

Nous sommes fiers d'être



Pour le respect, la santé et le plaisir de nos clients,
nous, Boulangers de France, nous engageons à :

Façonner et cuire tous nos pains dans nos fournils
en respectant un pétrissage peu intense et une fermentation lente .

Respecter un taux inférieur ou égal à 18g de sel par kilogramme de farine
pour la fabrication de tous nos pains selon la recommandation
de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation,
de l'Environnement et du Travail.

Pétrir, façonner et cuire nos viennoiseries
dans nos fournils selon les pratiques
traditionnelles de la boulangerie artisanale.

Fabriquer dans les laboratoires de notre boulangerie
toute la gamme de nos pâtisseries.

Fabriquer dans notre boulangerie nos quiches, nos sandwiches
et tous nos produits de restauration boulangère.

Connaître et choisir tous les ingrédients
qui entrent dans la fabrication de nos produits
selon les meilleurs standards de qualité.

Recevoir nos clients, les conseiller et répondre à leurs questions
selon la tradition d'accueil et de courtoisie des artisans.

Privilégier les produits de saison
et les circuits courts de nos approvisionnements.

Accueillir nos apprentis, leur transmettre nos savoir-faire
et nos savoir-être pour les préparer à devenir à leur tour
Boulangers de France.

Pour éviter le gaspillage,
faire don des produits invendus à des associations.

Défendre la boulangerie artisanale
face à toutes les formes de boulangerie industrielle
et former notre clientèle à distinguer l'une de l'autre.

Soumettre les engagements décrits ici au contrôle régulier
d'un cabinet expert indépendant.