

CAHIER DES CHARGES CHARTRE QUALITÉ



20 22

**GLACES
&
SORBETS
DE TRADITION
FRANÇAISE**

CERTIFIÉ PAR LA CONFÉDÉRATION NATIONALE
DES GLACIERS DE FRANCE



C/N/G/F
CONFÉDÉRATION NATIONALE
DES GLACIERS DE FRANCE

ENGAGEZ-VOUS POUR LA QUALITÉ !

Qu'est-ce que la Charte Qualité « Glaces Artisanales de France » ?

Initiée par des travaux avec les membres de la Confédération Nationale des Glaciers de France, la Charte Qualité est le reflet d'un engagement de l'artisan glacier d'offrir au consommateur le meilleur de la glace artisanale, **fabriquée dans les règles de l'art.**

Que permet la Charte Qualité ?

La Charte Qualité confère aux membres qui la respectent un droit d'utilisation de la marque collective « **Glaces & Sorbets de Tradition Française** » déposée par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Un objectif partagé par tous

L'objectif de la Charte Qualité « **Glaces & Sorbets de Tradition Française** » est de soutenir et d'accompagner les artisans glaciers qui sélectionnent les meilleurs ingrédients et qui travaillent dans les règles de l'art. Celle-ci doit les encourager dans leur démarche visant à améliorer constamment la qualité de leurs produits et de leurs services. Ce label, reconnu par le grand public, est un outil qui permet de distinguer immédiatement leur point de vente des établissements concurrents. Ce dispositif tend plus généralement à faire évoluer la profession pour mieux répondre aux exigences croissantes des consommateurs en termes de qualité et de sécurité.

L'adhésion à cette Charte est une démarche volontaire de la part des artisans glaciers.

- ▶ Adhérer à la Confédération Nationale des Glaciers de France.
- ▶ Sélectionner et Utiliser des ingrédients de qualité.
- ▶ Fabriquer dans les règles de l'art.
- ▶ S'interdire d'utiliser des prémix industriels.
- ▶ Avoir du personnel formé et sensibilisé aux bonnes pratiques de la profession.
- ▶ S'engager par écrit au respect strict des exigences formulées par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

QUATRE ENGAGEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

Compétences, expérience et savoir-faire de l'artisan glacier

- L'artisan glacier s'engage à respecter les appellations mentionnées dans le Code des Pratiques Loyales pour l'obtention de la charte.
- L'artisan glacier ne doit fabriquer que des sorbets plein fruits.
- L'artisan glacier fabrique 100% des glaces, crèmes glacées, sorbets, soft compris, qu'il vend sous sa marque.
- L'artisan glacier s'engage à respecter un processus de fabrication conformément aux « règles de l'art » décrites dans le Guide du Glacier.
- L'artisan glacier intègre obligatoirement dans son processus de fabrication un temps de maturation de 4 heures minimum.
- Les pratiques de surgélation permettront d'atteindre une température de -18°C à cœur en moins de 4 heures.
- L'artisan glacier crée régulièrement de nouveaux produits.

Qualité des ingrédients

- L'artisan glacier s'engage à utiliser des ingrédients nobles et des matières premières butyriques dans ses fabrications, dont la provenance est majoritairement française.
- Si l'artisan glacier utilise des arômes ou préparations aromatisantes pour ses principaux parfums, ils doivent impérativement être d'origine naturelle.
- Dans les sorbets plein fruits classiques, l'utilisation d'arômes est proscrite.
- L'utilisation de pâte aromatique pour la fabrication de parfums enfantins n'est pas disqualifiante sous réserve que sa fabrication soit réalisée par l'artisan.
- Pour réaliser ses recettes, l'artisan glacier sélectionne des matières premières nobles et naturelles et les pèse rigoureusement. La nature de ces matières premières pourra être vérifiée par l'Organisme Certificateur indépendant, lors de ses contrôles.

Respect des bonnes pratiques

- Le professionnel doit être qualifié/diplômé pour la fabrication de la glace (CAP, Brevet de Maîtrise, Titre de Maître Artisan, expérience acquise dans le temps.....).
- L'élaboration des produits se fait en France.
- L'artisan glacier s'engage à informer le consommateur sur la présence de tout ingrédient allergène à déclaration obligatoire.
- L'artisan glacier s'engage à appliquer sur ses produits préemballés un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur et particulièrement celle de la Directive du Règlement UE 1169/2011, dit INCO.

Sécurité et qualité hygiénique certifiée

- Les produits fabriqués feront obligatoirement l'objet d'analyses bactériologiques tous les ans (au moins 4 produits/an).
- L'artisan glacier s'engage à respecter scrupuleusement le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en glacerie.

**LES PRÉSENTS CRITÈRES ET CONDITIONS DOIVENT ÊTRE RESPECTÉS PAR L'ARTISAN GLACIER
POUR L'ENSEMBLE DES PRODUITS FABRIQUÉS, TOUTES GAMMES CONFONDUES.**

Pourquoi demander l'agrément Charte Qualité « Glaces & Sorbets de Tradition Française » ?

La Charte Qualité **Glaces & Sorbets de Tradition Française** est à la fois :

- ▶ Un outil pédagogique qui vous accompagne dans la démarche d'amélioration continue de la qualité de vos produits et services
- ▶ Un outil de promotion de votre entreprise et de vos produits auprès de vos consommateurs

Elle vous permet de :

- ▶ Faire le point sur votre savoir-faire et vous améliorer
- ▶ Valoriser votre engagement dans la qualité
- ▶ Fidéliser vos consommateurs ou en attirer de nouveaux
- ▶ Vous distinguer dans l'offre du dessert glacé

Retrouver le réseau des adhérents Charte Qualité « **Glaces & Sorbets de Tradition Française** » sur le site internet de la Confédération Nationale des Glaciers de France :

www.lemonedudessert.fr

LES SERVICES

COMMUNICATION

Chaque année pendant les 3 ans d'agrément :

1 kit de communication de la Charte Qualité comprenant :

Le visuel de la marque collective « Glaces & Sorbets de Tradition Française » :

- ▶ 2 x vitrophanies (22x11 cm)
- ▶ 2 x autocollants (22x11 cm)
- ▶ 1 affiche sur pied résistant pluie – UV – produits nettoyage (30x21 cm)
- ▶ 1 affiche sur pied résistant pluie – UV – produits nettoyage (21x15 cm)
- ▶ 1 rouleau de 3000 stickers résistant congélation des pictogrammes (3.5 cm diamètre)
- ▶ 1 fichier numérique : logo signature Mail
- ▶ 1 fichier numérique : pied de page (utilisation pour leaflets, site internet,...) (4.5x3.5 cm)

Ce kit d'une valeur de 50€ TTC sera offert la première année d'agrément. Les deux années suivantes, celui-ci sera facturé à l'adhérent agréé.

1 attestation d'agrément
(la première année valable pour 3 ans)

1 plan média national
(dont réseaux sociaux)
pour la valorisation du réseau de professionnels agréés

ACCOMPAGNEMENT ET CONTRÔLE

- ▶ **Des fiches pratiques (hygiène, process...)**
- ▶ **Des conseils d'experts**
- ▶ **Le contrôle du respect du présent cahier des charges par un Organisme Certificateur indépendant au plus tard dans l'année suivant l'obtention de l'agrément.**

Qui peut adhérer à la Charte Qualité Glaces & Sorbets de Tradition Française ?

Tout professionnel fabriquant de la Glace qui :

- ▶ est adhérent à la Confédération Nationale des Glaciers de France
- ▶ justifie de sa qualification professionnelle (CAP, Brevet de Maîtrise, titre de Maître Artisan, ancienneté dans le métier (3 ans minimum)...)
- ▶ justifie que son activité principale de fabrication de glaces est la vente directe au consommateur (70% minimum de son chiffre d'affaire)

L'adhésion à la Charte Qualité est volontaire, renouvelable et valable pour trois ans

L'adhésion est effective :

- après validation du dossier de candidature par la Commission d'experts Confédération Nationale des Glaciers de France
- après réception d'un dossier complet avec tous les justificatifs demandés
- après réception des deux règlements de :
 - 60€ TTC pour les frais de dossier
 - 250€ TTC pour le contrôle par l'Organisme Certificateur.

Le dossier de candidature comprend

- Le questionnaire d'auto-évaluation complet à remplir en ligne
- Extrait de Kbis daté de moins de 3 mois
- Copie de la facture acquittée de l'adhésion à la Confédération Nationale des Glaciers de France
- Attestation d'engagement et déclaration sur l'honneur signée que l'entreprise respecte le règlement d'usage en vigueur
- Copie des résultats d'une analyse bactériologique d'au moins 2 produits glacés datés de moins de 12 mois
- Copie d'une analyse bactériologique de l'eau utilisée
- Copie/ photo de l'étiquetage complet de 2 glaces et de 2 sorbets
- Tous documents utiles pour appuyer votre dossier de candidature (derniers investissements, photo du laboratoire, de l'espace de vente, fabrication de gammes spécifiques (bio, vegan, sans gluten...)).
- 1 virement à l'ordre de la Confédération Nationale des Glaciers de France d'un montant de 60€ TTC pour le frais de dossier *
- 1 virement à l'ordre de la Confédération Nationale des Glaciers de France d'un montant de 250€ TTC pour le contrôle et le kit de la Charte *

*Une facture acquittée sera envoyée.

Tarif valable pour l'audit d'un seul site de fabrication et d'un seul point de vente. Pour les entreprises situées en département d'Outre-Mer ou à l'étranger, consultez les services administratifs de la CNGF.

Si La Confédération Nationale des Glaciers de France est amenée à retirer l'agrément Charte qualité Glaces & Sorbets de Tradition Française, suite au passage de l'Organisme Certificateur, aucun remboursement ne sera effectué.



Vous souhaitez des informations complémentaires sur le droit d'utiliser la marque, contactez nos services administratifs :

Par email : direction@lemondedudessert.fr

Par téléphone : **01 48 74 72 28**