



école internationale de boulangerie

Charte environnementale de l'EIDB

Engagements et bonnes pratiques

L'École Internationale de Boulangerie s'engage à intégrer les enjeux environnementaux au cœur de ses activités pédagogiques, de son fonctionnement et des projets professionnels des élèves qu'elle accompagne.

À travers cette charte, l'école affirme sa volonté de former des professionnels responsables, conscients de l'impact environnemental de leur métier et capables de développer des pratiques durables.

Former des professionnels responsables

-L'EIDB transmet non seulement un savoir-faire technique, mais également une conscience des enjeux environnementaux liés aux métiers de la boulangerie.

Les formations encouragent la création de projets professionnels durables, respectueux de l'humain, des ressources naturelles et des territoires. Les apprenants sont accompagnés dans le développement d'activités cohérentes avec leurs valeurs et avec les principes d'une économie responsable.



Valoriser les matières premières durables



- L'école privilégie l'utilisation et la valorisation de matières premières issues de filières respectueuses de l'environnement.

Elle encourage notamment :

- l'utilisation de farines et des matières premières biologiques,
- la valorisation de variétés anciennes et paysannes de céréales,
- le travail avec des producteurs et meuniers engagés
- le développement de filières agricoles durables.
- Circuits courts

Ces choix contribuent à préserver la biodiversité, les sols et les savoir-faire agricoles.

Transmettre des pratiques de production respectueuses de l'environnement



1- Réduire l'impact environnemental

Les formations intègrent des méthodes de fabrication visant à réduire l'impact environnemental des activités de boulangerie.

Les apprenants sont sensibilisés à :

- l'optimisation de l'utilisation des ressources,
- la réduction du gaspillage alimentaire,
- la gestion responsable de l'énergie,
- l'importance du choix des matières premières.

La panification au levain naturel, au cœur de l'enseignement de l'école, s'inscrit dans une démarche artisanale respectueuse du produit, du temps et de la qualité nutritionnelle.

2- Réduire l'empreinte environnementale de l'établissement

L'EIDB met en place des actions concrètes pour limiter l'impact environnemental de ses infrastructures et de ses activités.

Parmi ces initiatives :

- l'installation de panneaux solaires permettant de produire une partie de l'énergie utilisée par l'école
- L'utilisation de matériaux renouvelables sont utilisés en laboratoire [Tour en bois, le bardage du bâtiment.
- la mise en place d'un parking permabilisé et végétalisés
- Traitement de l'eau grâce à la phyto-épuration

Ces aménagements participent à un environnement pédagogique cohérent avec les valeurs écologiques de l'établissement.

3. Encourager les bonnes pratiques au quotidien

L'école sensibilise les apprenants et les équipes à l'adoption de gestes responsables dans leur activité quotidienne.

Ces pratiques incluent notamment :

- la réduction et le tri des déchets,
- la limitation du gaspillage alimentaire.
- Les pains produits par nos stagiaires qui ne sont ni donnés à des associations ni vendus à des particuliers sont récupéré par des agriculteurs locaux pour l'alimentation animale.
- Les sous produits issus de la production de farine du moulin de l'école, sont aussi donnés aux agriculteurs de la vallée.

Nous mettons en lien les stagiaires avant le début de la formation pour qu'ils puissent organiser du covoiturage jusqu'à l'école.

4. Empreinte agricole et souveraineté alimentaire

La dynamique de création et d'exploitation des boulangeries bio au levain entraine une demande d'environ 8000 tonnes de farines biologiques par an, soit l'équivalent de plus de 9000 hectares en agriculture biologique. Environ 10% des surfaces francaises de blé bio. Au delà des volumes, l'école contribue à elever les standards de qualité par l'accompagnement des meuniers et des agriculteurs : choix variétaux, taux d'extraction, profil protéique et comportement des pates au levain.



Figure 4: 10 % du blé français bio alimente les boulangeries 'EIDB'