

# Charte éthique & déontologique

## FONCIA

1



### Le respect du secret professionnel

Les collaborateurs sont liés par le plus strict secret professionnel et ne doivent en aucune façon faire usage des informations personnelles dont ils ont connaissance.

2



### Le principe de neutralité

Les dossiers sont examinés en toute objectivité. Toute considération relative à l'origine d'une personne, à son appartenance, à son état de santé, à ses orientations sexuelles ou politiques, à son appartenance à une ethnie ou une religion est strictement prohibée.

3



### Le principe de transparence

Les collaborateurs s'engagent à mériter la confiance de leurs interlocuteurs. Ils rendent à date fixe les comptes de leur et livrent toutes les précisions demandées par le client, justifiées à l'appui.

4



### Le principe d'indépendance

Les collaborateurs ne détiennent aucun intérêt direct ou indirect dans les entreprises avec lesquelles ils contractent au nom de leurs clients. Ils proposent en toute indépendance à la décision de leurs mandants les contrats les mieux à même de satisfaire leurs besoins au meilleur coût.

5



### La détermination du juste prix

Les collaborateurs se livrent à une évaluation préalable des missions pour lesquelles ils sont sollicités, sans surévaluation ni sous-évaluation. Cela leur permet de déterminer un juste prix et de le respecter.

6



### Le refus du conflit d'intérêts

Les collaborateurs refusent les dossiers susceptibles d'entraîner des conflits d'intérêts. Ils excluent de participer à toute opération de marchand de biens concernant des immeubles dont ils assurent la gestion ou qu'ils sont chargés de vendre. Les opérations doivent toujours être réalisées dans un esprit de loyauté, de transparence et de respect des intérêts du client mandant.

7



### Les compétences professionnelles

Les collaborateurs sont recrutés pour leurs compétences personnelles et professionnelles, à l'exclusion de toute autre considération. Ils bénéficient de formations, régulièrement actualisées, pour être au fait des évolutions les plus récentes de nos métiers.