

# Cahier des charges - Proxivore

## Préambule

Pour P. Clément, Proxivore est avant tout un outil de communication, afin d'informer les clients de la provenance des ingrédients utilisés dans les produits. C'est également un moyen de sensibiliser la clientèle aux enjeux de société liés à la consommation de produits de proximité. Ainsi, il souhaite mettre en avant les produits Proxivore sans forcément majorer les prix.

Les boulangeries souhaitant rejoindre Proxivore concluent un contrat de licence avec P. Clément Boulangerie et Pâtisserie Sàrl. Ce contrat de licence fixe les coûts relatifs à l'utilisation de la marque, au contrôle et aux activités marketing.

## Dispositions générales

### Article 1 Nom et protection

Proxivore, marque individuelle.

Tout produit portant la marque Proxivore, doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

### Article 2 Type de produits

Seuls les articles de boulangerie et de pâtisserie peuvent porter la marque Proxivore.

Selon l'Ordonnance du DFI sur les céréales, les légumineuses, les protéines et leurs dérivés, « Les articles de boulangerie sont des denrées alimentaires obtenues par cuisson au four ou par des procédés analogues (par ex. extrusion) à partir de produits de mouture et d'autres ingrédients tels que des céréales, des légumineuses, de l'amidon, des sucres, des matières grasses, des œufs ou des composants de l'œuf ».

Selon l'Ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao, « Les articles de pâtisserie et de confiserie sont des denrées alimentaires constituées principalement de sucres ».

## Description du produit

### Article 3 Fraicheur

Les produits Proxivore sont frais du jour sauf les produits qui peuvent se conserver plusieurs jours (une liste est fournie).

## Méthodes d'obtention

### Article 4 Ingrédients et qualité

Les ingrédients utilisés dans les produits Proxivore doivent remplir les critères suivants :

- Tous les fournisseurs se situent dans un rayon de 30km autour du lieu de fabrication.
- Un minimum de 90% du poids des ingrédients est issu du rayon de 30km autour du lieu de fabrication. Le 100% des ingrédients provient du territoire suisse à l'exception des arômes naturels et des épices.

## Etiquetage et contrôle

### **Article 5** : Conditionnement

Les produits Proxivore sont emballés dans des emballages écologiques (papier recyclé ou sachets biodégradables) produits en Suisse.

### **Article 6** : Etiquetage

Tous les produits Proxivores doivent porter la marque figurative Proxivore.

### **Article 7** : Contrôle et traçabilité

Un contrôle interne est effectué une fois par année par le responsable qualité de la Boulangerie Clément selon le manuel de contrôle établi. Si des irrégularités sont constatées, le porteur de licence reçoit un avertissement et un délai de 1 mois pour se mettre en règle. Passé ce délai, la licence est retirée. Le responsable qualité est par ailleurs à disposition des porteurs de licence pour donner des conseils et répondre aux questions en lien avec Proxivore.

Les clients ont facilement accès, sur le lieu de vente, à des informations concernant les fermes et les entreprises qui fournissent les ingrédients pour les produits Proxivore (panneaux, flyer, etc.). Le nom et le lieu des fournisseurs sont le minimum d'information à fournir.

## Formation

### **Article 8** : Formation

Une formation d'une demi-journée est obligatoire pour tout collaborateur actif dans la vente dans une boulangerie utilisant Proxivore. Des sessions régulières sont organisées chaque année pour permettre à tout nouveau collaborateur de se former.