



CESC

Conseil économique, social et culturel de la Polynésie française
Apooraa Matutu Ti'a Rau e Mata U'i no Polinesia farani

AVIS

**Sur le projet de « loi du pays » relative
à la dénomination « boulanger »
et l'enseigne commerciale « boulangerie »**

SAISINE DU PRESIDENT DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

Rapporteurs :

Madame Marguerite TAPATOA

et

Monsieur Toni TEREINO

Adopté en commission le **14 novembre 2011**
Et en assemblée plénière le **17 novembre 2011**

118/2011

S A I S I N E



Le Président

N° **6281**
(NOR : DAE 11 02139 LP)

/ PRCESC Courrier Arrivé

18/10/11

N° 923

Copie

Réponse

Info

obs.

Papeete, le

18 OCT. 2011

à

**Madame la Présidente du Conseil Economique, Social et Culturel
de la Polynésie française**

Objet : Consultation sur le projet de « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie ».

P.J. :

- exposé des motifs ;
- projet de « loi du pays » ;
- tableau comparatif ;

Madame la Présidente,

J'ai l'honneur de solliciter l'avis du Conseil économique social et culturel sur le projet de « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » conformément à l'article 151-II de la loi organique 2004-192 du 27 février 2004 modifiée.

Je vous prie d'agréer, Madame la Présidente, l'expression de mes hommages.


Oscar, Manutahi TEMARU

Pour le Président absent
Le Vice-Président.

Antony GEROS



EXPOSE DES MOTIFS

Il est apparu nécessaire de revaloriser la profession de « boulanger » qui, outre les difficultés inhérentes à une profession travaillant 7 jours sur 7 et généralement de nuit, a obtenu divers avantages fiscaux qui sont parfois obtenus par des non professionnels de la boulangerie.

Par le passé, la farine panifiable subventionnée par le pays au travers du fonds de soutien des prix de première nécessité pour la fabrication de la baguette était utilisée par les boulangers, pour la fabrication de la baguette à prix réglementé, mais aussi pour d'autres types de pains, ainsi que par des non professionnels de la boulangerie pour d'autres applications (pâtisseries, firi-firi, pizza, etc...).

Cette situation est maintenant régularisée, et seuls les boulangers patentés peuvent obtenir de la farine panifiable subventionnée en fonction du nombre de baguette qu'ils fabriquent, le quota mensuel individuel étant suivi et contrôlé par la direction générale des affaires économiques.

D'autres avantages sont liés à l'obtention de la patente de boulanger, notamment le bénéfice d'un gazole détaxé, pour le chauffage de certains fours mais surtout pour les véhicules de livraison de l'entreprise, ainsi qu'un abattement de 70 % de l'assiette de l'impôt sur les transactions et un abattement de 50 % de cet impôt.

Or ces avantages peuvent également être obtenus, actuellement, par des professionnels ne fabriquant pas le pain, mais utilisant des pâtons frais locaux ou des pâtons de pains congelés importés, et les faisant cuire dans des terminaux de cuissons ; il leur suffit pour cela d'acquérir la patente de boulangers.

Pour pallier à cette concurrence « déloyale » entre des professionnels artisans fabriquant un produit et des commerçants vendant un produit quasi-fini après une simple cuisson, il est proposé de définir la profession de « boulangers » et l'enseigne « boulangerie » qui permettront d'obtenir la patente de boulanger et les avantages qui lui sont liés.

Le présent projet de « loi du pays » reprend les dispositions existant dans la partie législative du code de la consommation en France métropolitaine, où elles ont été adaptées justement pour différencier les « boulangeries », où le boulanger professionnel intervient à tous les stades de la fabrication du produit pour fabriquer et vendre du « pain frais », des « points chauds » où le commerçant ne fait que cuire des pâtons crus mis en forme, achetés frais ou congelés.

Ces dispositions françaises ont été adaptées au contexte du pays notamment vis-à-vis du fait que :

- les boulangeries françaises sont de véritables magasins où le pain est vendu au consommateur final, alors que nos boulangeries vendent avant tout à des distributeurs du pain cuit, même si elles vendent également du pain cuit directement au consommateur final sur leur lieu de fabrication ;
- certaines boulangeries locales se sont spécialisées dans la fabrication de « pâtons » frais de baguette pré-formés qu'ils vendent à certains terminaux de cuisson.

L'article LP 2 du présent projet, en accord avec le service des douanes et la direction des impôts et contributions publiques, précise que seuls les boulangers répondant à la définition de la présente « loi du pays » peuvent obtenir du gazole détaxé et les avantages fiscaux liés à la profession, et adapte le code des impôts en créant une patente spécifique pour les détenteurs de terminaux de cuisson, dont les droits sont les mêmes que pour la patente de boulanger, mais n'ouvrant pas droit aux avantages fiscaux précités.

Les articles LP 3 et LP 4 précisent les sanctions pénales maximales pouvant frapper les contrevenants (délit puni de 2 ans de prison et 4 474 000 F d'amende), identiques à celles existant en France, ainsi que la procédure applicable pour relever ces infractions.

Incidences de cette mesure

La prise en charge, par le Fonds de régulation des prix des hydrocarbures, du gazole détaxé pour le chauffage de certains fours mais surtout pour les véhicules de livraison de l'entreprise est estimée à environ 2 millions de F CFP par mois, soit 24 millions de F CFP par an.

La farine utilisée dans la fabrication de la baguette PPN est, quant à elle, soutenue par le Fonds de soutien des prix des produits de première nécessité (FSPPN), et depuis plusieurs années, cette subvention est en constante augmentation comme le montre le tableau ci-dessous :

	2009	2010	2011
Quantité importée (tonnes)	11 500	13 200	14 400
Montant pris en charge par le FSPPN en MF CFP	204,9	221,3	439,2

Cette prise en charge concerne une quarantaine de boulangers sur Tahiti et Moorea et représente environ 70 % du montant du fonds, les 30 % étant répartis entre les magasins et boulangeries des îles éloignées.

Une définition plus précise de l'activité de boulanger permettra de structurer davantage la profession en réservant les aides attribuées aux professionnels répondant aux critères énoncés dans la présente loi. L'économie qui en résulterait par rapport à la situation actuelle relativement aux deux fonds de soutien énoncés ci-dessus est estimée à environ 50 millions de F CFP par an.

Tel est l'objet du projet de « loi du pays » que j'ai l'honneur de soumettre à votre approbation.



TEXTE ADOPTE N°

ASSEMBLEE DE POLYNESIE FRANCAISE

LOI ORGANIQUE N° 2004-192 DU 27 FEVRIER 2004

SESSION [ORDINAIRE][EXTRAORDINAIRE]

[ex.

PROJET DE LOI DU PAYS

(NOR : DAE 11 02139 LP)

relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie ».

(Texte définitif.)

L'Assemblée de Polynésie française a adopté le projet de loi du pays dont la teneur suit :

Travaux préparatoires :

- Avis n°[NUMERO]/HCPF du [ex."01 janvier 2000"] du haut conseil de la Polynésie française ;
 - Avis n°[NUMERO]/CESC du [ex."01 janvier 2000"] du conseil économique social et culturel de la Polynésie française ;
 - Arrêté n°[NUMERO]/CM du [ex."01 janvier 2000"] soumettant un projet de loi du pays à l'assemblée de la Polynésie française ;
 - Rapport n° [NUMERO] du [ex."01 janvier 2000"] de [ex.. "Monsieur Prénom NOM"], rapporteur du projet de loi du pays ;
 - Adoption en date du [ex."01 janvier 2000"] ;
 - Décision n°[NUMERO]/CE du [ex."01 janvier 2000"] du conseil d'Etat ;
 - Publication pour information au JOPF n° [NUMERO] spécial du [ex."01 janvier 2000"].
-

Article LP 1. - L'utilisation de l'appellation de « boulanger », de l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou d'une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain ou dans des publicités, est réservée aux professionnels qui assurent eux-mêmes, à partir des matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme, ainsi qu'éventuellement la cuisson du pain sur le lieu de fabrication ou sur le lieu de vente au consommateur final, les produits ne pouvant à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

Ces dénominations peuvent également être utilisées lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous la responsabilité du professionnel, remplissant les conditions précisées à l'alinéa ci-dessus.

Article LP 2. - I. A compter de la publication de l'acte de promulgation de la présente « loi du pays », les dispositions de l'article 4 de la délibération n° 92-135 AT du 20 août 1992 modifiée portant aménagement d'un régime fiscal privilégié applicable aux produits pétroliers sous condition d'emploi et de son arrêté d'application s'appliquent, en ce qui concerne les boulangers, aux seuls professionnels répondant à la définition mentionnée à l'article LP1 ci-dessus.

Les dispositions de la délibération précitée et de son arrêté d'application ne s'appliquent que pour le carburant nécessaire à la cuisson de la baguette de pain à prix réglementé et aux véhicules utilitaires servant à sa livraison.

II. A compter du 1^{er} janvier 2012, le code des impôts est modifié ainsi qu'il suit :

1°) Au troisième tiret du 1° de l'article 188-3, l'expression « de pain de ménage et de fantaisie (boulangers) » est remplacée par l'expression « de pain de ménage et de fantaisie (revendeurs) » ;

2°) Au septième tiret du 1° de l'article LP 188-4, l'expression « boulangerie (exploitant de) » est remplacée par l'expression « boulangerie (exploitant de) répondant à la définition de la loi du pays relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » ».

3°) Le tarif des patentes figurant dans la quatrième partie du code des impôts est complété des dispositions suivantes :

- à la nomenclature « B 11 – Boulangerie (exploitant de) », il est ajouté un renvoi (5) rédigé ainsi qu'il suit : « répondant à la définition de la « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » ;

- il est créé, la nouvelle nomenclature suivante :

Code profession	Nomenclature	Droit fixe				Droit proportionnel
		Taxe déterminée			Taxes variables	
		1 ^{ère} zone	2 ^{ème} zone	3 ^{ème} zone		
B28	Terminaux de cuisson de pain de ménage et fantaisie (exploitant de) ⁽¹⁾	30 000	15 000	10 000		10 %

(1) Imposable comme tel celui qui ne répond pas à la définition de la « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie »

Article LP 3. - Est puni des peines prévues à l'article LP 28 de la « loi du pays » n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services, le fait pour un professionnel d'utiliser l'appellation « boulanger » ou l'enseigne commerciale « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sans respecter les dispositions de la présente « loi du pays ».

L'amende prévue à l'article LP 28 de la « loi du pays » n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée précitée peut être portée, le cas échéant, à 50 % des dépenses de la publicité ou de la pratique constituant le délit.

Article LP 4. - Les infractions à l'article LP. 3 ci-dessus sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de procédure pénale en vigueur en matière de consommation.

Sont notamment habilités pour rechercher et constater ces infractions, les agents assermentés du service en charge de la répression des fraudes.

Délibéré en séance publique, à Papeete, le [ex."01 janvier 2000"]

Le Président

Signé :

Dénomination « boulanger » et enseigne commerciale « boulangerie »

<p><u>Code de la consommation</u> LIVRE PREMIER TITRE II - CHAPITRE I - <u>Section X : Appellation de boulanger</u> <u>et enseigne de boulangerie</u></p>	<p>Projet de « Loi du pays » sur la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie »</p>
<p>Art. L 121-80. — 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 ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir des 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.</p> <p>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.</p>	<p>Art. LP. 1^{er}.— 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 ou dans des publicités, sont réservées aux professionnels qui assurent eux-mêmes, à partir des matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme, ainsi qu'éventuellement la cuisson du pain sur le lieu de fabrication ou sur le lieu de vente au consommateur final, les produits ne pouvant à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.</p> <p>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'alinéa ci-dessus.</p>
	<p>Art. LP 2. — I. A compter de la promulgation de la présente « loi du pays », les dispositions de l'article 4 de la délibération n° 92-135 AT du 20 août 1992 modifiée portant aménagement d'un régime fiscal privilégié applicable aux produits pétroliers sous condition d'emploi et de son arrêté d'application s'appliquent, en ce qui concerne les boulangers, aux seuls professionnels répondant à la définition mentionnée à l'article LP1 ci-dessus.</p>

Les dispositions de la délibération précitée et de son arrêté d'application ne s'appliquent que pour le carburant nécessaire à la cuisson de la baguette de pain à prix réglementé et aux véhicules utilitaires servant à sa livraison.

II. A compter du 1^{er} janvier 2012, le code des impôts est modifié ainsi qu'il suit :

1°) Au troisième tiret du 1° de l'article 188-3, l'expression « de pain de ménage et de fantaisie (boulangers) » est remplacée par l'expression « de pain de ménage et de fantaisie (boulangers répondant à la définition de la loi du pays relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » » ;

2°) Au septième tiret du 1° de l'article LP 188-4, l'expression « boulangerie (exploitant de) » est remplacée par l'expression « boulangerie (exploitant de) répondant à la définition de la loi du pays relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » ».

3°) Le tarif des patentes figurant dans la quatrième partie du code des impôts est complété des dispositions suivantes :

- à la nomenclature « B 11 – Boulangerie (exploitant de) », il est ajouté un renvoi (5) rédigé ainsi qu'il suit : « répondant à la définition de la « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » ;

- il est créé, la nouvelle nomenclature suivante :

Code profession	Nomenclature	Droit fixe			Taxes variables	Droit proportionnel
		Taxe déterminée				
		1 ^{ère} zone	2 ^{ème} zone	3 ^{ème} zone		
B110	Terminaux de cuisson (exploitant de) ⁽¹⁾	30 000	15 000	10 000		10 %

(1) Imposable comme tel celui qui ne répond pas à la définition de la « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie »

Art. L. 121-82. — La recherche et la constatation des infractions aux dispositions des articles L.21-80 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.

Art. LP 3. — Est puni des peines prévues à l'article LP 28 de la « loi du pays » n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits, le fait pour un professionnel d'utiliser l'appellation « boulanger » ou l'enseigne commerciale « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sans respecter les dispositions de la présente « loi du pays ».

L'amende prévue à l'article LP 28 de la « loi du pays » n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée précitée peut être portée, le cas échéant, à 50 % des dépenses de la publicité ou de la pratique constituant le délit.

Art. LP 4. — Les infractions à l'article LP. 3 ci-dessus sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de procédure pénale en vigueur en matière de consommation.

Sont notamment habilités pour rechercher et constater ces infractions, les agents assermentés du service en charge de la répression des fraudes.

AVIS

Vu les dispositions de l'article 151 de la Loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu la saisine n° **6180/PR du 18 octobre 2011** du Président de la Polynésie française reçue le **18 octobre 2011** sollicitant l'avis du C.E.S.C. sur **un projet de « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie »** ;

Vu la décision du bureau réuni le **19 octobre 2011** ;

Vu le projet d'avis de la commission en date du **14 novembre 2011** ;

Le Conseil économique, social et culturel de la Polynésie française a adopté, lors de la séance plénière du **17 novembre 2011**, l'avis dont la teneur suit :

I - OBJET

La présente saisine du Conseil économique, social et culturel de la Polynésie française (CESC) porte sur un projet de « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie ».

L'avis du Conseil est sollicité selon les dispositions de l'article 151-II de la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée.

II – PREAMBULE

Traditionnellement, la fabrication du pain par l'artisan-boulangier comprend les quatre étapes suivantes :

- **la préparation de la farine** qui consiste notamment dans le choix de la farine adéquate avec ou non l'adjonction d'un produit améliorant (*adjuvant*) ;
- **le pétrissage** qui comprend le mélange des divers ingrédients (farine, eau, sel, levure) afin d'obtenir une pâte. Au cours de cette opération, il y a non seulement mélange des composants solides du pain, mais également incorporation d'air dont la présence est indispensable pour la fermentation de la pâte ;
- **la fermentation** de la pâte où celle-ci lève pour atteindre son état optimal. On peut y distinguer successivement la première fermentation au cours de laquelle commence la levée de la pâte : cette étape est également appelée *pointage*. Puis la pâte est divisée en pâtons qui sont pesés (*la pesée*) selon la destination et le type de pain. Le *façonnage* ou "*tourne*" est l'ensemble des opérations par lesquelles le boulangier donne au pâton la forme exigée par le type de pain envisagé. Enfin, *l'apprêt* correspond à une nouvelle fermentation au cours de laquelle la pâte gonfle et où le pâton atteint trois fois son volume initial.
- **Et enfin la cuisson**, au cours de laquelle le pâton se transforme en pain. Cette étape s'effectue dans un four chauffé à 250 degrés dont l'atmosphère est chargée en vapeur d'eau.

Depuis quelques décennies en Polynésie française comme en Métropole, la profession de boulangier connaît des évolutions majeures avec la multiplication des dépôts-ventes et la propagation de *points chauds* qui vendent du pain cuit à partir de produits préformés surgelés qui ne sont pas transformés sur place. Ces évolutions tendent peu à peu à entretenir la confusion dans l'esprit des consommateurs qui utilisent quasi systématiquement l'appellation de « boulangers » pour des professionnels qui n'en sont pas, en réalité.

Selon les professionnels du secteur réunis au sein du syndicat des boulangers de Polynésie française, le boulangier se définit comme la personne qui procède, de jour comme de nuit et tout au long de l'année, à la transformation de matières premières en un produit fini, voire semi-fini : le pain.

Le dernier recensement effectué en 2006 par le syndicat des boulangers de Polynésie française dénombrait 32 boulangeries pratiquant la transformation de matières premières (hors points chauds). Depuis ce recensement, deux boulangeries sur l'île de Tahiti ont cessé leur activité. Sur la trentaine restante, 80% d'entre elles sont installées sur l'île de Tahiti.

En Polynésie française, le prix de vente maximal de la baguette est fixé par le gouvernement, après négociations avec les professionnels du secteur à 53 F CFP la baguette de 50 à 60 cm et 250 grammes, depuis le 31 janvier 2011.

Dans le but de maintenir ce prix de vente maximum à un niveau relativement bas, le Pays a mis en place un mécanisme de subventions en faveur des boulangers pour les matières entrant dans la fabrication du pain :

- La farine panifiable destinée à la fabrication de la baguette à prix réglementé ;
- Et le gazole servant à la cuisson et aux véhicules de livraison de l'entreprise, en application de la délibération 92-135 AT du 20 août 1992 portant aménagement d'un régime fiscal privilégié applicable aux produits pétroliers sous condition d'emploi.

D'autres avantages fiscaux liés à l'obtention de la patente de boulanger ont été octroyés comme l'abattement de 70 % de l'assiette de l'impôt sur les transactions suivi d'un abattement de 50 % de cet impôt.

Or, ces avantages peuvent également être obtenus actuellement, par des professionnels ne fabriquant pas le pain, mais utilisant des produits semi-finis frais locaux ou des produits semi-finis de pains surgelés importés, et les faisant cuire dans des terminaux de cuissons ; il leur suffit pour cela d'obtenir la patente de boulanger¹.

Pour pallier à cette concurrence « déloyale » entre des professionnels artisans qui fabriquent un produit en remplissant les quatre étapes mentionnées précédemment et des commerçants vendant du pain après une simple cuisson d'un produit quasi-fini, le gouvernement se propose de définir clairement la profession de « boulanger » et l'enseigne « boulangerie » qui leur permettront d'obtenir la patente de boulanger et les avantages qui lui sont liés.

En conséquence, une nouvelle définition est introduite au code des impôts correspondant à une nouvelle nomenclature B28 intitulé « *exploitant de terminaux de cuisson de pain de ménage et fantaisie* » imposable comme tel.

III – OBJECTIF DU PROJET DE « LOI DU PAYS »

Selon l'exposé des motifs, le projet de « loi du pays » reprend les dispositions existant dans la partie législative du code de la consommation en France métropolitaine, où elles ont été adaptées justement pour différencier d'une part, les « boulangeries », où le boulanger professionnel intervient à tous les stades de la fabrication du produit pour fabriquer et vendre du « pain frais », et d'autre part, les « points chauds » où le commerçant ne fait que cuire des produits semi-finis crus mis en forme, achetés frais ou congelés.

Ces dispositions françaises ont été adaptées au contexte local notamment vis-à-vis du fait que :

- les boulangeries françaises sont de véritables magasins où le pain est vendu au consommateur final, alors que nos boulangeries vendent avant tout à des distributeurs du pain cuit, même si elles vendent également du pain cuit directement au consommateur final sur leur lieu de fabrication ;
- certaines boulangeries locales se sont spécialisées dans la fabrication de « pâtons » frais de baguette préformés qu'ils vendent à certains exploitants de terminaux de cuisson.

Ainsi donc selon l'article LP1, l'appellation « boulanger » et l'utilisation de l'enseigne commerciale de « boulangerie » sont désormais « *réservées aux professionnels qui assurent eux-mêmes, à partir des matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise*

¹ La patente de boulanger s'obtient sur le mode déclaratif, auprès de la direction des impôts et des contributions publiques (DICP).

en forme, ainsi qu'éventuellement la cuisson du pain sur le lieu de fabrication ou sur le lieu de vente au consommateur final, les produits ne pouvant à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés. »

L'article LP 2 du présent projet d'une part, précise que seuls les boulangers répondant à la définition de la présente « loi du pays » peuvent obtenir du gazole détaxé et les avantages fiscaux liés à la profession, et d'autre part, adapte le code des impôts pour compter du 1^{er} janvier 2012, en créant une patente spécifique pour les exploitants de terminaux de cuisson.

Les articles LP 3 et LP 4 précisent les sanctions pénales maximales pouvant frapper les contrevenants (délit puni de 2 ans de prison et 4 474 000 F d'amende), identiques à celles existant en France, ainsi que la procédure applicable pour relever ces infractions.

Une définition plus précise de l'activité de boulanger permettra de structurer davantage la profession en réservant les aides attribuées aux professionnels répondant aux critères énoncés dans le projet de « loi du pays ». L'économie qui en résulterait par rapport à la situation actuelle relativement aux deux fonds de soutien énoncés ci-dessus est estimée à environ 50 millions de F CFP par an.

IV– OBSERVATIONS, RECOMMANDATIONS

1. Sur le principe :

Le Conseil économique, social et culturel a pris acte que l'objectif poursuivi par le projet de « loi du pays » vise à mieux définir la profession de boulanger de celle de l'exploitant de terminaux de cuisson notamment eu égard au fait que le Pays subventionne les matières premières servant à la fabrication de la baguette.

Cette définition vise aussi à écarter cette nouvelle catégorie professionnelle du bénéfice des avantages découlant desdites subventions et de ceux issus d'une fiscalité adaptée.

L'application du projet de « loi du pays » devrait générer une économie attendue de 50 millions de FCP par an au budget de la Polynésie française.

2. Observations et Recommandations :

L'examen du projet de « loi du pays » soumis à l'avis du Conseil économique, social et culturel appelle les observations et recommandations suivantes :

➤ S'orienter vers un réel prix de vente de la baguette.

Le Conseil économique, social et culturel observe que du fait du soutien apporté par le Pays sur le prix de certaines matières premières entrant dans la fabrication du pain ainsi que sur le prix du gazole nécessaire à la cuisson et aux véhicules de livraison des boulangers, le prix maximal de vente de la baguette est artificiellement bas comparé à la France métropolitaine (86 centimes d'euro en septembre 2011 soit 102,62 F CFP) et à la Nouvelle Calédonie (88 F CFP la baguette)².

² Source INSEE : Indice des prix à la consommation - IPC - Prix moyens à la consommation en métropole - Pain baguette (Prix au kg 3,44 euros en septembre 2011)

D'après la structure du prix de la baguette fournie par la Direction Générale des Affaires Economiques (DGAE), la baguette subventionnée passerait de 53 F CFP actuellement, à environ 62 F CFP, sans dispositif d'aide et tout en maintenant la marge du boulanger à son niveau actuel. Les professionnels du secteur ont estimé ce prix de la baguette non subventionnée dans une fourchette de prix située entre 80 et 100 F CFP en prenant en compte la taille des structures de production très différentes d'une boulangerie à l'autre et en prenant en compte les fluctuations des cours mondiaux de la farine de blé.

La pratique du vrai prix de vente de la baguette devrait éviter au Pays de subventionner la farine panifiable à 439,2 MF CFP et environ 27 MF CFP en gazole, soit un total estimé de 466,2 MF CFP pour 2011.

Par ailleurs, et d'après les professionnels, le prix bas de cette denrée alimentaire générerait beaucoup de gaspillage et un taux d'invendus de l'ordre de 5%³. Sur la base des éléments fournis, les invendus représentent à eux seuls, plus de 23 MF CFP du montant des aides.

En revanche, la libéralisation du prix de la baguette, conséquence de l'abandon de toute forme d'aide du pays pour le secteur, devrait plus particulièrement toucher les plus démunis et notamment les 64 790 personnes affiliées et ayants droit du Régime de Solidarité de Polynésie française (RSPF)⁴ sans oublier les autres affiliés et ayants droit des autres régimes (RGS et RNS).

Le Conseil économique, social et culturel recommande qu'une étude soit menée sur la possibilité de rétablir le prix de vente de la baguette non subventionnée et de réorienter les aides actuellement octroyées aux boulangers au profit de l'aide sociale directe. Dans le cadre d'une mise en pratique progressive, la farine panifiable ainsi que le gazole détaxé ne devraient bénéficier qu'aux seuls boulangers installés dans les îles éloignées (archipel des Australes, archipels des Tuamotu et Gambier et archipel des Marquises).

➤ **Pour faciliter une meilleure identification de l'artisan-boulangier subventionné.**

D'après les professionnels auditionnés au cours de travaux menés par le Conseil économique, social et culturel, le contrôle de l'utilisation de la farine panifiable est effectué sur la foi d'une attestation sur l'honneur du boulanger sur l'utilisation de cette farine en rapport avec sa production de baguettes.

Le Conseil économique, social et culturel recommande qu'une identification du boulanger qui produit du pain à partir de matières premières aidées puisse être signalée par un logo apposé sur la porte d'entrée de l'établissement et/ou sur les véhicules de livraison.

La présence de ce logo permet de reconnaître facilement l'artisan-boulangier aidé et donne la possibilité au consommateur averti de contrôler la qualité de la baguette produite et d'éventuellement signaler à la DGAE toute fraude constatée.

➤ **Appliquer les modalités de contrôles du gazole détaxé.**

La délibération n° 92-135 AT du 20 août 1992 prévoit en son article 7 que les produits pétroliers sous condition d'emploi, pour les activités pour lesquelles la consommation de gazole constitue une charge principale de l'exploitation et qui sont soumises à une

³ Selon la structure du prix de la baguette fournie par la DGAE.

⁴ Source : Caisse de Prévoyance Sociale - Historique de l'évolution de la couverture sociale par régime de 1995 à 2010

réglementation tarifaire (...), « ne pourront être enlevés des entrepôts spéciaux de produits pétroliers qu'à la condition expresse qu'ils aient été :

- *marqués en rouge écarlate à l'aide de 1 à 5 grammes d'orthotoluène, azobétanaphтол ou de tout autre colorant autrement dénommé mais chimiquement identique et ultérieurement ;*
- *tracés à l'aide de 1 gramme par hectolitre de diphénylamine ou de furfurol chimiquement pur. »*

Le Conseil économique, social et culturel recommande que le gouvernement prenne toutes les mesures qui s'imposent pour qu'il soit réellement fait application de ces dispositions qui permettraient d'enrayer la fraude au carburant détaxé.

➤ **Sur la rédaction du projet de « loi du pays ».**

Article LP1 : La rédaction du premier alinéa de cet article qui est la reprise de celle de l'article L 121-80 du code métropolitain de la consommation pourrait être interprétée comme donnant la possibilité au boulanger de délocaliser la cuisson du pain en un autre lieu que celui dédié à la fabrication. Le Conseil économique, social et culturel recommande la rédaction suivante pour cet alinéa :

« 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 ou dans des publicités, sont réservées aux professionnels qui assurent eux-mêmes, à partir des matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme, ainsi qu'éventuellement la cuisson du pain sur le lieu de fabrication ou sur **leur** lieu de vente au consommateur final, les produits ne pouvant à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés. »

Article LP2 : Il existe des boulangeries qui remplissent les conditions posées par l'article LP1 pour bénéficier de l'appellation « boulanger » et de l'enseigne commerciale « boulangerie » à savoir, le choix de la farine, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi qu'éventuellement la cuisson du pain, mais se refusent à produire de la baguette parce que son prix est réglementé. Dans le cas d'espèce, le deuxième alinéa de l'article LP2-I précise bien que les avantages issus de la détaxe sur les produits pétroliers ne peuvent être attribués à cette catégorie de boulangers.

Le Conseil économique, social et culturel recommande de lier aussi le bénéfice des avantages fiscaux (décote et abattement sur l'impôt sur les transactions) à l'obligation de vendre du pain à prix réglementé.

V – CONCLUSION ET AVIS

Sous réserve des observations et des recommandations qui précèdent, le Conseil économique, social et culturel émet **un avis favorable** au projet de « loi du pays » relative à la dénomination « boulanger » et l'enseigne commerciale « boulangerie » qui lui est soumis.

SCRUTIN

Nombre de votants :37

Ont voté pour :36

S'est abstenu:01

ONT VOTE POUR : 36

Représentants des salariés

01	CHARLES	Catherine
02	FONG	Félix
03	FREBAULT	Angélo
04	HELME	Calixte
05	LEGAYIC	Cyril
06	MANUTAH	Karl
07	PRATX-SCHOEN	Alice
08	TEHAAMATAI	Hanny
09	YAN	Tu

Représentants des entrepreneurs et des travailleurs indépendants

10	BALDASSARI-BERNARD	Aline
11	BILLON-TYRARD	Jacques
12	CHAUSSOY	Joseph
13	HAMBLIN	Heimana
14	HAMBLIN-ELLACOTT	Terainui
15	LAINIE	Virginie
16	MATAOA	Georges
17	PALACZ	Daniel
18	PERE	Richard
19	PLEE	Christophe
20	TAMA	Jean
21	TEREINO	Toni
22	WIART	Jean-François

Représentants de la vie collective

23	ADAMS	Paul, Tony
24	ATI	Lydie
25	CARILLO	Joël
26	CERDINI	Michel
27	DOOM	John
28	FOLITUU	Makalio
29	KAMIA	Henriette
30	LUCIANI	Pascal
31	NUI	Clément
32	RAOULX	Raymonde
33	TANÉPAU	Albertine
34	TAPATOA	Marguerite
35	TEFAAFANA-TAMARINO	Iaera
36	TUOHE-POU	Stéphanie

S'EST ABSTENU: 1

Représentant de la vie collective

01	OLDHAM	Roland
----	--------	--------

Réunions tenues
 les 20, 26, 27 octobre, 10 et 14 novembre 2011
 par la commission « Economie » dont la composition suit :

MEMBRE DE DROIT

Madame RAOULX Raymonde, Présidente du CESC

BUREAU

- FREBAULT Angélo Président
- CARILLO Joël Vice-Président
- NUI Clément Secrétaire

RAPPORTEURS

- TAPATOA Marguerite
- TEREINO Toni

MEMBRES

- ADAMS Tony
- AUNOA Miri
- BALDASSARI-BERNARD Aline
- BILLON-TYRARD Jacques
- CERDINI Michel
- FOLITUU Makalio
- FONG Félix
- HAMBLIN Heimana
- HAMBLIN-ELLACOTT Terrainui
- HELME Calixte
- KAMIA Henriette
- LE MEHAUTÉ Olivier
- MANUTAHU Karl
- MATAOA Georges
- PLEE Christophe
- PRATX-SCHOEN Alice
- PUTOA Jean-Claude
- TANEPAU Albertine
- TEFAAFANA-TAMARINO Iaera
- TEHAAMATAI Hanny
- TEMARII Mahinui
- TERIINOHORAI Atonia
- TUOHE-POU Stéphanie
- WIART Jean-François
- YAN Tu

SECRETARIAT GENERAL

- BONNETTE Alexa Secrétaire Générale
- TEHEI Miléna Secrétaire Générale Adjointe
- WONG YUT Timi Conseiller Technique
- DEGAGE Tatiana Secrétaire de séance
- TSING Patricia Secrétaire de séance

LE CONSEIL ECONOMIQUE SOCIAL ET CULTUREL DE LA POLYNESIE FRANCAISE

La Présidente du Conseil économique, social et culturel de la Polynésie française,

Le Président et les membres de la commission « Economie » remercient, pour leur contribution à l'élaboration du présent avis,

Particulièrement,

I. Au titre du Ministère de l'économie, des finances, du travail et de l'emploi, en charge de la réforme fiscale, de la formation professionnelle, des réformes administratives et de la fonction publique

› **Madame Sophie LUBET**, Conseillère technique

II. Au titre de la Direction Générale des Affaires Economiques

› **Monsieur Hervé DUQUESNAY**, Directeur adjoint

› **Madame Juanita MULLER**, Responsable du bureau « Régulation »

III. Au titre du Syndicat des boulangers de Polynésie française

› **Monsieur Hubert LIU**, Vice-Président

› **Monsieur Victor WONG**, Secrétaire adjoint

› **Monsieur Roland GILLE**, Membre