



Siplarc

# Le Pain

## SERVI DANS LES ECOLES



Au SIPLARC la production de pains et viennoiseries est confiée à Patrick Gomez, artisan boulanger spécialiste du pain bio artisanal.

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.

## LA GARANTIE D'UN PAIN BIO ET LOCAL DE GRANDE QUALITÉ



L'utilisation de farines fabriquées avec des blés récoltés en Ile-de-France, ce qui permet aux pains de bénéficier du label de qualité « Produit en Ile-de-France »



Une fabrication artisanale, une entreprise inscrite à la Chambre des Métiers et installée à Noisy-le-Sec



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 :

- 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.



WWW.SIPLARC.FR CONTACT: SIPLARC@SIPLARC.FR

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



# Nos Conseils !

## POUR OPTIMISER LA CONSERVATION DU PAIN

---

1

NE JAMAIS CONSERVER LE PAIN DANS UN SAC FERMÉ :  
BIEN OUVRIR LE SAC À PAIN DANS LEQUEL LE PAIN EST LIVRÉ

2

NE PAS STOCKER LE PAIN DANS UNE PIÈCE HUMIDE ET/OU  
AYANT UN POINT D'EAU  
STOCKER LE PAIN DANS UNE PIÈCE SÈCHE CHAUFFÉE, TEL  
QUE LE RÉFECTOIRE

3

TRANCHER LE PAIN JUSTE AVANT LE SERVICE

