

UFC Nancy : Enquête locale : Boulangeries et prix du pain.

Actualité à propos du prix du pain

Augmentation du prix des matières premières, guerre en Ukraine, Covid, coût de l'électricité, inflation... Tout cela a amené une augmentation du prix du pain qu'un retour à une situation économique plus favorable ne va pas infléchir.

Cela nous a amené à regarder de plus près si nos chers boulangers jouent le jeu, respectent leurs obligations, nous fournissent toujours un bon pain. Attention, la récente réglementation sur la teneur en sel peut rendre le pain un peu plus fade, mais on s'habituerait vite et c'est bon pour notre santé !

Le poids des pains en boulangerie

Un poids non réglementé

Baguette, pain au levain, pain de campagne ou pain traditionnel : en France, le poids des pains **n'est pas réglementé** en fonction des différentes appellations. Les pouvoirs publics n'ont jamais statué sur le poids du pain. Il faut donc tenir compte des **usages loyaux du commerce**.

En l'absence de texte réglementaire, ces usages loyaux varient selon les régions. En Meurthe et Moselle, l'appellation baguette est rattachée à un pain de 250 g et la flûte à un pain de 200 g.

Malgré une tentative de réglementer le poids du pain en 1981, les boulangers ont continué à se fier aux usages loyaux et locaux pour confectionner leur pain.

Le prix du pain et son affichage

Selon l'article 1 d'un arrêté de 1978, tout boulanger peut **librement fixer les prix** de ses catégories de pain, de ses pâtisseries et de ses viennoiseries. Depuis le 'Livre des métiers' de 1268, il était encadré !

Des obligations réglementaires sont cependant prévues pour **l'étiquetage du prix du pain**. Ces dispositions ont pour but d'**assurer une concurrence loyale** et d'**informer clairement les consommateurs**.

La mention des allergènes

La réglementation impose aux boulangeries-pâtisseries de signaler par écrit à leurs clients la présence d'allergènes dans les produits concernés.

Les règles d'étiquetage pour le pain

Chaque boulangerie a pour obligation d'afficher certaines caractéristiques pour toutes les catégories de pain vendues dans sa boutique. Les étiquettes doivent mesurer au moins **15 cm de longueur** et **2,5 cm de hauteur**. Ces affichages doivent être placés à la base et au milieu des étals où les pains sont disposés. Les éléments qui doivent apparaître sur ces étiquettes sont :

- le **nom** du pain ;
- le **prix de vente à la pièce** ;
- le **prix de vente au kilo** ;
- le **poids en grammes**, sauf si le poids est inférieur à 200 grammes.

Quelques précisions :

1- L'appellation "tradition française"

La dénomination de **pain de tradition française** est définie par l'article 2 du décret n° 93-1074. Seuls les pains **sans additifs ni traitement de surgélation** peuvent être vendus sous cette appellation. La pâte du pain de tradition française a également d'autres caractéristiques :

- une composition faite uniquement d'un mélange de **farines panifiables**, d'**eau potable** et de **sel de cuisine** ;

- une fermentation faite avec de la **levure de panification** et/ou du **levain** ;
- une proportion maximum de **2 % de farine de fèves, 0,5 % de farine de soja et 0,3 % de farine de malt de blé** par rapport au poids total de farine utilisée.

2- Les règles d'hygiène en boulangerie

La tenue de travail

Les salariés en boulangerie et leur employeur doivent impérativement porter une **tenue professionnelle adéquate** à l'exercice de leurs fonctions :

- un tablier ou une blouse pour la vente, un pantalon et une veste pour la fabrication ;
- des chaussures de sécurité ;
- les cheveux attachés ou protégés par un calot ;
- aucun bijou.

Conditions de l'enquête :

Nous avons visité quarante boulangeries artisanales et 3 de chaînes principalement sur la métropole mais aussi sur les secteurs de Sarrebourg et Toul.

Loi du 25/5/1998 : "*Seuls les artisans qui assurent 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*" peuvent utiliser l'appellation de "boulangier" et l'enseigne commerciale de "boulangerie"

Nous y avons acheté une baguette normale et/ou tradition

Nous avons vérifié :

- L'affichage du prix (tableau ou prix sous les rayons de pain)
- Le prix annoncé au kilo et le prix de la baguette achetée
- Le poids annoncé de la baguette
- La tenue du vendeur ou de la vendeuse :
 - Port d'un tablier ou d'une blouse
 - Cheveux attachés ou non
 - Port d'un calot ou non
 - Présence ou non de bijoux (alliance et montre non concernées)
- Information sur la présence d'allergènes dans les produits vendus
-

3- Résultat de l'enquête :

Boulangeries visitées : 40

Indication du prix et du poids partout mais illisible dans 10% des boulangeries (indication trop petite)

Poids des baguettes annoncé ; 250 g sauf 1 boulangerie à 220g et 1 à 280g

Prix de la baguette ordinaire : 0.95 à 1.20 soit de 3.80 à 5.45 au kilo. Moyenne : 1.10/baguette

Prix de la baguette tradition : 1.05 à 1.50 soit de 4.20 à 6.00/kg – moyenne : 1.22/baguette

Poids constaté des baguettes : toutes dépassent les 250g sauf 3 (242, 244 et 249g) – Les poids vont de 242 à 320g Avec une moyenne de 270g pour les normales et 276g pour les traditions.

Port d'une blouse ou d'un tablier : dans 80% des boulangeries

Cheveux attachés ou calot : oui dans 84% des boulangeries

Présence de bijoux ; oui dans 60% des boulangeries

Affichage des allergènes : 1 seul affichage détecté : soit absence d'allergènes, soit affichage très peu visible, soit non respect de l'obligation.

UFC Que Choisir Nancy et sa région – 76 rue de la Hache – NANCY – J.Fleury 06 85 03 54 96