

● Nos promesses ...

... pour la planète

- BIO
- Utilisation d'un maximum de matières premières produites en France
- Participation à l'organisation de filières locales BIO, partenariat avec des producteurs situés dans notre département
- Développement de recettes utilisant des matières premières produites localement, dans un rayon de moins de 20 kms : lin, tournesol, chanvre. de façon à assurer aux producteurs locaux un débouché à leur produits, pour mieux contrôler la qualité des matières premières, pour avoir un impact écologique le plus faible possible
- sans OGM
- limiter au maximum les emballages et suremballage
- refuser les matières plastiques contenant du chlore
- tous nos déchets sont triés (papier, carton, plastiques, métaux, verres, biodéchets)

... pour nous, consommateurs, pour notre bien-être

- BIO
- GARANTI sans GLUTEN
- sans LAIT
- aucune concession sur la qualité des matières premières
- recettes comprenant 6 à 9 végétaux différents
*profitons de l'absence du blé
pour avoir une alimentation variée*
- un maximum de végétaux complets, raisonnablement, pour bénéficier des sels minéraux, vitamines, fibres, sans en avoir les désagréments intestinaux
- recettes riches en Lin et Colza – teneur accrue en $\omega 3$ - sans acides gras hydrogénés
- sans colorants.
- sans conservateurs. a/ Nos salles de production et de conditionnement sont décontaminées en continu, de façon à travailler dans un environnement le plus propre possible. Nous travaillons dans des normes sanitaires beaucoup plus drastiques que celles qui sont recommandées dans la profession. b/ Nous conditionnons nos produits soit avec un absorbeur d'oxygène, soit sous atmosphère dépourvue d'oxygène, pour empêcher les microorganismes éventuellement présents de se développer. Et les microorganismes, nous en avons en profusions car nous produisons du pain qui est un produit fermenté, vivant, contenant énormément de levures de bière.
- sans arômes ajoutés. Nous ne renforçons pas les arômes, même avec des arômes naturels. Nous comptons uniquement sur les saveurs de nos matières premières et la subtilité des recettes.

... pour nos collaborateurs

- un management participatif, ou chaque collaborateur est pleinement acteur de l'entreprise.
- chaque collaborateur est reconnu pour sa singularité et ses compétences. Ses missions et redevabilités sont clairement définies, visibles par tous, et librement choisies
- les collaborateurs sont invités à prendre toutes les initiatives qu'ils souhaitent, dans la mesure où elles sont en cohérence avec la raison d'être de l'entreprise.
- un projet sociétal est mis en place, à l'initiative des collaborateurs