



Charte d'adhésion

pour l'obtention du label «Ici viennoiseries 100% Maison»

NOM / PRÉNOM DU DIRIGEANT :

NOM DE L'ENTREPRISE :

ADRESSE :

.....

COMMUNE :

Cette action est réalisée par la CMA Centre-Val de Loire, en partenariat avec la Chambre patronale des boulangers-pâtisseries Centre-Val de Loire, et avec le concours financier du Conseil régional Centre-Val de Loire et de l'Europe dans le cadre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER).

www.viennoiseries-maison-valdeloire.fr



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 » ? »

2

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.

Étant donné ce constat, la Fédération régionale de la boulangerie et de la pâtisserie et la Chambre de métiers et de l'artisanat Centre-Val de Loire 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 qui bénéficie du soutien du Conseil Régional du Centre.



Article 1 | Objet de la charte

La présente charte a pour objet de définir les engagements à respecter par les artisans boulangers viennois et les pâtisseries 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 couques (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 et roussettes.

Article 3 | Validité de la charte

L'adhésion à la charte est attribuée nominativement pour 2 ans 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 pour celui-ci. Le repreneur qui souhaite adhérer bénéficiera d'un délai de 6 mois pour fournir les éléments nécessaires auprès de la commission.

Article 4 : Engagements de l'artisan pour la fabrication de la viennoiserie

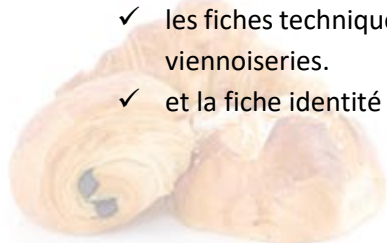
L'artisan boulanger viennois ou l'artisan pâtissier s'engage à :

- ✓ **fabriquer la totalité de sa viennoiserie et à ne faire aucun achat de viennoiserie surgelée.**
Les viennoiseries concernées sont celles indiquées à l'article 2.
- ✓ **ne pas utiliser pour la fabrication de sa viennoiserie de l'huile hydrogénée**
- ✓ utiliser des farines de type T45, T55, T65 ou farine biologique et ne pas utiliser de farines mix.
- ✓ respecter les règles d'hygiène en vigueur dans la profession.
- ✓ et indiquer la date de cuisson de la viennoiserie, si la viennoiserie relève d'une cuisson de la veille

Article 5 | Adhésion à la charte par l'artisan

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

- ✓ une attestation sur l'honneur certifiant la fabrication à 100 % de ses viennoiseries sur l'année en cours (*modèle joint, p6*)
- ✓ une attestation délivrée par son expert-comptable ou commissaire aux comptes, certifiant le non achat de viennoiseries surgelées sur l'année antérieure (*modèle joint, p9*)
- ✓ les fiches techniques des matières grasses (*autres que le beurre*) utilisées pour la fabrication de ses viennoiseries.
- ✓ et la fiche identité jointe à la fin



Article 6 | Cas de plusieurs établissements

Dans le cas d'une boulangerie ou pâtisserie avec plusieurs points de vente rattachés à une *société (ou entreprise)* ou plusieurs sociétés avec un seul gérant, la qualité d'adhérent à la charte viennoiserie sera attribuée à l'établissement produisant la viennoiserie. Les autres établissements (*ou sociétés*), y compris les « boutiques froides » pourront également adhérer à la charte, sous réserve de se fournir exclusivement auprès de l'établissement produisant la viennoiserie et disposant de la qualité d'adhérent à la charte. Le gérant devra en attester sur l'honneur. Cette mesure sera toutefois limitée à 5 établissements maximum.

Article 7 | Commission de validation

Cette commission est départementale et ses membres sont choisis parmi les personnes suivantes :

- ✓ 1 artisan boulanger viennois ou pâtissier adhérent à la charte
- ✓ 2 représentants de la Fédération Départementale de la Boulangerie
- ✓ 2 représentants de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre - Val de Loire de niveau départemental
- ✓ 1 représentant de CFA (*formateur boulanger ou pâtissier ou élu de la profession*)
- ✓ 1 représentant de l'Ordre des Experts Comptables
- ✓ 1 représentant de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations ou de la direction départementale de la protection des populations.
- ✓ 1 représentant d'une union de consommateurs
- ✓ 1 représentant des partenaires financiers
- ✓ toute(s) structure(s) souhaitant apporter son soutien à cette action

4

Les rôles de la commission

La commission a pour rôle de donner un avis sur les candidatures à l'adhésion des artisans boulangers ou pâtissiers à la charte, à partir des pièces fournies. Elle peut décider de réaliser des visites inopinées chez les artisans afin de vérifier l'application des engagements de l'artisan boulanger ou pâtissier viennois.

Article 8 | Les engagements de l'artisan vis-à-vis de la commission

L'artisan s'engage à recevoir des 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 9 | 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 s'engage à afficher le logo et la vignette annuelle afin de communiquer auprès de ses clients.



Article 10 | 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 sera en mesure de respecter ses engagements.

⚠ Le surcroît de travail ne peut en aucun cas être retenu par la commission pour raison valable de difficultés.

Article 11 | Sanctions encourues en cas de non-respect de la charte

Dans le cas où l'artisan 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 dans les 3 années ultérieures au retrait seront irrecevables.

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

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

Article 12 | Renouvellement de l'adhésion à la charte

Tous les 2 ans, afin de procéder au renouvellement de l'adhésion à la charte, l'artisan 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 les 2 années antérieures
- ✓ et les fiches techniques des matières grasses utilisées pour la fabrication de ses viennoiseries

Après examen et validation de cette nouvelle demande d'adhésion, il lui sera remis la vignette annuelle.



Je soussigné, *(nom, prénom)*

Artisan boulanger viennois ou artisan pâtissier, exerçant pour la boulangerie - pâtisserie *(nom de l'enseigne)*

à *(adresse)*

.....

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

Lieu, date, signature et tampon



FICHE D'IDENTITÉ

(△ Éléments à compléter obligatoirement)

Nom et Prénom de l'Artisan :

Nom de la boulangerie ou de la pâtisserie :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Site internet :

Année d'installation :

Statut juridique ☐ Entreprise individuelle ☐ Société

Nombre de sites de vente et lieu :

Vente à domicile (*tournées*) : ☐ oui ☐ non

Effectifs ☐ Dirigeant :

☐ Conjoint ☐ Salariés Fabrication ☐ Salariés Vente

☐ Apprentis :

Vous êtes Maître d'apprentissage : ☐ Oui ☐ Non

Si oui, depuis quand ? :

7



Éléments à compléter pour être utilisé en communication et statistiques

Jours de fermeture hebdomadaire :

Horaires d'ouverture :

Je confectionne ma viennoiserie avec *(préciser le type, fabricant, modèle)* :

☐ beurre :

☐ autre matière grasse :

☐ farine :

Quelles viennoiseries proposez-vous à vos clients ? *(à cocher)*

✓ La famille des pâtes levées feuilletées

- ☐ Croissant
- ☐ Pain au chocolat
- ☐ Jésusite
- ☐ Pain aux raisins
- ☐ Viennoiserie aux amandes
- ☐ Oranais...

✓ La famille des pâtes levées

- ☐ Brioche sous toutes ses formes
- ☐ Pain au lait
- ☐ Navette
- ☐ Viennoises
- ☐ Les couques *(suisse, drops, lingot, ...)*

✓ La famille des pâtes feuilletées

- ☐ Chausson aux pommes et autres fourrages *(pruneaux, abricots, citron, ...)*
- ☐ Palmier
- ☐ Paille
- ☐ Sacristain
- ☐ Les galettes des Rois



ATTESTATION COMPTABLE

Je soussigné(e), *(nom et prénom)*

Expert-comptable à

Agissant en ma qualité d'expert-comptable certifié, qu'à l'issue du contrôle réalisé sur la période
du.....au.....,
que la boulangerie *(nom et adresse)*

siret n°
n'a pas effectué d'achats de viennoiseries surgelées.

Fait à

Le

Pour faire valoir ce que de droit

9

Cachet et signature

