Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Lozère

CHARTE 2018

« Votre artisan Boulanger-Pâtissier et Pâtissier vous propose des viennoiseries fabriquées 100% maison »

Article 1 : Objet de la charte

La présente charte a pour objet de définir les engagements à respecter par les artisans boulangers-pâtissiers et pâtissiers de la Lozère en matière de viennoiserie.

Article 2 : Définition de la viennoiserie

La viennoiserie englobe les produits réalisés ci-dessous :

- La famille des pâtes levées feuilletées sous toutes ses formes :
  - Exemples : croissants, pains au chocolat, jésuites, pains aux raisins, viennoiserie aux amandes.
- La famille des pâtes levées sous toutes ses formes :
  - Exemples : brioches sous toutes ses formes, pains au lait, navettes, viennoiserie, croquants, cooks...
- La famille des pâtes feuilletées sous toutes ses formes (salées et sucrées) :
  - Exemples : chaussons aux pommes et autres fourrages (pruneaux, abricots, citron...), palmiers, sacristains, fougasses...
- Les galettes des rois dans leur intégralité

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

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- pâtissier ou du pâtissier en cours d'année ou de transmission, l'attribution de la charte s'éteint.

Article 4 : Les engagements de l'artisan boulanger- pâtissier ou pâtissier pour la fabrication de la viennoiserie

L'artisan boulanger-pâtissier ou pâtissier s'engage à :

- Fabriquer la totalité de sa viennoiserie et à ne faire aucun achat de viennoiseries surgelées. Les viennoiseries concernées sont celles citées dans l'article 2 de la présente charte.
- Ne pas utiliser de mix pour la fabrication des viennoiseries.
- Respecter les règles d'hygiène en vigueur dans la profession.

- Signaler 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- pâtissier ou pâtissier

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

- Une attestation sur l'honneur certifiant la fabrication à 100% de ses viennoiseries sur l'année en cours (charte ci-présente signée).
- Une attestation délivrée par son expert-comptable, ou commissaire aux comptes, certifiant le non achat de viennoiseries surgelées sur l'année antérieure (modèle fourni).
- Un document certifiant l'appartenance à la profession à savoir un extrait du Répertoire des Métiers (extrait RM48 fourni par la CMA le cas échéant) ou K-BIS.

Article 6 : La commission de validation

Cette commission départementale est constituée :

- d'un (e) membre du groupe pilote d'artisans boulangers pâtissiers ou pâtissiers ;
- d'un (e) représentant (e) du syndicat des boulangers de la Lozère ;
- d'un (e) représentant (e) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère ;
- d'un (e) représentant (e) de l'association locale des consommateurs (CLCV48) ;
- d'un (e) représentant (e) des partenaires conventionnés CMA Lozère : *Banques : Société générale – Banque Populaire du Sud/Assurances : MAAF - Groupama/Mutuelles : Garance- Santé Vie.*

Les rôles de la commission :

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

La commission peut décider de réaliser des visites chez les artisans boulanger- pâtissiers ou pâtissiers afin de vérifier l'application des engagements de l'artisan boulanger pâtissier.

Article 7 : Les engagements de l'artisan boulanger-pâtissier ou pâtissier vis-à-vis de la commission

L'artisan boulanger-pâtissier ou pâtissier s'engage à recevoir les membres de la commission lors de visites et de mettre à disposition les pièces comptables (bons de livraison et/ou factures) attestant du non achat de produits surgelés.

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- pâtissier ou pâtissier s'engage à utiliser les outils de communication millésimés mis à leur disposition annuellement afin de communiquer auprès de ses client (affiche, vitrophanie, logo).

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 expliquant les causes. Dans ce cas, la commission procèdera à un retrait temporaire de la validation de l'adhésion de la charte. Elle sera par contre restaurée quand l'artisan boulanger-pâtissier ou pâtissier 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- pâtissier ou pâtissier 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- pâtissier ou pâtissier dans les trois années ultérieures au retrait seront irrecevables.

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-pâtissier ou pâtissier fournira à nouveau les mêmes pièces justificatives actualisées que celles demandées lors de la première demande.

Après examen et validation de son adhésion, il lui sera remis les outils de communication millésimés.

Je soussigné (e), Madame, Monsieur *(Nom Prénom)*

Artisan boulanger pâtissier ou pâtissier, exerçant pour la boulangerie pâtisserie ou la pâtisserie (Nom de l'enseigne)

A *(adresse)*

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

Lieu, date, signature, tampon