

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE

16 janvier 2014

PROPOSITION DE LOI

**modifiant la loi du 6 avril 2010
relative aux pratiques du marché
et à la protection du consommateur
afin de mieux encadrer les allégations
relatives à la cuisson et à la fraîcheur
des produits de boulangerie
et de viennoiserie**

(déposée par M. Ronny Balcaen,
Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers et
M. Wouter De Vriendt)

BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS

16 januari 2014

WETSVOORSTEL

**tot wijziging van de wet van
6 april 2010 betreffende marktpraktijken
en consumentenbescherming, teneinde de
beweringen omtrent de bereidingswijze
en de versheid van bakkers- en
banketbakkersproducten aan scherpere
controle te onderwerpen**

(ingediend door de heer Ronny Balcaen,
mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers en
de heer Wouter De Vriendt)

RÉSUMÉ

La présente proposition de loi prescrit que toute allégation selon laquelle un produit de boulangerie et de viennoiserie est cuit sur le lieu de vente ainsi que toute allégation relative à la fraîcheur du produit ne sont autorisées que si la totalité du processus de cuisson s'effectue sur le lieu de vente. Le non-respect de cette disposition est passible d'une amende pénale.

SAMENVATTING

Dit wetsvoorstel bepaalt dat beweringen dat een bakkers- of banketbakkersproduct op de plaats van verkoop is gebakken evenals beweringen omtrent de versheid van een product slechts zijn geoorloofd als het hele bakproces zich op de plaats van verkoop voltrekt. Wie zich daar niet aan houdt, kan een strafrechtelijke geldboete oplopen.

N-VA	:	Nieuw-Vlaamse Alliantie
PS	:	Parti Socialiste
MR	:	Mouvement Réformateur
CD&V	:	Christen-Democratisch en Vlaams
sp.a	:	socialistische partij anders
Ecolo-Groen	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten
VB	:	Vlaams Belang
cdH	:	centre démocrate Humaniste
FDF	:	Fédéralistes Démocrates Francophones
LDD	:	Lijst Dedecker
MLD	:	Mouvement pour la Liberté et la Démocratie
INDEP-ONAFH	:	Indépendant-Onafhankelijk

Abréviations dans la numérotation des publications:

DOC 53 0000/000:	Document parlementaire de la 53 ^e législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA:	Questions et Réponses écrites
CRIV:	Version Provisoire du Compte Rendu intégral
CRABV:	Compte Rendu Analytique
CRIV:	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes)
PLEN:	Séance plénière
COM:	Réunion de commission
MOT:	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

Afkortingen bij de nummering van de publicaties:

DOC 53 0000/000:	Parlementair document van de 53 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer
QRVA:	Schriftelijke Vragen en Antwoorden
CRIV:	Voorlopige versie van het Integraal Verslag
CRABV:	Beknopt Verslag
CRIV:	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen)
PLEN:	Plenum
COM:	Commissievergadering
MOT:	Moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants

Commandes:
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.lachambre.be
courriel : publications@lachambre.be

Les publications sont imprimées exclusivement sur du papier certifié FSC

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers

Bestellingen:
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.dekamer.be
e-mail : publications@dekamer.be

De publicaties worden uitsluitend gedrukt op FSC gecertificeerd papier

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

Le pain, ses nombreuses variétés et ses dérivés conservent une place de choix dans notre alimentation. Il importe que le consommateur soit correctement informé sur le pain qu'il achète chaque jour et, en particulier, sur son origine et son mode de fabrication.

Une récente émission de "Questions à la Une" de la RTBF se penchait sur la fabrication et la consommation de pains en Belgique. Ce reportage a provoqué de nombreuses réactions car il révéla que la plupart des pains et viennoiseries vendus en grande surface sont fabriqués à l'extérieur, parfois bien loin de chez nous, qu'ils sont, après avoir été cuits à 80 % environ, ensuite surgelés et acheminés en Belgique dans des contenants réfrigérés pour terminer leur cuisson dans les fours de nos grandes enseignes de supermarchés. Dans certains cas, les pains arrivent pré-cuits dans les magasins sans avoir été surgelés. Dans les deux situations, les enseignes se targuent pourtant de vendre des pains "frais du jour" ou "cuits sur place".

Il faut, par ailleurs, noter que plus de 1 500 boulangeries ont fermé leurs portes chez nous durant cette dernière décennie.

Aujourd'hui, les grandes surfaces conquièrent véritablement le marché. Les multinationales deviennent, en effet, des "super boulangeries" à très grande échelle. L'une d'entre elle, qui fournit les grandes enseignes, produit par exemple 300 000 à 400 000 pains et plus d'un million de sandwiches par jour.

Ces multinationales affirment vouloir répondre aux besoins "modernes" des consommateurs, à savoir acheter du pain "fait maison" ou "artisanal"... mais qui n'en a toutefois plus que le nom... parce que derrière le bon pain qu'ils ont en main, les consommateurs ignorent les procédés de fabrication. Aujourd'hui, les super machines pétrissent, mettent en forme, apposent la taille, cuisent et surgèlent à -25°C pour ensuite envoyer les pains chez leurs clients. La cuisson finale en magasin n'est là que pour rendre la couleur et le croustillant du pain... Et la farine utilisée est bourrée d'additifs ou d'améliorants qui servent à changer la couleur d'un pain ou à le faire gonfler plus fort, quand ce n'est pas de la poudre de levain ajoutée à la farine

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

Brood blijft, met zijn talloze soorten en afgeleiden, een centrale plaats innemen in onze voeding. De consument moet dan ook juist worden geïnformeerd over het brood dat hij dagelijks koopt, meer bepaald over de oorsprong en de bereidingswijze ervan.

In een recente aflevering heeft het programma "Questions à la Une" op de RTBF-televisie de schijnwerpers gericht op de vervaardiging en consumptie van brood in België. Die reportage heeft een stortvloed aan reacties losgemaakt: gebleken is namelijk dat de meeste in de supermarkten verkochte broden en banketbakkersproducten extern worden gefabriceerd, en soms heel ver hier vandaan. Voorts bleek dat die producten eerst voor circa 80 % worden voorgebakken, vervolgens worden diepgevroren, daarop naar België worden getransporteerd in een gekoelde verpakking en dan verder worden afgebakken in de ovens van onze supermarktketens. In sommige gevallen belanden de broden zelfs in de winkel zonder te zijn diepgevroren. In de beide situaties gaan de winkelketens er nochtans prat op dat ze "dagvers" of "ter plaatse gebakken" brood verkopen.

Wij willen er overigens op wijzen dat hier te lande in het afgelopen decennium meer dan 1 500 bakkerijen zijn dichtgegaan.

Vandaag palmen de supermarkten zonder meer de markt in. De multinationals worden immers op zeer grote schaal "megabakkerijen". Een daarvan, die de grootdistributie bevoorraadt, produceert bijvoorbeeld 300 000 à 400 000 broden en meer dan 1 miljoen puntbroodjes per dag.

Die multinationals verklaren te willen inspelen op de "hedendaagse" behoeften van de consumenten, die "zelf gebakken" of "ambachtelijk" brood willen kopen (al verdienen die producten nog nauwelijks de naam "brood") ... want die consumenten hebben geen weet van hoe het lekkere brood dat ze in handen hebben écht wordt gefabriceerd. Nu zijn er supermachines die het deeg kneden, het vorm geven, het kalibreren, het maaksel daarna bakken, het vervolgens diepvriezen tot -25°C en finaal de broden naar de klanten verzenden. Het afbakken in de winkel dient alleen om het brood weer wat kleuring en knapperigheid te geven... Daarbij bulkte het gebruikte meel van de additieven of van de verbeteraars die het brood een ander kleurtje moeten

qui ajoute du goût, mais aucunement les propriétés propres à la substance active.

On est bien loin du savoir-faire de nos artisans et des gestes cent fois répétés de pétrissage qui font la richesse d'un bon pain.

Pour les nutritionnistes ou les agronomes, ces procédés de grande fabrication sont vraiment critiquables. Outre le caractère dé-nutritif de ces pains produits par milliers, le non-respect de certaines règles de fermentation peuvent être nuisibles à la santé si l'on ne consomme plus que ce type de pains.

Des critères très stricts ont été définis pour qu'un commerce puisse apposer une enseigne de "boulangerie"¹. L'activité de "bake-off" — c'est-à-dire la cuisson différée sur le lieu de vente — n'est, toutefois, pas soumise à l'application dudit arrêté.

Cependant, de grandes enseignes annoncent "pain cuit sur place". Lorsque ceci ne correspond pas à la réalité pour l'ensemble du processus, une pratique déloyale s'instaure, qui est préjudiciable à nos boulangers et maîtres boulangers-pâtisseries. Mettre fin à cette pratique déloyale, valoriser le travail des artisans et mieux informer le consommateur, ce sont là trois objectifs que la présente proposition de loi entend poursuivre.

COMMENTAIRE DES ARTICLES

Art. 2

Cet article vise à empêcher que des allégations comme "frais du jour" ou "cuit sur place" soient utilisées pour les pains et viennoiseries qui arrivent pré-cuits, surgelés ou non, sur le lieu de vente et dont la fabrication et une partie plus ou moins importante de la cuisson ont été effectuées hors du lieu de vente.

¹ Arrêté royal du 14 janvier 1993 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat (M.B., 18 février 1993).

bezorgen of het sterker moeten doen rijzen, terwijl het aan het meel toegevoegde gistpoeder dan wel smaak afgeeft, maar absoluut niet de eigenschappen van het werkzame bestanddeel toevoegt.

We zijn daarmee lichtjaren verwijderd van de bedrevenheid en vaardigheid van onze ambachtslieden die hun deeg telkens opnieuw door en door blijven kneden, een bewerking die aan een goed brood al zijn rijkdom geeft.

Voedingsdeskundigen en landbouwdeskundigen staan zeer kritisch tegenover die megafabricageprocedures. Niet alleen is de voedingswaarde van die bij duizenden tegelijk geproduceerde broden zowat nihil, maar het niet in acht nemen van bepaalde gistingsvoorschriften kan schadelijk zijn voor de gezondheid van wie nog alleen dat type brood eet.

Een handelszaak die het uithangbord "bakkerij" wil aanbrengen, moet aan zeer strenge criteria voldoen¹. Het afbakken — zeg maar het uitgesteld bakken op de plaats van verkoop — valt echter niet onder toepassing van het koninklijk besluit van 1993.

De grote winkelketens zwaaien echter met de aankondiging "ter plaatse gebakken brood". Indien dat voor het hele bereidingsproces hoegenaamd niet aan de realiteit beantwoordt, ontstaat een oneerlijke praktijk die onze bakkers en meester-pasteibakkers schaadt. Een einde maken aan die oneerlijke praktijk, het werk van de ambachtslieden opwaarderen en de consumenten beter voorlichten, zijn de drie betrachtingen van dit wetsvoorstel.

TOELICHTING BIJ DE ARTIKELEN

Art. 2

Dit artikel strekt ertoe te voorkomen dat benamingen als "dagvers" of "ter plaatse gebakken" ten onrechte worden gebruikt wanneer op de plaats van verkoop voor-gebakken, al dan niet diepgevroren broden en banket worden geleverd die niet op de plaats van verkoop zelf zijn vervaardigd en niet integraal aldaar zijn gebakken.

¹ Koninklijk besluit van 14 januari 1993 tot bepaling van de voorwaarden tot uitoefening van de beroepswerkzaamheid van brood- en banketbakker in de kleine en middelgrote handels- en ambachtsondernemingen (Belgisch Staatsblad, 18 februari 1993).

Art. 3

Le non-respect de la prescription visée à l'article 2 est passible d'une amende pénale de 250 à 10 000 euros.

Ronny BALCAEN (Ecolo-Groen)
Thérèse SNOY et d'OPPUERS (Ecolo-Groen)
Wouter DE VRIENDT (Ecolo-Groen)

Art. 3

De niet-inachtneming van het bepaalde in artikel 2 is strafbaar met een strafrechtelijke geldboete van 250 euro tot 10 000 euro.

PROPOSITION DE LOI**Article 1^{er}**

La présente loi règle une matière visée à l'article 78 de la Constitution.

Art. 2

Dans la loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur, il est inséré un article 11/1 rédigé comme suit:

“Art. 11/1. Toute allégation selon laquelle un produit de boulangerie et de viennoiserie est cuit sur le lieu de vente ainsi que toute allégation relative à la fraîcheur du produit ne sont autorisées que si la totalité du processus de cuisson s'effectue sur le lieu de vente.”.

Art. 3

L'article 124, alinéa 1^{er}, est complété d'un 16° rédigé comme suit:

“16° de l'article 11/1 relatif aux allégations relatives à la cuisson et la fraîcheur de produits de boulangerie et viennoiserie.”.

12 décembre 2013

Ronny BALCAEN (Ecolo-Groen)
Thérèse SNOY et d'OPPUERS (Ecolo-Groen)
Wouter DE VRIENDT (Ecolo-Groen)

WETSVOORSTEL**Artikel 1**

Deze wet regelt een aangelegenheid als bedoeld in artikel 78 van de Grondwet.

Art. 2

In de wet van 6 april 2010 betreffende marktpraktijken en consumentenbescherming wordt een artikel 11/1 ingevoegd, luidende:

“Art. 11/1. De vermelding dat een bakkers- en banketbakkersproduct op de plaats van verkoop gebakken werd, alsook beweringen omtrent de versheid van het product zijn slechts geoorloofd indien het hele bakproces op de plaats van verkoop plaatsvindt.”.

Art. 3

Artikel 124, eerste lid, wordt aangevuld met een 16°, luidende:

“16° van artikel 11/1 betreffende de vermeldingen inzake het bakken en de versheid van de bakkers- en banketbakkersproducten.”.

12 december 2013