

CHARTRE de l'Amicale des Boulangers

L'Amicale des Boulangers est une boulangerie coopérative de quartier qui propose des pains et des produits naturels, nutritifs et goutus. Elle veut remettre à l'honneur l'utilisation de farines natives (sans additifs ni améliorants) et soutient les filières de céréales panifiables de variétés de terroir en Wallonie.

Les travailleurs de l'Amicale sont animés par le plaisir d'avoir les mains dans la pâte, d'offrir une alternative à la perte de qualité dans le monde de la boulangerie aujourd'hui et de construire une coopérative qui propose une autre manière de travailler ensemble.

L'Amicale est une boulangerie qui fabrique des pains et des produits sains :

- ★ Aujourd'hui, la qualité des produits de boulangerie s'est fortement dégradée. En cause, la qualité des matières premières et les techniques de panification.
- ★ L'Amicale produit des pains au levain naturel, plus digeste, et à base de farines natives moins riches en gluten que les farines industrielles. Elle opte pour des fermentations longues et un pétrissage minimal qui offrent une plus-value nutritive en diminuant le taux de glycémie des pains.
- ★ De plus, elle fabrique des produits de qualité et de saison, à base de matières premières dont l'approvisionnement se fait le plus possible auprès de producteurs locaux, qu'ils travaillent en agriculture biologique ou raisonnée.
- ★ De cette manière l'Amicale garantit la qualité nutritive de ses produits et entend remettre le pain au centre de l'alimentation.

L'Amicale des boulangers est un boulangerie urbaine et un lieu convivial:

- ★ Une vie de quartier, se sentir bien en ville, lutter contre l'isolement, cela passe aussi par le développement de commerce de quartier.
- ★ La boulangerie est donc un lieu convivial, ancré dans son quartier et les tissus associatif, culturel et économique environnants.
- ★ En communiquant sur ses matières premières, la boulangerie veut faire connaître les producteurs actifs dans les campagnes auprès des consommateurs.

- ★ Les horaires de fin de journée proposés s'accordent avec les habitudes de beaucoup d'entre nous aujourd'hui: la journée de travail finie, c'est l'heure de faire ses courses.

L'Amicale rejoint le mouvement des villes en transition.

- ★ L'Amicale met en place plusieurs actions afin de limiter son impact énergétique.
- ★ Les livraisons de pains se font à vélo.
- ★ Elle s'approvisionne le plus possible en produits locaux et de saison afin de limiter les transports.

L'Amicale veut soutenir et favoriser une économie équitable.

- ★ Les prix proposés aux clients reflètent un salaire équitable pour les travailleurs et une rétribution juste pour les producteurs

L'Amicale est une coopérative autogérée :

Les membres de l'Amicale accordent de l'importance au travail en groupe qui est riche d'apprentissages et qui favorise l'épanouissement personnel. Pour que le projet soit collectif:

- ★ Le fonctionnement de la coopérative est horizontal
- ★ Les décisions sont prises au consentement
- ★ Chacun est polyvalent même si certaines tâches peuvent être réparties selon les affinités
- ★ L'autonomie, l'initiative et l'implication personnelle sont encouragées
- ★ Nous favorisons l'autocontrôle et la responsabilisation de chacun

L'Amicale est une boulangerie attentionnée:

- ★ Les boulangers de l'Amicale accordent une grande importance à l'équilibre entre la vie professionnelle et privée ainsi qu'à la santé des travailleurs. Sauf exception, les membres de la coopérative ne travaillent ni la nuit ni le week-end.
- ★ L'épanouissement au travail est mis en avant, en favorisant la solidarité entre les travailleurs, l'équilibre sain entre vie privée et vie professionnelle, le bien être physique et moral, l'accès à formation et la transmission des savoirs-faire.