

# Métiers magazine

L'actualité de l'Artisanat en Loir-et-Cher

# 41

n° 81  
2<sup>e</sup> trimestre  
10



## DOSSIER

### L'Artisanat :

Acteur du développement durable

## ACTUALITÉ

Votre CMA se réorganise

## FORMATION

Créer son site Internet



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat  
Loir-et-Cher

## Un engagement durable en marche

Plus qu'une volonté économique, le développement durable est la philosophie de vie de Christelle et Philippe Lamine, boulangers à Vineuil. Au quotidien, ils s'emploient à l'instaurer dans leur boulangerie.

### Un parcours atypique

Philippe Lamine, Boulanger à Vineuil, façonne son métier comme il façonne son pain : avec ses convictions. Informaticien au départ, il se découvre une passion pour le pain aux côtés de sa femme Christelle, fille de boulanger. Sans hésiter, il décide d'en faire son métier. Le CAP de boulanger en poche, il développe son savoir-faire dans différentes structures et projette

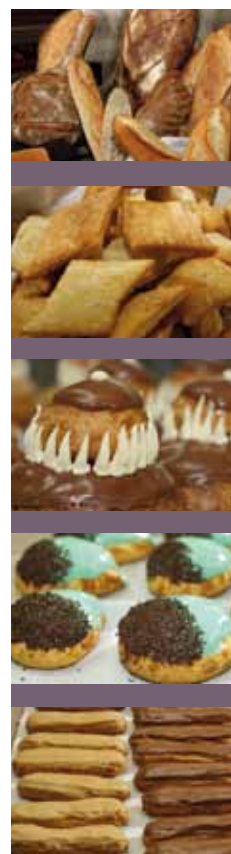
d'ouvrir un jour une boulangerie en lien avec son style de vie. En 2009, sur les conseils d'un meunier, Philippe et Christelle reprennent une boulangerie qu'ils baptisent "au 2 gourmand" située au 2 rue Tertre à Vineuil. Ils ont la ferme volonté d'intégrer dans leur nouveau projet les valeurs du développement durable auxquelles ils ne dérogent jamais. ■



### Le choix des matières premières

Christelle et Philippe utilisent des matières et des produits garantis respectueux de l'environnement pour la fabrication du pain.

Notamment ces fameuses farines CRC\*, issues d'une agriculture équilibrée et de cultures contrôlées. Elles répondent à des critères de qualités certifiés et sont fabriquées dans des conditions sanitaires et environnementales optimales. Un cahier des charges précis en définit la production et engage toute la filière d'agriculteurs, de meuniers et de boulangers dans une démarche de développement durable. La marque CRC est bien mise en avant dans la boutique. Cela permet aux clients de repérer "les produits santé". Christelle et Philippe s'emploient à présenter leurs arguments écologiques à une clientèle qui apprécie cette nouvelle baguette au léger goût de noisette, avec une mie couleur crème et une croûte craquante. Du côté des pâtisseries, Christelle et Philippe ont fait le choix des producteurs de proximité et du respect des saisons. Ils achètent leurs pommes et leurs poires à Mont-Près-Chambord en hiver et leurs fraises et framboises à Contres en été. Ce qui n'est pas pour déplaire aux clients qui, fidélisés par un système de carte à points, se laissent tenter par les tartelettes, macarons et chaussons de saison, entre autres... ■



### Quand boulangerie rime avec écologie

Soucieux du respect de l'environnement, Christelle et Philippe assurent un tri méticuleux des déchets, "j'ai moi-même formé mes salariés pour un résultat optimal !" en rit Philippe. Des éco-emballages entièrement recyclables et non polluants sont proposés à leurs clients. Mais Christelle va encore plus loin : elle sensibilise sa clientèle à l'utilisation de sacs à pain en tissu qui limitent la consommation de papier. Le couple Lamine a aussi investi dans un congélateur à économie d'énergie de classe A++. À peine plus coûteux, ce matériel limite leur consommation en énergie et c'est une priorité dans les projets de modernisation de la boulangerie. ■



### Une gestion durable des Ressources... Humaines

Lors de l'acquisition de l'entreprise, deux salariés sont employés dans la boulangerie. Avec l'aide de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Christelle et Philippe mettent en place un diagnostic en Ressources Humaines car pour Philippe Lamine "la réussite du projet dépend de l'équipe. Je veux que mes salariés s'approprient l'entreprise, qu'ils s'y impliquent le plus naturellement possible. J'ai de l'ambition pour eux !". Trois salariés, un pâtissier, un boulanger et une vendeuse, travaillent désormais avec motivation dans la boulangerie. Le couple Lamine leur propose un management participatif,

des formations professionnelles, une prime de motivation et même un plan d'épargne entreprise (PEE) ce qui ne manque pas de les fidéliser. Le dialogue est très ouvert et un véritable esprit de famille, apprécié des clients et des apprentis, s'est installé dans la boulangerie "au 2 gourmand".

Dynamiques et ambitieux, Christelle et Philippe Lamine comptent bien sensibiliser davantage les loir-et-chériens et poursuivre activement "l'aventure développement durable". Leurs projets sont modernes et n'ont pas fini de surprendre... ■

Françoise, vendeuse, suit une formation à distance pendant un an

Christophe, pâtissier, et Alexandre, boulanger, ont déjà effectué deux formations chacun



\*CRC : Cultures et Ressources Contrôlées

