

CHARTE D'ENGAGEMENTS
DES
CONFISEURS DE FRANCE

**Pour que la confiserie reste
toujours un petit plaisir produit de
manière responsable et consommé
raisonnablement, les Confiseurs de
France s'engagent dans une démarche
d'amélioration continue de leurs produits
et de leurs fabrications.**



Les confiseries sont des petits plaisirs emblématiques du patrimoine culturel et gastronomique français. Elles ont une histoire ancienne, dont témoigne la variété des produits commercialisés.

Le Syndicat National de la Confiserie représente les Confiseurs de France et leurs créations dans toute leur diversité. Il a notamment pour mission de veiller **au respect par la profession de ses règles de déontologie et de promouvoir l'image de la confiserie.**

Dans ce cadre, les Confiseurs de France présentent leur charte d'engagements. Les valeurs et principes qui y sont édictés traduisent la volonté des Confiseurs de France d'exercer leur activité avec la plus grande intégrité, au service des consommateurs.

Cette Charte de déontologie repose sur cinq engagements principaux



01

Apporter stabilité et visibilité à nos filières agricoles



02

Protéger les traditions, usages et savoir-faire garants de la qualité de nos productions



03

Développer la diversité de l'offre et garantir la sécurité de tous les produits



04

Communiquer de manière responsable auprès des consommateurs



05

S'engager au service du développement durable

Les Confiseurs de France s'accordent par ailleurs pour

- Affirmer et démontrer que les confiseries n'ont aucun impact négatif sur les consommateurs si elles sont **consommées avec modération**.
- Améliorer sans cesse **la diversité de l'offre et la sécurité des confiseries** sans compromettre **le plaisir du consommateur**.
- Prendre toute leur part dans **la recherche et la mise en œuvre de solutions aux problématiques rencontrées par nos sociétés modernes**, en prenant en compte que ce défi est trop important pour être supporté par notre seul secteur.
- Combattre toute accusation infondée à l'encontre des confiseries.

Les Confiseurs de France, signataires de la charte, s'engagent à respecter les engagements, dans toutes ses dispositions.

Les Confiseurs de France

ANIS DE L'ABBAYE DE FLAVIGNY – APTUNION – ARNAUD SOUBEYRAN – BONBONS BARNIER – CALICOCO – CARAMBAR & CO – CAMELS D'ISIGNY – CHOCCOD – CLEMENT FAUGIER – COMPTOIR DES FLANDRES – CONFISERIE AFCHAIN – CONFISERIE DES HAUTES VOSGES – CONFISERIE DU PRE CATELAN – CONFISERIE DU ROY RENE – CONFISERIE GUMUCHE – CONFISERIE THERMALE – CRUZILLES – DICOMI-MANON – DRAGEES REYNAUD – EUROPA-SWEET – FERRERO FRANCE – FETE LATINE – FRANCOIS DOUCET CONFISEUR – GER'SON SAS-PIERROT GOURMAND – HARIBO RICQLES ZAN – IMBERT-MARRONS GLACES D'AUBENAS – KUBLI – LE TECH – LEONARD PARLI – LUTTI SAS – MAISON DES FORESTINES – MAISON LEOPOLD MARLIAGUES – MARS CHOCOLAT FRANCE – MAZET DE MONTARGIS – MEDICIS – MOINET VICHY SANTE – MONBANA – MONDELEZ INTERNATIONAL – NOUGAT CHABERT ET GUILLOT – PARIS CAMELS – PECOU – SABATON – SAUNION – SCHAAL – SOLINEST – SUCRALLIANCE – VIEILLARD.



La Confiserie

La Confiserie comprend toutes les préparations dans lesquelles les sucres constituent l'élément dominant, à l'exclusion des confitures, gelées, marmelades et produits de cacao soumis à la réglementation «cacao – chocolat». Sont également des confiseries les produits similaires au goût sucré, notamment ceux dans lesquels les sucres ont été partiellement ou totalement substitués.

MARCHÉ 2017 DE LA CONFISERIE EN FRANCE

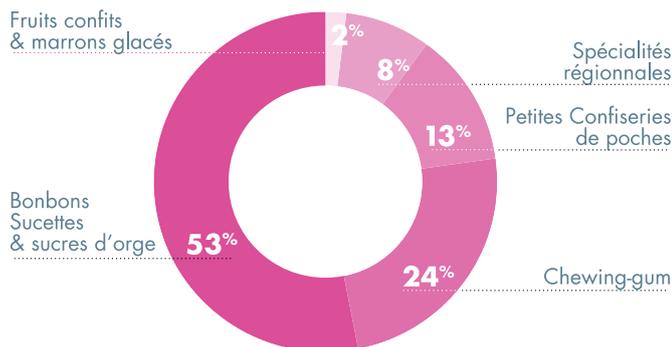
85
ENTREPRISES


6 800
EMPLOIS DIRECTS

TOTAL VENTE¹
GRANDE DISTRIBUTION FRANCE
1 437 MILLIONS €
136 653 tonnes hors chewing-gums

+ DE 20
VARIÉTÉS DE BONBONS
600
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
& TRADITIONNELLES

LA CONSOMMATION DE CONFISERIE¹ (en valeur)



¹Source : IRI HM + SM + Proxy + HD + e.commerce



3,1 KG/HAB/AN
11^{ème} RANG EUROPÉEN
Source : ventes France/population

1/5 DES ENFANTS
ET 9% DES ADULTES SONT DES
CONSUMMATEURS RÉGULIERS.
FRÉQUENCE DE CONSOMMATION
MOYENNE : MOINS DE 1X/SEMAINE
Source : CREDOC CCAF 2013



VENTES À L'EXPORT

191
MILLIONS €
(47 566 tonnes)

LA FRANCE EXPORTE

ENVIRON

30%

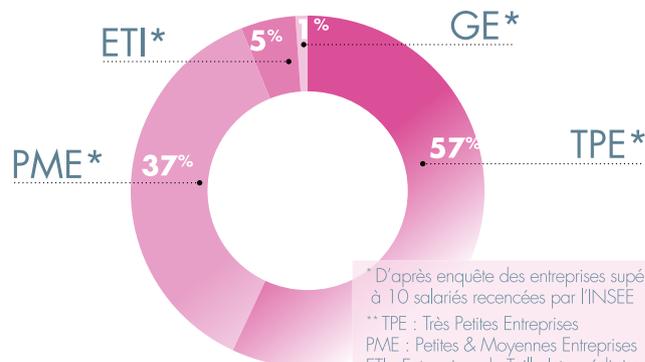
de sa production

Source : Douanes françaises



LES ENTREPRISES

(en nombre d'entreprises)



* D'après enquête des entreprises supérieures à 10 salariés recencées par l'INSEE
** TPE : Très Petites Entreprises
PME : Petites & Moyennes Entreprises
ETI : Entreprises de Taille Intermédiaires
GE : Grande Entreprises
Source Alliance 7

Sommaire

- 06 **Engagement n°1**
Apporter stabilité et visibilité
à nos filières agricoles
- 11 **Engagement n°2**
Protéger les traditions, usages et savoir-faire
garants de la qualité de nos produits
- 15 **Engagement n°3**
Développer la diversité de l'offre et garantir
la sécurité de tous les produits
- 19 **Engagement n°4**
Communiquer de manière responsable auprès
des consommateurs
- 23 **Engagement n°5**
Œuvrer au service du développement durable





ENGAGEMENT N°1

Apporter stabilité et visibilité à nos filières agricoles

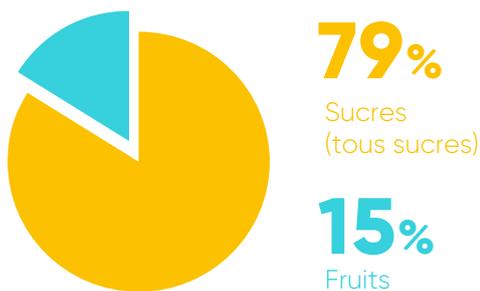
Pour fabriquer chaque année près de 100 000 tonnes de confiseries et près de deux cents spécialités régionales, les Confiseurs de France ont besoin de matières premières de qualité. Ces matières premières, conjuguées au savoir-faire des Confiseurs, permettent d'offrir aux consommateurs une grande variété de produits.


fruits frais

Le saviez-vous ?

Les principales matières premières / ingrédients utilisés par les Confiseurs

2016



Sucres 43% de saccharose



55% de sirop glucoses et isoglucoses

1% autres sucres



Fruits 75% de fruits frais, congelés, pulpes



19% de fruits secs (amandes, noisettes,...) et arachides

Mais aussi : un peu de céréales, de matières grasses (moins de 2%), de lait et de chocolat.

Fonctionner avec les filières et partager une vision de long terme avec nos fournisseurs

La qualité des matières premières est essentielle à celle de nos confiseries. Aussi, nous attachons depuis toujours une grande importance à la construction de relations durables avec l'ensemble de nos filières agricoles. Concernés par le partage de la valeur avec les producteurs, nous sommes convaincus que la mise en place de partenariats durables et équitables constitue un facteur clef de progrès.

Nos réalisations

- Nous participons aux organisations de filières qui existent en France : la filière sucre, l'interprofession de la cerise bigarreau, l'interprofession des fruits transformés et prenons part à l'élaboration de plans de filière pluriannuels.
- Nous apportons à toutes nos filières agricoles une visibilité sur l'évolution des marchés et des attentes des consommateurs. Nous leurs permettons ainsi d'adapter au mieux leurs productions aux débouchés existants ou futurs, et de créer de la valeur.
- Nous garantissons la traçabilité au sein des filières et valorisons les matières premières de nos produits.

Nos engagements : Consolider les relations avec nos filières agricoles



• Accompagner le renforcement du rôle des interprofessions souhaité par les États Généraux de l'Alimentation, et participer pleinement à leurs actions pour adapter la production aux attentes des consommateurs.



• Privilégier les circuits courts pour les approvisionnements, lorsque cela est possible.



• Développer la contractualisation avec nos partenaires agricoles, de manière pluriannuelle lorsque cela est possible.



• Développer des engagements tripartites impliquant notre amont agricole et les acteurs de la distribution pour renforcer la visibilité long-terme nécessaire à nos producteurs.

Les Confiseurs de France siègent au Comité de Filière Sucre de FranceAgriMer qui définit les grandes orientations de la filière.

Les Confiseurs de France sont membres de l'interprofession de la cerise Bigarreau (ANIBI) et de l'interprofession des produits transformés (ANIFELT).



Le saviez-vous ?

La confiserie utilise 3,3 % du sucre produit pour l'alimentation humaine.

Le saccharose utilisé par les Confiseurs de France est en très grande majorité d'origine française et essentiellement issu de la betterave sucrière.

En France, le glucose est extrait à partir de l'amidon de céréales (blé, maïs...) ou de pommes de terre.



En confiserie, le sirop de glucose est utilisé le plus souvent en combinaison avec le sucre de betterave ou de canne et principalement pour deux raisons :

- **Il évite la cristallisation du sucre**
- **Il évite la prise d'humidité de l'air dans le bonbon**

Inscrire la qualité de nos approvisionnements dans une démarche de progrès continu

Les Confiseurs de France partagent une même exigence : assurer qualité et sécurité absolue de leurs produits. Nous avons des cahiers des charges précis et tenons une traçabilité rigoureuse de nos produits et des ingrédients qui les composent. Afin de mieux répondre aux enjeux sociétaux, nous inscrivons la qualité de nos approvisionnements dans une démarche de progrès continu (environnementale, éthique et économique).

Nos réalisations

- Nous assurons une veille active des préoccupations sociétales et scientifiques (avis EFSA et ANSES) relatives à l'utilisation de certains ingrédients. Ces informations sont communiquées aux Confiseurs de France et leur permettent d'adapter leurs produits lorsque cela est nécessaire.
- Nous analysons, depuis 2015, la vulnérabilité de nos approvisionnements. Chaque matière première est étudiée au regard des risques qu'elle présente (sanitaires, fraudes, indisponibilités). Ce document de référence est mis à la disposition de chaque entreprise. Cette analyse des risques pour les principales matières premières leur permet d'adapter leurs cahiers des charges fournisseurs.



Les Confiseurs de France s'engagent sur la traçabilité. Ils retrouvent l'origine des ingrédients d'un lot dans un délai inférieur à 12 heures.



Les calissons sont composés de 2 matières premières principales : le melon et les amandes. Ils utilisent 180T environ de melon charentais, récolté en Provence et confit à Apt.

Depuis 2012, les Confiseurs de France se sont engagés à utiliser des matières premières durables : à commencer par l'huile de palme lorsqu'elle est utilisée.

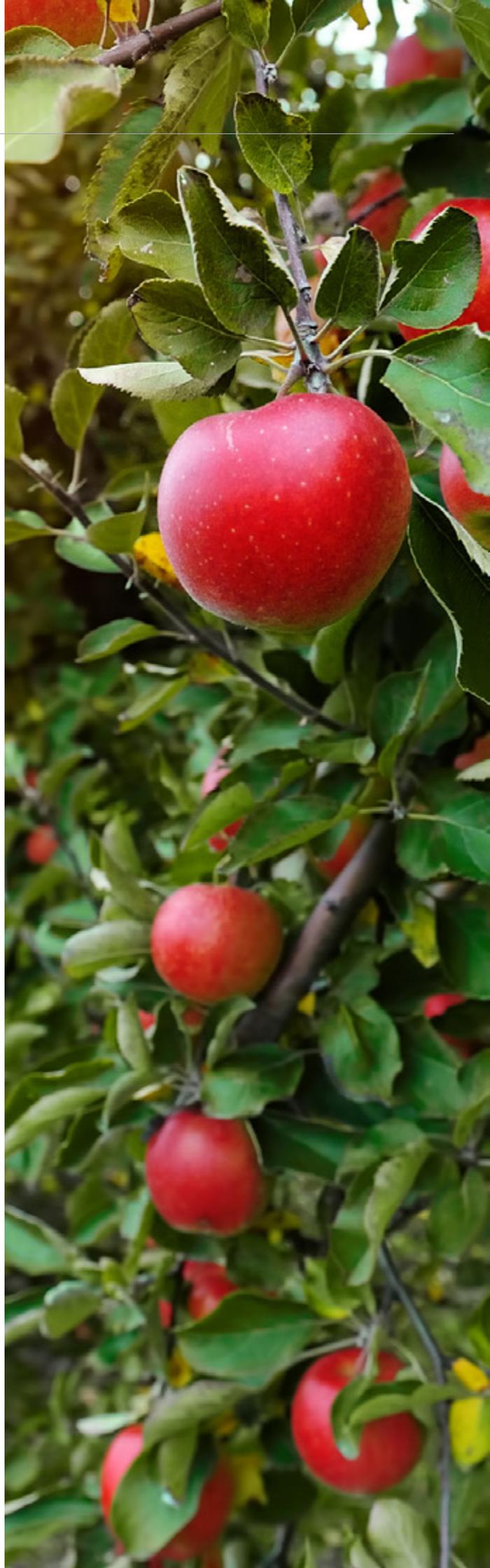
Nos engagements : mieux prendre en compte les attentes sociétales dans nos approvisionnements.



- Travailler avec nos fournisseurs pour des achats durables et inclure dans nos cahiers des charges des dispositions accompagnant la réduction de l'utilisation d'intrants en production agricole et garantissant des conditions éthiques de production.



- Augmenter la part des matières premières bénéficiant de labels garantissant un approvisionnement durable et responsable (non-déforestation, absence de travail des enfants,...) lorsqu'elles sont produites dans les pays tiers.





ENGAGEMENT N°2

Protéger les traditions, usages et savoir-faire garants de la qualité de nos produits

Les Confiseurs de France emploient près de 7 000 salariés, qui exercent un métier issu d'une tradition ancestrale. La gastronomie française a ainsi vu la création de près de deux cents spécialités régionales au fil de son histoire. Il est de la responsabilité des Confiseurs de France d'entretenir cet héritage.

À l'exception des chewing-gums, les confiseries ne sont pas définies par une réglementation spécifique. Elles répondent en revanche à des recettes et savoir-faire traditionnels que les Confiseurs de France s'attachent à préserver et transmettre depuis toujours.

Perpétuer les recettes traditionnelles de confiserie et les usages

La France est riche de près de deux cents spécialités traditionnelles de confiserie dont les secrets de fabrication sont souvent connus des seuls confiseurs. Ces spécialités sont parvenues jusqu'à nous grâce à la qualité de nos recettes et à notre capacité à transmettre les savoir-faire.

Nos réalisations

- Nous œuvrons, depuis plus de 60 ans, à la protection des usages traditionnels. Les Confiseurs de France ont ainsi décidé de codifier certaines spécialités : les caramels (1953), les pâtes de fruits (1965) et les nougats (1965), les pralinés (revu en 1999). Ces Codes d'usages assurent une concurrence loyale entre professionnels et garantissent aux consommateurs une qualité constante.
- Nous encourageons la mise en place de labels sur des spécialités de confiseries régionales, permise par la réglementation européenne sur les signes de qualité et d'origine. Ces démarches complexes apportent une protection unique aux consommateurs : exemple de Bergamote de Nancy.



Le saviez-vous ?

Les confiseries, héritières d'une histoire millénaire

L'histoire de la confiserie est marquée par la découverte de nouvelles matières premières et de procédés innovants. Les premiers confiseurs utilisaient essentiellement du miel, dans lequel ils enrobaient des fruits ou des graines. En Europe, cet art fut révolutionné lorsque les croisés, de retour du Proche-Orient, rapportèrent un étrange roseau : «donnant du miel sans le concours des abeilles» : la canne à sucre. Essentiellement utilisée en cuisine dans un premier temps, ce n'est qu'après la découverte du Nouveau Monde que sa culture et son utilisation en confiserie prospéra.

Un label IGP* pour la bergamote de Nancy

La Confiserie des Hautes Vosges avec les Confiseurs de Nancy ont obtenu une IGP en 1996 pour la célèbre Bergamote de Nancy. D'autres demandes d'IGP sont en cours (Nougat de Montélimar, Calisson d'Aix).

* Indication Géographique Protégée en Europe

Nos engagements : améliorer la connaissance de notre patrimoine culturel



- **Réaliser un inventaire des spécialités d'ici 2019 :**
Notre patrimoine culinaire est avant tout un bien culturel commun qu'il convient de protéger. Aussi, nous avons décidé de répertorier les produits de confiserie dans un inventaire qui sera rendu public d'ici à la fin de l'année 2019 et qui sera révisé régulièrement pour prendre en compte l'évolution des usages.



- **Vérifier la conformité aux règles et usages des produits mis sur le marché.**
Pour garantir la conformité des étiquetages et des compositions des produits bénéficiant d'un code d'usages, nous procéderons tous les deux ans à un « store check », c'est-à-dire à une vérification du respect des codes d'usage par le contrôle des emballages vendus en magasins.



Un exemple pour les jeunes générations

Pour maintenir et transmettre les savoir-faire, Les Calissons du Roy René ont créé un Musée du calisson qui propose un parcours ludique et gourmand, accessible à tous, et retrace l'histoire et la fabrication de la célèbre confiserie provençale.

En plein cœur de la Fabrique du Roy René, entouré par 3 hectares de jeunes amandiers, un espace innovant permet de comprendre les matières premières agricoles, de retracer la légende du câlin provençal et de découvrir le savoir-faire de nos confiseurs. Des vidéos, des vitrines d'exposition et même des diffuseurs de senteurs gourmandes ponctuent la balade sucrée offrant également la possibilité d'observer nos ateliers de conditionnement au travers d'immenses baies vitrées.

+de
200

Spécialités
traditionnelles
de confiseries
produites en
France





Transmettre et développer les savoir-faire de nos salariés

Le métier de confiseur remonte au Moyen Âge, et si le temps a apporté aux confiseurs des ingrédients, des méthodes et des machines offrant des possibilités nouvelles, il n'en reste pas moins que la fabrication de confiseries requiert des savoirs et une habileté que la technologie ne peut subtiliser à l'homme. Ces gestes humains doivent être transmis de génération en génération.

La Formation : un enjeu majeur pour les entreprises

Confiseurs



+15 ans

Expérimentés



-5 ans

Junior

Au sein de **Bonbons Barnier**, la transmission du savoir se fait sous la forme de tutorat entre Confiseurs Expérimentés et Confiseurs Junior.

Chiffres clés de l'activité formation en 2017

Une trentaine de collaborateurs ont bénéficié en 2017 d'une formation qualifiante pour l'acquisition ou le développement de compétences dans le domaine de la Confiserie.

Nos réalisations

- Nous proposons depuis 1983 des formations adaptées aux entreprises et assurons la formation des salariés en ouvrant autant de sessions que de besoin :
 - D'une part, des formations qualifiantes "cycles métier confiserie" pour des opérateurs de production, des responsables d'équipes ou techniciens Qualité et R&D.
 - D'autre part, des "Certificats de qualification professionnelle" inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles qui permettent de faire reconnaître les compétences des conducteurs de machines ou de lignes par le secteur alimentaire.

Nos engagements : offrir une reconnaissance nationale au métier de confiseur



- **Créer un diplôme de confiseur reconnu par l'Éducation Nationale.** Reconnaître les savoirs des salariés en entreprises par un diplôme est non seulement important pour valoriser les compétences mais aussi facteur d'attractivité de nouveaux talents.



ENGAGEMENT N°3

Développer la diversité de l'offre et garantir la sécurité de tous les produits

La confiserie française est l'une des plus riches et variée au monde. La recherche de l'excellence et de la nouveauté fait partie de la culture des confiseurs. Les Confiseurs de France travaillent en permanence sur la formulation de leurs produits afin de répondre au mieux aux attentes des consommateurs. Ils assurent une veille des avis scientifiques publiés par les agences française et européenne de sécurité des aliments, afin d'assurer la sécurité de leurs fabrications, priorité absolue des Confiseurs de France.



naturelle

Le saviez-vous ?

Les confiseries préférées des Français



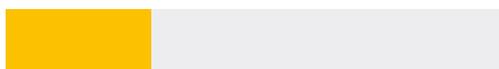
53%

Bonbons, sucettes
et sucres d'orge



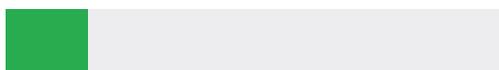
24%

Chewing-gums



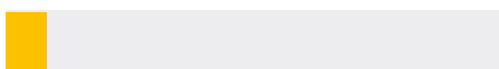
13%

Petites confiseries de poches



8%

Spécialités de confiseries
de sucre



Proposer une large variété de confiseries répondant aux attentes des consommateurs

Nous travaillons nos matières premières en alliant la tradition à la modernité. Nous proposons chaque année des produits aux aspects, textures et/ou goûts nouveaux, qui viennent compléter la diversité de notre offre. Nous sommes également convaincus qu'il nous faut adapter nos confiseries à l'évolution des modes de consommation, qu'ils soient sociétaux (véganisme, végétarisme, quête de naturalité, alimentation bio), médicaux (allergies, intolérances), culturels ou religieux.

Nos réalisations

- Nous développons des confiseries compatibles avec les préférences, convictions et intolérances des consommateurs : arômes et colorants d'origine naturelle, recettes végétaliennes, produits à teneur réduites en sucres ou encore sans gluten... Nous nous attachons à dispenser une information transparente et rigoureuse sur nos ingrédients pour la bonne information du consommateur.

275_{réf}

**par semaine par magasin
(+0,7%) au global.**

85%

**des chewing-gums
et près de**

70%

**de la petite
confiserie de poche
sont sans sucre.**

(Source Syndicat de la Confiserie)

· Nous répondons aux problématiques des consommateurs en inscrivant nos produits dans le cadre d'une consommation raisonnable :

- En ayant adopté l'étiquetage nutritionnel avant qu'il ne soit rendu obligatoire
- En proposant de plus petites portions dans des emballages individuels
- En élargissant nos gammes avec des tailles réduites de confiseries
- En proposant des paquets refermables pour conserver le produit et le consommer ultérieurement

Nos engagements : Élargir l'offre des produits réduits en sucres et sans sucre



· Développer de nouveaux produits à teneur réduite en calories et/ou réduite en sucres. La confiserie doit rester un petit plaisir raisonnable. Les problématiques de santé publique rencontrées par notre société nous amènent à prendre notre part dans la lutte contre l'obésité et le diabète. Les Confiseurs de France s'engagent à développer aux côtés de leurs recettes traditionnelles, des gammes de produits à teneur réduite en sucres ou sans sucre.

Offrir des produits toujours plus sûrs aux consommateurs

La sécurité des aliments est la priorité des Confiseurs de France. Nous intégrons cet enjeu de la conception à la commercialisation de nos produits.

Nos réalisations

- Nous utilisons des ingrédients qui ne présentent aucun risque pour la santé au regard de la réglementation en vigueur, des connaissances scientifiques avérées actuellement disponibles, et des recommandations des agences nationales et internationales de sécurité sanitaire (ANSES, EFSA...).
- Nous assurons un suivi factuel des préoccupations sociétales et scientifiques relatives à l'utilisation de certains ingrédients. Nous prenons en compte ces préoccupations, et répertorions les actions menées dans ce domaine.
- Nous avons étudié et mis en œuvre des alternatives au dioxyde de titane : les Confiseurs de France sont engagés dans une démarche qui vise à la suppression du dioxyde de titane.

Nos engagements : améliorer nos produits en allant au-delà de la réglementation en vigueur



- Mettre en place, dès cette année, un fonds « d'aide à la formulation des recettes » pour aider les plus petites entreprises à mieux répondre aux attentes des consommateurs et de la société civile sur la composition des confiseries.



Les Confiseurs de France suivent attentivement :

- La réglementation en vigueur ainsi que les avancées en matière de connaissances scientifiques.
- Les recommandations des agences nationales et internationales de sécurité sanitaire (ANSES, EFSA...).

90%

des adhérents des Confiseurs de France ont supprimé le dioxyde de titane de leurs produits.

100%

des adhérents des Confiseurs de France se sont engagés à supprimer le dioxyde de titane de leurs produits.



Communication

ENGAGEMENT N°4

Communiquer de manière responsable auprès des consommateurs

Les confiseries sont des produits “plaisir”, généralement sucrés, dont la consommation doit s’inscrire dans le cadre d’une alimentation diversifiée et équilibrée. Les Confiseurs de France prennent leur part dans la promotion de comportements alimentaires favorables à la santé, en particulier dans la prévention de l’obésité. Collectivement, ils adoptent une politique de communication responsable en appliquant des lignes directrices professionnelles.



alimentation
équilibrée

Le saviez-vous ?



11ème
pays consommateur
de confiseries
en Europe

Les Français, consommateurs raisonnables

La France, avec **3,1kg/an/habitant**, est le **11ème pays consommateur de confiseries en Europe**, loin derrière la Suède dont la consommation s'élève à 7,7kg/an/habitant. La France est au 11ème rang des pays européens consommateurs de confiseries.

Renforcer l'information des consommateurs et favoriser la consommation raisonnable de confiseries

Nous sommes convaincus que bien informer le consommateur est indispensable pour préserver le lien de confiance entre les confiseurs et les consommateurs, tant sur la composition que sur l'incitation à une consommation raisonnable.

Nos réalisations

- Nous appliquons depuis 2004 une charte de déontologie qui reprend les principes de l'autorité de régulation de la publicité en matière de communication et de bonne information des consommateurs. Nous nous engageons à ne pas inciter les enfants à une consommation excessive ou encore à ne pas s'alimenter de façon inconsidérée pendant la journée.
- Nous mettons en avant le petit plaisir que représente une confiserie :
La notion de petit plaisir à consommer de façon raisonnable est ancrée dans nos communications. Il y a 10 ans, les Confiseurs de France ont créé la Journée des Petits Plaisirs pour permettre aux consommateurs de découvrir nos centaines de spécialités mais également pour transmettre la notion de plaisir associée à une consommation raisonnable et raisonnée.
- Nous apportons notre soutien à des associations sportives qui permettent de lutter contre la sédentarité et contribuent à promouvoir le mode de vie sain.

Nos engagements : améliorer l'information nutritionnelle



· Fournir une **information complémentaire** à celle imposée par la réglementation, comme :

- Un étiquetage nutritionnel à la portion
- Un étiquetage nutritionnel complémentaire lorsque celui-ci sera défini au niveau européen
- Des campagnes d'information sur des supports autres que les emballages (site internet, application mobile...)



· Réaliser un **catalogue de bonnes pratiques pour les acteurs de la profession** et recenser les améliorations en matière d'information nutritionnelle d'ici 2020.

Une consommation responsable et raisonnable



1/3

des enfants et **8%** des adultes sont consommateurs



8.5 g/jour

soit moins d'un bonbon



75%

des actes de consommation chez les enfants se font en présence d'un adulte



Encadrer la publicité à destination des enfants

Nous apportons une attention toute particulière à la communication destinée aux enfants et nous nous engageons notamment à ne pas communiquer sur nos produits dans les écoles primaires, sauf lorsque les écoles l'ont spécifiquement demandé pour des raisons éducatives.

Nos réalisations

- 100% des entreprises ne font plus de publicité sur les écrans enfants : émissions destinées aux enfants âgés de moins de 12 ans. Dès 2008, nous étions l'un des premiers secteurs à nous engager.

Nos engagements : aller plus loin !

En 10 ans, les modes de communication ont évolué et les Confiseurs de France souhaitent faire évoluer leurs engagements pour continuer à inscrire leur communication dans un cadre responsable.



- Appliquer, dès 2018, la nouvelle charte CSA.



- Appeler tous les adhérents des Confiseurs de France à rejoindre la Charte EU PLEDGE, à partir de 2020.

NB : Selon la charte EU Pledge, un écran enfant est défini comme un média dont l'audience est composée au minimum de 50% d'enfants de moins de 12 ans.



ENGAGEMENT N°5

Œuvrer au service du développement durable

Les Confiseurs de France sont pleinement engagés dans le développement durable : En sus du respect de la protection des Droits de l'Homme et de la lutte contre les discriminations, et parce que leurs entreprises sont au cœur des régions, ils s'attachent à entretenir des liens étroits avec les territoires, à limiter l'impact de leurs activités sur l'environnement, et à améliorer l'environnement de travail de leurs salariés.



durable



Promouvoir la protection des droits de l'Homme et lutter contre les discriminations

Le saviez-vous ?

Depuis 15 ans, les confiseries dont l'appellation pouvait avoir un caractère discriminant ont été retirées du marché ou ont changé de nom.

Nous nous engageons à respecter et faire respecter les principes des droits de l'Homme tels que définis par la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme des Nations Unies. Cela se traduit dans l'activité de nos entreprises, et avec nos fournisseurs, mais aussi au travers des produits que nous mettons sur le marché et pour lesquels nous veillons à ne pas donner de nom ou de forme à caractère discriminant.

Nos réalisations

- Nous surveillons les produits mis sur le marché afin de nous assurer de leur caractère non discriminant. Si une appellation ou la forme d'un produit n'était pas conforme à cet engagement, le syndicat des Confiseurs de France est habilité à réagir auprès de l'entreprise concernée.

Participer au dynamisme des territoires

Nos entreprises sont ancrées dans les territoires. Elles participent activement au dynamisme économique et social. Parce que les territoires ont été à l'origine de la création de nombreuses spécialités, nous sommes convaincus que nous avons notre rôle à jouer dans leur développement.

Nos réalisations

- Nous favorisons les visites d'usines, la création de musées retraçant l'histoire des bonbons et de leurs spécialités, l'animation de manifestations locales... chacune de nos entreprises agit à son échelle pour participer à la vie des territoires et donner à voir un morceau du patrimoine gourmand de la gastronomie française.

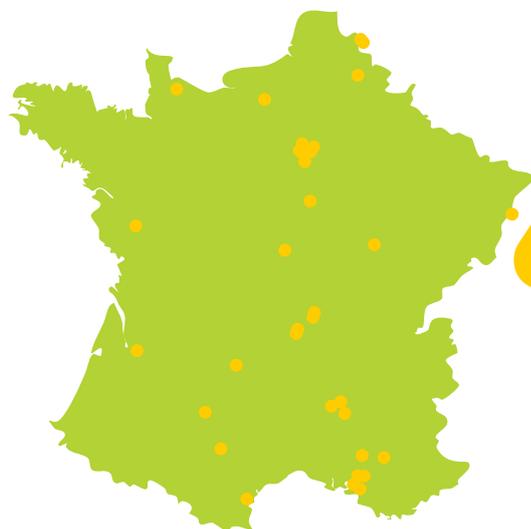
Nos engagements : agir ensemble



- Ouvrir nos portes et parler de nos produits à l'occasion des 120 ans de la profession en 2019.



- Augmenter le nombre d'entreprises labélisées EPV.



6800

emplois

confiseurs directs



L'exemple de lutti en matière de protection de l'environnement

- Réduction de 20% des déchets et énergie depuis 2015.
- Application d'une politique d'écoconception ayant entraîné l'économie de 200T de déchets par an



Des sites de production certifiés

Le site Pierrot Gourmand est certifié ISO 50001 :

- gestion efficace de l'énergie,
- réduction de la consommation d'énergie,
- faire face au réchauffement climatique.

ISO 50001 guide les organismes, quels que soit leur secteur d'activité, dans la mise en oeuvre d'un système de management de l'énergie qui leur permettra d'en faire un meilleur usage.

Réduire l'impact des activités sur l'environnement

Nous attachons une grande importance à la préservation de l'environnement et de la planète. Nous sommes convaincus que c'est l'affaire de tous et que nous devons chercher en permanence à mettre en oeuvre des actions et prendre des initiatives pour réduire l'impact de nos activités sur l'environnement.

Nos réalisations

- Parce que la protection de la planète n'est pas négociable, nous réalisons des actions concrètes, tant dans la préservation des ressources en eau que dans l'utilisation d'énergies durables ou dans la gestion des déchets et des emballages.



Un engagement récompensé

En 2016, **la confiserie Bonbons Barnier** a reçu un Prix Régional pour les économies d'énergie en production industrielle ainsi que pour la mise en place d'une nouvelle centrale vapeur à très haut rendement énergétique.



Nos engagements : viser le 100 % durable !



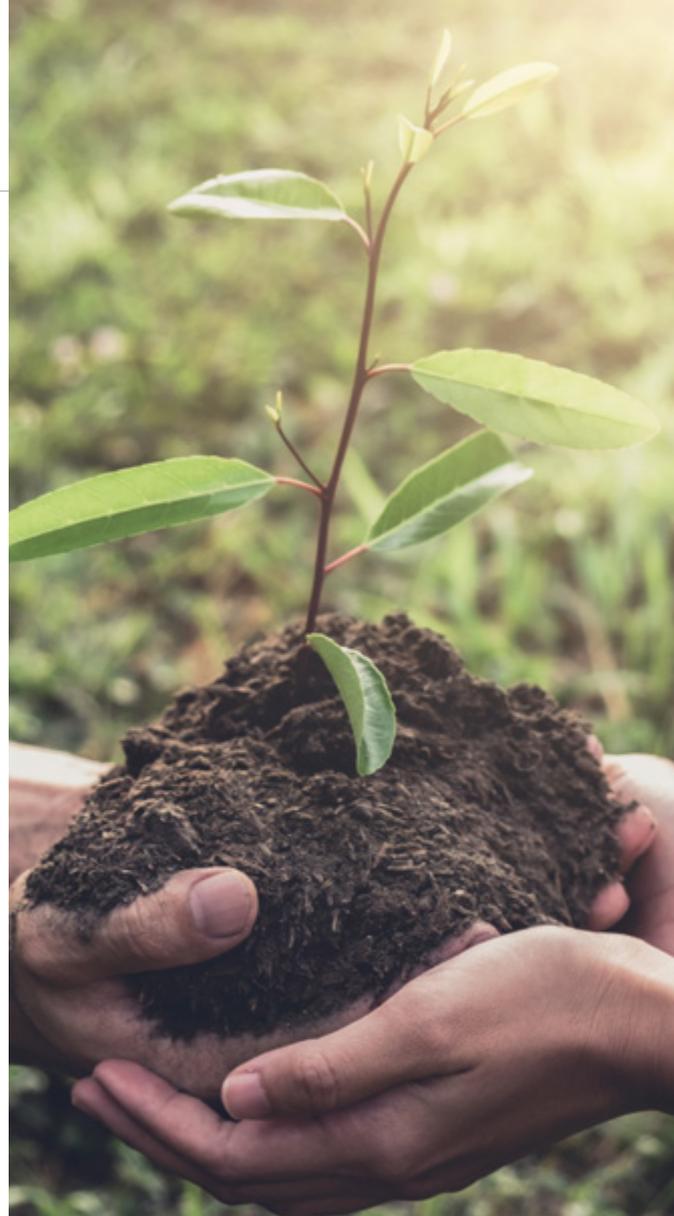
- Recenser les initiatives en matière de développement durable dans nos entreprises et partager les bonnes pratiques.



- Nouer un partenariat avec CITEO afin d'aider les entreprises à éco-concevoir leurs emballages et à sensibiliser le consommateur sur le bon geste de tri afin d'améliorer le taux de recyclabilité des emballages.

Un enjeu environnemental jusque chez les TPE

La Confiserie des Hautes Vosges a investi 0,5 % de son CA en 2017 dans une presse à carton et à plastique : **9,160 T de cartons & 260Kgs de plastiques compressés en 1 an.**



Garantir un environnement de travail sain et sécurisé à nos salariés

La sécurité de nos salariés et l'amélioration des conditions de vie au travail sont une priorité pour les Confiseurs de France. Nous agissons, individuellement et collectivement, pour diminuer les dangers et réduire les risques.

Nos Réalisations

- Nous avons créé un guide pratique d'aide à la prévention de la pénibilité



Exemple d'initiatives d'entreprises en faveur du développement durable

Anis de Flavigny

« Nous avons œuvré à l'élargissement du périmètre de protection de la source du village et il n'y a pas de culture OGM sur le territoire de Flavigny. Nos présentoirs sont majoritairement fabriqués à partir de cartons recyclés. Notre futur entrepôt, qui sera construit en 2018, va récupérer les eaux de pluie pour arroser notre verger »

François Doucet Confiseurs

« Notre site est équipé d'une installation photovoltaïque de 365 m² et d'une cuve tampon de 15m³ pour le traitement des eaux de lavage sur la partie pâtes de fruits. Un audit a été réalisé il y a quatre ans sur les économies d'énergie au niveau des bâtiments et de la production. »

Aptunion

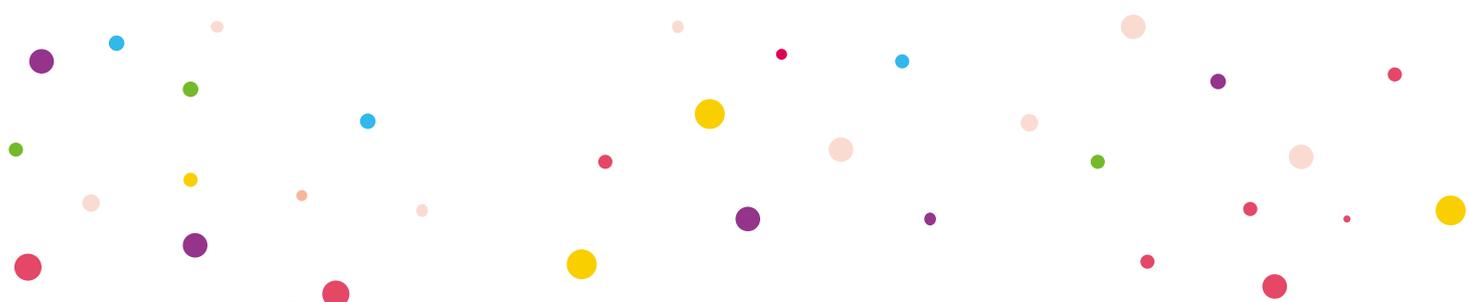
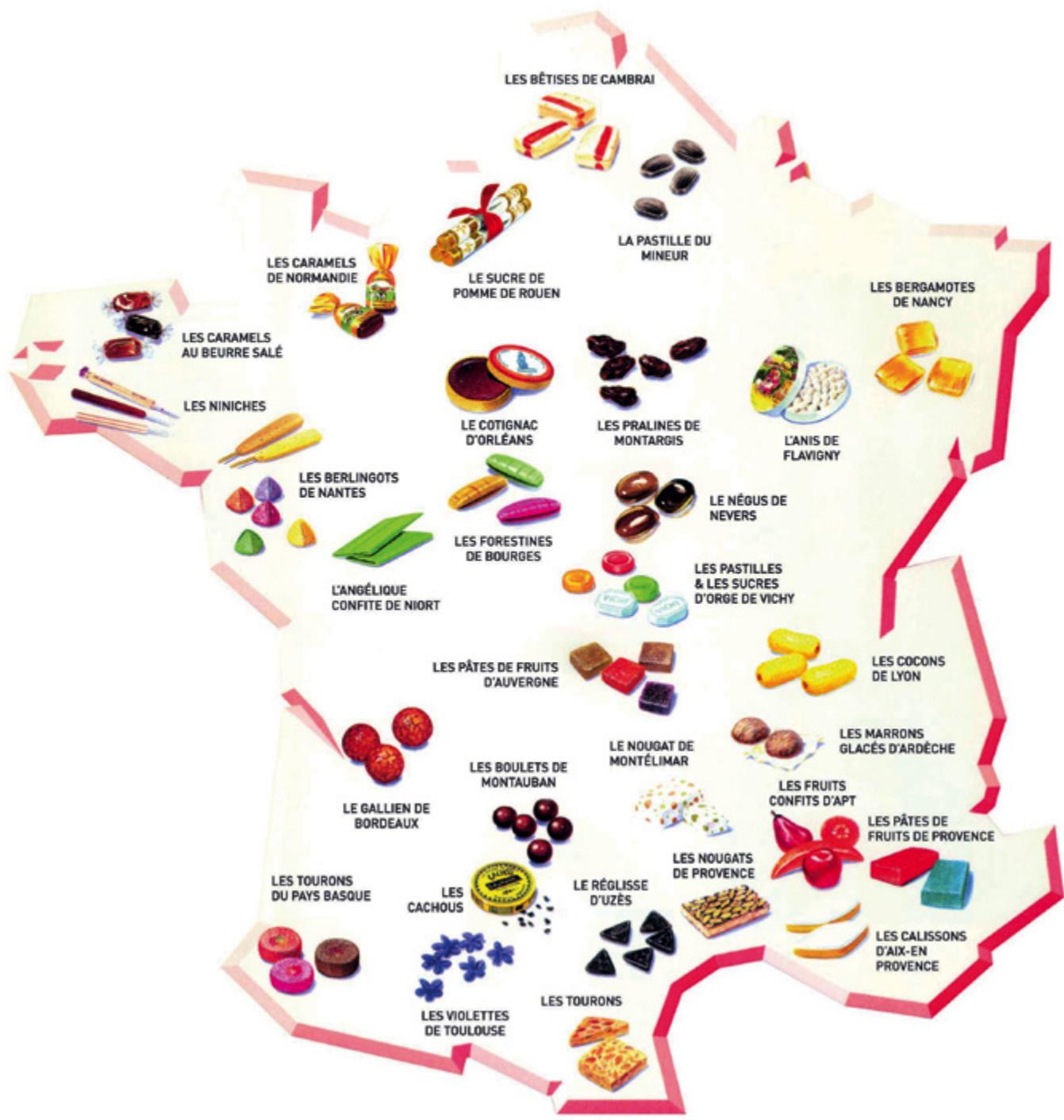
« D'ici un an et demi, nous produisons du méthane qui sera réinjecté dans le réseau pour alimenter nos chaudières. Nous avons notre propre station d'épuration qui traite les effluents d'Aptunion et de notre voisin FRUPFREP. Des analyses de nos rejets sont effectuées en continu pour vérifier leur conformité. Tous nos déchets sont triés et nous en revendons une partie pour l'alimentation animale (coproduits). »

Paris Caramel

« Nos ateliers sont climatisés grâce à des pompes à chaleur et notre eau chaude sanitaire est produite grâce à des panneaux solaires et 6 ballons thermodynamiques de 300 l. Nos 2500 m² d'atelier sont éclairés par des tubes à LED. Nos systèmes de refroidissement au cours du process sont en circuit fermé pour récupérer les calories afin de préchauffer l'eau. »

Les Calissons du Roy René

« Notre bâtiment eco-conçu est labellisé Bâtiment Méditerranée durable. Depuis 2017, une usine solaire est installée sur le toit de la fabrique. Nos machines fonctionnent au gaz naturel, nous recyclons le papier dans nos bureaux et nous sensibilisons nos salariés aux éco-gestes. Les espaces verts sont cultivés et entretenus selon les critères de l'agriculture biologique. »





Conception & Réalisation M. Cellule Créative



9, boulevard Malesherbes 75008 PARIS

Tél. 01 44 77 85 85 • Fax 01 42 61 95 34 confiserie@alliance7.com

www.confiserie.org