



Charte des bonnes pratiques

Le pain que je produis peut être acheté soit :

- en Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ;
- dans un de mes dépôts (Entre Pots, épicerie vrac, 2 place Moro Giafferi, 75014 Paris et Epicerie Boc's , épicerie vrac, 47, rue Balard, 75015 Paris) ;
- en vente direct, uniquement sur commande.

Voici ce à quoi je m'engage

Produire un pain de qualité à base de matières premières vivantes, toutes issues de l'agriculture biologique.

Toute ma production est faite dans le cadre d'une certification bio (organisme Certipaq Bio), qui a validé mes pratiques et qui les contrôle régulièrement. Le certificat de contrôle est téléchargeable sur mon site internet : <https://www.flour-power-les-pains-de-sabine.com> ; rubrique « mes pains certifiés bio ».

Ce site, que je mets régulièrement à jour, offre des informations sur le pain au levain, la production artisanale de pain et les farines paysannes et propose également des pistes pour continuer autrement les découvertes : rubriques « un peu de lecture » et « le pain à la radio ».

J'achète la farine de seigle, de blé bise et de sarrasin directement chez un paysan-boulangier de l'Aube, certifié par Ecocert. La farine de blés paysans, de petit épeautre et la farine blanche pour les pains briochés proviennent d'un moulin artisanal dans la Gâtinais qui est certifié chez Bureau Veritas. Dans un esprit de soutien durable, je m'engage auprès de ces deux fournisseurs. Je suis attachée à ce lien direct avec les fournisseurs de ces matières premières essentielles. Je n'achète jamais de farine sur Internet.

Pour les matières premières autres que la farine (sel, noix, œufs, jus de pomme, jus de raisin, eau de fleur d'oranger, zestes d'agrumes etc), j'ai choisi des fournisseurs bio locaux ou des fournisseurs auprès desquels je m'engage à mon tour dans le cadre d'un groupe d'achat solidaire. Ponctuellement, j'achète des produits dans des petits supermarchés du 14^e arrondissement certifiés bio (œufs, beurre, levure boulangère pour les pâtisseries).

Je vais chercher l'eau à la fontaine Verlaine située à la Butte aux Cailles avec un vélo à assistance électrique. Chez moi, je prends soin de l'eau en la transvasant dans de grandes bonbonnes en verre. La qualité de l'eau est détaillée sur mon site à la rubrique « quels ingrédients, quelles origines ».

L'échange avec mes client.e.s fait partie intégrante de mon activité et de mon engagement pour une alimentation de qualité qui suppose aussi de la convivialité. C'est aussi pour laisser toute sa place à ce temps précieux, pour mes client.e.s comme pour moi, que je souhaite limiter le développement de ma production.

Voici les principes de fonctionnement qui me permettent d'être bien dans la boulangerie à ma façon

Commandes

Vous commandez par SMS ou email deux jours avant la livraison.

- soit dans le cadre d'une Amap où la vente est alors contractualisée pour un engagement sur une période donnée ;
- soit librement où la vente est occasionnelle ou régulière ;

Paiement

* La meilleure solution pour assurer la continuité de l'activité est le Prépaiement.

Les Prépaiements peuvent être effectués par virement automatique mensuel au début de chaque mois (ou au 15 du mois), ou encore en ouvrant un compte espèce auprès de moi, alimenté en espèce à chaque début de mois (ou au 15 du mois). Le montant est calculé à partir d'une estimation de votre consommation mensuelle.

* Il est également possible de payer en espèce au moment du retrait du pain.

* NB. Plusieurs client.e.s se sont habitué.e.s à régler par virement après avoir reçu plusieurs pains et en attendant d'être relancé.e.s. Ce fonctionnement n'est pas très pratique pour moi car il m'oblige à du travail comptable supplémentaire. Il est donc important que le paiement soit effectué par tous les client.e.s soit en pré-paiement soit à chaque achat.

Retrait du pain

Dans le cadre d'une Amap, j'effectue les livraisons moi-même et je reste présente sur le lieu de distribution pendant la durée de celle-ci.

Dans le cadre de la vente en direct non contractualisée, les client.e.s se rendent au lieu de production pendant un créneau horaire préalablement fixé et qui est le même pour tou.te.s.

Je peux sur demande étudier la possibilité d'effectuer des livraisons.

Paris, février 2021