**https://www.boulangerie.org/reglementation/**

Sommaire

[Poids & prix des pains 3](#_Toc508033574)

[La réglementation du poids des pains 3](#_Toc508033575)

[Le contrôle du poids des pains 3](#_Toc508033576)

[Le prix des pains 3](#_Toc508033577)

[Les articles 2 à 5 de l’arrêté de 1978 fixent des modalités d’étiquetage extrêmement précises. 4](#_Toc508033578)

[Congélation des produits 5](#_Toc508033579)

[Hygiène 6](#_Toc508033580)

[Guide de bonnes pratiques d’hygiène en pâtisserie 6](#_Toc508033581)

[Appellations 7](#_Toc508033582)

[Guide La qualité de vie au travail 8](#_Toc508033583)

[Réglementations fiscales 9](#_Toc508033584)

[Les démarches administratives 9](#_Toc508033585)

[Formalités à accomplir au C.F.E. 9](#_Toc508033586)

[Régimes d’Imposition 9](#_Toc508033587)

[Taxes 9](#_Toc508033590)

[Statut 9](#_Toc508033591)

[Les baux commerciaux 11](#_Toc508033592)

[La fermeture hebdomadaire 12](#_Toc508033593)

[Les décisions judiciaires 12](#_Toc508033594)

[Prix abusivement bas 13](#_Toc508033595)

[Exercice de la profession 14](#_Toc508033596)

[La revente à perte 16](#_Toc508033597)

[Les non-salariés 17](#_Toc508033598)

[Les salariés 18](#_Toc508033599)

[Contenu de la convention collective nationale 18](#_Toc508033600)

[Grilles des salaires 19](#_Toc508033601)

[Mutuelle 19](#_Toc508033602)

[Guide de bonnes pratiques d’hygiène en pâtisserie 20](#_Toc508033603)

# Poids & prix des pains

## La réglementation du poids des pains

En matière de poids des pains, il n’existe pas de texte réglementaire fixant le poids des pains en relation avec telle ou telle appellation.

En l’absence de texte, il faut se référer aux usages loyaux et constants du commerce.

Souvent, la question porte sur le poids de la baguette et celui de la flûte.

Pour ces appellations, il s’avère que les usages varient d’une région à l’autre.

Ainsi, dans la région parisienne, l’appellation baguette est attachée à un pain de 250 g et l’appellation flûte à un pain de 200 g.

Par contre en Seine-Maritime par exemple, l’usage commercial est inverse, c’est-à-dire que l’appellation baguette correspond à un pain de 200 g et la flûte à un pain de 250 g.

En 1981, alors que les prix du pain étaient encadrés par les pouvoirs publics par le biais d’engagement de modération de prix, une recommandation avait été faite pour unifier ces appellations à savoir que la baguette corresponde à un pain de 250 g et la flûte à un pain de 200 g.

Cette recommandation n’a guère été suivie et les usages locaux sont demeurés.

Ce qui est important, c’est que le poids du pain corresponde à l’étiquetage qui lui est associé afin de ne pas tromper le consommateur. Dans ce domaine, il faut rappeler que les règles d’étiquetage des prix du pain imposent la mention du poids et du prix au kilo du pain (pain vendu à la pièce d’un poids supérieur ou égal à 200 g).

## Le contrôle du poids des pains

Dans ce domaine, il n’existe pas de réglementation spécifique aux pains. Les services de contrôles s’appuient donc sur un texte de 1978 relatif au contrôle métrologique de certains pré-emballages. En principe, ce contrôle s’effectue sur un échantillon d’au moins dix pains d’une même catégorie. Chacun de ces pains est pesé et son poids est noté. Il faut ensuite faire la somme des poids relevés et la diviser par le nombre de pains pesés. Cette moyenne doit correspondre au poids annoncé ou affiché. Si le poids moyen est inférieur au poids annoncé, le contrôle porte alors sur l’ensemble des pains de la même catégorie et détermine le poids moyen. Celui-ci ne doit pas être inférieur de plus de 4 g au poids annoncé lorsque celui-ci est compris entre 50 g et 1 kg. Faute de quoi le délit de tromperie sur la quantité des choses livrées au sens de [l’article L213-1 du Code de la Consommation](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006292228&cidTexte=LEGITEXT000006069565&dateTexte=20120124&oldAction=rechCodeArticle) serait constitué et pourrait donner lieu à un procès-verbal.

## Le prix des pains

Afin d’assurer une concurrence loyale et une information claire des consommateurs, l’étiquetage des prix du pain est soumis à des dispositions règlementaires précises.

Le texte actuellement en vigueur est un arrêté de 1978 (l’arrêté n° 78 – 89 P du 9 août 1978) dont l’article 1er précise que les prix de toutes les catégories de pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche sont librement déterminés par chaque fabricant, boulanger ou dépositaire de pain.

Cette liberté des prix du pain fut à partir de septembre 1979 encadrée par une série de dispositifs successifs (prix plafonds ; accords d’augmentation ; blocage des prix ; accords de modération, engagement de lutte contre l’inflation) jusqu’au 1er janvier 1987 date à laquelle est entrée en vigueur [l’ordonnance n° 86-1243 du 1er décembre 1986](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000333548&fastPos=1&fastReqId=1977229060&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte) qui a restauré la liberté totale des prix.

## Les articles 2 à 5 de l’arrêté de 1978 fixent des modalités d’étiquetage extrêmement précises.

En effet, chaque catégorie de pain exposée à la vue du public, dans tous les points de vente au détail, doit être accompagnée d’un écriteau d’une longueur d’au moins 15 cm et d’une hauteur d’au moins 2,5 cm. Cet écriteau doit être fixé à la base et au milieu de chacune des grilles ou étagères où les pains sont exposés.

Sur cet écriteau doit figurer :

* La dénomination exacte de la catégorie de pain,
* Le poids en grammes pour les pains vendus à la pièce (cette mention n’est pas obligatoire pour les pains d’un poids inférieur à 200 g),
* Le prix de vente à la pièce ou au kilogramme selon qu’il s’agit de pains vendus à la pièce ou au poids,
* Le prix de vente rapporté au kilogramme pour les pains vendus à la pièce d’un poids supérieur à 200 g.

Par ailleurs, une affiche blanche imprimée en noir d’une hauteur d’au moins 40 cm et d’une largeur d’au moins 30 cm doit être apposée dans tous les points de vente au détail à une hauteur maximale de 2 m au-dessus du sol sans qu’un obstacle puisse gêner la vue des consommateurs.

Cette affiche a pour titre : « Prix du Pain » et énumère à raison d’un article par ligne, toutes les catégories de pains mises en vente avec :

* La dénomination précise,
* Leur poids,
* Leur prix à la pièce,
* Leur prix au kg (pour les pains vendus à la pièce d’un poids égal ou supérieur à 200 g).

La réglementation va jusqu’à préciser la taille des chiffres et des lettres, de cette affiche.

Pour le titre, les lettres doivent avoir une hauteur minimale de 2,5 cm et une largeur minimale de 1,5 cm.

Pour les textes, les chiffres doivent avoir une hauteur minimale de 2 cm et une largeur minimale de 1 cm ; les lettres doivent avoir une hauteur minimale de 1 cm et une largeur minimale de 0,5 cm.

Une seconde affiche similaire à la précédente mais dont les dimensions et celles des caractères peuvent être réduites de moitié doit être apposée en vitrine et être visible de l’extérieur. Cette obligation résulte de l’arrêté n° 78-110 P du 3 novembre 1978.

## Congélation des produits

Enfin, il faut rappeler que dans les établissements qui ne sont pas des boulangeries, si des produits sont vendus décongelés après une opération de congélation intervenue après la cuisson, il faut ajouter la mention « décongelé » après l’indication de la dénomination exacte de la catégorie de pain sur l’écriteau placé à proximité des produits. Cette obligation résulte de l’arrêté n° 81-10/A du 10 mars 1981.

# Hygiène

La qualité sanitaire des produits est une des préoccupations des boulangers-pâtissiers.

Les réglementations d’hygiène auxquelles est soumis notre secteur sont pour l’essentiel :

[L’arrêté du 9 mai 1995](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000169225&fastPos=2&fastReqId=1752492258&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte) réglementant l’hygiène des aliments remis directement au consommateur.

[L’arrêté du 28 mai 1997](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000201252&fastPos=1&fastReqId=1221274314&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte) relatif aux règles d’hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (remise indirecte).

[L’arrêté du 20 juillet 1998](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000193593&fastPos=1&fastReqId=1669961211&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Les entreprises peuvent se reporter au Guide de bonnes pratiques d’hygiène en pâtisserie que la Confédération a mis au point avec la Confédération de la Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Traiteur qui propose un ensemble de moyens adaptés aux structures artisanales et dont l’efficacité a été reconnue par les administrations de contrôle.

## Guide de bonnes pratiques d’hygiène en pâtisserie

Si le Guide de Bonnes Pratiques n’est pas d’application obligatoire, les professionnels sont cependant soumis à une obligation de résultat quant à la qualité hygiénique des produits qu’ils proposent à leurs clients.

Une rénovation de ce guide fut rendue nécessaire du fait de l’application du Paquet Hygiène (ensemble des Règlements de l’Union Européenne) qui désormais remplace les Directives européennes en place depuis le milieu des années 90.

La rénovation de ce Guide était une opportunité pour intégrer l’activité de boulangerie.

Ce nouveau Guide de bonnes pratiques d’hygiène en boulangerie et pâtisserie, actuellement en cours de validation par l’Administration, sera prochainement disponible pour les professionnels

# Appellations

**Depuis plus de 10 ans, l’utilisation de l’appellation boulangerie sur un lieu de vente de pain est soumise à des conditions particulières.**

C’est en effet une [loi du 25 mai 1998](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000740530&dateTexte=), votée à l’unanimité par les parlementaires qui à la demande de la profession, réglemente l’emploi de cette appellation.

Avant cette loi, le terme boulangerie pouvait indistinctement être visible sur un établissement qui fabriquait le pain ou sur un établissement qui se limitait à le vendre.

Afin d’assurer une concurrence loyale et de ne pas tromper les consommateurs l’article unique de cette loi a complété le code de la consommation de 3 articles : les articles [L121-80, L121-81](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=876B88C4A906A76FC1A0B44BC0BBF4CA.tpdjo06v_1?cidTexte=LEGITEXT000006069565&idArticle=LEGIARTI000006292137&dateTexte=20120126&categorieLien=id#LEGIARTI000006292137) et [L121-82](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=876B88C4A906A76FC1A0B44BC0BBF4CA.tpdjo06v_1?cidTexte=LEGITEXT000006069565&idArticle=LEGIARTI000006292139&dateTexte=20120126&categorieLien=id#LEGIARTI000006292139).

Les deux premiers articles fixent les conditions d’utilisation de l’appellation. Le troisième indique les modalités de répression et les sanctions des infractions à ce texte :

L’article L 121-80 précise :

« 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, les professionnels qui n’assurent pas eux-mêmes, à partir de matières 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. »

Il est important de souligner que cette loi ne vise l’utilisation des mots « boulangers », « boulangerie » ou des dénominations susceptibles de porter à confusion (par exemple « boulange »), que sur le lieu de vente de pain au consommateur final ou dans des publicités. Le souci du législateur a été d’assurer la bonne information du consommateur et c’est la raison pour laquelle ces articles font partie du Code de la Consommation et non d’un autre code comme le Code du Commerce.

Les conditions d’utilisation de ces dénominations sont de deux ordres : d’une part, il faut que toutes les phases de la fabrication du pain que l’article L121-80 rappelle, aient été assurées sur le lieu de vente au consommateur final ; d’autre part, ces pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente avoir été surgelés ou congelés.

De ces deux conditions, il résulte que le mot « boulangerie » sur un magasin implique que le pain qui y ait vendu ait été entièrement fabriqué dans ce local et qu’il n’ait été à aucun moment surgelé ou congelé.

Si dans un local portant l’appellation boulangerie est vendu du pain décongelé ou est vendu du pain qui n’a pas été fabriqué sur place, il y a infraction. Celle-ci est passible d’une amende de 37500 € au plus et/ou d’un emprisonnement de deux ans au plus.

# Guide La qualité de vie au travail

L’Anact, l’agence nationale pour l’amélioration des conditions de travail, publie un guide « La qualité de vie au travail : un outil de performance pour les boulangeries et pâtisseries »

Ce guide, conçu en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et les organisations syndicales de salariés, s’adresse aux boulangers-pâtissiers qui souhaitent améliorer à la fois la qualité de vie au travail et la performance de leur entreprise.

Comment concevoir la boulangerie de demain ?

Comment prévenir les risques professionnels ?

Pourquoi développer les compétences des salariés et favoriser l’égalité professionnelle ?

Autant de questions auxquelles ce guide apporte des éléments de réponse sous forme de conseils méthodologiques. Pratique et facile d’accès, il propose aux boulangers-pâtissiers des principes d’action et des démarches simples, des témoignages, des exemples concrets… et plusieurs liens Internet pour ceux qui souhaitent aller plus loin.

Il fournit également une fiche pratique (autodiagnostic) qui permet de faire un état des lieux de l’entreprise en vue d’un plan d’action.

Document joint

# Réglementations fiscales

## Les démarches administratives

Où s’adresser ?

Au Centre de Formalités des Entreprises (C.F.E.) qui se chargera de toutes les liaisons et inscriptions auprès des organismes concernés : URSSAF, Administration Fiscale, Répertoire des Métiers…

## Formalités à accomplir au C.F.E.

Vous devez souscrire une déclaration par laquelle vous fournirez les renseignements relatifs à votre activité et choisirez un régime d’imposition.

Le traitement de cette déclaration par le C.F.E. entraînera la délivrance d’un numéro d’identification INSEE à utiliser dans tous vos rapports avec les administrations et organismes publics. C’est à partir de ce numéro que l’Administration Fiscale vous délivrera votre identifiant de T.V.A. indispensable pour souscrire vos déclarations.

## Régimes d’Imposition

**Réel Simplifié**

Soumis à ce régime, vous devrez :

* payer votre T.V.A. au trimestre par le versement d’acomptes faisant l’objet d’une régularisation en fin d’année.
* déclarer votre résultat en souscrivant une déclaration simplifiée à la clôture de votre exercice.

**Réel Normal**

Soumis à ce régime, obligatoire si votre chiffre d’affaires est supérieur à 777.000 euros H.T. (valeur 2011), vous devrez :

* payer votre T.V.A. mensuellement, par le versement de la somme correspondant à votre T.V.A. à payer effective.
* déclarer votre résultat en souscrivant une déclaration développée accompagnée d’annexes, à la clôture de votre exercice.

## Taxes

Quel que soit votre régime d’imposition, vous devrez vous acquitter de :

* la Taxe d’Apprentissage
* la Participation à la Formation Continue
* la Participation Construction (si plus de 10 salariés)
* la Cotisation Foncière des Entreprises
* la Cotisation sur la Valeur Ajoutée (si C.A. supérieur à 500.000 euros)

## Statut

Vous pouvez exercer votre activité sous forme Individuelle ou en Société

* Sous forme Individuelle, vous êtes, de droit, soumis à l’Impôt sur le Revenu (I.R.). Vous pouvez opter pour l’E.I.R.L. qui vous permet, sous certaines conditions, de protéger votre patrimoine privé.
* Sous forme de Société, vous êtes, de droit, soumis à l’Impôt Société (I.S.).

Ces choix, définitifs nécessitent une étude au cas par cas tenant compte de la taille de l’entreprise, de la situation personnelle du chef d’entreprise, de ses perspectives de développement etc…

# Les baux commerciaux

Le statut des baux commerciaux est régi par [le décret du 30 septembre 1953](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000675530&fastPos=2&fastReqId=1890358551&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte) codifié au sein du Code du Commerce. Ce texte traite notamment du renouvellement du bail, des sous-locations, du loyer, des procédures de renouvellement, de la déspécialisation, et de dispositions diverses comme par exemple les faillites et liquidations judiciaires.

Certains groupements professionnels départementaux ont mis au point des chartes de transmission des fonds de boulangerie afin de réaliser cette opération dans les meilleures conditions tant pour le vendeur que pour l’acheteur.

# La fermeture hebdomadaire

Lorsqu’un accord est intervenu entre les organisations syndicales de salariés et les organisations d’employeurs d’une profession et d’une zone géographique déterminées sur les conditions dans lesquelles le repos hebdomadaire est donné aux salariés, le préfet peut, par arrêté, sur la demande des syndicats intéressés, ordonner la fermeture au public des établissements de la profession ou de la zone géographique concernée pendant toute la durée de ce repos. Ces dispositions ne s’appliquent pas aux activités dont les modalités de fonctionnement et de paiement sont automatisées ([Article L.3132-29 du Code du travail](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006902608&cidTexte=LEGITEXT000006072050&dateTexte=20120126&oldAction=rechCodeArticle)).

Lorsqu’un arrêté préfectoral de fermeture au public, pris en application de l’article L. 3132-29, concerne des établissements concourant d’une façon directe à l’approvisionnement de la population en denrées alimentaires, il peut être abrogé ou modifié par le ministre chargé du travail après consultation des organisations professionnelles intéressées.

Cette décision ne peut intervenir qu’après l’expiration d’un délai de six mois à compter de la mise en application de l’arrêté préfectoral ([Article R.3132-22 du Code du travail](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000018534359&cidTexte=LEGITEXT000006072050&dateTexte=20120126&oldAction=rechCodeArticle)).

A la suite d’une Question Prioritaire de Constitutionnalité posée dans le cadre d’un contentieux relatif à la fermeture hebdomadaire, Conseil Constitutionnel, par une [décision du  21 janvier 2011 (n°2010-89),](http://www.conseil-constitutionnel.fr/conseil-constitutionnel/francais/les-decisions/acces-par-date/decisions-depuis-1959/2011/2010-89-qpc/decision-n-2010-89-qpc-du-21-janvier-2011.52432.html) a validé les dispositions de l’article L.3132-29 du Code du travail en les reconnaissant conformes à la Constitution.

## Les décisions judiciaires

[LA CIRCULAIRE INTERMINISTERIELLE DU 6 JUIN 2000](http://www.pme.gouv.fr/informations/regle/regle02.htm)

Les décisions judiciaires contradictoires et les efforts de lobbying de ces formes de concurrence pour le travail 7 jours sur 7 ont favorisé le non-respect des arrêtés de fermeture.

La Confédération a maintenu le cap n’hésitant pas à soutenir ses groupements professionnels départementaux engagés dans de longues et nombreuses procédures judiciaires. Cette constance a fini par être reconnue. Une première circulaire interministérielle en 1995 a fait un état de la règle de droit et des jurisprudences sur cette question. Une seconde circulaire interministérielle du 6 juin 2000 vient cinq ans plus tard rappeler ces règles et confirmer que la position de la Confédération est conforme au droit.

# Prix abusivement bas

La pratique des prix abusivement bas est prohibée par l’article [L.420-5 du Code de commerce](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006232002&cidTexte=LEGITEXT000005634379&dateTexte=20120124&oldAction=rechCodeArticle)qui dispose :

« Sont prohibées les offres de prix ou pratiques de prix de vente aux consommateurs abusivement bas par rapport aux coûts de production, de transformation et de commercialisation, dès lors que ces offres ou pratiques ont pour objet ou peuvent avoir pour effet d’éliminer d’un marché ou d’empêcher d’accéder à un marché une entreprise ou l’un de ses produits.

Les coûts de commercialisation comportent également et impérativement tous les frais résultant des obligations légales et réglementaires liées à la sécurité des produits.

Ces dispositions ne sont pas applicables en cas de revente en l’état, à l’exception des enregistrements sonores reproduits sur supports matériels et des vidéogrammes destinés à l’usage privé du public ».

# Exercice de la profession

La profession a toujours souhaité qu’un minimum de qualification professionnelle soit nécessaire pour exercer l’activité de boulanger-pâtissier.

A cette demande a souvent été opposé le principe de la liberté du Commerce et de l’Industrie héritée de la Révolution Française.

Toutefois, afin d’assurer la sécurité sanitaire des produits il paraissait absolument nécessaire que la fabrication de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine soit réalisée sous la responsabilité des professionnels possédant un minimum de connaissance notamment en matière d’hygiène.

C’est pourquoi les pouvoirs publics ont fait adopter par le Parlement en 1996 une loi, la [loi n° 96-603 du 5 juillet 1996](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000193678&fastPos=2&fastReqId=1019205772&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte) (relative au développement et à la promotion du Commerce et de l’Artisanat. Le paragraphe I de l’article 16 de cette loi précise notamment que :

« Quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l’entreprise, ne peuvent être exercées que par une personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci les activités suivantes : notamment, la préparation ou la fabrication de produit frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie, ainsi que la préparation ou la fabrication de glaces alimentaires artisanales ».

La qualification nécessaire est déterminée par un décret. Il s’agit du [décret n° 98-246 du 2 avril 1998](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000388449&fastPos=2&fastReqId=1033658021&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte). L’article 1 indique :

« Les personnes qui exercent l’une des activités entrant dans le domaine des activités mentionnées au I de l’article 16 de la loi du 5 juillet 1996 susvisée ou qui en contrôlent l’exercice par des personnes non qualifiées doivent être titulaires d’un CAP ou d’un BEP ou d’un diplôme ou d’un titre homologué de niveau égal ou supérieur délivré pour l’exercice de l’un des métiers prévus dans la liste annexée au décret.

A défaut de diplômes ou de titres homologués, ces personnes doivent justifier d’une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de la Communauté Européenne ou d’un Etat partie à l’accord sur l’Espace économique européen acquise en qualité de travailleur indépendant, ou de salarié dans l’exercice de l’un des métiers prévus…. »

L’article 2 du décret précise que l’expérience professionnelle est validée de plein droit et à tout moment dès lors que l’intéressé justifie par tout moyen qu’il remplit les conditions mentionnées au deuxième alinéa de l’article 1er.

C’est le Préfet du département du lieu de son domicile qui délivre à l’intéressé sur sa demande une attestation lorsque les conditions de validation sont réunies.

Par différentes réponses ministérielles à des questions des parlementaires, il a été précisé que la personne qualifiée pouvait être le chef d’entreprise ou un salarié de l’entreprise.

L’article 24 de la loi de 1996 a confié exclusivement le contrôle de ces dispositions aux officiers et agents de police judiciaire et aux agents de la DGCCRF.

Les infractions aux dispositions de ces textes sont punies d’une amende de 7500 euros et peuvent faire l’objet de peines complémentaires (fermeture pour une durée de cinq ans au plus ; affichage ou diffusion de la décision prononcée).

Le 8 avril 2011, le Conseil Constitutionnel a été saisi par le Conseil d’Etat d’une question prioritaire de constitutionnalité (QPC) suite à la requête d’une association estimant que ce dispositif notamment portait une atteinte au droit d’obtenir un emploi, à la liberté d’entreprendre, à l’article 5 de la Déclaration des Droits de l’Homme et du Citoyen de 1789. Par sa [décision n°2011-139 QPC du 24 juin 2011](http://www.conseil-constitutionnel.fr/conseil-constitutionnel/francais/les-decisions/acces-par-date/decisions-depuis-1959/2011/2011-139-qpc/decision-n-2011-139-qpc-du-24-juin-2011.98175.html), publiée au Journal Officiel du 28 juin 2011, le Conseil Constitutionnel déclare conforme à la Constitution ce dispositif estimant que cette mesure législative était propre à assurer une conciliation qui n’est pas manifestement déséquilibrée entre d’une part le respect de la liberté d’entreprendre et d’autre part la protection de la santé et la prévention des atteintes à la sécurité des personnes.

# La revente à perte

La revente à perte est une pratique prohibée par l’article [L442-2 du Code de Commerce](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=BC49F6732739DFC16F762DA341569A13.tpdjo11v_1?idArticle=LEGIARTI000018047879&cidTexte=LEGITEXT000005634379&dateTexte=20120126) qui dispose :

Le fait, pour tout commerçant, de revendre ou d’annoncer la revente d’un produit en l’état à un prix inférieur à son prix d’achat effectif est puni de 75 000 euros d’amende. Cette amende peut être portée à la moitié des dépenses de publicité dans le cas où une annonce publicitaire, quel qu’en soit le support, fait état d’un prix inférieur au prix d’achat effectif. La cessation de l’annonce publicitaire peut être ordonnée dans les conditions prévues à [*l’article L. 121-3 du code de la consommation*](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=BC49F6732739DFC16F762DA341569A13.tpdjo11v_1?cidTexte=LEGITEXT000006069565&idArticle=LEGIARTI000006292003&dateTexte=&categorieLien=cid).

Le prix d’achat effectif est le prix unitaire net figurant sur la facture d’achat, minoré du montant de l’ensemble des autres avantages financiers consentis par le vendeur exprimé en pourcentage du prix unitaire net du produit et majoré des taxes sur le chiffre d’affaires, des taxes spécifiques afférentes à cette revente et du prix du transport.

Le prix d’achat effectif tel que défini au deuxième alinéa est affecté d’un coefficient de 0, 9 pour le grossiste qui distribue des produits ou services exclusivement à des professionnels qui lui sont indépendants et qui exercent une activité de revendeur au détail, de transformateur ou de prestataire de services final. Est indépendante au sens de la phrase précédente toute entreprise libre de déterminer sa politique commerciale et dépourvue de lien capitalistique ou d’affiliation avec le grossiste.

# Les non-salariés

**Dans le cadre de la création du Régime Social des Indépendants (R.S.I.), il est primordial que les différentes amicales d’anciens boulangers existantes aient une structure nationale afin de les représenter et de défendre leurs intérêts auprès du R.S.I.**

La Caisse Nationale Vieillesse des Boulangers ayant disparu, elle ne peut plus attribuer d’aides auprès des amicales. C’est pourquoi la création d’une structure nationale permet une représentation optimum de l’ensemble des amicales auprès du R.S.I. national et pourra seule assurer la perception des aides éventuelles ainsi que leurs répartitions auprès des amicales départementales.

La cotisation de 50 € annuelle au titre des ressources de l’Association est une cotisation prévue pour chaque amicale adhérente et non pour chaque membre des amicales qui adhérent.

Avec près d’une quarantaine d’amicales adhérentes au Cercle des Seniors, la représentation des adhérents est assurée auprès des plus hautes instances nationales.

# Les salariés

La Confédération Nationale de la Boulangerie est l’organisation représentative au plan national des chefs d’entreprise de la boulangerie-pâtisserie. Elle a négocié en 1976 une Convention Collective Nationale qui complète les dispositions du Code du Travail et régit les relations entre les salariés et les employeurs de la profession.

Depuis 1976, elle a fait l’objet de nombreux avenants témoins de la vitalité du paritarisme en boulangerie. La lecture de la Convention Collective Nationale est devenue difficile pour l’utilisateur, qu’il s’agisse du patron boulanger ou de son salarié. Afin de rendre plus facile et plus claire la lecture de la Convention Collective Nationale, nous proposons une présentation actualisée et simplifiée qui est disponible auprès de votre [groupement professionnel départemental](https://www.boulangerie.org/contact-proche/).

## Contenu de la convention collective nationale

* Déclaration préliminaire
* Extensions
* Article 1 : Champ d’application
* Article 2 : Révision
* Article 3 : Durée – Date d’effet
* Article 4 : Dénonciation
* Article 5 : Avantages acquis
* Article 6 : Libre exercice du droit syndical et liberté d’opinion des salariés
* Article 7 : Commission paritaire départementale ou interdépartementale ou régionale
* Article 8 : Commission paritaire nationale d’interprétation et de conciliation – Commission paritaire nationale pour l’emploi et la formation professionnelle
* Article 9 : Classification
* Article 10 : Salaire horaire minimum professionnel
* Article 11 : Salariés non rémunérés à l’heure
* Article 12 : Paiement au mois
* Article 13 : Révision du salaire horaire minimum professionnel
* Article 14 : Sans objet
* Article 15 : Sans objet
* Article 16 : Evolution exceptionnelle de la situation économique de l’une des parties
* Article 17 : Période d’essai
* Article 18 : Chou blanc
* Article 19 : Embauchage
* Article 20 : Régime des extra
* Article 21 : Durée du travail
* Article 22 : Heures supplémentaires – Repos compensateur
* Article 23 : Travail de nuit
* Article 24 : Indemnité pour frais professionnels
* Article 25 : Bulletin de paie
* Article 26 : Travail des femmes et des jeunes
* Article 27 : Jours fériés
* Article 28 : Prime pour travail du dimanche
* Article 29 : Congés annuels
* Article 30 : Semaine de congé supplémentaire
* Article 31 : Congés familiaux
* Article 32 : Rupture du contrat de travail / délai-congé
* Article 33 : Indemnité de licenciement
* Article 34 : Départ à la retraite
* Article 35 : Retraite complémentaire
* Article 36 : Incidence de la maladie sur le contrat de travail
* Article 37 : Incapacité de travail
* Article 37 bis : Fonds de péréquation
* Article 37 ter : Décès et invalidité permanente et totale
* Article 37 quater : Rente éducation
* Article 37 quinquies : Organismes assureurs désignés
* Article 38 : Apprentissage
* Article 39 : Formation professionnelle tout au long de la vie
* Article 40 : Hygiène et sécurité
* Article 41 : Certificat de travail
* Article 42 : Prime de fin d’année
* Article 43 : Dépôt prud’hommes

Annexes :

* Accord sur la réduction du temps de travail
* Financement du paritarisme
* Création du certificat de qualification professionnelle « vendeur/vendeuse – conseil en Boulangerie-Pâtisserie »
* Fonctions & statut du tuteur des salariés en contrat ou en période de professionnalisation
* Régime de « remboursement complémentaire de frais de soins de santé »
* Statut du personnel d’encadrement

## Grilles des salaires

Document joint

## Mutuelle

Les responsables de la profession ont depuis longtemps compris que pour pérenniser celle-ci, il fallait rendre ce métier attractif. C’est pourquoi, dès 1976, a été mise en place une Convention Collective Nationale et depuis un paritarisme actif lui a permis de s’adapter aux évolutions de la société.

C’est dans ce cadre qu’une négociation s’est ouverte en 2005 et a abouti en avril 2006 à l’avenant n°83 mettant en place une mutuelle santé obligatoire pour tous les salariés de la profession. Cet avenant a été adopté à l’unanimité par les partenaires sociaux de la branche.

Un site internet dédié [www.boulangerie-sante.com](http://www.boulangerie-sante.com/) ainsi qu’un numéro de téléphone dédié : 0969 32 2000 (Coût d’un appel local) ont été mis en place, afin de permettre à toute personne qui le souhaite de s’informer.

# Guide de bonnes pratiques d’hygiène en pâtisserie

Réalisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacerie de France, le Guide de bonnes pratiques d’hygiène en pâtisserie aide les professionnels à répondre aux exigences actuelles de la réglementation.

Il présente des moyens simples et adaptés à la petite entreprise, tirés de la pratique professionnelle.

Il n’a pas pour but de révolutionner les méthodes de fabrication mais aide les boulangers-pâtissiers dans leur travail à prendre compte en permanence les règles d’hygiène élémentaires afin de satisfaire l’attente de leurs clients pour des produits sûrs et de qualité.

Ce guide résulte d’une collaboration entre les deux confédérations nationales ; il a permis de développer avec les administrations de contrôle des relations constructives et de confiance. Il est édité par la Société d’édition du journal LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE.