

14 janvier 1993

Arrêté royal instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat

Ce texte relève d'une matière transférée à la Région wallonne suite à la Sixième Réforme de l'État.

Cette version est fournie par la base de données JUSTEL dépendant du SPF Justice.

Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la rubrique « Présentation » sur la page d'accueil du site Wallex.

Vu la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat, modifiée par les lois des 22 février 1977, 4 août 1978 et 25 février 1987;

Vu l'arrêté royal du 25 février 1971 fixant les mesures d'exécution de la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat, modifié par l'arrêté royal du 28 juin 1978 et du 12 juin 1989;

Vu la requête introduite par la Confédération de la Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Glaceries de Belgique, publiée au *Moniteur belge* du 19 janvier 1990;

Vu l'avis motivé et partiellement favorable du Conseil supérieur des Classes moyennes, rendu le 28 juin 1990, après avoir entendu le bureau interfédéral dont relève la fédération requérante;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Petites et Moyennes Entreprises et de l'Agriculture, Rapport au Roi et Avis du Conseil d'Etat, MB 18-02-1993, p. 3640 à 3645

.....

Art. 1.

L'activité professionnelle de boulanger-pâtissier ne peut être exercée à titre principal ou accessoire dans une petite ou moyenne entreprise du commerce ou de l'artisanat que pour autant qu'il soit satisfait aux conditions fixées par le présent arrêté.

Art. 2.

§1. Pour l'application du présent arrêté, il y a lieu d'entendre par " boulanger-pâtissier " toute personne physique ou morale qui exerce, d'une manière habituelle et indépendante, et pour le compte de tiers, une au moins des activités suivantes :

1° la fabrication de produits de la boulangerie ou autres produits tels que définis par la législation en matière de denrées alimentaires relative aux pains et autres produits de la boulangerie;

2° la fabrication de produits à dénomination usuelle de pâtisserie, à savoir notamment les produits :

- à base de pâte à choux ou de feuilletage;
- les meringues;
- les diverses pâtes grasses, les biscuits et les cakes;
- les petits fours;
- les tartes, tartelettes et gâteaux.

§2. Ne sont pas soumis à l'application du présent arrêté :

1° les restaurateurs et traiteurs-organiseurs de banquets en ce qui concerne les mets qu'ils préparent dans le cadre de leur propre activité;

2° les confiseurs et les fabricants de produits de chocolaterie ou de confiture en ce qui concerne la fabrication de ces produits;

3° les glaciers et les crêpiers pour la fabrication des glaces et des crêpes;

4° l'activité de " bake-off " c'est-à-dire la dernière opération avant la vente consistant uniquement en cuisson différée, sur le lieu de vente, au moyen de matériel propre à ce type d'exploitation, de produits de la boulangerie-pâtisserie crus congelés, précuits ou semi-précuits, fabriqués d'ailleurs.

Art. 3.

Ne sont pas soumises à l'application du présent arrêté, les entreprises visées à l'article 1^{er} dont le chiffre du personnel occupé dépasse cinquante travailleurs.

La disposition de l'alinéa 1^{er} reste d'application en cas de réduction momentanée au-dessous de ce niveau, pour autant que la moyenne annuelle excède cinquante personnes.

Art. 4.

L'attestation prévue à l'article 5 de la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat ne peut être délivrée à une personne désireuse d'exercer l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier, que pour autant qu'il soit prouvé, dans les conditions prévues au même article, que sont réunies toutes les connaissances énumérées ci-après :

1° les connaissances de gestion prévues à l'article 8 de l'arrêté royal du 25 février 1971 fixant les mesures d'exécution de la loi du 15 décembre 1970 sur l'exercice des activités professionnelles dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat;

2° les connaissances professionnelles suivantes :

A. Matières premières :

Connaissance approfondie et appréciation des matières premières de base (par exemple : farine, levure, oeufs, lait, matières grasses, etc...) des matières premières de complément (par exemple : les adjuvants et additifs autorisés dans le pain et autres produits de la boulangerie) et des principaux produits finis et semi-finis (par exemple : poudre à biscuits, poudre à cake, fondant, massepain, etc...). La définition, l'étude et les comparaisons portant sur : la qualité, la fonction dans la fabrication, la facilité du travail, le prix à l'achat et à l'emploi, le rendement et le prix de revient des produits à faire; les méthodes de stockage.

B. Equipement professionnel :

Equipement et aménagement rationnels des locaux de stockage, de travail et du magasin de détail. Justification du choix et de l'achat des fours et du matériel frigorifique, du mobilier et de l'outillage en fonction de la productivité souhaitée dans l'entreprise. Tenue d'un fichier " matériel ". Moyens d'obtenir dans ces locaux la température et le degré d'humidité de l'air souhaité. Moyens de réaliser des économies d'énergie.

C. Théorie et techniques :

Les recettes de base et les procédés de fabrication servant à la fabrication des différents produits de boulangerie-pâtisserie. Connaissance des différentes manières de développement d'une pâte : fermentation alcoolique, développement par moyens physiques et développement par moyens chimiques.

Etude et modification éventuelles des recettes de base en vue : de compenser la carence de certaines matières, d'améliorer la qualité, d'atteindre une productivité et une rentabilité souhaitées, de dépister les défauts et corriger certaines erreurs cours de fabrication, d'apprécier les recettes et les méthodes de travail par rapport aux produits finis obtenus; de pouvoir employer les procédés de congélation. Application et évolution des techniques nouvelles : estimation, volume et production. Importance des produits naturels et des produits artisanaux. Croquis de motifs de décoration et la décoration des produits. Capacité de stimuler la création d'articles nouveaux et de veiller au constant renouvellement de l'assortiment.

D. Législation professionnelle spécifique :

La législation relative : à l'affichage des prix de vente, au poinçonnage des instruments de pesage, au transport des produits de boulangerie et de pâtisserie, à l'assurance contre les risques spéciaux, aux matières premières, aux conditions d'installation et à l'aménagement des différents locaux professionnels, à l'outillage, à la composition, à la fabrication, à la vente des différents produits de boulangerie et de pâtisserie, de la crème glacée, des glaces de consommation et des produits de chocolaterie. La législation économique et fiscale spécifique à la profession. La législation sociale applicable à la boulangerie-pâtisserie.

Les principales conventions collectives du travail et autres décisions des sous-commissions paritaires intéressées. Classification des catégories de travailleurs : pétrisseur, fournier, ouvrier de banc, chauffeur-livreur, chauffeur-vendeur, apprenti, manoeuvre, personnel d'entretien et de nettoyage.

E. Hygiène et sécurité professionnelles :

Mesures spéciales d'hygiène applicables à la boulangerie-pâtisserie : propreté de la personne et de l'habillement, éclairage approprié et bonne aération des locaux, précautions contre les diverses maladies professionnelles, précautions lors de l'emploi des moyens de destruction des parasites, insectes et rongeurs; dispositions légales en matière d'hygiène. Dispositions spéciales de sécurité applicables à la boulangerie-pâtisserie : prescriptions légales concernant la prévention des accidents de travail, mesures de sécurité relatives à l'utilisation des machines.

Art. 5.

§1. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 8, §1^{er}, de la loi du 15 décembre 1970 précitée, doivent être considérés comme apportant la preuve des connaissances de gestion, les porteurs d'un des titres énumérés à l'article 6, a, de la même loi ou à l'article 32 de l'arrêté royal du 25 février 1971, précité.

§2. Sans préjudice des mêmes dispositions, doivent être considérés comme apportant la preuve des connaissances professionnelles, les porteurs d'un des titres suivants :

1° un diplôme, un brevet ou un certificat de fin d'études d'une école ou d'un cours technique, d'une école ou d'un cours professionnel, du niveau secondaire inférieur délivré dans une section se rapportant à la " boulangerie " - " pâtisserie " ;

2° un certificat d'apprentissage correspondant à la profession de boulanger-pâtissier et délivré conformément à la législation relative à la formation permanente dans les Classes moyennes;

3° un certificat attestant la réussite d'une épreuve portant sur les connaissances professionnelles énumérées à l'article 4, 2°, du présent arrêté, devant un jury centrale dont les membres sont nommés par le Ministre des Classes moyennes;

4° un certificat équivalent à l'un des titres mentionnés au 1°, délivré par un jury d'Etat ou de Communauté.

Ces titres ne seront toutefois pris en considération que pour autant que leur porteur ait effectué un apprentissage pratique de deux ans dans une section d'une école technique ou professionnelle ou d'un cours technique ou professionnel se rapportant à la boulangerie-pâtisserie; l'année d'apprentissage ne sera prise en considération que si elle comporte un minimum de 200 heures de pratique effective.

L'apprentissage pratique pourra également être accompli auprès d'un ou plusieurs patrons exerçant l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier ou dans une entreprise ou dans un service public qui exerce l'activité considérée pour ses besoins propres.

La preuve de l'accomplissement de l'apprentissage pratique sera fournie par un certificat délivré par la section d'école technique ou professionnelle, par la section du cours technique ou professionnel, ou par le chef de l'entreprise ou du service public où l'apprentissage pratique a été accompli.

A défaut d'un certificat attestant l'accomplissement de l'apprentissage pratique, la preuve pourra en être administrée par tous autres modes légaux de preuve.

En aucun cas l'apprentissage pratique ne pourra être imposé aux personnes âgées de plus de trente ans au jour de la décision du bureau de la Chambre des Métiers et Négoces ou du Conseil d'Etablissement.

§3. Sont aussi considérés comme apportant la preuve des connaissances de gestion, ceux qui prouvent une pratique commerciale ou artisanale exercée selon les modalités et dans les conditions fixées à l'article 6, b

ou c, de la loi du 15 décembre 1970 précitée et aux articles 34, 35 ou 36 de l'arrêté royal du 25 février 1971 précité.

§4. Sont aussi considérés comme apportant la preuve des connaissances professionnelles, ceux qui prouvent avoir, pendant cinq ans au moins :

1° soit pratiqué l'activité professionnelle visée à l'article 2, §1^{er}, du présent arrêté, en qualité de chef d'entreprise ou assuré, sans être engagé dans les liens d'un contrat de louage de travail, la gestion journalière d'une entreprise ou d'un établissement où s'exerçait cette activité;

2° soit participé à l'exercice de l'activité réglementée, en qualité d'employé dans une fonction dirigeante, d'aidant d'un chef d'entreprise ou d'ouvrier ayant appartenu pendant deux ans au moins à la catégorie de pétrisseur-fourrier ou d'ouvrier de banc en boulangerie, ou d'ouvrier qualifié en pâtisserie, telle qu'elle est fixée, pour déterminer les salaires, dans les conventions collectives de travail conclues au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire pour les boulangeries industrielles et artisanales et pour les pâtisseries artisanales;

3° soit participé à l'activité réglementée sous l'une des deux formes prévues à l'article 2, §1^{er}, dans des fonctions dirigeantes à caractère technique, lorsque celle-ci est exercée dans une entreprise ou un service public qui la pratique pour ses besoins propres.

Pour pouvoir être prise en considération, l'activité doit avoir été exercée au cours des dix années précédant la demande d'attestation.

Si l'activité a été exercée de manière continue, elle peut avoir débuté avant les dix années, pourvu qu'elle se termine au cours de cette période.

Les chefs d'entreprise ne peuvent prétendre à l'application de cette disposition que pour autant qu'ils aient été immatriculés au registre du commerce ou au registre de l'artisanat durant toute la période prévue à l'alinéa 1^{er}.

Lorsqu'ils ont été immatriculés conformément aux lois relatives au registre du commerce coordonnées par l'arrêté royal du 20 juillet 1964 ou conformément à la loi du 18 mars 1965 sur le registre de l'artisanat, l'immatriculation doit mentionner les rubriques correspondant à l'activité ou aux activités requises.

Une activité ne peut, en aucun cas, être prise en considération lorsqu'elle a été exercée avant l'âge de dix-huit ans.

La preuve de l'activité sera faite au moyen des documents prévus aux articles 34, §2, 35, §2, ou 36, §2, de l'arrêté royal du 25 février 1971, pour autant que ceux-ci précisent la nature de l'activité en question et, dans les cas prévus aux 2° et 3° ci-dessus, les fonctions ou les catégories requises.

A défaut de cette précision, la preuve complémentaire de la conformité de l'activité et, le cas échéant, de la fonction ou de la catégorie requise, pourra être apportée par tout autre mode de preuve.

Toutefois, s'il s'agit de témoignages et d'attestations, seront seuls pris en considération ceux qui émanent, soit d'un organisme public ou d'un organisme d'intérêt public ayant constaté, dans l'exercice de sa mission propre, le fait attesté antérieurement à la demande, soit d'un employeur du demandeur.

Art. 6.

Sont dispensées de toute attestation :

1° les personnes physiques ou morales qui, lors de la publication du présent arrêté, étaient immatriculées conformément aux lois relatives au registre du commerce coordonnées par l'arrêté royal du 20 juillet 1964.

L'immatriculation doit mentionner comme activité commerciale la rubrique " boulangerie " ou " pâtisserie " ou " fabrication de pain d'épices " ou " fabrication de biscuits " figurant au §3 de l'annexe à l'arrêté royal du 31 août 1964, modifié par l'arrêté royal du 20 août 1981, fixant la nomenclature des activités commerciales à mentionner au registre du commerce;

2° les personnes physiques qui, lors de la publication du présent arrêté, étaient immatriculées au registre de l'artisanat conformément à la loi du 18 mars 1965 sur le registre de l'artisanat.

L'immatriculation doit mentionner comme activité artisanale la rubrique " boulangerie à façon " figurant au §3 de l'annexe à l'arrêté royal du 25 août 1965 fixant la nomenclature des activités artisanales à, mentionner au registre de l'artisanat conformément à la loi du 18 mars 1965 sur le registre de l'artisanat.

Art. 7.

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge* .

Art. 8.

Notre Ministre des Petites et Moyennes Entreprises et de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.