



EXPERTISE

Pionnière dans la formation professionnelle en panification au levain naturel et sur farines biologiques, l'EIDB cultive depuis des années la volonté de transmettre son **expertise** en formant des acteur·ices conscient·es et responsables dans le monde de la boulangerie.

ACCOMPAGNEMENT

ÉCOLO-RESPONSABILITÉ

Elle propose un **accompagnement** individualisé à des adultes désireux de retrouver du sens dans leur activité professionnelle en se réorientant.

Portée par son directeur, Thomas Teffri Chambelland, chef d'entreprise(s) averti et passionné et soutenue par une équipe de formateur·ices compétent·es et aux valeurs humaines sûres, l'EIDB est une entreprise **écologique-responsable** par essence.

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

- Matières premières quasi exclusivement de l'agriculture biologique – fournisseurs locaux
- Intégration des aspects écologiques lors de la construction
- Électricité renouvelable, eau de source locale et chauffe-eau solaire
- Tri des déchets et valorisation de la production

RESPECTER LES INTÉRÊTS DES CLIENT·ES, LES BESOINS DES APPRENANT·ES

- Certification Qualité depuis 2017
- Accompagnement individualisé des stagiaires pour un projet professionnel viable
- Création d'un diplôme spécifiquement orienté sur la boulangerie biologique au levain
- Accompagnement des stagiaires pour les dossiers de financement
- Mise à disposition d'une plateforme favorisant les échanges dans le réseau de l'école

AGIR AVEC LOYAUTÉ ET RESPONSABILITÉ SUR LES MARCHÉS

- Transparence des tarifs, des disponibilités et de la procédure d'inscription à nos formations
- Communication sur les résultats, la satisfaction et les débouchés
- Vente à prix standard de la production alimentaire des stagiaires pour prévenir toute concurrence déloyale

RESPECTER LES DROITS FONDAMENTAUX DE LA PERSONNE

- Suivi et améliorations des conditions de travail pour préserver la santé de chacun
- Choix de la filière biologique, impactant la qualité de vie et la santé des producteurs
- Travail avec les stagiaires pour aboutir à un modèle entrepreneurial équilibrant vie personnelle et vie professionnelle

VALORISER LE CAPITAL HUMAIN

- Développement des compétences des salarié·es qui sont autonomes et force de proposition
- Salaires équivalents à poste équivalent
- Embauches en CDI systématiques
- Réunions trimestrielles formalisées, disponibilité de la direction en cas de besoin

CONJUGUER LES INTÉRÊTS DE L'ENTREPRISE ET L'INTÉRÊT GÉNÉRAL

- Création de boulangeries au levain, biologiques, par les diplômés de l'école :
 - Dynamisation des tissus locaux
 - Développement de la filière biologique
 - Démocratisation d'une meilleure alimentation (intérêts nutritionnels et gustatifs du pain au levain)
- Don de pain, biscuits et viennoiseries aux associations caritatives et culturelles, ainsi qu'aux écoles
- Bénéfice pour les logeurs de la vallée du fait du flux constant des stagiaires de l'école
- Partage de l'expertise de l'école lors de tests avec nos partenaires

ASSURER LA TRANSPARENCE DU SYSTÈME DE DÉCISION ET DE CONTRÔLE

- Valeurs formalisées et partagées par les membres de l'équipe de l'école
- Information et communication sur les changements organisationnels et pédagogiques
- Réalisation des plannings par les formateurs
- Parties prenantes identifiées et niveaux de relation connus