Le Pain servi dans les écoles : Informations et Conseils

LA GARANTIE D'UN PAIN BIO ET LOCAL DE GRANDE QUALITE

Au SIPLARC, la production de pains et de viennoiseries est confiée à Patrick Gomez



Depuis plus de 35 ans, la boulangerie de Patrick Gomez s'est spécialisée dans la fabrication artisanale et la livraison de pain aux collectivités locales, en particulier pour la restauration scolaire, ainsi qu'aux restaurants et épiceries bio.

Notre Boulanger nous garantit :

- L'utilisation de faines fabriquées avec des clés récoltés en île-de-France, ce qui permer aux pains de bénéficier du label de qualité "Produit en ile-de-France"
- Une fabrication artisanale et une entreprise inscrite à la Chambre des Métiers
- Une certification bio
- Un système qualité (procédures, instructions, règles d'hygiènes) respectant les principes de l'HACCP, certifié selon le référentiel ISO 22000.

Une performance environnementale s'appuyant sur les meilleures pratiques suivantes :

- Réduction et recyclage des déchets,
- Maîtrise de la consommation énergétique,
- Lutte contre la pollution de l'air, de l'eau et des terres,
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre,
- Réduction de la consommation de ressources non renouvelables,
- Politique de développement durable.

Infos pratiques

Nos conseils pour bien conserver le pain

Ne jamais conserver le pain en sac fermé : bien ouvrir le sac à pain dans lequel le pain est livré.

Ne pas stocker le pain dans une pièce humide et/ou ayant un point d'eau : stocker le pain dans une pièce sèche chauffée (exemple : le réfectoire).

Trancher le pain juste avant le service.

Contact

Nous restons à votre disposition pour toutes questions et commentaires à siplarc@siplarc.fr

Documents
Le Pain servi dans les écoles