

JOURNAL OFFICIEL DU SENEGAL[Imprimer](#)**MINISTRE DU COMMERCE****DECRET n° 2004-102 du 6 février 2004 fixant les Règles de Production et de Distribution dans la Boulangerie.****RAPPORT DE PRESENTATION**

Le secteur de la boulangerie est confronté depuis 1994, à des dysfonctionnements liés à des surcoûts que les professionnels ont du mal à répercuter sur la structure des prix, en raison sur la place stratégique que le pain occupe dans la consommation des ménages.

Le Conseil national de la Consommation s'est saisi de la question et a mené plusieurs concertations qui ont abouti à la création d'une structure technique de réflexion, chargée de proposer des mesures visant à réorganiser la profession et à éliminer toute intermédiation qui contribuerait à l'émiettement des marges commerciales et au renchérissement des prix.

Le présent décret est donc un texte consensuel, discuté à toutes les étapes de son élaboration et adopté notamment par les professionnels de la boulangerie et les associations de consommateurs.

Il ne fixe pas le prix du pain, dont le régime est déterminé par le décret n°95-77 du 20 janvier 1995 portant application des articles 44 et 64 de la loi n° 94-63 sur les prix, la concurrence et le contentieux économique. En revanche, il définit sa composition, ses caractéristiques intrinsèques, ainsi que les règles particulières d'aménagement et d'hygiène à observer, de la production à la distribution.

Le poids du pain, l'organisation de la distribution, la couleur et les signes d'identification des supports de vente sont laissés à l'appréciation du Conseil national et des conseils régionaux de la Consommation.

Telle est, Monsieur le Président de la République, l'économie du présent projet de décret.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu la loi n° 67-50 du 29 novembre 1967 relative à la réglementation des activités qui s'exercent sur la voie et dans les lieux publics ;

Vu la loi n° 77-38 du 10 avril 1977 interdisant l'utilisation du charbon de bois dans les boulangeries et pâtisseries ;

Vu la loi n° 83-71 du 5 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

Vu la loi n° 94-63 du 22 août 1994 sur les prix, la concurrence et le contentieux économique ;

Vu la loi n° 94-69 du 22 août 1994 fixant le régime d'exercice des activités économiques ;

Vu la loi n° 2001-01 du 15 janvier 2001 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 62-029 du 26 juillet 1962 portant réglementation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;

Vu le décret n° 68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;

Vu le décret n° 68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu le décret n° 70-094 du 27 janvier 1970 modifiant l'organisation et le fonctionnement de la Commission de Contrôle des Produits alimentaires ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics ;

Vu le décret n° 81-13 du 4 mars 1981 portant Code de l'Eau ;

Vu le décret n° 2000-1154 du 29 décembre 2000 rendant obligatoire l'iode du sel ;

Vu le décret n° 2001-282 du 12 avril 2001 portant application du Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 2003-665 du 25 août 2003 portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le décret n° 2003-666 du 27 août 2003 portant nomination des ministres ;

Vu le décret n° 2003-677 du 2 septembre 2003 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

Vu le décret n° 2003-730 du 26 septembre 2003 relatif aux attributions du Ministre du Commerce ;

Vu le décret n° 2004-85 du 26 janvier 2004 portant désignation du Ministre chargé de l'intérim du Premier Ministre ;

Vu l'arrêté ministériel 00121/MUHE/MDIA/DENV du 19 février 1983 fixant les caractéristiques, les normes de construction et d'aménagement des boulangeries ;

Vu l'arrêté ministériel 10820/MICOM/DCIP du 7 août 1987 portant abrogation de l'arrêté n° 962 du 3 février 1986 et application de l'article 15 du décret 76-018 du 16 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux

publics ;

Sur le rapports du Ministre du Commerce, après avis de la Commission de Contrôle des Produits alimentaires.

DECRETE :

Article premier. - Sous réserve du respect des dispositions légales et réglementaires qui la régissent, l'exercice de l'activité de boulangerie est libre sur l'ensemble du territoire national.

Art. 2. - Le présent décret fixe les règles particulières d'hygiène, d'aménagement et de distribution, ainsi que les dénominations et compositions du pain.

Art. 3. -Le pain de consommation courante est une baguette résultant de la cuisson d'une pâte :

- ▶ composée d'un mélange de farines de froment panifiable (blé), d'eau potable et de sel iodé ;
- ▶ fermentée à l'aide de levure de panification (*saccharomyces cerevisiae*) ou de levain.

Cette pâte peut contenir éventuellement :

- ▶ des farines de céréales autres que le blé (mil, maïs, etc..) ;
- ▶ directement ou indirectement, des agents de traitement de la farine.

Art. 4. - La nature et les caractéristiques spécifiques des composants du pain de consommation sont les suivantes :

1 - les farines de céréales autres que le blé sont celles définies par la réglementation en vigueur. Les spécifications sont fixées par la Norme NS 03-052 1997 ;

2 - l'eau potable est celle destinée à la consommation humaine, définie par la réglementation en vigueur ;

3 - le sel utilisé doit être iodé et conforme à la réglementation en vigueur ;

4 - la levure de panification est la levure naturelle ou *saccharomyces cerevisiae* ;

5 - le levain est une pâte composée de farine de blé (éventuellement de mil ou de maïs) et/ou de seigle, de levure, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel et soumise à une fermentation naturelle acidifiante dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte ;

6 - la proportion des farines panifiables autres que le blé (mil ou maïs) pouvant être incorporées doit représenter au maximum 20% du poids total de la farine de blé à utiliser.

Cette prescription ne s'applique pas au pain de fantaisie pouvant incorporer d'autres variétés de céréales à divers taux d'incorporation ;

7 - les agents de traitement de la farine sont des substances qui, ajoutées directement ou indirectement à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

Le principe de la liste positive établie par le Codex Alimentarius, s'applique pour l'utilisation de ces substances. La mention de leur catégorie en complément de leur nom ou de leur numéro est obligatoire et doit figurer en caractères lisibles sur l'emballage.

Art. 5. - Le pain ne peut être vendu que dans les conditions ci-après :

- ▶ avec des produits de la même gamme ;
- ▶ au niveau des supports que sont : le point de vente de l'industriel ou du boulanger, les kiosques constituant son réseau de distribution et toutes autres surfaces commerciales spécialement aménagées, dotées de rayons spéciaux et d'une logistique de « self service ».

Art. 6. - Toute autre forme de distribution est interdite, notamment la vente par :

- ▶ les marchands tabliers ;
- ▶ les boutiquiers ne disposant pas d'aménagements et de personnel d'appoint ;
- ▶ les restaurateurs de rue.

Art. 7. - le transport du pain se fait avec des véhicules aménagés à cet effet et spécialement réservés à cet usage.

Art. 8. - Le Conseil national ainsi que les conseils régionaux de la consommation, en rapport avec les organismes interprofessionnels de la boulangerie, concourent notamment à :

- ▶ la fixation des règles particulières relatives au poids du pain ;
- ▶ l'implantation des points de vente et leurs caractéristiques d'identification.

Art. 9. - En vue d'assurer le respect des dispositions des articles 5 à 7 du présent décret, il est créé une commission technique de suivi du secteur de la boulangerie, dans laquelle sont représentées les structures ci-après :

- ▶ Ministère de l'Intérieur et des Collectivités locales ;
- ▶ Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat ;
- ▶ Ministère des Forces armées ;
- ▶ Ministère de l'Economie et des Finances ;
- ▶ Ministère des Infrastructures, de l'Équipement et des Transports ;
- ▶ Ministère de la Santé et de la Prévention ;

- ▶ Ministère de l'Environnement et de l'Assainissement ;
- ▶ Ministère du Commerce ;
- ▶ Les communes.

Cette commission est placée sous la présidence du représentant du Ministre du Commerce.

Son secrétariat est assuré par le représentant du Maire. Les délégués des organisations professionnelles, syndicales ou associatives des secteurs de la meunerie, de la boulangerie, du commerce, ainsi que les représentants des associations de consommateurs participent à ses travaux.

Art. 10. - Les personnes reconnues coupables des infractions visées aux articles 5 à 8 du présent décret sont poursuivies et réprimées conformément aux dispositions des articles :

- ▶ 1, 10, 14 à 24 de la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;
- ▶ 23, 24, 46, 67 et 75 de la loi n° 94-63 du 22 août 1994 sur les prix, la produits le contentieux économique.

Art. 11. - Sans préjudice de ce qui précède, demeurent applicables au secteur, les règles d'hygiène et d'aménagement prévues par les dispositions légales et réglementaires en vigueur, notamment la loi n° 83-71 du 5 juillet 1983 portant Code de l'hygiène, la loi n° 2001-01 du 15 janvier 2001 portant Code de l'Environnement, le décret n° 2001-282 du 12 avril 2001 portant application du Code de l'Environnement et par l'arrêté ministériel 001217/LUHE/MDIA/DENV du

19 février 1983 fixant les caractéristiques, les normes de construction et d'aménagement des boulangeries.

En particulier, doivent impérativement être respectées les règles d'hygiène suivantes :

- 1 - le port de toques et de blouses, obligatoire pour le personnel qui doit également maintenir les cheveux et les ongles coupés courts ;
- 2 - des visites médicales périodiques pour le personnel employé à la fabrication du pain ;
- 3 - l'obligation pour le personnel de se laver les mains chaque jour avant de commencer le travail et après chaque passage dans les toilettes ;
- 4 - nettoyer et maintenir propres les lieux, les moyens servant à l'entreposage du produit fini et les véhicules utilisés pour son transport.

Une note adressée dans ce sens au personnel doit être affichée sur les lieux.

Art. 12. - Un délai de six mois est imparti aux opérateurs du secteur de la boulangerie pour se conformer aux dispositions des articles 2 à 8 du présent décret.

Art. 13. - Le Ministre d'Etat, Ministre de l'Intérieur et des Collectivités locales, le Ministre d'Etat, Ministre de l'Industrie et de l'Artisanat, le Gardes des Sceaux, Ministre de la Justice, le Ministre des Infrastructures, de l'Equipement et des Transports, le Ministre de la Santé et de la Prévention, le Ministre de l'Environnement, le Ministre de l'Energie et des Mines et le Ministre du Commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Dakar, le 6 février 2004

Abdoulaye WADE.

Par le Président de la République :

Pour le Premier Ministre et par intérim

Le Ministre d'Etat,

Ministre de l'Intérieur et des Collectives locales

Macky SALL.

<http://www.jo.gouv.sn>