



Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire



Lait Douceur de Normandie

Historique et présentation de l'entreprise

Activité :

Fabrication artisanale de confiture de lait

Dirigeantes :

Stéphanie LEBLOND et Sylvie PHILIPPON

Effectif : 2

Entreprise attestée

Développement Durable en 2012

Adresse :

24 route d'Auréville
50390 St Sauveur le Vicomte
☎ 02.33.41.07.11



MOTS CLES

- Approvisionnement local
- Economies énergies
- Transmission d'un savoir-faire

L'histoire de lait Douceur de Normandie débute il y a une vingtaine d'années à Hauteville Bocage dans le cœur du Cotentin.

Stéphanie Leblond, après avoir déniché la recette de la confiture de Lait dans un livre de cuisine de sa grand-mère, tente de la reproduire.

Après de nombreux essais de fabrication de confiture de lait, elle finit par trouver le parfait équilibre des ingrédients et la cuisson parfaite.

Le succès des dégustations auprès des proches la pousse à aller plus loin : elle s'équipe d'une table de camping, fabrique quelques pots de confiture de lait et part sur les marchés du Cotentin.

Elle décide ensuite de monter son entreprise au cœur de la ferme familiale .

En 2007, après 15 ans d'expérience dans la restauration, Sylvie Philippon décide de rejoindre Lait Douceur de Normandie.

Elle prend en charge l'emballage, la préparation des commandes, met en route la boutique en ligne et gère tout la communication sur internet.

En 2011, Stéphanie et Sylvie décident de s'installer enfin dans leurs propres locaux et partent à la recherche d'un ancien corps de ferme ... C'est à St Sauveur Le Vicomte, dans le Cotentin qu'elles trouvent leur bonheur, tout est à refaire et après seulement 6 mois de travaux, Lait Douceur de Normandie déménage le 26 octobre 2012. L'aventure de Lait Douceur continue dans un atelier complètement restauré avec un grand parking et un bel espace vert.

Les 2 complices continuent de créer de nouveaux produits et décident de s'orienter un peu plus vers la confiserie et le chocolat.

Elles profitent du déménagement pour créer un petit laboratoire à chocolat et investissent dans une enrobeuse afin d'être autonomes dans la fabrication de leurs Fondants du Cotentin et de créer d'autres gourmandises éphémères.

Stéphanie part en stage intensif à l'ENSP (Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie), confiserie à Yssingaux (en Auvergne) pour mettre en place ses cours privés. Elle invite Serge Granger (Meilleur ouvrier de France) à St Sauveur Le Vicomte pour finaliser son projet ...

En 2013, Lait Douceur de Normandie prend un nouveau virage : en plus des visites de fabrication de berlingots, elle met en place des cours particuliers de confiseries pour petits et grands.

L'origine de l'engagement dans la démarche

Animées par la passion du bon goût et de la création, Stéphanie et Sylvie mettent un point d'honneur à respecter la qualité des matières premières en alliant recettes anciennes traditionnelles, tout en apportant une touche de modernité et de créativité à leurs produits.

Lait Douceur de Normandie cherche constamment de nouvelles façons de réduire son empreinte écologique et cible des initiatives continues afin de s'améliorer...



Association Normande des Entreprises Alimentaires



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT



Contenu du plan d'action

Lait Douceur de Normandie est engagée depuis plusieurs années dans une démarche quotidienne de protection de l'environnement.

Celle-ci s'exprime à plusieurs niveaux :

- Sensibilisée au risque du gaspillage des ressources (énergie, eau, papier) et aux enjeux du recyclage.
- Sacs Lait Douceurs réutilisables et limitation des sacs plastiques.
- Récupérateurs d'eau pour le lavage des sols et ménage.
- Réutilisation des emballages et cartons pour les envois de commandes
- Fournisseurs de proximité.
- Mise en route de la confiture de lait à la fin de la traite (économie de gaz)

Bonne pratique Développement Durable

Le Développement Durable était déjà intégré au sein de Lait Douceur notamment via un approvisionnement local et principalement normand. L'entrée dans la démarche a permis d'en prendre conscience et de développer la volonté de communiquer dessus.

Lait Douceur mise également sur la transparence dans sa relation avec le client :

- 35% des produits sont vendus au sein même de la boutique qui propose également des produits d'autres fabricants artisanaux normands.
- Lait Douceur a aménagé des horaires de visite proposant la fabrication des berlingots directement aux clients et les enfants adhèrent largement au concept.
- Le site permet d'accueillir le public dans d'excellentes conditions : espaces verts, commodités, et création d'un espace de réception chaleureux.
- L'ambiance générale de la boutique reflète l'authenticité et la convivialité s'invite naturellement.

Communication externe à l'entreprise :

Le site internet refait à l'été 2015, valorise la démarche.

Quels acteurs de la filière ont été mobilisés ?

En amont : fournisseur de lait et d'emballages.



Contact :

Stéphanie LEBLOND

Mail : contact@lait-douceur.com

☎ 02.33.41.07.11

<http://www.lait-douceur.com/>