



Paroles de commerçants pendant la crise

Ils prônent un autre modèle, et qu'on se le dise, ils se plient en 4 même en temps de crise ! Alors soutenons-les haut et fort :)

03.04.2020 - Maison de l'Environnement de Dunkerque



Loïc et Emilie

Boulangerie

De farine et d'eau fraîche - Gravelines

Derrière tout ça il y a des humains !

Nous vivons une double crise sanitaire et économique

Nous insistons sur la pré-commande car elle nous permet de réduire les pertes !

Comment la crise actuelle impacte-t-elle votre activité ?

"**Nous avons perdu 50% de notre clientèle** et les 50 % restants viennent de manière irrégulière à cause du confinement. Ils veulent prendre beaucoup de pains d'un coup pour se déplacer moins souvent.

Les viennoiseries et pâtisseries ont été stoppées un temps car nous passons **beaucoup de temps sur la désinfection du magasin et toute la gestion** que nous demande cette double crise sanitaire et économique.

Nous écoutons les clients angoissés et tentons de les rassurer avec le sourire.

Nous avons du faire une **demande d'activité partielle** dans l'espoir de diminuer les charges. Ainsi, l'après-midi, la boulangerie est fermée, mais je la consacre à la préparation de la journée du lendemain et à la gestion de la société."

Qu'avez-vous mis en place pour vous adapter ?

"Nous avons réduit les temps d'ouverture et mis en place les mesures barrière dans le magasin. Et nous espérons que les clients jouent le jeu pour **protéger notre équipe et les autres**.

Nous avons fait la demande de fonds de secours de la CUD car nous ne rentrons pas dans les critères de celui de l'Etat. Les reports de charges sont demandés, mais nous devons les payer malgré la perte de chiffre d'affaire."



48h



C'est le temps qu'il faut pour faire notre pain. Faire de l'artisanal, ça prend du temps. Et c'est très bien ! Laisser le temps à la pâte de fermenter, développe les arômes et rend le pain plus digeste, et permet au corps de mieux profiter de ses nutriments !



Et les viennoiseries ?



Nous débutons la production de nos viennoiseries maison le lundi tôt le matin, pour ensuite travailler dessus toute la journée du mardi lorsque la boulangerie est fermée. Nous produisons ainsi pour la semaine, du mercredi au lundi suivant.



INFOS PRATIQUES :



27 rue de Dunkerque
à Gravelines
03 59 67 38 26

Facebook : @De Farine et d'Eau Fraiche -
Boulangerie bio et pâtisserie



Le 03.04.2020

Des propos recueillis par la Maison
de l'Environnement.
facebook :
@MaisonEnvironnementDunkerque

A ce jour, comment les consommateurs peuvent-ils vous aider au mieux ?

"**Nous incitons sur la précommande, et ce, en relation avec nos temps de production.** Il est compliqué pour tout le monde de comprendre pourquoi nous avons besoin de 48h d'avance pour nous prévenir. Mais c'est le temps pour faire notre pain. Et quand la boulangerie est fermée, on a besoin d'un jour de plus !

La commande nous permet aussi de réduire les pertes ! On ne sait jamais qui se déplacera ou non aujourd'hui. Alors on produit dans l'espoir que ça se vende. **Avec la commande, on est sûr que ce qui est produit sera mangé !"**

Et demain, comment voyez-vous "l'après crise" pour l'alternative que vous portez ?

"La crise va peut-être permettre aux clients de réaliser que la surconsommation, **la facilité d'avoir tout tout de suite, c'est quelque chose qu'il faut faire évoluer.**

Le confinement aura peut-être permis aux gens de **se recentrer** aussi, de prendre le temps.

Notre commerce propose une alternative depuis 1 an 1/2. Et nous souhaitons développer ça encore plus ! Nous avons besoin **que les clients fassent équipe avec nous pour que les choses évoluent !**

Déjà, nous proposons aux clients de diminuer leurs déchets, nous proposons un panier de produits locaux bio en lien avec Le Court Circuit. **Avec notre commerce, on peut s'écarter des supermarchés !**

Demain, nous rêvons de pouvoir mettre en place d'autres idées, comme nos biscuits en vrac, le bio à 100 % pour la viennoiserie et la pâtisserie, un vrai temps de repos hebdomadaire pour les boulangers... !"

En crise mais solidaire !

" On essaie d'être **solidaires avec les producteurs qui n'ont plus de point de vente.**

Pendant la crise, les commandes de la Ferme du Grommendyck (élevage de porcs à Bourbourg) et de la Fromagerie Bique n' Brouck (élevage de chèvres à Cappelle Brouck) sont à récupérer dans notre boulangerie.

Nous avons aussi doublé la capacité d'accueil des paniers de produits locaux du Court Circuit."