



école internationale de boulangerie

Politique RSE : nos engagements

Vocation



L'EIDB se positionne comme un **acteur exemplaire** dans le secteur de la boulangerie et de la meunerie biologique.

Elle s'engage à rester à la pointe des innovations techniques et à anticiper les évolutions de son domaine.

En adoptant une gouvernance éthique et des choix exemplaires en faveur de la transition écologique, **l'école place la qualité de vie au travail et le respect de l'environnement au cœur de ses priorités.**



Responsabilités

L'EIDB a pour mission de **transmettre ses connaissances et son savoir-faire** tout en partageant ses valeurs pour une **meilleure alimentation.**

Elle promeut des modes de production respectueux de la nature et, par la formation de futur-es responsables d'entreprise de boulangerie, participe à l'augmentation des besoins en surface agricole dédiée à l'agriculture céréalière biologique.

Elle offre à ses stagiaires un cadre leur permettant d'évoluer dans le monde entrepreneurial tout en conciliant au mieux leurs vies professionnelle et personnelle.

"L'école soutient toutes les tailles de projet, dans le respect des aspirations personnelles des stagiaires. Elle promeut des méthodes de production et de gestion efficaces et robustes."

Alain Bellini - boulanger et chef d'entreprise expérimenté

Engagements prioritaires

Dans la continuité de son engagement pour le **respect de l'environnement**, l'EIDB prend des initiatives concrètes pour réduire son empreinte écologique et promouvoir des pratiques durables.

respect de l'environnement



Améliorer la **gestion de l'eau** par la mise en place d'un système de phyto-épuration.

Réduire son empreinte carbone :

- en installant des panneaux solaires,
- en optimisant sa politique d'achats afin par exemple de limiter les transports.



Intégrer la RSE à son cursus diplômant afin de **sensibiliser et d'engager** les future·s chef·fes d'entreprises dans une démarche vertueuse.

Continuer le travail de recherche entrepris sur l'utilisation en panification de céréales de variétés paysannes pour **favoriser la biodiversité**.

"Il y a toujours une marge de progression, même si cette école est exemplaire."

Corine, habitante de la vallée - logeuse

Engagements prioritaires

Sur l'aspect sociétal, l'EIDB souhaite favoriser l'inclusion et agir prioritairement sur deux axes :



qualité de vie
au travail

Auprès de son équipe :

Initier une démarche pour améliorer la Qualité de Vie au Travail [QVT].

Structurer la politique RH pour optimiser le développement des compétences.

inclusion



Auprès des stagiaires :

Poursuivre l'accompagnement individualisé des stagiaires pour favoriser leur épanouissement professionnel en sortie de formation,

Progresser dans l'accueil des personnes en situation de handicap,

L'école valorise les parcours de ses stagiaires et notamment les parcours féminins via différents supports de communication pour encourager les vocations et promouvoir les reconversions professionnelles.

" Cette démarche RSE semble couler de source pour l'école mais va permettre une prise de conscience et l'importance de ce volet pour tous les stagiaires."

Engagements prioritaires

L'EIDB est un acteur intégré dans l'économie locale et poursuit ses initiatives afin de :

localement



Favoriser les producteurs et prestataires locaux,

Renforcer l'autonomie opérationnelle et financière des agriculteurs via son travail de recherche sur l'utilisation de céréales de variétés paysannes.



réseau

L'école internationale de boulangerie travaille à enrichir ses partenariats avec des réseaux nationaux (fournisseurs, assureurs, financeurs, comptables...). Elle **soutient ainsi des petits projets de création** de boulangerie en leur permettant de bénéficier d'avantages inaccessibles hors réseau.

Enfin, elle contribue à la durabilité et à l'économie de la filière bio par la formation d'acteurs et actrices engagé·es.

“Toujours à la pointe du monde du travail, de la boulangerie, des évolutions,...Toujours en mouvement mais pas trop vite, sinon on s'agite.”

Pascal Coutaz - diplômé de l'école boulanger et chef d'entreprise