

# *La Charte*



Un Maître Boulanger-Pâtissier s'engage  
au travers de sa compétence professionnelle à :



*Assurer une fabrication quotidienne  
dans le respect des règles de l'art.*



*Offrir une grande variété de pains, spécialités et pâtisseries,  
d'une fraîcheur absolue.*



*Mettre en œuvre des recettes traditionnelles  
du terroir au moyen de techniques  
de production modernes.*



*Garantir une qualité maximale dans le choix des farines  
et des matières premières.*



*Adopter une hygiène parfaite dans le respect  
des normes de l'Agence Fédérale  
pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.*



*Proposer des spécialités régionales qui répondent  
aux attentes actuelles de ses clients.*



*Ecouter, informer, conseiller et servir ses clients  
avec le sourire.*

