



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Loiret



> Viennoiseries 100 % maison

La Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre patronale de la boulangerie, avec le soutien financier du Conseil régional du Centre-Val de Loire et de l'Europe, ont lancé l'opération « Viennoiseries 100 % maison » en Loiret.

Ce label régional, décliné de façon départementale, a pour objectif, d'une part, de valoriser la qualité des produits recherchée par le consommateur et, d'autre part, de maintenir les savoir-faire en matière de réalisation des viennoiseries.

La boulangerie est le commerce de proximité le plus prisé des Français et 2/3 des ménages s'y rendent trois à quatre fois par semaine en moyenne. C'est une des professions alimentaires artisanales qui a le mieux résisté à la grande distribution. Cette production reste artisanale à hauteur de 75 %.

Si la fabrication artisanale du pain est bien protégée, la fabrication de viennoiserie ne l'est pas et de nombreux artisans boulangers ne fabriquent plus eux-mêmes leur viennoiserie. En adhérant à l'opération, les artisans boulangers-pâtisseries s'engagent à fabriquer des produits « fait maison », frais et sains pour la santé, sans conservateur, ni huile de palme et huile hydrogénée, et ce dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

La fabrication de viennoiserie artisanale répond à une exigence de qualité et d'excellence tant visuelle que gustative et ne peut être réalisée que par des professionnels passionnés.

C'est pourquoi, la Chambre patronale de la boulangerie et la Chambre de métiers et de l'artisanat ont jugé nécessaire de valoriser la qualité des produits et de faire reconnaître ce savoir-faire tant recherché par les consommateurs.

La charte « Viennoiseries 100 % maison » a été lancée au niveau régional, le 18 mai 2013, lors de la Fête du pain à Chartres, par la Chambre patronale régionale des boulangers et la CRMA du Centre, en présence de la Région Centre-Val de Loire. Pour le Loiret, les premières labellisations ont été décernées en novembre 2014.

Au dernier comité d'agrément de mai dernier, on compte **65 entreprises recensées sur tout le département !**

Aujourd'hui, plus que jamais, l'artisanat réaffirme ses valeurs : **travail bien fait, compétence, passion du métier, innovation et fidélité à la tradition.**



Opération cofinancée par l'Union européenne « L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEDER » et le Conseil régional du Centre-Val de Loire.

► Développer la notoriété des artisans boulangers et leur savoir-faire

L'action « Viennoiseries 100 % maison » consiste à valoriser les artisans boulangers et pâtisseries qui proposent à leur clientèle des viennoiseries entièrement faites « maison ».

L'enjeu est multiple :

- valoriser le savoir-faire artisanal ;
- offrir un avantage concurrentiel aux artisans qui s'engagent à proposer à leurs clients des produits répondant à des critères de fabrication et de composition fixés dans une charte ;
- inciter à conserver la formation des gestes professionnels.

► Un label pour être reconnu du grand public

Pour être labellisés, les artisans boulangers, pâtisseries signent une charte les engageant à :

- fabriquer la totalité de sa viennoiserie et à ne faire aucun achat de viennoiseries surgelées ;
- ne pas utiliser d'huile hydrogénée pour la fabrication de sa viennoiserie ;
- utiliser des farines de type T45 / T55 / T65 ou farine biologique et ne pas utiliser de farines mix ;
- respecter les règles d'hygiène en vigueur dans la profession ;
- indiquer la date de cuisson de la viennoiserie, si celle-ci relève d'une cuisson de la veille.

► Un comité d'agrément pour vérifier l'engagement de l'artisan

Cette commission de validation, composée de représentants des organismes partenaires, est garant de la charte. Elle rend un avis sur les candidatures à l'adhésion d'artisans boulangers-pâtisseries :

- La Chambre patronale de la boulangerie du Loiret
- La Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
- Le CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat
- Le Conseil régional du Centre-Val de Loire
- La Direction départementale de la protection des populations
- L'Ordre des experts-comptables
- UFC Que choisir

Chaque artisan engagé reçoit un kit de communication en version numérique et papier (affiches, millésime, logo) pour le décliner sur pochette, devis, factures, site internet ou bien courriels...

> Outils de communication « Viennoiseries 100 % maison »

► Kit de communication pour les artisans



Un logo identifiable pour les artisans signataires de la charte d'engagement



Un autocollant « Millésime »

Cette pastille permet, au consommateur, de vérifier que l'entreprise est toujours labellisée



Des affiches

pour sensibiliser le grand public

Affiche avec le slogan

« Les viennoiseries maison, c'est trop bon ! »

Un présentoir
pour comptoir de caisse



> 65 entreprises labellisées en Loiret



Lors du Comité d'agrément du 18 mai dernier, **25 renouvellements d'entreprises dont 6 nouveaux adhérents** ont été labellisés.

Liste complète des boulangeries-pâtisseries disponible sur le site de la CMA 45

> Chiffres clés & formation

► Le secteur de la boulangeries en Loiret

	31/12/2014	31/12/2013
Nombre de Boulangeries-pâtisseries	322	321
Nombre de créations en boulangerie-pâtisserie	29	38

- **80 %** des boulangeries pâtisseries ont au moins un salarié.
- Un secteur qui emploie **919 salariés** et compte **1 500 actifs**.
- $\frac{3}{4}$ des boulangeries forment des apprentis, **1/3** souhaite en prendre à la rentrée 2015.
- **66,5 %** des boulangeries ont maintenu leurs emplois, **15%** ont recruté en plus contre seulement **18,5 %** qui ont du supprimé un emploi : très bonne résistance malgré la conjoncture.
- **1/3** des boulangeries sont situées en zone rurale dans des communes de - de 2000 habitants.

► Formation en boulangerie

■ Deux formations proposées en apprentissage au CFA de la CMA du Loiret

	Nombre d'apprentis au 31/12/2014
CAP Boulanger	107
Mention complémentaire pâtisserie boulangère	19
TOTAL	126

CFA de la CMA du Loiret

5 rue Charles Péguy à Orléans - Tél. 02 38 62 75 29

■ Nouvelle formation : CAP Boulanger adulte

Ouverture en septembre 2015

Cette formation, proposée par l'Institut des métiers et de l'artisanat, s'adresse aux salariés, demandeurs d'emploi (5 places financées par la Région) ou tout public souhaitant se reconvertir au métier de boulanger. Alternant semaines à l'IMA et stage en entreprise, cette formation de 9 mois est validée par les épreuves du CAP.

12 places seront disponibles ! Les inscriptions sont ouvertes.

+ d'info, contactez l'institut des métiers et de l'artisanat

Alexandra Michaud au 02 38 62 18 54 ou a.michaud@cma-loiret.fr



■ La campagne d'apprentissage lancée depuis le 1^{er} juillet

Le Centre d'Aide à la Décision (CAD, au sein de la CMA, est un dispositif d'accueil, d'information, d'orientation et d'aide au recrutement en matière de qualification et d'emploi. Il accompagne les jeunes et les chefs d'entreprises dans leurs démarches de contrats en alternance.

www.centre-alternance.fr : Déposez vos offres et demandes en toute simplicité !

Un site pratique pour les entreprises et les jeunes. « Centre-alternance.fr » est la première bourse régionale des Centres d'Aide à la Décision (CAD) sur internet, créée par les CMA de la région Centre, permettant une publication de l'ensemble des offres et des demandes en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Ce service est gratuit pour les entreprises et les demandeurs.

CAD Orléans ou Montargis | au 02 38 68 08 68 ou cad@cma-loiret.fr