

Mars 2021

## **Une offre de viennoiserie zéro gâchis**

***Vous permettre d'être gourmand sans peser sur l'environnement. C'est le pari des Briochées de Xavier. Pour proposer ces viennoiseries anti-gaspi, j'ai tout repensé. Du choix des ingrédients à votre table, chaque étape vise le zéro gâchis.***

### **Viennoiserie zéro gâchis... par la précommande**

La base des brioches zéro gâchis : les fabriquer en étant sûr qu'elles seront consommées. En France, la production de viennoiseries génère 25 % de pertes. Et ce juste parce qu'il est impossible d'anticiper les ventes de la journée. La solution que j'ai identifiée : la précommande. C'est pour cela que je vous invite à les réserver 72h à l'avance. C'est le temps qu'il me faut pour préparer votre viennoiserie.

Je vous propose donc des produits fabriqués à la demande. Du quasi surmesure confectionné avec des matières premières ultra-fraîches. Je minimise les stocks pour ne pas avoir à jeter.

Limiter le gaspillage alimentaire est un geste simple. Une action à notre portée pour préserver les ressources de la planète. Je propose de vous y aider.

### **Des brioches anti-gaspi basées sur le partage**

Mes briochées feuilletées durables sont élaborées avec le soutien d'un artisan partenaire. J'utilise son atelier lorsqu'il effectue d'autres tâches pour sa propre entreprise. Nous mutualisons un espace et du matériel déjà existants. Ainsi, pas de nouvel investissement sous-exploité.

Chez lui, je pétris la pâte avec délicatesse. Puis je la laisse reposer avant la mise au four. La magie de la cuisson transforme les pâtons en de généreuses brioches

feuilletées bien dorées. Des gourmandises craquantes et fondantes ! Le partage est aussi essentiel au stade de la distribution, réalisée chez un tiers. Les briochées, fraîchement fabriquées, sont à récupérer dans des points de click&collect. La fabrication locale me permet de vite vous les livrer dans un magasin de proximité. A moins que vous préfériez les réceptionner dans votre entreprise.

Pour vous faciliter la vie, la commande se fait en ligne. Vous réservez vos viennoiseries en quelques clics.

## **Des gourmandises feuilletées valorisant les productions locales**

Pour fabriquer mes **produits briochés durables**, j'ai sélectionné les meilleurs ingrédients [de producteurs locaux](#). Nous voulons tous éviter une alimentation venue de l'autre bout de la Terre. Pour limiter les kilomètres superflus mais aussi pour savoir d'où vient notre nourriture.

Les applications permettant de mieux connaître les qualités et l'historique des produits se multiplient. 80% des Français sont plus soucieux que jamais de l'origine des aliments qu'ils consomment. De mon côté, je vous garantis du local, des filières courtes et de la **transparence**.

Cela permet aussi de retrouver le goût de nos terroirs. Rappelons-nous que notre patrimoine culinaire est un art de vivre. La gastronomie française est même inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité depuis 2010.

## **Des produits boulangers respectueux de l'environnement**

Il me tient aussi à cœur de promouvoir les savoir-faire artisanaux. C'est pourquoi je m'attache à mettre en avant mes fournisseurs. Si vous voulez en savoir plus, n'hésitez pas à [me contacter](#). Je me ferais un plaisir de vous présenter l'**origine des ingrédients** que j'utilise.

Je privilégie les matières premières issues de l'agriculture bio ou raisonnée. Et ce pour limiter l'impact sur l'environnement et sur notre santé. Je collabore aussi avec des éleveurs se souciant du bien-être animal. Les œufs proviennent par exemple de poules élevées en plein air...

Par-dessus tout, vous l'aurez peut-être pressenti, je suis attaché aux saveurs. Je vous assure de produits au goût authentique. Parce que ma promesse est avant tout de la **gourmandise**.

## **Un engagement personnel pour une alimentation vertueuse**

Ce projet de **viennoiseries zéro gâchis** est d'abord personnel. Il m'a permis de boucler [mon parcours professionnel](#) en lui donnant du sens. Je souhaite consommer de manière responsable. Et, avec mes partenaires, nous voulons aider le plus grand nombre à le faire également.

Ensuite c'est un engagement vis-à-vis des producteurs. Je cherche à ce qu'ils reçoivent tout le respect que mérite leur travail. J'essaye de le traduire dans mes briochées, sucrées et salées. En dégustant mes produits, vous valorisez **notre terroir** et ceux qui produisent de leurs mains. Vous vous affirmez comme consom'acteur.

Mon moteur : vous faire plaisir avec des produits savoureux en prenant soin de la planète. La gourmandise est un langage universel. Et en tant que Français, on sait que le bonheur passe aussi par les papilles...