

Le Portr'éco du Vendredi



La Maison Ergaster

Anne-Edwige Held et Laurent Rosselot-Morel

2 Place de l'Eglise

Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

La maison Ergaster est une boulangerie artisanale biologique. Nous proposons des pains à la coupe réalisés à base de diverses variétés de blés, des brioches et des biscuits, ainsi qu'une petite gamme de snacking.

Qu'est ce qui fait votre spécificité ?

Notre spécificité est de travailler bio et local. Nous retravaillons uniquement des matières premières respectueuses de notre planète et proposons à notre clientèle des produits bons pour leur santé et pourtant très gourmands. Nous œuvrons également pour un travail le plus artisanal possible en façonnant tous nos produits à la main, uniquement au levain. Enfin nous agissons pour la planète en essayant de produire le moins de déchets possible et en utilisant une énergie 100% renouvelable.

Pourquoi avoir choisi de vous installer à Saint-Péray ?

Nous avons choisi Saint-Péray pour son emplacement : « un pied en ville et un à la campagne ». Le dynamisme de la commune, son attrait touristique et sa volonté de consommer mieux et local sont des éléments qui nous amené à faire ce choix.