

CAHIER DES CHARGES LABEL

GLACES ARTISANALES DE FRANCE



LABEL QUALITÉ
Glaces
artisanales
de France



2026



Engagez-vous pour la qualité !



Qu'est-ce que le label « Glaces Artisanales de France » ?

Initié par des travaux avec les membres de la Confédération des Glaciers de France, le label « Glaces Artisanales de France » 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.**

Le secteur de la glace connaît aujourd'hui une grande diversité de pratiques de production. Cette évolution peut rendre moins visible la spécificité du savoir-faire des artisans glaciers qui conçoivent leurs recettes et réalisent eux-mêmes la transformation de leurs produits.

Afin de mieux identifier et valoriser ces pratiques professionnelles, la Confédération a souhaité mettre en place **un repère clair, structurant et exigeant.**

L'attribution du **label « Glaces Artisanales de France »** est conditionnée au respect préalable des critères définissant la mention « **Fabriqué dans les règles de l'art** », tels que décrits dans le référentiel technique annexé au présent cahier des charges.

Que permet le label « Glaces Artisanales de France » ?

Le label « Glaces Artisanales de France » confère aux membres qui en respectent le cahier des charges, un droit d'utilisation de la marque collective « Glaces Artisanales de France » déposée par la Confédération des Glaciers de France, sur le territoire français y compris les DOM.

Un objectif partagé par tous

Le label « Glaces Artisanales de France » a pour vocation de soutenir et d'accompagner les artisans glaciers fabricants qui sélectionnent les meilleurs ingrédients et qui travaillent dans les règles de l'art, de garantir le respect des fondamentaux techniques du métier, de défendre l'identité artisanale du glacier et d'apporter un repère de confiance au consommateur en termes de transparence, de qualité et de sécurité alimentaire.

La candidature pour l'obtention du label est une démarche volontaire de la part des artisans glaciers.

Demander le label Glaces Artisanales de France ?

La candidature est réservée aux membres adhérents à la Confédération des Glaciers de France.

La candidature peut être déposée dès la validation de l'adhésion annuelle et l'artisan glacier s'engage à adhérer pendant les deux années suivant l'obtention du label, celui-ci ayant une durée de validité de 3 ans.

L'artisan glacier s'engage par écrit au respect strict des exigences formulées par la Confédération des Glaciers de France, et accepte de se soumettre à l'audit de contrôle effectué par un organisme indépendant, portant sur des critères qualitatifs et quantitatifs définis dans le cahier des charges (contrôle sur pièces justificatives et sur site).



4 engagements et caractéristiques spécifiques



1

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

- Le professionnel candidat doit être titulaire d'un diplôme ou titre professionnel en lien direct avec la fabrication de produits glacés (CAP, BTM ou équivalent, Titre d'Artisan ou de Maître Artisan) ou tout titre reconnu par la profession comme attestant d'une compétence technique suffisante (la liste des diplômes et titres reconnus est tenue à jour par la commission technique du label).
- L'élaboration des produits se fait en France.
- L'artisan glacier fabrique 100% des glaces, crèmes glacées, sorbets, soft compris, dessert glacé ou tout autre produit glacé, qu'il vend sous sa marque.
- L'artisan glacier crée régulièrement de nouveaux produits.
- L'artisan glacier veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant ses apprentis/employés. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel veillant à la qualité de ses produits.

2

Qualité des ingrédients

- L'artisan glacier s'interdit d'utiliser des premix industriels.
- L'artisan glacier sélectionne des ingrédients nobles et des matières premières de qualité dans ses fabrications, dont la provenance est majoritairement française, notamment pour les produits laitiers.
- L'artisan glacier ne doit fabriquer que des sorbets « plein fruit ».
- L'artisan glacier valorise des produits issus de circuits courts, des produits locaux/régionaux, des produits labélisés (AOC, AOP, Label Rouge, IGP, STG, AB...)
- L'artisan glacier n'utilise pas d'arômes ni de colorants artificiels pour la fabrication des glaces et sorbets. L'utilisation de pâte aromatique n'est pas disqualifiante sous réserve que la fabrication de la glace soit réalisée par l'artisan glacier.





3

Respect des bonnes pratiques

- L'artisan glacier s'engage à respecter les appellations mentionnées dans le Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires et le poids minimum spécifié pour chaque appellation.
- L'artisan glacier s'engage à respecter un process de fabrication conformément aux bonnes pratiques décrites dans le Guide du Glacier.
- L'artisan glacier intègre obligatoirement dans son process 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.



4

Sécurité et qualité hygiénique certifiée

- Les produits fabriqués feront obligatoirement l'objet d'analyses bactériologiques tous les ans.
- 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.
- Un dispositif de traçabilité des matières premières et des produits finis sera idéalement en place.
- L'artisan glacier s'engage à respecter scrupuleusement le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en glacerie et tient à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire.

Les présents critères et conditions doivent être respectés par l'artisan glacier fabricant pour l'ensemble des produits fabriqués, toutes gammes confondues.

Pourquoi ●● s'engager pour le label « Glaces Artisanales de France » ?

Le label « Glaces Artisanales de France » 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 auprès de vos clients

Il vous permet de :

- Faire le point sur votre savoir-faire et vous améliorer
- Valoriser votre engagement dans la qualité
- Fidéliser vos clients ou en attirer de nouveaux
- Vous distinguer dans l'offre du dessert glacé
- Faire partie d'un réseau d'artisans fabricants qui portent haut les couleurs de la glace artisanale française

Toutes autres démarches responsables, en termes d'environnement, de gestion, de management, de communication, de services, de développement répondant aux tendances de consommation... sont bienvenues et apporteront des points supplémentaires à votre candidature.

Retrouvez le réseau des adhérents labellisés « Glaces Artisanales de France » sur le site internet de la Confédération des Glaciers de France :

www.confederationdesglaciersdefrance.fr



Les services



Communication

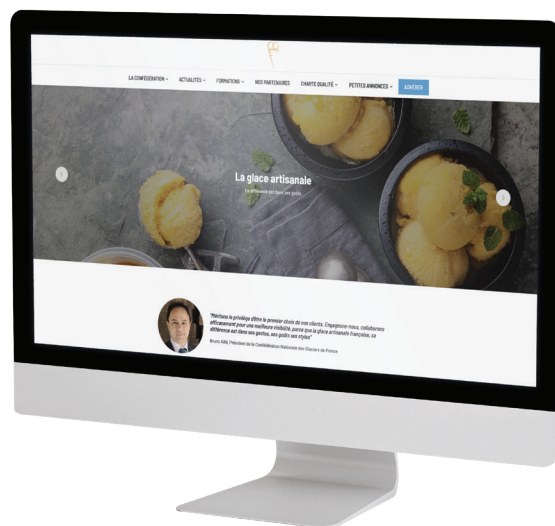
Pendant les 3 ans d'agrément, la Confédération des Glaciers de France mettra à disposition de l'adhérent labellisé 1 kit de communication comprenant notamment :

- 1 certificat de labellisation « Glaces Artisanales de France » (la première année, renouvelable 2 fois en deuxième et troisième année).
- Le visuel de la marque collective « Glaces Artisanales de France » : vitrophanie millésimée.
- 1 fichier numérique du logo millésimé, sa charte graphique et le guide d'utilisation de la marque.
- 1 plan média valorisant le réseau de professionnels agréés : réseaux sociaux, site web et manifestations diverses de la CGF.

Chaque année, le kit est renouvelé pour mettre à jour le millésime de l'année.

Accompagnement et contrôle

- Des conseils d'experts : compte-rendu formalisé des points de vigilance et axes d'amélioration pour progresser.
- Le contrôle du respect du présent cahier des charges par un Organisme Certificateur indépendant au plus tard dans l'année suivant l'obtention du label.



Sessions d'attribution du label : plusieurs commissions annuelles

- La Commission d'Experts s'engage à répondre sous 2 mois, de janvier à avril et de septembre à décembre, pour tout dépôt de candidature au label « Glaces Artisanales de France », dès lors que le dossier est complet et prêt à être instruit.
- Pour les dépôts de mai à août, la commission reprendra les instructions en septembre.



Qui peut adhérer ?



Tout(e) candidat(e) professionnel (le), y compris le(la) gérant(e) fabricant des glaces alimentaires qui :

- Est adhérent à la Confédération des Glaciers de France
- Est inscrit au Registre National des Entreprises (RNE) ayant une activité artisanale relevant de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (ex Registre des Métiers – RM)
- N'appartient pas à un réseau de franchises ou n'est pas lui-même franchiseur
- Est titulaire d'un diplôme ou titre professionnel* en lien direct avec la fabrication de produits glacés (CAP, BTM ou équivalent, Titre d'Artisan ou de Maître Artisan) ou tout titre reconnu par la profession comme attestant d'une compétence technique suffisante
- Garantit sa pleine implication dans les créations de recettes, la R&D et la production

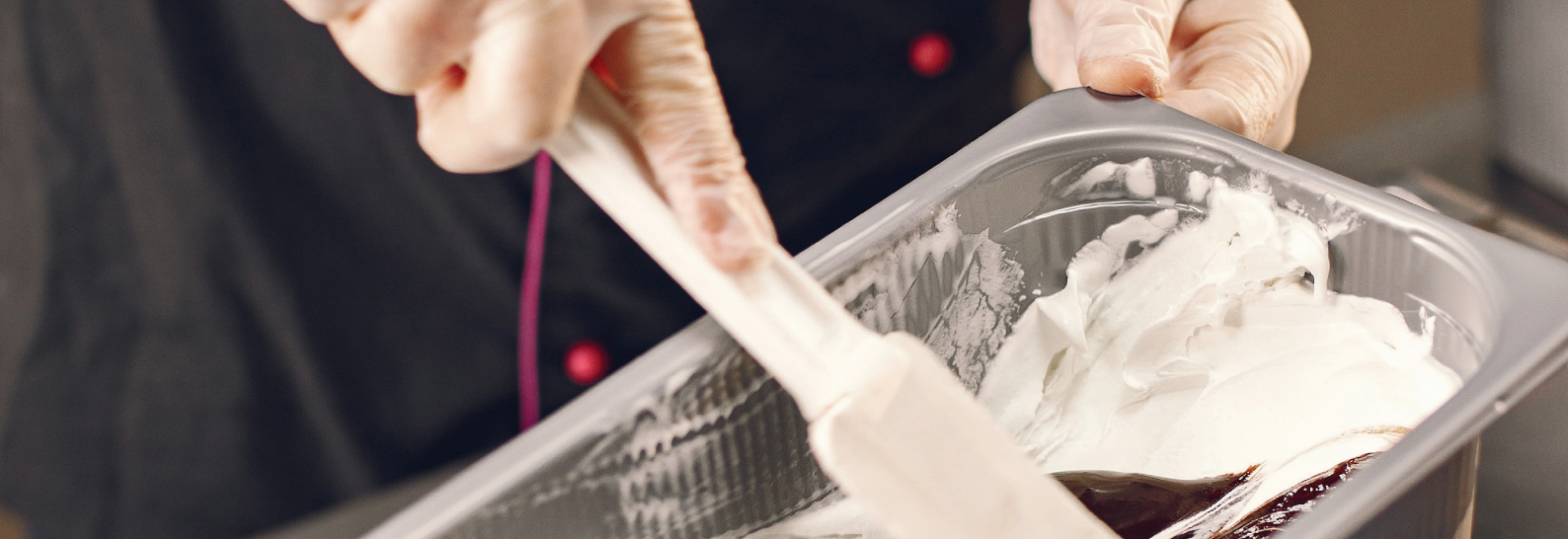
***Qualification du candidat :** l'accès au label est conditionné à la justification d'une qualification professionnelle ou d'un titre attestant de la maîtrise des savoir-faire nécessaires à la fabrication de produits glacés dans les règles de l'art.

Cette exigence vise à garantir le niveau technique du label et la crédibilité de la démarche artisanale.

L'exigence de qualification s'inscrit dans le cadre du label « Glaces Artisanales de France » visant à valoriser les professionnels répondant aux critères définis par la Confédération. L'attribution de ce label ne constitue ni une condition d'exercice du métier, ni une restriction à l'activité professionnelle.

L'adhésion au label est volontaire, renouvelable et valable

3 ans



● ● Dossier de candidature

Le candidat opère au sein d'une petite à moyenne structure et justifie son intégrité artisanale par une **production à échelle maîtrisée** où l'**intervention humaine est déterminante**, et par une **diffusion cohérente** de ses produits sur le territoire français.

Le candidat valide sa candidature et son engagement par une **déclaration sur l'honneur**, répond à un **questionnaire en ligne** et s'engage à **déposer un dossier** complet constitué des pièces justificatives listées ci-après, auprès de la Commission d'Experts de la CGF.

Le dossier de candidature, dont les pièces constitutives seront envoyées par mail, comprend :

- Une **présentation de l'entreprise** (son histoire, ses valeurs, son implantation, sa clientèle, sa zone de distribution... (2000 caractères max)
- Déclaration sur l'honneur de l'engagement de l'artisan glacier fabricant candidat à respecter les critères du cahier des charges du label « Glaces Artisanales de France »
- Copie de l'inscription au RNE pour l'année en cours (téléchargeable sur le site de l'INPI : <https://data.inpi.fr/>)
- **Diagramme organisationnel de l'entreprise**, identifiant le candidat à la labellisation (nom ou prénom, rôle et fonction)
- Copie du diplôme ou titre professionnel en lien direct avec la fabrication de produits glacés (CAP, BTM ou équivalent, Titre d'Artisan ou de Maître Artisan) du candidat et/ou du (de la) gérant(e)
- Justificatif du numéro d'agrément sanitaire ou du numéro dérogatoire à l'agrément sanitaire
- Copie des résultats d'une analyse bactériologique d'au moins 4 produits glacés datant 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 dans le cas de vente de produits glacés pré-emballés
- Tous documents utiles pour appuyer votre dossier de candidature (derniers investissements, photo du laboratoire, de l'espace de vente, fabrication de gammes spécifiques (bio, végétal, sans gluten...)).



La candidature est enregistrée :

- après réception du questionnaire et de la déclaration sur l'honneur du candidat relative à ses engagements dans ses pratiques du métier de glacier fabricant
- après validation du questionnaire de candidature par la Commission d'Experts de la Confédération des Glaciers de France.
- après réception d'un dossier complet avec tous les justificatifs demandés. Le candidat pourra être contacté pour des demandes de précisions et des compléments d'informations si nécessaire.

Si tous les critères du cahier des charges ne sont pas remplis, des actions correctives pourront être demandées.

- après réception d'un règlement de 60€ TTC pour les frais de dossier (virement ou chèque à l'ordre de la Confédération des Glaciers de France) => non remboursables en cas de refus de la candidature

Lorsque le dossier du candidat est en conformité avec le cahier des charges et qu'il est validé par la commission d'Experts, un second règlement de 250€ TTC est demandé pour le contrôle** par l'Organisme Certificateur commandité par la Confédération des Glaciers de France.

Ce règlement déclenche l'**envoi du kit de communication**.

**Le coût de ce contrôle étant de plus de 500€, la Confédération prend à sa charge le complément.

Une facture acquittée vous sera envoyée.

Tarif valable pour l'audit d'un seul site de fabrication en France métropolitaine et départements d'Outre-Mer (La Réunion, Guadeloupe, Martinique).

Avantage Première adhésion :

Pour les primo-adhérents à la Confédération des Glaciers de France, la 1ère inscription au label « Glaces Artisanales de France » pour une durée de 3 ans, sera minorée à 200€ TTC.

Au cours des trois années de validité du label, les modifications majeures structurelles ou organisationnelles, y compris transmission/vente, doivent être signalées à la Confédération des Glaciers de France et donneront lieu à un réexamen du dossier pour maintenir ou non le label.

L'attribution du label « Glaces Artisanales de France » ne constitue ni une certification d'Etat ni une garantie commerciale. Le professionnel demeure seul responsable de la conformité réglementaire de ses produits.

Quelles sont les conditions...



Quelles sont les conditions de retrait du label « Glaces Artisanales de France » et des droits d'utilisation de la marque collective « Glaces Artisanales de France » ?

L'adhésion au label « Glaces Artisanales de France » a une durée limitée dans le temps (validité 3 ans).

Le label peut également faire l'objet d'un retrait, pendant sa période de validité, à tout moment par la Confédération des Glaciers de France, si l'une des conditions énoncées pour l'adhésion n'est plus remplie, et/ou si l'un des engagements du glacier n'est plus respecté, et/ou si l'adhésion annuelle à la Confédération des Glaciers de France n'est pas renouvelée, et/ou si l'organisme certificateur relève un écart relatif aux déclarations fournies à l'adhésion et/ou si le glacier refuse l'accès aux pièces justificatives et la visite de ses locaux à l'auditeur lors du contrôle.

Le recueil des données

Toutes les informations recueillies dans le cadre de la demande d'adhésion au label « Glaces Artisanales de France » font l'objet d'un traitement informatique destiné à la Confédération des Glaciers de France. Ces informations sont strictement confidentielles entre les deux parties. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, le candidat dispose d'un droit d'accès et de rectification de ses

La mise en demeure sera notifiée par écrit à l'adhérent, qui disposera d'un mois maximum pour mettre en place des actions correctives, et les justifier.

Si la Confédération des Glaciers de France est amenée à retirer le label « Glaces Artisanales de France », aucun remboursement ni indemnisation ne seront effectués.

informations. Pour exercer ses droits, il suffit de contacter le responsable du service administratif soit par LRAR soit par courriel à l'adresse : claire.abadie@cngf.fr ou secretariat@cngf.fr. Conformément à la réglementation en vigueur, la demande doit être signée et accompagnée de la photocopie d'un titre d'identité portant la signature du demandeur, et préciser l'adresse à laquelle doit parvenir la réponse.



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

Par email : secretariat@cngf.fr

Par téléphone : 01 48 74 72 28

« Fabriqué dans les règles de l'art »

Référentiel technique

Est considéré comme « **fabriqué dans les règles de l'art** » tout produit glacé élaboré par un **glacier professionnel**, qui en assure la **conception**, la **formulation** et la **transformation complète**, dans le respect des **fondamentaux techniques** du métier, des **exigences sanitaires** en vigueur et d'une **sélection rigoureuse** des matières premières.

Cette définition repose sur cinq piliers :

1) Maîtrise de la formulation

Le glacier :

- Conçoit ses recettes
- Maîtrise les équilibres technologiques (MG, sucres, extrait sec...)
- Ajuste ses recettes selon la matière première et la saison

L'utilisation de bases complètes non modifiables de type premix est exclue.

2) Transformation réalisée par le professionnel

La fabrication comprend obligatoirement :

- Mélange
- Pasteurisation
- Maturation
- Turbinage/surgélation

La pasteurisation est conforme (temps/température), la maturation est d'au moins 4 heures.

3) Exigence sur les matières premières

- Ingrédients identifiables et traçables
- Correspondance entre l'appellation et la composition
- Utilisation cohérente d'ingrédients nobles

4) Maîtrise sanitaire et réglementaire

- Application du Paquet Hygiène
- Plan de Maîtrise Sanitaire formalisé
- Traçabilité complète
- Etiquetage conforme
- Respect de la chaîne du froid

5) Intégrité artisanale

- Production à échelle maîtrisée
- Intervention humaine déterminante
- Primauté du goût et de la texture sur la standardisation
- Saisonnalité quand elle est cohérente
- Le turbinage est adapté au produit et l'incorporation d'air maîtrisée et contrôlée, la texture est stable et conforme dans le temps

« Fabriqué dans les règles de l'art »

Règlement d'usage

Article 1 — Objet

La mention « fabriqué dans les règles de l'art » a pour objet d'identifier des produits glacés élaborés conformément aux savoir-faire reconnus de la profession d'artisan glacier, dans le respect des exigences techniques, sanitaires et déontologiques définies au présent règlement.

Elle ne constitue pas une appellation réglementée par les pouvoirs publics, mais une mention encadrée par la Confédération des Glaciers de France dans le cadre de son référentiel qualité.

Article 2 — Définition

Est considéré comme « fabriqué dans les règles de l'art » tout produit glacé :

1. Dont la recette est conçue, adaptée ou validée par le professionnel exploitant
 2. Dont la transformation principale est réalisée sous sa responsabilité directe
 3. Élaboré dans le respect des fondamentaux techniques du métier
 4. Conforme à la réglementation sanitaire en vigueur.
-

Article 3 — Conditions relatives à la fabrication

Pour pouvoir utiliser la mention, le professionnel doit :

- Réaliser la fabrication dans son laboratoire déclaré
- Assurer les opérations essentielles suivantes :
 - Formulation des recettes
 - Mélange des ingrédients
 - Traitement thermique conforme (pasteurisation ou procédé équivalent autorisé)
 - Maturation
 - Turbinage et mise en froid

L'utilisation exclusive de bases complètes prêtes à l'emploi ne permettant pas d'intervention significative sur la formulation exclut l'usage de la mention.

Article 4 — Matières premières

Le professionnel s'engage à :

- Employer des ingrédients identifiables et traçables
 - Assurer la concordance entre la dénomination du produit et sa composition
 - Ne pas recourir à des pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur
 - Garantir que l'ingrédient mis en avant dans la dénomination est présent en proportion cohérente.
-

Article 5 — Maîtrise sanitaire

Le bénéficiaire de la mention doit :

- Disposer d'un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme
 - Appliquer les principes HACCP
 - Respecter la chaîne du froid
 - Tenir à disposition les documents de traçabilité.
-

Article 6 — Responsabilité du professionnel

Le professionnel demeure seul responsable :

- De la conformité réglementaire de ses produits
 - De la sincérité des mentions portées à la connaissance du public
 - Du respect des engagements pris au titre du présent règlement.
-