

## CHARTRE QUALITE

---

La confiance des consommateurs dans le professionnalisme des artisans boulangers-pâtisseries est grande. C'est l'un des principaux atouts du secteur pour qu'il se pérennise.  
Il est indispensable de conserver cette confiance.

Le développement d'une concurrence qui prend les apparences de l'artisanat sans en respecter les valeurs a conduit la CNBF à proposer aux artisans boulangers-pâtisseries une charte de qualité d'application volontaire qui aidera les consommateurs à les distinguer.

Les boulangers-pâtisseries qui adhèrent à la charte sont des professionnels qualifiés, conformément aux dispositions du décret n°98-247 du 2 avril 1998, qui s'engagent à :

### 1) Engagements fabrication

La fabrication des pains est conforme à la définition du pain maison du décret du 13 septembre 1993, à savoir que les pains sont entièrement pétris, façonnés et cuits sur le lieu de vente au consommateur final.

Si l'un (ou plusieurs) des produits de la liste suivante est (sont) commercialisé(s) dans l'établissement, il(s) aura (auront) été fabriqué(s) dans l'entreprise à partir des ingrédients de base :

#### *a. Viennoiserie (y compris les mini viennoiseries)*

Croissant, pain au chocolat (ou chocolatine), pain aux raisins (ou escargot), brioche, pain au lait.

#### *b. Pâtisserie boulangère*

Galette des rois (ou gâteau des rois), éclair, religieuse, millefeuilles, Paris Brest, opéra, tartes aux fruits, flan, chausson aux pommes.

#### *c. Restauration boulangère*

Quiche, pizza, sandwich,

Le respect de cet engagement n'implique pas de commercialiser tous les produits de la liste.  
Et le professionnel peut bien entendu commercialiser d'autres produits que ceux de la liste.

### 2) Engagements santé/hygiène

La dose de sel pour la fabrication des pains ne dépasse pas la recommandation de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation de l'Environnement et du Travail (ANSES) soit 18 g/kg de farine.

Les pains sont fabriqués avec un pétrissage peu intense et un processus long pour favoriser la production des arômes.

Les températures de conservation des produits sont régulièrement contrôlées et l'entreprise, de préférence, recourt à un laboratoire spécialisé.

Le professionnel s'appuie de préférence sur le Guide des Bonnes pratiques d'hygiène de la boulangerie et de la pâtisserie pour la surveillance de la qualité sanitaire de ses produits.

L'information sur les allergènes est à la disposition des clients et l'étiquetage des produits permet une information transparente.

### **3) Engagements accueil/accessibilité**

Le professionnel veille à adapter ses horaires d'ouverture aux attentes de ses clients et à proposer un accueil attentif et des conseils personnalisés.

Le professionnel veille à offrir une bonne accessibilité de son magasin aux personnes handicapées. En cas d'impossibilité matérielle, il met en œuvre des solutions alternatives pour y remédier.

### **4) Engagements d'ordre sociétal**

Le professionnel choisit de préférence des circuits courts d'approvisionnement, des produits nobles, de saison, privilégiant la qualité gustative. .

Le professionnel veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant les apprentis. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel.

Le professionnel veille à la qualité et, notamment, à la fraîcheur de ses produits et s'efforce de donner ses invendus à des œuvres caritatives et à pratiquer le tri sélectif des déchets.

L'adhésion du boulanger-pâtissier est renouvelable tous les deux ans et donne droit à une vitrophanie millésimée pour éventuel affichage en magasin.

**Ces engagements sont soumis au contrôle régulier d'un cabinet d'expert indépendant**