

Décret exécutif n° 2001-145 du 14 Rabie El Aouel 1422 correspondant au 6 juin 2001 relatif aux conditions et modalités d'exercice de l'activité de boulanger et pâtissier, p.5.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre du commerce,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu l'ordonnance n° 66-156 du 8 juin 1966, complétée et modifiée, portant Code pénal;

Vu l'ordonnance n° 75-58 du 26 septembre 1975, modifiée et complétée, portant Code civil;

Vu l'ordonnance n° 75-59 du 26 septembre 1975, modifiée et complétée, portant Code de commerce,

Vu la loi n° 81-07 du 27 juin 1981, modifiée et complétée, relative à l'apprentissage;

Vu la loi n° 83-03 du 5 février 1983 relative à la protection de l'environnement;

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection des consommateurs;

Vu la loi n° 90-08 du 7 avril 1990 relative à la commune;

Vu la loi n° 90-09 du 7 avril 1990 relative à la wilaya;

Vu la loi n° 90-22 du 18 août 1990, modifiée et complétée, relative au registre du commerce et notamment son article 5 bis;

Vu l'ordonnance n° 95-06 du 23 Chaâbane 1415 correspondant au 25 janvier 1995 relative à la concurrence;

Vu l'ordonnance n° 96-01 du 19 Chaâbane 1416 correspondant au 19 janvier 1996 fixant les règles régissant l'artisanat et les métiers;

Vu le décret présidentiel n° 2000-256 du 26 Jomada El Oula 1421 correspondant au 26 août 2000 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 01-139 du 8 Rabie El Aouel 1422 correspondant au 31 mai 2001 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires;

Vu le décret exécutif n° 91-572 du 31 décembre 1991 relatif à la farine de panification et du pain;

Vu le décret exécutif n° 97-39 du 9 Ramadhan 1417 correspondant au 18 janvier 1997, modifié et complété relatif à la nomenclature des activités économiques soumises à inscription au registre du commerce;

Vu le décret exécutif n° 97-40 du 9 Ramadhan 1417 correspondant au 18 janvier 1997, modifié et complété, relatif aux critères de détermination et d'encadrement des activités et professions réglementées soumises à inscription au registre du commerce;

Vu le décret exécutif n° 97-41 du 9 Ramadhan 1417 correspondant au 18 janvier 1997 relatif aux conditions d'inscription au registre du commerce;

Vu le décret exécutif n° 97-145 du 23 Dhou El Hidja 1417 correspondant au 30 avril 1997 définissant les qualifications professionnelles dans le secteur de l'artisanat et des métiers;

Vu le décret exécutif n° 98-339 du 13 Rajab 1419 correspondant au 3 novembre 1998 définissant la réglementation applicable aux installations classées et fixant leur nomenclature;

Décrète:

Article 1er. - En application des dispositions du décret exécutif n° 97-40 du 9 Ramadhan 1417 correspondant au 18 janvier 1997, modifié et complété, susvisé et notamment son article 4, le présent décret a pour objet de déterminer les conditions et les modalités d'exercice de l'activité de boulanger et de pâtissier.

Art. 2. - Est considérée, aux termes du présent décret, comme activité de boulanger et de pâtissier, toute activité ayant, par l'utilisation de tous moyens matériels et humains, mécaniques et électriques de fabrication, pour finalité de mettre à la disposition du consommateur;

- du pain ordinaire, amélioré, de fantaisie ou de régime sous toutes ses formes, par l'utilisation de farines, semoules et autres céréales comportant ou non des additifs alimentaires;

- croissants, brioches, gâteaux secs, pizzas, pâtisseries et autres produits.

Cette activité peut être exercée, soit sous la forme traditionnelle, soit sous la forme industrielle.

Art. 3. - L'activité visée à l'article 1er ci-dessus peut être exercée par:

a) Toute personne physique:

- titulaire d'un diplôme de boulanger ou de pâtissier délivré par un établissement d'enseignement professionnel ou d'un titre de fin de stage sanctionnant une formation spécialisée de boulanger ou de pâtissier, délivré par un centre de formation professionnelle ou un organisme de formation agréé;

- disposant d'une expérience professionnelle reconnue par une attestation d'aptitude, délivrée par un centre de formation professionnelle ou par tout

organisme habilité à cet effet;

- possédant une expérience professionnelle de 5 années au moins dans la boulangerie ou la confection de pâtisseries, attestée par un certificat de travail, visée par le syndicat patronal des boulangers.

b) Toute personne physique ou morale:

- exerçant cette activité sous forme de boulangerie industrielle, à condition que celle-ci emploie au moins un boulanger affecté à la surveillance de la préparation et de la cuisson du pain et des autres produits panifiés visés à l'article 2 ci-dessus.

Art. 4. - Le boulanger et/ou pâtissier exerce les activités visées au présent décret dans un local de boulangerie composé:

- d'un laboratoire: lieu destiné à la préparation des pains et pâtisseries;

- d'une paneterie: lieu destiné à la vente des préparations.
Le local de boulangerie et/ou de pâtisserie doit comporter tous les aménagements nécessaires pour garantir une protection suffisante contre les pollutions provoquées notamment par l'humidité, les eaux, les poussières, les insectes et les rongeurs ou autres animaux.

Art. 5. - La partie servant d'entrepôt pour le stockage des denrées utilisées dans la fabrication du pain et autres pâtisseries doit recevoir tous les aménagements nécessaires pour éviter le contact de ces denrées avec le sol, les murs, cloisons et les plafonds.

Le local destiné à faire office de laboratoire doit être équipé d'une installation d'eau courante, chaude et froide.

Les conduites ou canalisations d'évacuation des déchets et eaux usées doivent être étanches et dotées des commodités appropriées.

Le local de paneterie doit être muni de casiers, étagères et paniers pour préserver les produits tenus en réserve, de tout risque de pollution et d'équipements frigorifiques pour conserver les matières premières ou ingrédients sensibles ou périssables destinés à la préparation des pâtisseries.

Art. 6. - Les locaux à usage de laboratoire et de paneterie doivent être nettoyés quotidiennement.

La désinfection de ces locaux ne doit être effectuée qu'après achèvement des opérations de pétrissage et de préparations pâtisseries; le balayage à sec y est strictement interdit.

Art. 7. - Une bonne ventilation de l'ensemble des locaux de la boulangerie et/ou pâtisserie doit être assurée.

Cette ventilation doit être installée de façon à éviter tout risque de formation d'eau de condensation ou de développement, sur les parties hautes des locaux, de moisissures pouvant contaminer les denrées utilisées ou les produits fabriqués.

Dans le cas où la disposition des locaux ne permet pas l'aération naturelle, ceux-ci devront être obligatoirement équipés de conduites réglementaires de ventilation.

Art. 8. - Les personnes appelées à manipuler les denrées sont astreintes à la plus grande hygiène corporelle et propreté vestimentaire.

Les vêtements et coiffures de travail doivent être spécialement adaptés en vue d'éviter toute contamination.

L'usage du tabac est strictement interdit dans les locaux de boulangerie.

Cette interdiction doit expressément être affichée sur les lieux de préparation et de vente du pain et des produits de pâtisserie et contrôlée en permanence.

Art. 9. - Le pain et les autres produits prêts à la vente doivent être stockés de manière à éviter tout risque d'altération ou de contamination de ceux-ci.

Les produits de boulangerie destinés à la vente doivent être placés sur des rayonnages bien exposés, à une hauteur minimale de 70 cm au dessus du sol, à la vue de la clientèle et protégés par des cloisons contre toute manipulation de celle-ci.

Les produits de pâtisserie doivent être exposés dans des présentoirs équipés de froid.

Art. 10. - Les équipements, matériels et ustensiles mis ou susceptibles d'être mis en contact avec les denrée alimentaires doivent présenter les caractéristique, physiques requises devant faciliter leur nettoyage.

Les surfaces métalliques ou autres en contact avec les aliments doivent être parfaitement lisses et résister aux opérations répétées de nettoyage.

Art. 11. - Le boulanger et/ou le pâtissier doivent respecter les normes concernant les conditions de stockage et d'entreposage des produits destinés à la transformation et/ou à la vente.

Les sacs de farine, de semoule et autres denrée hermétiquement fermés, doivent être entreposés dans des endroits propres et secs, sur des palettes en bois.

Les produits tels que la levure et autres ingrédients ou additifs destinés à la fabrication du pain et des produits de pâtisserie, doivent être entreposés dans des récipients spécialement conçus à cet effet.

Art. 12. - L'exercice de l'activité de boulanger ou de pâtissier est soumis à une autorisation préalable et à l'immatriculation au registre du commerce.

L'inscription au registre du commerce de tout postulant, personne physique ou morale est conditionnée par la possession préalable de l'autorisation d'exercer les activités de boulangerie ou de pâtisserie, délivrée dans les conditions prévues aux articles 13 et 14 ci-dessous.

Art. 13. - L'autorisation préalable prévue à l'article 12 ci-dessus est accordée sur demande formalisée par le postulant et adressée au wali, direction de la concurrence et des prix du lieu d'implantation de la boulangerie.

La demande ci-dessus visée doit être accompagnée des pièces suivantes:

a) - pour les personnes physiques:

- titre de propriété du local professionnel ou contrat de bail;
- diplôme de boulanger ou de pâtissier de l'intéressé ou certificat de travail précisant l'exercice de cette activité durant cinq (5) années au moins tel que prévu à l'article 3 ci-dessus.

b) - pour les personnes morales:

- diplôme ou certificat de travail de cinq (5) années, du boulanger ou pâtissier, joint à la copie du contrat de travail à durée indéterminée les liant à la société;
- titre de propriété du local, abritant la boulangerie ou la pâtisserie ou le contrat de bail établi au nom de la société.

Un accusé de réception du dossier, mentionnant le numéro et la date d'enregistrement de celui-ci est remis au demandeur, par les services de la direction de la concurrence et des prix.

Lorsque l'activité de boulangerie pâtisserie est exercée dans un immeuble habité par des tiers ou contigu à l'immeuble, elle est soumise à l'autorisation prévue par le décret exécutif n° 98-339 du 13 Rajab 1419 correspondant au 3 novembre 1998 susvisé.

Art. 14. - La direction de la concurrence et des prix de la wilaya procède pour chaque dossier enregistré, aux enquêtes nécessaires portant sur la conformité des lieux aux spécificités de l'exercice de l'activité de boulanger ou de pâtissier, telles que définies au présent décret.

Elle établit selon le cas un procès-verbal de conformité ou de non conformité.

En cas de conformité, le procès-verbal donne lieu à l'établissement de l'autorisation préalable visée à l'article 12 ci-dessus qui doit être accordée dans un délai qui ne peut être supérieur à deux (2) mois, à compter de la date d'enregistrement du dossier.

En cas de non conformité, une copie du procès-verbal établi doit être transmise au demandeur accompagnée des motifs du rejet définitif de la demande ou du rejet provisoire de celle-ci en précisant pour ce deuxième cas, les réserves formulées pour permettre à l'intéressé d'apporter les correctifs nécessaires à leur levée.

Art. 15. - Lorsque les circonstances socio-économiques l'exigent, l'ouverture d'un dépôt de pain peut être autorisée.

Les conditions d'ouverture d'un dépôt de pain sont fixées par voie réglementaire.

Art. 16. - Le boulanger ou le pâtissier est tenu de respecter les calendriers de fermeture des boulangeries arrêtés par les services habilités de la wilaya, pour le repos hebdomadaire et pour le congé annuel.

Art. 17. - Tout boulanger ou pâtissier, personne physique ou morale ayant manqué à ses obligations est passible des sanctions suivantes:

- non respect de l'hygiène et de la salubrité: retrait temporaire par le wali de l'autorisation d'exercer jusqu'à rétablissement des conditions réglementaires requises.

En cas de récidive, il est procédé au retrait de l'autorisation d'exercer, prononcé par le wali sur rapport de la direction de la concurrence et des prix joint au constat dressé par les services ayant relevé l'infraction;

- non respect des prescriptions techniques liées à l'exercice de l'activité de boulanger ou de pâtissier: retrait temporaire par le wali de l'autorisation d'exercice jusqu'à régularisation de la situation, opéré par les autorités habilitées à cet effet.

Art. 18. - Les agents chargés du contrôle économique et de la répression des fraudes sont tenus d'opérer tous les contrôles et vérifications portant sur le respect des dispositions du présent décret.

Art. 19. - Le présent décret sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 14 Rabie El Aouel 1422 correspondant au 6 juin 2001.

Ali BENFLIS.