



Fédération
Départementale de la
Boulangerie et de la
Boulangerie-Pâtisserie de
Loir-et-Cher

CHARTE

« Votre Artisan Boulanger Viennois

Vous propose des viennoiseries fabriquées 100% maison »



Cette action
est cofinancée
par l'Union
européenne

Union européenne
L'Europe s'engage en France

Préambule

La boulangerie est le commerce de proximité le plus prisé des Français et 2/3 des ménages s'y rendent trois à quatre fois par semaine en moyenne. C'est une des professions alimentaires artisanales qui a le mieux résisté à la grande distribution. La production reste artisanale à hauteur de 75%.

Si la fabrication artisanale du pain a été bien protégée, la fabrication de viennoiserie ne l'a pas été et aujourd'hui, force est de reconnaître que de nombreux artisans boulangers ne fabriquent plus eux-mêmes leur viennoiserie. Les consommateurs sont dans l'impossibilité d'identifier clairement la nature de fabrication des viennoiseries.

Cette surconsommation de viennoiseries industrielles a pourtant bien des conséquences néfastes :

Le droit de la consommation connaît depuis quelques années un développement tout à fait favorable aux consommateurs et assure à ceux-ci la loyauté et la sincérité de l'offre faite par des professionnels. Lorsque le consommateur entre dans une boulangerie pâtisserie artisanale, il est à la recherche d'authenticité et de qualité.

↳ *Comment pourrait-il se douter que les viennoiseries proposées par ce professionnel sont des viennoiseries industrielles et qu'il a suffi d'ouvrir un carton et de glisser les viennoiseries dans le four ???*

↳ *Comment peut-il s'imaginer qu'elles ne sont pas « faites maison » ?*

Cette pratique entraîne donc une sorte de tromperie aux consommateurs et le respect du consommateur est bafoué.

✦ La fabrication de la viennoiserie artisanale répond à une exigence de qualité et d'excellence tant visuelle que gustative et ne peut être réalisée que par des professionnels passionnés. Avec la viennoiserie industrielle, c'est un savoir-faire qui se perd. En effet, les apprentis et les salariés ne peuvent plus bénéficier de la maîtrise du savoir-faire incombant, dans la profession, au tourier (le tourier a la lourde responsabilité au quotidien de fabriquer les viennoiseries). C'est donc un savoir-faire qui risque de disparaître.

Etant donné ce constat, la fédération de la boulangerie et de la pâtisserie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loir-et-Cher ont jugé opportun et naturel la mise en place d'une charte de la « viennoiserie 100 % faite maison » pour pérenniser et valoriser les savoir-faire et l'authenticité recherchée par le consommateur.

La mise en place de cette charte a été construite avec 16 artisans boulangers viennois de Loir-et-Cher.

Article 1 : Objet de la charte

La présente charte a pour objet de définir les engagements à respecter par les artisans boulangers viennois en matière de viennoiserie.

Article 2 : Définition de la viennoiserie

La viennoiserie englobe les produits réalisés ci-dessous :

- La famille des pâtes levées feuilletées:
 - Croissant, pain au chocolat, jésuite, pain aux raisins, viennoiserie aux amandes, oranais...
- La famille des pâtes levées:
 - Brioche sous toutes ses formes, pain au lait, navette, viennoises, les cooks (suisse, drops, lingot...)...
- La famille des pâtes feuilletées:
 - Chausson aux pommes et autres fourrages (pruneaux, abricots, citron, ...), palmier et paille, sacristain ...
- Les galettes des Rois

N'entrent pas dans la charte : les beignets, bugnes, pets de nonne, oreillettes, rondiaux, roussettes

Article 3 : validité de la charte :

Cette charte est attribuée nominativement chaque année après examen du dossier par la commission ad hoc.

Dans le cas de cessation d'activité du boulanger en cours d'année, l'attribution de la charte s'éteint.

Article 4 : Les engagements de l'artisan boulanger viennois pour la fabrication de la viennoiserie

L'artisan boulanger viennois s'engage à :

⇒ Fabriquer la totalité de sa viennoiserie et à ne faire aucun achat de viennoiserie surgelée. Les viennoiseries concernées sont :

- La famille des pâtes levées feuilletées:
 - Croissant, pain au chocolat, jésuite, pain aux raisins, viennoiserie aux amandes, oranais...

- La famille des pâtes levées:
 - brioche sous toutes ses formes, pain au lait, navette, viennoises, les cooks (Suisse, drops, lingot,) ...
- La famille des pâtes feuilletées:
 - Chausson aux pommes et autres fourrages (pruneaux, abricots, citron...), palmier et paille, sacristain...

- Les galettes des Rois

Ne rentrent pas dans la charte : les beignets, bugnes, pets de nonne, oreillettes, rondiaux, roussettes

⇒ Ne pas utiliser pour la fabrication de sa viennoiserie de l'huile de palme et de l'huile hydrogénée.

⇒ Respecter les règles d'hygiène en vigueur dans la profession

⇒ Indiquer la date de cuisson de la viennoiserie si la viennoiserie relève d'une cuisson de la veille

Article 5 : L'adhésion à la charte par l'artisan boulanger viennois

Afin d'affirmer ses engagements, l'artisan boulanger viennois fournira lors de sa demande :

- ⇒ Une attestation sur l'honneur certifiant la fabrication à 100% de ses viennoiseries sur l'année en cours. *(Modèle joint)*
- ⇒ Une attestation délivrée par son expert-comptable ou commissaire aux comptes, certifiant le non achat de viennoiseries surgelées sur l'année antérieure. *(Modèle joint)*
- ⇒ Les fiches techniques des matières grasses (autres que le beurre) utilisées pour la fabrication de ses viennoiseries
- ⇒ La fiche identité (modèle joint)

Article 6 : La commission de validation

Cette commission est départementale est constituée :

- D'artisans boulangers viennois
- De représentants de la Fédération de la Boulangerie de Loir-et-Cher
- De représentants de la Chambre de Métiers de Loir-et-Cher
- Un représentant du Conseil général de Loir-et-Cher
- Un représentant de l'Ordre des Experts Comptables de Loir-et-Cher
- D'un représentant de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
- De représentants des unions de consommateurs
- D'un représentant du Crédit Agricole
- De toutes structures souhaitant apporter son soutien à cette action

Les rôles de la commission :

La commission a pour rôle de donner un avis sur les candidatures à l'adhésion des artisans boulangers à la charte, à partir des pièces fournies.

La commission peut décider de réaliser des visites inopinées chez les artisans boulangers viennois afin de vérifier l'application des engagements de l'artisan boulanger viennois.

Article 7 : les engagements de l'artisan boulanger viennois vis-à-vis de la commission

L'artisan boulanger s'engage à recevoir les membres de la commission lors de visites inopinées et de mettre à disposition les pièces comptables (bons de livraison et/ou factures) attestant du non achat de produits surgelés au cours des 3 dernières semaines.

Article 8 : la validation de l'adhésion à la charte

Après examen du dossier et validation de l'adhésion à la charte, la commission notifiera par courrier sa décision.

L'artisan boulanger s'engage à acquérir le logo et la vignette annuelle afin de communiquer auprès de ses clients.

Il lui sera remis le Guide de Bonnes Pratiques D'hygiène en Pâtisserie, réalisé par la Confédération Nationale de la boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et par la Confédération nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France.

Article 9 : Obligation d'informer la commission en cas de difficulté rencontrée pour appliquer la charte

Si l'artisan rencontre des difficultés pour appliquer la charte (ex : absence du tourier, maladie, accident...), il doit en informer la commission par écrit en explicitant les causes. Dans ce cas, la commission procédera à un retrait temporaire de la validation de l'adhésion de la charte. Elle sera restaurée quand l'artisan boulanger sera en mesure de respecter ses engagements.

Article 10 : Sanctions encourues en cas de non-respect de la charte

Dans le cas où l'artisan boulanger viennois ne respecte pas ses engagements, Il sera procédé au retrait immédiat de la validation, ainsi que des moyens de communication. Les demandes d'adhésion à la charte par l'artisan boulanger viennois dans les 3 années ultérieures au retrait seront irrecevables.

La commission procédera au retrait de la liste publique des artisans boulangers viennois ayant reçu la validation.

La commission se réserve le droit de réaliser une communication spécifique au retrait.

Article 11: le renouvellement de l'adhésion à la charte

Chaque année, afin de procéder au renouvellement de l'adhésion à la charte, l'artisan boulanger fournira à nouveau :

- ⇒ Une attestation sur l'honneur certifiant la fabrication à 100% de ses viennoiseries sur l'année en cours
- ⇒ Une attestation délivrée par son expert-comptable ou commissaire aux comptes, certifiant le non achat de viennoiseries surgelées sur l'année antérieure.
- ⇒ Les fiches techniques des matières grasses utilisées pour la fabrication de ses viennoiseries

Après examen et validation de son adhésion, il lui sera remis la vignette annuelle.

Je soussigné, Madame, Monsieur (*Nom, prénom*)
artisan boulanger viennois, exerçant pour la boulangerie (*Nom de l'enseigne*)

à (*adresse*)

M'engage à appliquer les conditions de la charte au sein de ma boulangerie.

Lieu, date, signature, tampon