

PRESENTATION R.S.E. DE LA BOULANGERIE

LOPAIN de TERRE

GAP

1/ CRITERES DE FABRICATION

2/ CRITERES SOCIAUX

3/ CRITERES ENVIRONNEMENTAUX

4/ ENGAGEMENTS SOCIETAUX

1/ CRITERES DE FABRICATION

Quinze farines différentes sont mises en œuvre à la boulangerie, dont quatre écrasées sur meule de pierre grâce à notre relation en direct avec deux cultivateurs des Hautes-Alpes (GAEC Chamoussière / EARL du Collet).

Cinq farines sont de moutures intégrales.

Khorasan, Petit Epeautre, Sarrasin et Seigle sont des Hautes-Alpes. Les autres farines provenant du Moulin PICHARD du département limitrophe, écrasant exclusivement des céréales certifiées A.B.

Nous utilisons uniquement des matières premières issues de l'agriculture biologique sans aucun additif, améliorant, graisse de palme et lécithine.

Œufs, Fruits et Légumes sont en majorité du département (à moins de 20 kilomètres de la boulangerie).

Le fromage de chèvre ainsi que les farines pour la clientèle proviennent du GAEC Varry situé à la Faurie (05). Tome et Bleu proviennent du Queyras (05) .

Les œufs proviennent de poules élevées à 1200 m. d'altitude sous les Aiguilles de Chabrières bénéficiant d'un environnement préservé notamment quant à la qualité de l'air et de l'eau (à la frontière du Parc des Ecrins).

Nos fabrications sucrés-salés sont inspirées des produits de saisons, recueillis en direct, à pied, sur un des marchés de GAP le mercredi, à 100 m. de la boulangerie .

Nous utilisons une eau de coulage purifiée (débarrassée de nitrate, chlore et autres micro polluants) par notre filtre à charbon.



Boulangerie créée début 2013, elle se compose aujourd'hui d'un boulanger-dirigeant, deux boulangers et une pâtissière salariés, une apprentie à la vente. Embauche en cours début 2024 pour un 4^e salarié après le départ de l'apprenti boulanger en 2023.

Afin de préserver notre capital santé : les quantités de sel sont réduites ; toutes nos pâtes à pain sont sans farines blanches et fermentées à base de levain « fait maison » contrôlé par PHmètre.

Analyses nutritionnelles comparative de notre gamme de pains, réalisé par le laboratoire A.BIOC. en mars 2023, sel et indice glycémique en analyses complémentaires :

Notre pain courant est à 0,9 g de sel/100g . calories à 251 avec Indice glycémique à 45,8.

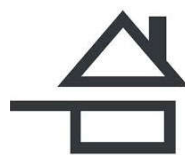
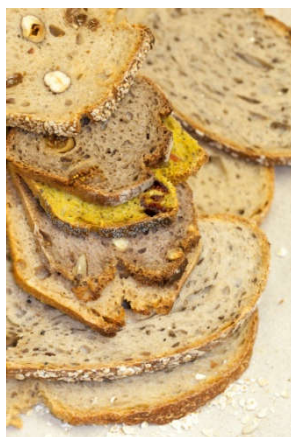
Les ministères de la Santé et de l'Alimentation préconise un taux de sel d'1,3 g/ 100gr pour les pains complets .

Nos analyses comparatives réalisées par ce laboratoire révèlent également pour une baguette de grande surface : un taux de sel à 2,1 g/ 100g de produit , calories à 300 et indice glycémique à 68,5.

Nos pâtes sont pétries dans des cuves en inox. Pas de moules à revêtement anti adhérents : moules en tôle bleuies.

C'est à chaque fournée que nous nous adaptons aux exigences particulières de la farine. Proportions, durées de pétrissage, fermentations, températures et gestes se conjuguent selon un savant dosage. Notre pain est le résultat de la sensibilité et du professionnalisme de chacun des boulangers.

Les fondamentaux de cette boulangerie se situent autant dans les matières vivantes et nobles utilisées que dans la volonté de préserver ce savoir faire à travers une fonction de boulanger revalorisée ... grâce à une méthode de production évitant les manipulations robotiques des machines à rendements, grâce à la découpe et le façonnage manuel instinctifs, redonnant du sens pour l'être humain sur la fibre « art » d'artisanale boulangerie, grâce au travail de jour et un poste de vente pour tout le personnel, permettant une vie sociale et un contact avec la clientèle.



2/ CRITERES SOCIAUX

- Travail de jour - alternance de poste pour éviter la routine et pénibilité pour tous les salariés.
- Semaine de 4 jours et W.E. de 3 jours périodique (Sam.Dim.Lun.).
- Contact avec la clientèle pour la valorisation du collaborateur et l'enrichissement culturel personnel.
- Consultation des salariés pour les choix de recettes et productions déléguées.
- Prime Transport & Mobilité durable.
- Mise en place du Document Unique.
- Conseils posturaux
- Aménagement de chaque poste pour éviter les douleurs articulaires, lombalgies. (étagères, supports, plateaux à roulettes, rehausseurs).
- Suivi du stage « maître d'apprentissage » par le chef d'entreprise.
- Sessions mensuelles de formations évolutives & maintien des acquis en équipe (P.S.E. – Secourisme-Vente-...).

3/ CRITERES ENVIRONNEMENTAUX

- Faible coût de consommation énergie grâce à l'évitement de l'utilisation de grandes chambres froides et congélateurs (1,4 % du C.A. au dernier exercice ; 1,5 % les deux précédents, 2% au démarrage en 2013).
- Contrat Fournisseur électrique 100 % « vert » pour soutenir la transition énergétique .
- Tri sélectifs de tous les déchets Bio-déchets, verre, papier, plastiques, piles, bois, métaux, cartons et mise au compost des bio-déchets avec récupération à vélo par association « *Compost'Alp* ».
- Pas de suremballage ni d'emballage plastique. Sacs clientèle : sacs en tissus à disposition en remplacement des sacs en papier.
- réparation réemploi : recyclage de matériel dans les aménagements : échelles à tôles, étagères.
- emballage clients : incitation clientèle à ramener leurs emballages
- Vitrine : éclairage par LED
- Fluides frigorigènes : Contrôle par « *Altecc* » moteur frigo et mis à la cave des moteurs pour éviter surchauffe.
- Agencement : Zone Froide zone Chaude, évitement des chambres froides pour pâte à pain et congélateurs . Organisation des cuissons pour consommer moins .
- Isolation thermique : remplacement de toutes les vitrines par double vitrage. Isolation plafond voisinage. Isolation mur sur couloir voisinage.

- Eclairage Enseigne extérieure : pas d'éclairage hors ouverture au public. 26 h. d'éclairage par semaine.
- Circuits courts privilégiés .
- Sensibilisation du personnel aux économies d'énergies .
- Soutenir une biodiversité locale & une filière du grain au pain avec les blés de variétés anciennes de cultivateurs locaux. (Petit Epeautre – Khorazan)
- Choix d'une nouvelle entreprise locale de nettoyage des vêtements du personnel, « *la Blanchisserie des Alpes* », ayant mis en place des process éco-responsables : recyclage des eaux de rinçage, sur-isolation, récupération des calories, recyclage linge usé, Label Oxyguard .
- Approvisionnement : Véhicule Entreprise hybride : Diminution carburant pétrolier divisé par 3 . Fonctionnement quasi quotidien en électrique, recharge par panneau photovoltaïque collectif quasi permanent.
- Livraison : optimisation des commandes pour limiter le nombre de livraisons.
- Transports alternatifs : Mise en place borne attache vélo. Mise en place Prime Mobilité durable.

4/ ENGAGEMENTS SOCIETAUX

- Accueil de stagiaires : adultes en reconversion, collégiens, jeunes en difficultés d'insertion (mission Jeune 05).
- Accessibilité P.M.R. : création rampe d'accès pour fauteuil roulant.
- Artisans locaux privilégiés pour tous les aménagements intérieurs (inox, peinture, maçonnerie, électricité)
- Soutien financier au festival d'arts de rue en centre ville : *Tous Dehors*, organisé par le théâtre *La passerelle* – scène nationale.
- Dons des pains invendus à l'épicerie sociale du centre-ville *CCAS* ou du centre d'hébergement & réinsertion sociale : *L'Etape-La cordée* .
- Choix exclusif de matières premières de qualité nutritionnelle pour maintenir une alimentation saine et en variété gustative.
- Certification A.B. par Alpes Contrôles.
- Ambassadeur : adhésion aux associations « Bon pour le Climat » « SAPN-FNE » .
Edition plaquette de nos « pratiques éco-responsable »
+ Affichage extérieure + Site Web
- Consultation de la Chambre des métiers et de l'entreprise *Altiflore* pour du conseil sur les pratiques « R.S.E. ».

