

La Chablinette®



PARTENAIRE CHARTE QUALITE



1

«La Chablinette est une baguette de 200 gr. au froment du Chablais signée au quotidien de 4 coups de lame par l'artisan boulanger.»

2

*L'artisan boulanger est inscrit à la :
«fédération des artisans boulangers et boulangers pâtisseries de Haute-Savoie».
Il est à jour de sa cortisation annuelle.*

3

Prise connaissance et signature du règlement fixant l'utilisation de la marque «La Chablinette» du 21 Mai 1992.

4

Fabrication exclusive avec la farine d'origine contrôlée «La Chablinette» avec des blés fournis par les agriculteurs du Chablais et transformés par la Minoterie Jeandin.

5

La vente de «La Chablinette» est assurée sous la responsabilité de l'artisan boulanger fabricant dans son sachet exclusif «La Chablinette».

6

La Charte est signée chaque année et permet à l'artisan d'apposer le partenariat de l'année en vitrine.

L'artisan Boulanger,

Le Minotier,

Les Agriculteurs,

Responsable Chablinette,