



DÉCLARATION SUR L'HONNEUR ATTESTATION D'ENGAGEMENT (*)

M. Mme.:		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Représentant la société :	•••••		
En qualité de :			
Adresse :			
Code postal:			
Téléphone:			
Date d'immatriculation à la Chambre des Métiers :			
Lieu de fabrication des produits (si adresse différente de ci-dessus) :			
	·		
••••••••••••••••••	••••••••••••	••••••	
Ouvesture toute l'appée ou caisonn	nios :		
Ouverture toute l'année ou saisonnier :			

Déclare sur l'honneur, l'exactitude des renseignements fournis dans mon dossier de candidature au label « Glaces Artisanales de France ».

M'engage, envers la Confédération des Glaciers de France, à :

- Respecter les critères du cahier des charges pour l'utilisation du label « Glaces Artisanales de France » (critères et conditions listées ci-après, pour l'ensemble des produits que je fabrique, toutes gammes confondues)
- Lui fournir sur demande les documents prouvant le respect des conditions d'utilisation de la marque
- Me soumettre aux contrôles pour la vérification du cahier des charges par l'Organisme Certificateur Indépendant
- L'informer de toute modification dans l'organisation de l'entreprise susceptible de modifier les éléments déclarés dans le dossier de candidature
- Procéder au retrait de la marque en cas de non-conformité, non-respect des conditions ou de cessation de l'adhésion à la Confédération des Glaciers de France (pour quelque cause que ce soit) et, ce, sur simple injonction de la Confédération des Glaciers de France.

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

- je suis qualifié(e)/diplômé(e) pour la fabrication de la glace (CAP, Brevet de Maîtrise, Titre d'Artisan ou de Maître Artisan, expérience acquise dans le temps...).
- j'élabore mes produits en France.
- je fabrique 100% des glaces, crèmes glacées, sorbets, soft compris, dessert glacé ou tout autre produit glacé, vendus sous ma marque.
- je crée régulièrement de nouveaux produits.
- je veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant mes apprentis/employés. Au-delà, je m'engage à former l'ensemble de mon personnel veillant à la qualité de mes produits.

Qualité des ingrédients

- je m'engage à utiliser des ingrédients nobles et des matières premières butyriques dans mes fabrications, dont la provenance est majoritairement française.
- je n'utilise pas de premix industriels.
- je ne fabrique que des sorbets « plein fruit ».
- je valorise autant que possible les circuits courts et les produits locaux/régionaux.
- si j'utilise des arômes ou préparations aromatisantes pour mes principaux parfums, ils doivent impérativement être d'origine naturelle.
- si j'utilise de la pâte aromatique pour la fabrication de parfums enfantins, la fabrication de la glace doit être réalisée par moi-même (artisan glacier).
- Pour réaliser mes recettes, je 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

- je m'engage à respecter les appellations mentionnées dans le Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires et le poids minimum spécifié pour chaque appellation.
- je m'engage à respecter un process de fabrication conformément aux bonnes pratiques décrites dans le Guide du Glacier.
- j'intègre obligatoirement dans mon process de fabrication un temps de maturation de 4 heures minimum.
- mes pratiques de surgélation permettront d'atteindre une température de -18°C à cœur en moins de 4 heures.

Sécurité et qualité hygiénique certifiée

- les produits que je fabrique feront obligatoirement l'objet d'analyses bactériologiques tous les ans (au moins 2 produits/an, 4 si possible).
- je m'engage à informer le consommateur sur la présence de tout ingrédient allergène à déclaration obligatoire.
- je m'engage à appliquer sur mes produits préemballés un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur et particulièrement celle de la Directive du Règlement UE 1169/2011, dit INCO.
- idéalement, j'ai mis en place un dispositif de traçabilité des matières premières et des produits finis.
- je m'engage à respecter scrupuleusement le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en glacerie et je tiens à jour mon Plan de Maîtrise Sanitaire.

Atteste, que les engagements énoncés ci-de	essus sont remplis.
Fait à	Le
Cachet de l'entreprise et signature	

(*) Ce document d'engagement et de déclaration sur l'honneur est à renouveler tous les ans au cours de la période de validité du label qualité « Glaces Artisanales de France »

Cette attestation est à retourner à la Confédération des Glaciers de France – 64 rue de Caumartin – 75009 PARIS, sous forme numérique ou à défaut par lettre recommandée avec accusé de réception.