

## UN BOULANGER DE FRANCE S'ENGAGE DURABLEMENT

- à fabriquer lui-même tous ses pains.
- à fabriquer lui-même croissants, pains au chocolat (ou chocolatines), pains aux raisins (ou escargots), brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches.
- à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains.
- à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation.
- à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Ces engagements ont été arrêtés par un groupe d'artisans boulangers, élus de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui les ont consignés dans une charte de qualité des pratiques, consultable sur [boulangerdefrance.org](http://boulangerdefrance.org)

## UNE VASTE CAMPAGNE DE COMMUNICATION EN 2020 POUR QUE LES CONSOMMATEURS REPÈRENT ET PRÉFÈRENT LES BOULANGER DE FRANCE

Dès que vous êtes *Boulangier de France*, vous pouvez commander le matériel de communication à disposer dans votre boulangerie (3 affiches, 2 vitrophanies, des autocollants) ainsi que tout le matériel pour former vos équipes et créer vous-même vos supports de communication.

4 semaines de publicité toucheront des millions de personnes. Cette campagne d'envergure nationale est une première pour la CNBPF :

- En TV, **Télématin sur France 2**, émission leader de la matinale, 1 million de téléspectateurs par jour !
- Des spots sur **RTL**, première radio de France : 6,5 millions d'auditeurs par jour.
- Une présence sur **le replay My TF1** : plus de 12 millions de visiteurs par mois.

La promotion de la marque *Boulangier de France* sera déclinée sur nos réseaux sociaux, Facebook et Twitter.

Les médias seront le relais de notre campagne de communication autour de notre marque *Boulangier de France*. Encore une première nationale !

Les membres du gouvernement, les sénateurs, les députés, les maires, les présidents de conseil départemental, les présidents de conseil régional, les préfets, les associations de consommateurs, les partenaires de la boulangerie artisanale et de nombreux influenceurs seront informés et invités à nous faire part de leur opinion qui sera partagée.



### BOULANGER DE FRANCE, UN STATUT CERTIFIÉ.

Dès votre adhésion à *Boulangier de France*, vous recevez la visite de l'organisme certificateur indépendant qui validera le respect des engagements qui fera de vous un *Boulangier de France*.

Dès l'obtention de l'agrément, vous pourrez commander le matériel de communication.

### BOULANGER DE FRANCE, ACCESSIBLE À TOUS.

L'adhésion pour 2 ans à *Boulangier de France* coûte 310 € HT pour les adhérents d'un groupement départemental. Cette somme correspond aux frais de contrôle et d'agrément par l'organisme certificateur indépendant.

Pour un non-adhérent, le prix est de 620 € HT pour 2 ans si l'adhésion à *Boulangier de France* est effective avant le 31/12/2020 et de 1 000 € HT après cette date.

Le kit de communication en boulangerie coûte 100 € HT.

Nos croissants  
sortent du fournil,  
pas du carton



Pour vous,  
nous sommes fiers d'être  
Boulangier de France



Nos pâtisseries sont fabriquées  
par un boulanger-pâtissier,  
pas par une machine



Pour votre plaisir,  
préférez Boulangier de France



Nos sandwiches  
sont faits ici,  
pas dans une usine



Tous nos pains  
sont faits à la main  
pas à la chaîne



Nos quiches et pizzas  
sont fabriquées et cuites ici  
pas à 200 km



Pour votre santé,  
préférez les artisans boulangers

Voici l'affiche qui, dans votre boulangerie, annoncera vos engagements

Nous sommes fiers d'être

**Boulangers**  
**de France**

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  
marquées du sigle B dans nos fournils  
selon les pratiques traditionnelles de la boulangerie artisanale.

Fabriquer dans nos boulangeries  
nos pâtisseries boulangères marquées du sigle B.

Fabriquer dans nos boulangeries nos quiches, nos pizzas,  
nos sandwiches et nos produits de restauration boulangère  
marqués du sigle B.

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.

**Boulangers**  
**de France**

Signalez le plus vite possible votre intention  
de devenir *Boulangers de France*  
à votre groupement départemental,  
ou à défaut à votre région boulangère  
dont vous trouverez les coordonnées sur :

**[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)**

Visitez et faites connaître

**[www.boulangersdefrance.org](http://www.boulangersdefrance.org)**

**32 000 artisans boulangers**  
**La France a de la chance**

Devenez vite

**Boulangers**  
**de France**

*Boulangers de France* est la marque-label  
créée par la Confédération Nationale  
de la Boulangerie-Pâtisserie Française  
pour que les consommateurs vous différencient  
clairement des acteurs  
de la boulangerie industrielle.

Les Français aiment la boulangerie traditionnelle.  
Cet engouement a suscité au fil des années  
la convoitise d'industriels avides d'en tirer profit.  
Ces derniers ont bien compris que distribuer  
des produits fabriqués à la chaîne dans des  
boutiques inspirées du charme des boulangeries  
artisanales était rentable.

Si vous êtes fier d'être artisan boulanger-pâtissier,  
vous pouvez aisément devenir *Boulangers de France*.  
Au printemps 2020, les consommateurs seront informés  
et surtout, ils seront incités à rechercher et préférer  
les *Boulangers de France*.



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française