



Charte de déontologie des confiseurs

Les confiseries sont des "produits plaisirs" qui s'inscrivent dans notre patrimoine gourmand. Elles ont souvent une histoire, parfois très ancienne, parfois toute récente. L'univers de la confiserie se caractérise par une très grande variété de produits ; à titre d'exemple, on peut citer : les bonbons, les caramels, les nougats, les pâtes de fruits, les sucettes, le chewing-gum, la réglisse, les dragées, les calissons...

La Chambre syndicale de la Confiserie représente les confiseurs et l'univers des produits de la confiserie. Elle a notamment pour mission de veiller à l'image de ses produits et à la déontologie de la Profession, en tant que "gardienne de l'éthique".

Avec le double objectif d'une part, de continuer d'offrir au consommateur des produits de qualité et, d'autre part, de s'inscrire dans un cadre citoyen et responsable, les Confiseurs ont pris 7 engagements.

1. Engagement social et moral

Le métier de confiseur repose sur les hommes, leurs compétences et leur savoir-faire.

Les confiseurs s'engagent à préserver et transmettre leur patrimoine et leur savoir-faire. Dans ce cadre, ils s'engagent à développer et faire reconnaître les compétences des salariés. Ils entendent, d'une part, encourager la formation tout au long de la vie professionnelle et, d'autre part, faire reconnaître ce savoir-faire au travers de certifications professionnelles.

Pour faire face aux besoins du secteur en ressources humaines, les confiseurs s'engagent également à valoriser leur métier auprès des jeunes.

En matière sociale, les confiseurs s'engagent, en plus du respect du droit en vigueur et des accords conventionnels, à respecter les accords de l'OIT (organisation internationale du travail), notamment en cas de sous-traitance.

2. Engagement en matière d'environnement et de développement durable

Les confiseurs s'inscrivent dans un cadre citoyen et responsable ; ils adhèrent au concept de développement durable tel que défini par l'ONU en 1992 : "la capacité des générations présentes à satisfaire leurs besoins sans compromettre l'aptitude des générations futures à couvrir leurs propres besoins".

Dans ce cadre, les confiseurs adhèrent à la charte de développement durable de l'ANIA.

3. Engagement pour la sécurité alimentaire

Offrir au consommateur des produits sûrs est la priorité des confiseurs.

Afin d'assurer au consommateur la sécurité à laquelle il peut légitimement s'attendre, les confiseurs s'engagent, dès la conception du produit, à prendre en compte les aspects de sécurité alimentaire dans une démarche préventive. En particulier, ils s'engagent à suivre les recommandations déjà adoptées : "rappel des pratiques professionnelles en matière d'objets non comestibles associés à des confiseries", "présentation et forme des confiseries".

4. Engagement en matière de communication/présentation des produits

Les confiseries sont des "aliments plaisirs", qui ont toute leur place dans notre alimentation, dès lors qu'ils sont consommés en quantité raisonnable. Dans ce contexte, les confiseurs s'engagent, dans leur communication ou leur publicité, à ne pas encourager des comportements alimentaires contraires aux principes couramment admis.

En particulier, conformément à la règle déontologique du BVP en matière de publicité et de comportements alimentaires des enfants (octobre 2003), les confiseurs s'engagent à ne pas inciter les enfants à une consommation excessive du produit ou encore à s'alimenter de façon inconsidérée toute la journée.

5. Engagement pour une bonne information des consommateurs

L'information du consommateur est essentielle.

Les confiseurs s'engagent à respecter les principes généraux du droit de l'alimentation (interdiction de publicité trompeuse, interdiction d'induire le consommateur en erreur, loyauté et véracité des informations, ...) et la réglementation en vigueur.

En particulier, les confiseurs feront porter leurs efforts sur la lisibilité des étiquettes. De plus, les confiseurs s'engagent à respecter la doctrine professionnelle adoptée en matière de "représentation graphique des confiseries aromatisées".

6. Engagement de respecter les codes d'usages

Les confiseries appartiennent à notre patrimoine gourmand et la tradition est très présente dans l'univers de la confiserie.

Certaines confiseries sont définies par un code d'usages qui formalise par un document écrit les usages de la Profession : le caramel, le nougat et les pâtes de fruits ont ainsi été codifiés. Ces codes d'usages sont le fait d'une démarche volontaire et consensuelle de la Profession. Les confiseurs s'engagent à les respecter.

7. Engagement de respecter une concurrence loyale & marchande

Exercer ses activités dans un cadre concurrentiel loyal est fondamental.

Dans ce cadre, les confiseurs s'engagent à pratiquer une communication positive sans dénigrement par rapport aux confrères et aux autres produits de confiserie.

En cas de différends ou litiges entre sociétés adhérentes – notamment en cas de non respect de ces 7 engagements – les confiseurs s'engagent à rechercher en priorité des solutions amiables dans le cadre d'une médiation professionnelle.

