

BIENELEVÉES MAISON
D'AGRICULTURE URBAINE

NOTRE CHARTE DE QUALITÉ

2019/2020



— É —
BIENÉLEVÉES



NOS OBJECTIFS

Chez BienElevées, nous avons pour exigence une qualité de production irréprochable afin de respecter au mieux nos clients et notre planète.

Nous avons choisi un mode de culture respectueux de l'environnement et du cycle biologique de notre plante, le *crocus sativus*, plante robuste et résiliente.

Nous nous employons à conserver une pratique agricole manuelle et naturelle, soucieuses d'améliorer le cadre de vie des citadins.

Nous nous évertuons à produire une épice éco-responsable de haute qualité répondant aux attentes des consommateurs gourmets.

Enfin, nous avons à cœur de participer au tissu de vie locale et d'innover dans la création de synergies avec les acteurs des quartiers où nous plantons nos safranières.

Amela, Louise, Philippine et Bérengère



The background image is a photograph of a Parisian rooftop. In the foreground, a clear glass jar with a yellow screw cap sits on a grey metal railing. Inside the jar are several strands of bright red saffron. The background shows a blurred view of Paris, including a blue-tiled roof and a distant tower under a cloudy sky.

La mise en œuvre

BienElevées - Maison d'agriculture urbaine
72 rue de l'université 75007 Paris
contact@bienelevees.com



Les critères environnementaux

Le mode de production

Grâce au choix d'une espèce végétale adaptée au cadre urbain et à une production low- tech, nous n'utilisons dans nos cultures aucun produit chimique ni aucun engrais d'origine animale. Nous ne pratiquons aucune irrigation. Nous épandons uniquement du compost local utilisable dans une agriculture respectueuse de l'environnement et pratiquons un désherbage sélectif et manuel.

L'approvisionnement

La totalité de nos matières premières (bulbes BIO, bacs géotextiles et bois permettant une installation sans travaux, substrat issu d'une extraction raisonnée et de matières renouvelables) proviennent de France, dans le but de réduire l'impact carbone de nos produits. Nous travaillons avec des partenaires de confiance attachés aux mêmes principes de respect des hommes et de l'environnement, y compris dans la fabrication de nos produits transformés.

La biodiversité

Nous préservons au maximum la biodiversité en pratiquant un désherbage manuel et partiel, et au travers de l'installation sur nos safranières de ruches, d'hôtels à insectes ainsi que de nichoirs à oiseaux.

Les emballages

Les emballages sont réduits au minimum. Les emballages jetables sont en cartons recyclés. Nous réduisons le plus possible l'utilisation de plastique : uniquement pour la conservation de nos sablés, pour lesquels nous n'avons pas encore trouvé d'alternative. Nous favorisons les packagings réutilisables et rechargeables (boîtes métalliques ou céramiques et sachets "cristal" rechargeables). Enfin, les emballages à destination des professionnels sont consignés.

L'assurance de la qualité



La norme ISO

Chaque année, nous faisons réaliser par un laboratoire indépendant des tests de qualité sur le safran issu de chacune de nos safranières. Nous garantissons la commercialisation d'un safran brut en filaments classé Catégorie I selon la norme ISO 3632.

La reconnaissance du Collège Culinaire de France

Nos Safrans de Paris et de Montrouge sont également reconnus au Collège Culinaire de France. BienElevées – Maison d'agriculture urbaine est classée « Producteurs Artisans de qualité ».

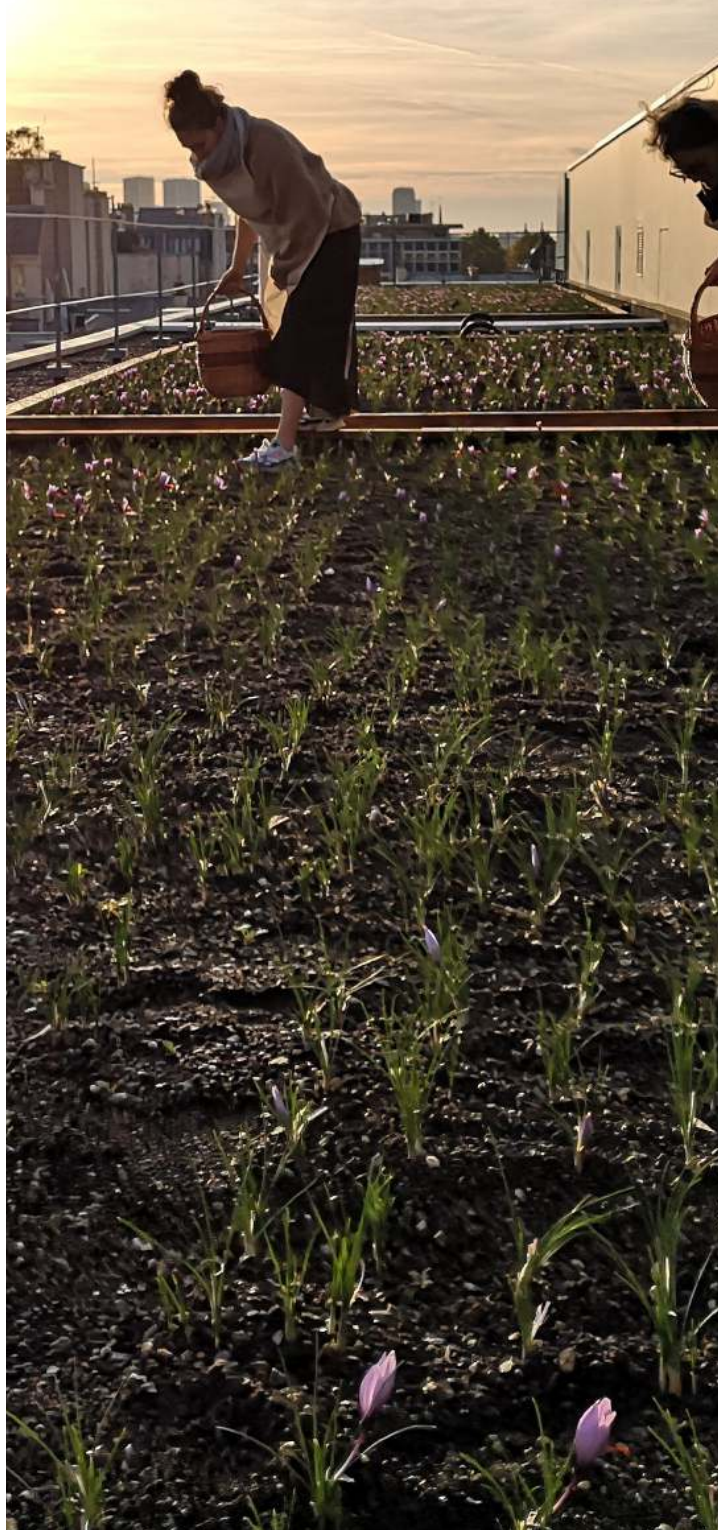
Un contrôle de la pollution

Chaque année, nous réalisons des tests de pollution sur chaque safranière. Ainsi, pour la santé des consommateurs, nous garantissons un safran conforme aux normes avec une teneur très faible en hydrocarbures et métaux lourds.

La traçabilité

Nous garantissons la traçabilité de notre safran grâce au numéro de lot inscrit sur les sachets « cristal », ainsi pouvons-nous, à tout instant, justifier l'origine de notre safran.

L'ancrage local

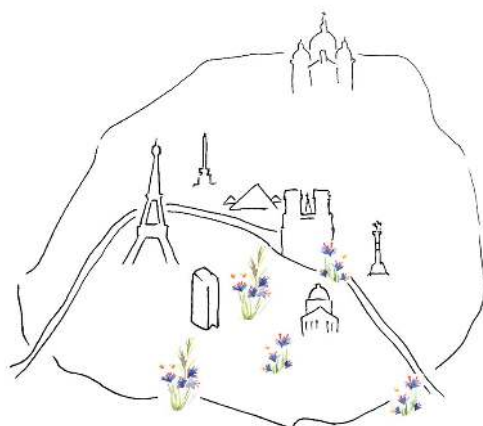


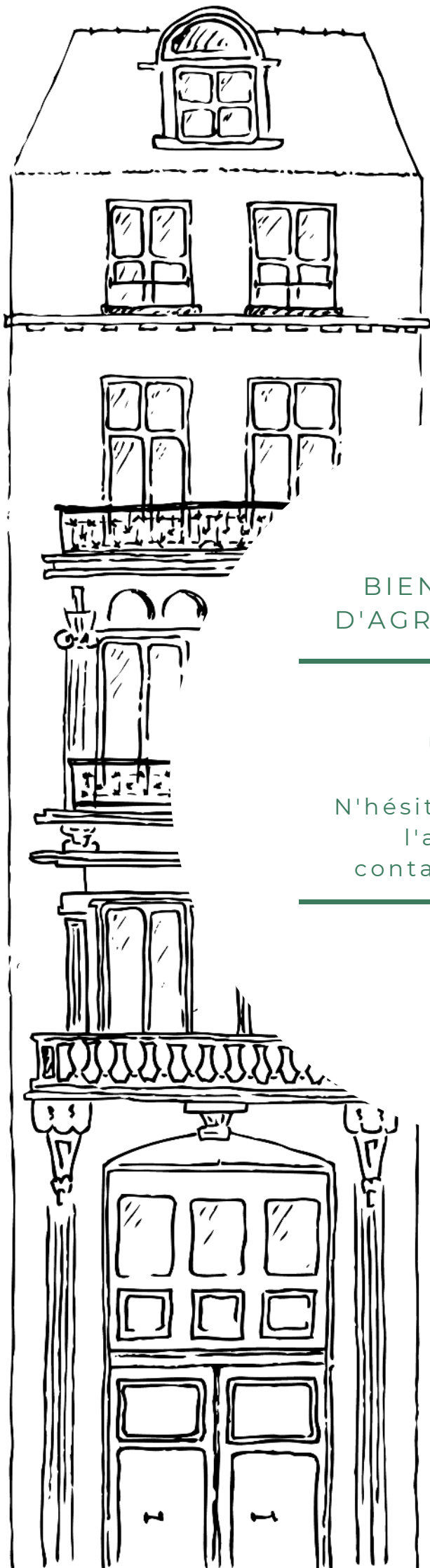
Une commercialisation responsable

Ayant la volonté de réduire l'impact carbone de nos produits, nous commercialisons notre safran uniquement localement : vente directe ou circuit-court.

Les collaborations locales

Chaque année, et autour de nos safranières, nous créons des projets avec de nombreux acteurs locaux : des municipalités, des établissements scolaires et supérieurs, des associations, des établissements de soin, des ESAT, des artisans et distributeurs locaux.





BIENELEVEES MAISON D'AGRICULTURE URBAINE

Une question ?
Une remarque ?

N'hésitez pas à nous écrire à
l'adresse suivante :
contact@bienelevees.com

