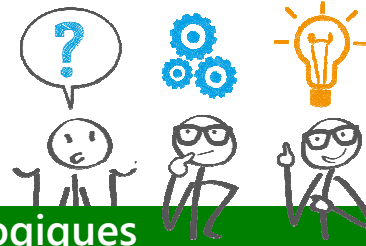




# Infos conso



## Pourquoi des pains Biologiques

Par conviction, nous considérons que notre consommation interagit avec l'avenir. Le choix du bio est une garantie pour votre santé, celle de vos enfants, de vos voisins. C'est aussi un engagement pour le maintien de la biodiversité et le développement des pratiques agricoles saines. Vous contribuez ainsi à une meilleure valorisation et rémunération du travail des paysans producteurs de nos matières premières biologiques.

## Pourquoi réserver la veille ?

- Pour que vous soyez satisfaits de votre passage dans notre boulangerie. Vous êtes ainsi assurés de trouver tous les produits que vous souhaitez.
- Pour nous aider à anticiper les quantités fabriquées et produire au plus juste. Ceci évite le gaspillage alimentaire (30% des denrées alimentaires mondiales terminent à la poubelle alors l'effort en vaut la chandelle). Cette limitation du gaspillage nous permet de pratiquer les prix les plus justes.
- Nous refusons la politique du "Tout, Tout de suite, Tout le temps" !

## Comment passer sa réservation ?

Soit verbalement, par mail ou par téléphone : la veille pour le lendemain (avant 18h c'est l'idéal). Le répondeur est à votre disposition. Prenez le temps de préciser votre nom et la date de votre commande.

Nous ne prenons pas de réservations pour le jour même. Ceci permet à Elodie de vous réserver un accueil de qualité en boutique sans être perturbée par le téléphone.

Si vous n'avez pas commandé, pas de panique. Rendez-vous directement en boutique, nous prévoyons chaque jour des produits à cet effet.

## 24 heures pour faire du pain ???

A la boulangerie Bara Mod Kozh, vous n'êtes ni dans un terminal de cuisson ni dans une grande surface. Notre choix de panification à l'ancienne sans aucun additif exige simplement du Temps. C'est notre règle d'Or pour fabriquer de bons pains naturels aux arômes subtils et très digestes.