

Les bonnes pratiques environnementales en boulangerie-pâtisserie

Un guide pratique à destination des artisans

Le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP a rédigé un guide pour les artisans boulangers-pâtisseries avec pour objectif de les aider à produire et vendre de manière durable.

Pourquoi ce guide ?

La boulangerie-pâtisserie est une activité consommatrice d'énergie, de produits issus de l'agriculture et d'emballages.

Comme toute production humaine, elle peut participer à la dégradation de l'environnement.

Aujourd'hui, étant de plus en plus sensibilisés aux conséquences de nos activités sur le monde qui nous entoure, nous devons agir pour réduire l'impact environnemental de notre activité.

Comment faire ?

Ce guide des bonnes pratiques environnementales vous proposera de bons réflexes à adopter au sein de votre entreprise pour la mise en place d'une démarche de développement durable.

Son contenu ?

- Focus sur les matières premières. Les actions du boulanger-pâtissier peuvent principalement se faire selon plusieurs pistes de réflexion qui sont la localisation, la saisonnalité et les modes de production.
- Zoom sur la fabrication. L'énergie est primordiale pour le fonctionnement d'une boulangerie-pâtisserie car elle est utile pour chauffer, éclairer, refroidir, pétrir, battre, cuire, et comment en limiter la consommation ?
- Exemples de bonnes pratiques concernant la distribution du pain.
- La valorisation et la fin de vie, comment réaliser le tri des déchets et limiter le rejet des produits polluants ?



Où le trouver ?

Ce guide est en téléchargement libre sur le site du Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP www.inbpinnov.com à la rubrique « Programme National pour l'Alimentation ».

Le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP

Un pôle innovation est un centre de ressources capable d'identifier les solutions adaptées aux besoins des petites entreprises afin de les accompagner dans leurs démarches de développement par les technologies et l'innovation.

Dans ce cadre, le pôle d'innovation technologique de l'INBP fait le lien entre le monde de la recherche et celui des boulangers-pâtisseries, à travers des missions tel que :

Assistance directe aux boulangers-pâtisseries :

- Etude de plans et conseils pour l'aménagement des locaux de fabrication,
- Diagnostic d'entreprise à partir d'un référentiel métier et mise au point d'un plan d'action,
- Diagnostic nutritionnel des produits de boulangerie-pâtisserie,
- Conseils et modèles de documents en matière d'hygiène et de sécurité.

Etudes et projets de recherche :

- PNA : Programme National pour l'Alimentation : projet sur la baisse du sel et l'augmentation des fibres dans le pain,
- Asthme du boulanger,
- Carie du pâtissier,
- Acides gras Trans et viennoiseries,
- Empreinte écologique.

Contact presse

Lucille LEFEBVRE ou Anne LAURIDSEN
Pôle d'Innovation Technologique
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76 171 ROUEN CEDEX 1
Tel : 02 35 58 17 77
Mail : poleinnovation@inbp.com