

Nous sommes fiers d'être



Pour le respect, le bien-être 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.

Soumettre les engagements décrits ici au contrôle régulier  
d'un organisme de certification (Bureau Veritas).