

Un nouveau repère pour le consommateur

Reconnaître un BOULANGER ça va être simple comme bonjour...

Après la croix verte des pharmaciens et la carotte rouge des tabacs, les boulangers ont maintenant leur enseigne pour être reconnus de loin en un clin d'œil. Pourquoi ? Encore trop de gens ignorent qu'un **boulangier** choisit ses matières premières, pétrit sa pâte et cuit son pain sur place. Et avec la présence de nombreux acteurs industriels sur le marché du pain, le consommateur est perdu.

Avec cette nouvelle identité, il aura un repère pour ne plus se tromper : le commerce qui a cette enseigne est un boulanger au sens de la loi du 25 mai 1998*.

C'est un métier

Peu de monde le sait, mais il existe en effet une loi* qui définit les conditions juridiques de l'exercice de la profession de Boulanger. En résumé, le boulanger :

- sélectionne ses ingrédients
- réalise toutes les étapes de la fabrication sur le lieu de vente
- garantit que ses produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

Afficher sa différence

Avec cette nouvelle enseigne portée par l'ensemble de la filière (les boulangers mais aussi les céréaliers, les meuniers, les équipementiers), c'est toute une profession (plus de 33 000 boulangers en France) qui clame sa différence face à une concurrence industrielle toujours plus forte. Il s'agit bien de défendre l'un des fleurons de la tradition française, qui représente autant un héritage qu'un avenir.

*extrait de la loi n°98-405 du 25 mai 1998 dite aussi loi Raffarin
Article L121-80 du Code de la consommation

"Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulangier" 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 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."



"bou
lan
ger"

C'est un métier.



**"bou
lan
ger"**
C'est un métier.