

4만 전통 베이커리 · 대기업에 판정승

프랑스를 뒤흔든 냉동반죽 파동

프랑스 과자점에서 직접 제조하고 있는 프랑스 빵 - 예술성도 담고 있다.

지구촌
빵 문화

프랑스에는 이른바 즉석제조 판매하는 과자점이 약 3만7천여업소에 달하고 있다.

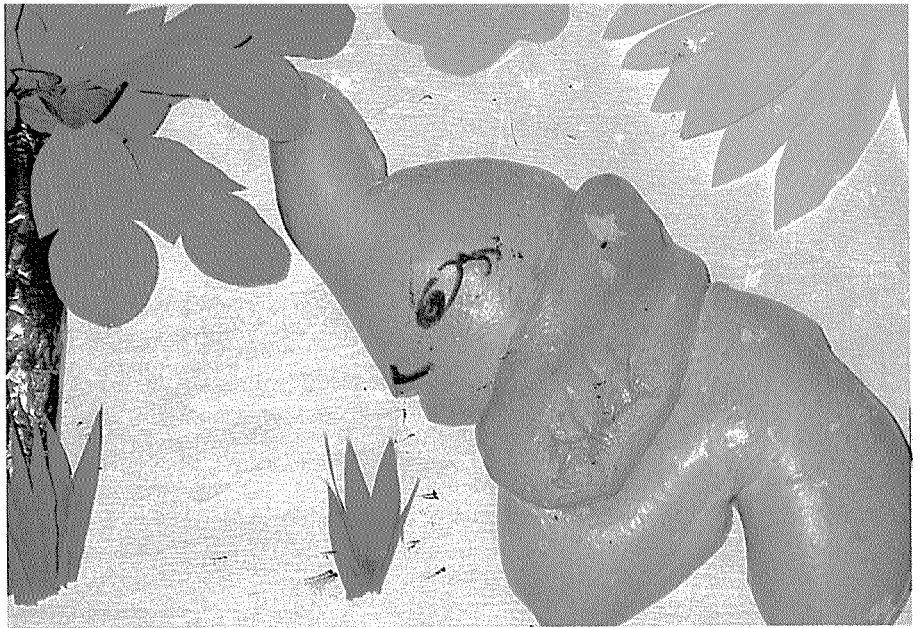
이들 3만7천여업소의 연간 매출액은 한화로 8조원선. 그런데 이같은 베이커리 시장은 냉동반죽을 생산하는 양산업체들이 시장확대를 꾀하면서 부터 심심치 않게 전통의 소규모 과자점들과 마찰을 일으키기 시작했다.

그러던중 지난 8월 24일 과자점업자협회(S.N.B.P.F)에서 전통적인 프랑스의 식문화 보호와 발전을 위해 아무데서나 냉동반죽을 받아 빵을 판다는 것은 전통적인 프랑스 빵이 아니며, 즉보없는 빵으로서 질적 저하를 초래할 수 있다고 지적, 정부에 품질보증을 강력히 건의 함에 따라 간헐적인 세다툼이 본격적으로 표면화 되기 시작했다.

뿐만 아니라 이같은 상황을 프랑스의 '안텐 TV'등 프랑스의 언론매체는 물론, 얼마전에는 일본의 NHK, 한국의 KBS 1TV에서도 크게 보도하기 시작하면서부터는 세계인의 이목을 끌기도 했다.

특히 우리나라에도 냉동반죽 시장에 세계적인 다국적 기업들이 이미 뛰어 들었거나 본격 가세할 조짐을 보이고 있는 상황이어서 국내 업체에 더욱 관심을 불러 일으키고 있다.

프랑스에서 자동화 시설을 갖춘 대량 생산업체들이 냉동반죽을 내기 시작했던 것은 1975년. 지금까지 20년 가까운 세월이 흘렀으나 1981년에 이르기까지는 겨우 5%내외의 낮은



성장률을 보임으로써 베이커리업계와 양산업체간에는 그동안 큰 마찰없이 지내왔다.

그러나 인건비를 비롯한 인력부족, 그리고 간접비의 상승 등에 영향을 받은 소규모과자점들은 자연 마진폭이 줄어들게 되었고, 이같은 어려움을 극복키 위해 일부 과자점에서도 주민이 보지 않는 새벽을 틈타 냉동반죽을 받아 파는 업소가 늘어나는 상황에 있었다. 이같은 상황으로 지난 8월말 현재 냉동 반죽 시장이 무려 32%란 놀라운 급성장을 보이게 되었던 것이다.

즉 양산 냉동반죽 생산업체들이 제품값을 올릴 수 밖에 없는 시대적 흐름을 타고 양산업체들이 반죽을 만들어 수퍼등에 공급하면서 부터 서서히 갈등과 마찰의 불씨를 안게 되었다.

이같은 베이커리 시장의 심각한 인력난과 이에따른 인건비 상승, 원부재료비의 가격상등 등에 기인하여 소형시장상황이 무척 어렵게 전개되기 시작했다.

이것이 바로 갈등의 도화선이 됐고 또 32%의 엄청난 냉동반죽 소비는 과자점업자에게 심각한 위기감을 불러 일으키게 되었던 것이다.

이같은 위기상황에 대처하기 위해 과자점업자협회는 지난 8월초부터 전통적인 프랑스빵을 지키고 프랑스의 전통적인 식문화의 보호차원에서 '냉동반죽으로 프랑스빵을 만든다는 것은 프랑스빵이 결코 아니다'라고 지적, 수퍼 등에서 팔되 냉동반죽이라고 쓴 푹말과 스티커를 붙여 팔도록 해달라는 것이 건의한 주요 내용이며 핵심이다.

과자점협회에서 정부와, 관련업체에 낸 건의 내용을 보면

첫째, 전통적인 제조방법으로 만들어야 할 빵을 기계에 의존하여 만들어진 냉동반죽을 이

용하여 만든 것은 프랑스 전통빵이 아니라는 것. 둘째는 과자점에서 손으로 만들어진, 다시 말하면 '즉석제조한 빵만이 프랑스빵'이라는 품질보증에 의해 한다는 것이다.

어떻든 프랑스 정부에서는 과자점협회의 건의를 받아들여 냉동반죽은 큰 수퍼에서만 팔되 냉동반죽이라고 표시한 스티커를 붙여 팔도록 제재조치를 취함으로써 일단 협회가 판정승을 거둔 것으로 수습이 되긴 했지만 문제는 간단하게 끝날 수가 없는 복잡한 이면을 지니고 있어 아직도 논쟁의 불씨는 남아있다고 해야 할 것이다.

그 이유는 현재 프랑스에는 자동화된 냉동반죽 생산업체가 자그마치 210개사로서 그들은 그들 나름대로의 목소리를 높이고 있기 때문인 것이다.

그들이 바로 '빵의 제조과정은 체크할 수 있으나 제품의 겉모양으로는 알 수 없다'고 반격의 목소리를 높이고 있는데도 상황의 재연 가능성은 담겨져 있다고 할 수 있다.

이 말이 뜻하는 것은 소규모과자점에서 전통적인 프랑스빵 제법으로 만들어 품질보증을 받았다 해도, 그리고 푹말없는 전통 프랑스빵임에 분명하다 할지언정 겉모습만 보고서 냉동반죽을 써서 만들었는지, 그렇지않는지 판별할 수 없다는 것이다.

어쨌든간에 과자점협회의 요구와 건의는 세계적으로 찾아보기 드문 일이다.

물론 과자점업자협회가 자기들의 권익보호를 위해 한 목소리를 낸 것이지만, 오랜 빵역사를 가진 프랑스의 전통을 지키겠다는 의지와 행동으로 이해할때 기히 본받을 만한 일이다.

앞으로 어떻게 냉동반죽 문제가 해결되어 갈지 그 귀추가 자못 주목된다. <편집부>

