du 19 septembre 1995 adressée aux préfets a permis d'actualiser les arrêtés relatifs à la fermeture des boulangeries. Elle spécifie clairement en son article 2 que toutes les boulangeries, y compris les terminaux de cuisson, les dépôts de pains et les rayons de vente de pains, doivent fermer une journée complète par semaine, de zéro heure à vingt-quatre heures.

Depuis, la situation s'est sensiblement améliorée. Seuls douze départements présenteraient encore des failles. En tant que rapporteur, et au nom de la commission, je me permets d'inviter les préfets à faire appliquer la circulaire, ce qui nous dispense d'adopter ces amendements.

Mme le président. Quel est l'avis du Gouvernement ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Je partage l'avis du rapporteur. Le Gouvernement travaille d'ailleurs à une circulaire pour régler les problèmes qui se posent dans douze départements.

En revanche, reste un vrai problème en Alsace et il faudra qu'on se rencontre après cette discussion, monsieur Weber, pour organiser la fermeture hebdomadaire sans identification du jour. Je ne vois pas pourquoi on n'aurait pas de pain frais le dimanche dans un endroit de ce pays. Nous préparons une circulaire pour adapter la réglementation au droit alsacien.

M. Jean-Jacques Weber. Vous enverrez une circulaire aux préfets ?

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Absolument.

Le travail interministériel est en cours entre mon secrétariat d'Etat, le ministère du travail et la chancellerie. Ce sont des dispositions lourdes de conséquences. Nous examinerons le cas spécifique de l'Alsace en même temps que celui des douze départements qui posent encore problème.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Je suis d'accord avec vous, madame le secrétaire d'Etat, monsieur le rapporteur, il ne faut pas compléter la proposition de loi par ces deux amendements puisque existent normalement tous les éléments juridiques nécessaires à plusieurs reprises.

Depuis quatre ou cinq ans – et je vous ai contacté à plusieurs reprises, M. le directeur de l'artisanat ici présent le sait très bien – je demande que soit appliquée dans mon département du Loiret, et je suis étonné qu'il n'y en ait que onze autres qui posent problème, la règle de la fermeture hebdomadaire, pas forcément le dimanche, monsieur Weber, vous avez totalement raison. Il m'arrive à Paris d'aller chez des vendeurs de pains, artisans ou pas, qui m'expliquent qu'ils ne vendent pas de pain ce jour-là parce qu'ils sont tenus de ne pas en vendre une journée par semaine. Ce n'est pas ce qui se passe dans le Loiret.

Madame le secrétaire d'Etat, de façon un peu solennelle, compte tenu des responsabilités que j'assume dans le domaine de la concurrence, du commerce et de l'artisanat, je vous demande une certaine complicité pour que, au moins dans mon département, la loi soit appliquée.

Mme le président. La parole est à Mme le secrétaire d'Etat.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Nous ferons une opération spéciale dans votre département, monsieur le député, parce que effectivement, les intéressés ne réussissent pas à appliquer la loi. Le droit est le droit !

Mme le président. Je mets aux voix le sous-amendement n° 12.

(Le sous-amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 5.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Mme le président. Je mets aux voix l'amendement n° 6.

(L'amendement n'est pas adopté.)

Explications de vote

Mme le président. Dans les explications de vote, la parole est à M. Jean-Paul Charié.

M. Jean-Paul Charié. Nous avons les mêmes objectifs, défendre les artisans boulangers, mais nous n'avons pas déposé exactement le même texte. La proposition de loi de M. de Gaulle réservait l'appellation « boulangers » aux seuls artisans boulangers. Vous, vous la réservez à ceux qui n'utilisent pas de pâte congelée et de pâte surgelée.

Il y aura des effets pervers parce que vous avez refusé mon amendement : les hypermarchés pourront s'appeler boulangeries, mais pas les boulangeries artisanales quand elles congèleront une partie de leur production ou créeront un deuxième point de vente.

Parce qu'il y aura des effets pervers, la mesure se retournant contre les artisans boulangers, tout en assurant la promotion des hypermarchés, nous allons nous abstenir. Il est important de donner un signe d'unité nationale en faveur des artisans boulangers mais il est aussi important de bien montrer que nous ne nous associons pas aux effets pervers de cette proposition.

Mme le président. La parole est à M. Jean-Antoine Leonetti.

M. Jean-Antoine Leonetti. Tout en considérant – les remarques de nos collègues du groupe du Rassemblement pour la République – comme extrêmement pertinentes, le groupe UDF votera le texte dans la mesure où il est une reprise incomplète mais relativement fidèle de ce qu'avait proposé M. Raffarin.

M. Jean de Gaulle. Très incomplète !

M. Jean-Antoine Leonetti. Nous espérons que le Sénat, dans sa grande sagesse, apportera des éléments complémentaires et nous regrettons qu'aucun de nos amendements n'ait été retenu.

Mme le président. La parole est à M. Daniel Chevallier.

M. Daniel Chevallier. Je suis un peu surpris par l'explication de Charié dans la mesure où hier, dans le DDOEF, un amendement déposé par M. de Gaulle reprenait en termes plus ou moins variés ce texte, en étant beaucoup moins précis. Il y avait là certainement la volonté d'aboutir très rapidement hier soir au détournement d'un amendement.

Très sincèrement, la discussion que nous avons eue aujourd'hui est plus intéressante, parce qu'elle est plus riche. Je regrette, bien sûr, que vous ne vous associiez pas à nous dans un débat qui avait pris des allures consensuelles.

M. Jean-Paul Charié. Moi aussi, je le regrette !

M. Daniel Chevallier. Le groupe socialiste votera bien entendu cette loi qui garantit une reconnaissance de l'artisan boulanger...

M. Jean-Paul Charié. Carrefour et Auchan peuvent vous remercier !

M. Daniel Chevallier. ... donc la reconnaissance d'une profession exercée par des gens diplômés qui respectent un protocole de fabrication.

Pour l'étiquetage, nous avons obtenu des garanties quant au cahier des charges qui sera élaboré en concertation avec la profession.

Enfin, ce texte a été réfléchi et travaillé en plein accord avec la profession. Il répond donc aux souhaits de la quasi-totalité des artisans boulangers de notre pays.

M. Jean-Paul Charié. J'affirme que c'est faux !

Mme le président. La parole est à M. Georges Sarre.

M. Georges Sarre. Pour rétablir la vérité vraie, je vais lire l'article 1^{er} de la proposition de loi de M. Jean de Gaulle. *(Exclamations sur les bancs du groupe du Rassemblement pour la République.)*

Mme le président. C'est une explication de vote, monsieur Sarre ?

M. Georges Sarre. Cela en fait partie.

M. Jean-Paul Charié. Le rapporteur fait une explication de vote ?

Mme le président. Il s'exprime, je pense, au nom de son groupe.

M. Georges Sarre. A ma connaissance, le règlement ne l'interdit pas !

M. Jean-Paul Charié. Depuis quand un rapporteur fait-il une explication de vote ?

Mme le président. Nous sommes dans le cadre des explications de vote et M. Sarre s'exprime au nom de son groupe.

M. Michel Crépeau. Je suis gentil de le laisser parler !

Mme le président. Tout à fait, monsieur Crépeau.

Vous avez la parole, monsieur Sarre.

M. Georges Sarre, rapporteur. Je lis donc l'article 1^{er} : « L'appellation et l'enseigne de "boulangerie" et "boulangier" sont exclusivement réservées aux artisans titulaires d'une qualification professionnelle reconnue et assurant eux-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication des pains : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final ».

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Un décret est pour ce matin.

M. Georges Sarre, rapporteur. Je crois, monsieur Charié, que depuis le début, vous vous trompez.

M. Jean-Paul Charié. Cela frise la malhonnêteté intellectuelle, monsieur Sarre !

M. Georges Sarre, rapporteur. Vous croyez qu'il suffit d'être inscrit à la chambre des métiers pour être artisan, alors qu'il faut avoir le CAP !

Je voudrais terminer mon propos en remerciant Mme la secrétaire d'Etat de nous avoir permis, sur l'initiative de M. Crépeau et grâce à l'excellent travail réalisé par la commission de la production et des échanges...

M. Jean-Paul Charié. Ce n'est pas à un rapporteur de dire cela !

M. Georges Sarre, rapporteur. ... de parvenir à l'adoption en première lecture de cette proposition de loi. Je remercie également tous ceux qui ont participé à l'élaboration de ce texte dans un bon esprit.

M. Thierry Mariani. La commission s'est réunie pendant le vote sur les 35 heures. Ce ne sont pas de bonnes conditions !

Mme le président. La parole est à Mme Muguette Jacquaint.

Mme Muguette Jacquaint. Comme je l'ai annoncé dans la discussion générale, le groupe communiste votera ce texte. Selon le rapport « la profession d'artisan boulanger est une des composantes majeures du commerce de proximité et le produit qu'elle fabrique fait partie de l'image de la France à l'étranger. En milieu urbain comme en milieu rural, le boulanger concourt à l'animation du quartier ou du village. Le service qu'il rend est irremplaçable et il n'est pas normal que la prolifération du pain vendu en grande surface à prix cassés (le prix de la baguette était tombé quelquefois à 1 franc), à la périphérie des villes, oblige des artisans à fermer leur commerce, dévitalisant encore plus un tissu commercial qui, pour d'autres raisons comme la spéculation immobilière, est déjà en situation difficile. »

Avec ce texte, nous avons fait un premier pas, mais il apparaît, au travers des questions plus globales que pose l'artisanat et du rôle qu'il joue dans le domaine économique, que d'autres textes seront encore nécessaires. *(Applaudissements sur les bancs du groupe communiste, du groupe socialiste et du groupe Radical, Citoyen et Vert.)*

Vote sur l'ensemble

Mme le président. Personne ne demande plus la parole ?...

Je mets aux voix l'ensemble de la proposition de loi qui, après le rejet des articles additionnels se limite, à l'article unique.

(La proposition de loi est adoptée.)

Mme le président. La parole est à Mme le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat.

Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat. Je vous remercie, madame la présidente, d'avoir conduit ces débats.

Je remercie le groupe RCV d'avoir utilisé une « fenêtre » parlementaire pour un texte très important. Le programme chargé du Parlement ne permettait pas en effet au Gouvernement de déposer un projet de loi.

Je remercie enfin l'ensemble des parlementaires pour le travail qui a été accompli pour que nous mangions du bon pain. Je souhaite à tous bon appétit. *(Applaudissements sur les bancs du groupe socialiste.)*

2

DÉPÔT D'UN RAPPORT EN APPLICATION D'UNE LOI

Mme le président. J'ai reçu, le 3 avril 1998, de M. le Premier ministre, en application de l'article 10 de la loi n° 80-572 du 25 juillet 1980 sur la protection et le contrôle des matières nucléaires, un rapport sur l'application des dispositions de cette loi.

3

DÉPÔT D'UN PROJET DE LOI ADOPTÉ PAR LE SÉNAT

Mme le président. J'ai reçu, le 3 avril 1998, transmis par M. le Premier ministre, un projet de loi, adopté par le Sénat, relatif à la partie législative du livre VII (nouveau) du code rural.

Ce projet de loi, n° 820, est renvoyé à la commission de la production et des échanges, en application de l'article 83 du règlement.

4

ORDRE DU JOUR

Mme le président. Mardi 7 avril 1998, à dix heures trente, première séance publique :

Questions orales sans débat ;

Fixation de l'ordre du jour.

A quinze heures, deuxième séance publique :

Questions au Gouvernement ;

Discussion, après déclaration d'urgence, du projet de loi, n° 779, modifiant le statut de la Banque de France en vue de sa participation au système européen de banques centrales :

M. Gérard Fuchs, rapporteur au nom de la commission des finances, de l'économie générale et du Plan, (rapport n° 819).

A vingt et une heures, troisième séance publique :

Suite de l'ordre du jour de la deuxième séance.

La séance est levée.

(La séance est levée à dix-huit heures trente-cinq.)

*Le Directeur du service du compte rendu intégral
de l'Assemblée nationale,
JEAN PINCHOT*

TRANSMISSION D'UNE PROPOSITION D'ACTE COMMUNAUTAIRE

M. le Premier ministre a transmis, en application de l'article 88-4 de la Constitution, à M. le président de l'Assemblée nationale la proposition d'acte communautaire suivante :

Communication du 2 avril 1998

N° E 1049. – Communication de la commission au Conseil et au Parlement européen sur l'établissement de nouvelles perspectives financières pour la période 2000-2006 (COM [98] 164 final).

NOTIFICATION DE L'ADOPTION DÉFINITIVE DE PROPOSITIONS D'ACTES COMMUNAUTAIRES

Il résulte de lettres de M. le Premier ministre qu'ont été adoptées définitivement par les instances communautaires les propositions d'actes communautaires suivantes :

Communication du 2 avril 1998

N° E 804 (COM [97] 37 final). – Proposition de décision du Conseil concernant la conclusion par la Communauté européenne de la convention des Nations unies sur le droit de la mer du 10 décembre 1982 et de l'Accord du 28 juillet 1994 relatif à l'application de la partie XI de ladite convention (6459/97 LMARE 2) (décision du 23 mars 1998).

N° E 869 (COM [97] 88 final). – Communication au Conseil et au Parlement concernant une stratégie communautaire de lutte contre l'acidification. Proposition de directive du Conseil concernant une réduction de la teneur en soufre de certains combustibles liquides et modifiant la directive 93/12/CEE. Proposition de décision du Conseil concernant la conclusion par la Communauté euro-

péenne du protocole à la convention de 1979 sur la pollution atmosphérique transfrontière à longue distance, relatif à une nouvelle réduction des émissions de soufre (décision du 23 mars 1998).

N° E 909 (COM [97] 330 final). – Proposition de décision du Conseil concernant la conclusion de la convention sur les effets transfrontières des accidents industriels (décision du 23 mars 1998).

N° E 921 (COM [97] 393 final). – Proposition de décision du Parlement européen et du Conseil modifiant la décision 92/481/CEE du 22 septembre 1992 portant adoption d'un plan d'action pour l'échange entre administrations des États membres de fonctionnaires nationaux chargés de la mise en œuvre de la législation communautaire nécessaire à la réalisation du marché intérieur (décision du 23 mars 1998).

N° E 1003 (COM [97] 730 final). – Proposition de règlement (CE) du Conseil portant adaptation des mesures autonomes et transitoires pour les accords d'échanges préférentiels conclus avec la Pologne, la Hongrie, la Slovaquie, la République tchèque, la Roumanie et la Bulgarie en ce qui concerne certains produits agricoles transformés (décision du 17 mars 1998).

N° E 1038 (COM [98] 89 final). – Proposition de règlement (CE) du Conseil portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires communautaires autonomes pour certains produits de la pêche (décision du 30 mars 1998).

