

BOULANGERIE – PATISSERIE POMPIGNAC

Par l'intermédiaire de Monsieur LE LANN, nous avons pu lire la longue lettre de Monsieur le Maire de Pompignac datant du 4 novembre courant.

Nous y avons relevé **trois expressions à consonance négative que nous notons ci-dessous points [(1)-(2)-(3)]** concernant notre commerce et nous préférons le gratifier d'une meilleure image.

Après avoir totalement omis d'évoquer dans le mensuel de septembre de Pompignac notre boulangerie, seule à élaborer des produits artisanaux en pains, pâtisseries et viennoiseries dans ce village, notre établissement n'a pas eu le privilège d'apparaître, ne serait-ce que par son nom, dans la bienveillante présentation des autres commerces.

Ajoutée à cette discrimination, nous subissons dans ce long courrier une deuxième sanction par **la double dénomination, points [(1)-(2)]** « **DEPOT DE PAINS** » de notre boulangerie.

Pour rétablir la réalité, nous tenons à faire connaître les indications contenues dans le Code de la Consommation aux articles L.122-17 et L.122-18 ci-après :

[Code de la consommation](#)

Sous-section 3 : Appellation de boulanger et enseigne de boulangerie

Article L.122-17 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [Ordonnance n°2016-301 du 14 mars 2016 - art.](#)

Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de " boulanger " et l'enseigne commerciale de " boulangerie " ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel.

La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

Article L.122-18 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [Ordonnance n°2016-301 du 14 mars 2016 - art.](#)

L'appellation de boulanger et l'enseigne commerciale de boulangerie mentionnées à l'article [L. 122-17](#) peuvent être utilisées lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, lorsque ce professionnel remplit les conditions énoncées au même article.

Ce dernier article remplace l'ancien article L.121-81 dont le Sénat a donné des précisions dans un rapport indiqué ci-dessous :



.....Extrait du rapport

Article L.121-81 (nouveau) du code de la consommation -

Vente itinérante de pain

Cet article accorde une dérogation pour une forme traditionnelle de distribution du pain dans les zones rurales : il s'agit de la vente itinérante. Les tournées en camions des artisans boulangers s'avèrent être un moment privilégié dans la vie du bourg, du village ou de la petite commune tant sur le plan économique que social.

Lors de cette vente itinérante, l'appellation de boulanger peut être utilisée si les conditions de fabrication énoncées dans l'article L.121-80 sont respectées (*article actuel L.122-17*). En outre, le texte adopté par l'Assemblée nationale précise **que le professionnel peut utiliser l'appellation de boulanger lorsqu'il effectue lui-même la vente mais aussi lorsque celle-ci est faite par l'un de ses salariés ou son conjoint.**

Cette extension est tout à fait logique puisque l'artisan boulanger effectue aujourd'hui rarement en personne la tournée.

..... dès l'instant où la vente itinérante est autorisée, on peut très bien envisager que le pain soit fabriqué sur place par un artisan et que la qualité de boulanger puisse lui être attribuée s'il le vend dans un autre point de vente. La seule différence est que le point de vente n'est pas mobile mais fixe. Ainsi dans un cas le pain est vendu dans le véhicule, dans l'autre, le véhicule le transporte en un point fixe.

Ainsi, par rotation planifiée, nos cinq boulangers, tous diplômés, s'affairent à partir de 2h30 tous les matins de toute l'année dans notre fournil pour obtenir les résultats requis et nous sommes naturellement inscrits à la CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT sous le numéro 03678 18 33

Contrairement aux **terminaux de cuisson ou points chauds** qui peuvent préparer leurs **produits surgelés** permettant de proposer un **pain cuit sur place, à la demande, point [(3)]**,

les pains artisanaux sont interdits de toute surgélation ou congélation et rendent leur transport impossible en pâte crue qui dès lors ne respecterait plus les conditions de panification si nous voulions réaliser nous aussi une cuisson sur place à Pompignac. Cependant selon les besoins, deux à trois livraisons de tous les pains cuits et frais ont lieu chaque jour et les clients fidèles les apprécient.

En tenant compte des conditions sociales et matérielles aujourd'hui nécessaires au bon fonctionnement du métier de boulanger confortées par notre expérience locale de dix ans, cet établissement secondaire n'est pas économiquement en mesure de fabriquer du pain. De ce fait, la création ou le maintien d'un fournil dans ce village est inconcevable à l'heure actuelle.

L'équipe de gestion accompagnée par ses salariés, tous impliqués.