



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.

