



CHARTRE DE LA BOULANGERIE *d'Excellence* 2026

Transparence et engagements

Chez FRANCE BOULANGERIE, nous valorisons et récompensons les boulangeries indépendantes qui se distinguent par leur excellence. Chaque année, nous attribuons une note de la Boulangerie d'Excellence aux établissements qui remplissent des critères exigeants en matière de qualité, hygiène, satisfaction client et si possible éco-responsabilité

Article 1 – Engagement sur la fabrication artisanale en boulangerie

Conformément à l'article L. 122-17 du Code de la consommation, l'appellation "boulangerie" est strictement réservée aux artisans qui :

- Assurent eux-mêmes l'achat des matières premières,
- Pétrissent la pâte sur place,
- Assurent la fermentation et le façonnage,
- Cuisent le pain sur le lieu de vente du consommateur final.
- Toute entreprise ne respectant pas ces critères ne peut pas se revendiquer comme étant une boulangerie artisanale.

Article 2 – Engagement sur l'appellation "pain maison"

Conformément au décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, le terme "pain maison" garantit que chaque pain est :

- Pétri, façonné et cuit sur place,
- Exempt de toute pâte surgelée ou préfabriquée,
- Fabriqué à partir d'ingrédients sélectionnés et transformés directement sur le lieu de vente.
- L'utilisation de l'appellation "pain maison" implique une fabrication artisanale intégrale sans recours à des pains préculés ou industriels.

Article 3 – Réduction de la teneur en sel

Dans une démarche de santé publique et conformément à l'accord collectif du 3 mars 2022 sur la réduction du sel dans le pain, les boulangeries engagées dans la note de Boulangerie d'Excellence s'engagent à respecter les niveaux de sel définis pour chaque type de pain.

Les teneurs maximales autorisées sont les suivantes :

- Pain courant : 1,4 g de sel pour 100 g de pain (16,8 g/kg de farine avec un taux d'hydratation de 64%).
- Pain complet ou aux céréales : 1,3 g de sel pour 100 g de pain (17 g/kg de farine avec un taux d'hydratation de 80%).
- Pain de mie (avec ou sans gluten) : 1,2 g de sel pour 100 g de pain, avec une réduction à 1,1 g prévue depuis octobre 2025.

Cette mesure vise à améliorer la qualité nutritionnelle des pains tout en préservant leur goût et leur texture. Elle contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires et s'inscrit dans les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les boulangeries engagées dans la note de Boulangerie d'Excellence doivent veiller à adapter leurs recettes afin de garantir le respect de ces seuils et informer leurs clients sur cette démarche d'amélioration nutritionnelle.

Article 4 – Hygiène et sécurité alimentaire

L'hygiène et la sécurité alimentaire constituent des exigences fondamentales pour l'obtention de la note de la Boulangerie d'Excellence. Nous nous appuyons sur les contrôles officiels d'hygiène réalisés par les autorités compétentes, accessibles sur le site dgal.opendatasoft.com.

Un établissement ayant reçu un avis défavorable lors d'un contrôle sanitaire ne peut prétendre à l'obtention de cette note tant que la situation n'a pas été régularisée et qu'une mise en conformité avec les normes en vigueur n'a pas été attestée par un contrôle satisfaisant des autorités compétentes.



CHARTRE DE LA BOULANGERIE *d'Excellence* 2026

Article 5 – L'engagement éco-responsable : une valeur ajoutée

Chez France Boulangerie nous croyons qu'une boulangerie d'excellence ne se limite pas à la qualité de ses produits et à la satisfaction de ses clients. L'impact environnemental et l'engagement pour un avenir plus durable sont des valeurs que nous souhaitons encourager et mettre en avant. Ainsi, au-delà des critères obligatoires, nous valorisons les établissements qui intègrent des pratiques éco-responsables dans leur activité quotidienne. Ces actions ne sont pas imposées, mais elles témoignent d'une démarche volontaire et engagée, que nous tenons à récompenser.

Article 6 – L'engagement client : un pilier de l'excellence

Une boulangerie d'excellence ne se distingue pas uniquement par la qualité de ses produits. L'accueil, le service et l'expérience client jouent un rôle fondamental dans la fidélisation et la satisfaction de la clientèle. La note d'excellence prend en compte deux indicateurs :

- La note moyenne accordée sur Google Business Profile
- La note moyenne accordée sur la plateforme franceboulangerie.fr

Ces évaluations permettent d'obtenir une vision transparente et objective de la satisfaction client, tout en valorisant les efforts des boulangeries qui mettent un point d'honneur à offrir un service de qualité.

Article 7 – Modalités de validation de la note de la Boulangerie d'Excellence

La note de la Boulangerie d'Excellence repose sur un système combinant autocontrôle, engagement volontaire et contrôle externe afin de garantir la conformité aux critères établis.

- Autocontrôle : Chaque boulangerie s'engage à respecter les exigences de la charte et à réaliser un suivi interne régulier de ses pratiques.
- Engagement formel : L'adhésion à la note de Boulangerie d'Excellence implique une signature de la charte attestant de la mise en place des actions requises en matière de qualité, d'hygiène et de fabrication.
- Contrôle par France Boulangerie : La société MJMG (France Boulangerie) assure un suivi des engagements en réalisant des vérifications, en s'appuyant sur les données disponibles, les contrôles d'hygiène officiels et les retours clients.

Cette combinaison permet d'assurer une reconnaissance fiable et crédible, valorisant les boulangeries qui maintiennent des standards élevés en matière de savoir-faire artisanal et de service aux consommateurs.

Article 8 – Renouvellement annuel

L'obtention de la note de Boulangerie d'Excellence est soumise à un engagement continu en faveur de la qualité et du respect des critères établis.

La note de Boulangerie d'Excellence doit être renouvelée chaque année par une évaluation des critères de qualité, réalisée par la société MJMG (France Boulangerie). Cette évaluation inclut la vérification des engagements pris par l'établissement et l'attestation du maintien des standards exigés. Le renouvellement permet d'assurer que les boulangeries respectent durablement les exigences de la charte et garantissent un niveau constant de qualité et de service.

Je signe la charte de la Boulangerie d'Excellence 2026 FRANCE BOULANGERIE :

☐

En cochant cette case, j'affirme avoir pris connaissance, comprendre et m'engager à respecter l'ensemble des obligations de la charte de la Boulangerie d'Excellence 2026 de FRANCE BOULANGERIE.