



06 AVR 2022 MAISON ALPÉREL : DES GLACES ET DES SORBETS ARTISANAUX FABRIQUÉS EN ILE DE FRANCE



MAISON ALPEREL OBTIENT LE LABEL PME+

Créée en 2000, **Maison Alpérel** fabrique des glaces et des sorbets artisanaux en Île de France. L'entreprise sélectionne ses matières premières auprès d'artisans et producteurs locaux et propose de recettes travaillées par des chefs glaciers et pâtisseries.

Aujourd'hui, l'obtention du **label PME+** est la reconnaissance des actions menées par l'entreprise pour une fabrication française, le choix d'ingrédients d'origine naturelle, la volonté de travailler avec des producteurs locaux, l'utilisation d'emballages recyclables.

RENCONTRE AVEC KARIMA RAFIK, PRÉSIDENTE

PME+ : Pouvez-vous nous présenter votre savoir-faire ?

Karima Rafik : Nous exigeons beaucoup de nous-même et choisissons des partenaires tous aussi exigeants et passionnés que nous le sommes. Les ingrédients sont minutieusement choisis pour que nos glaces deviennent l'expression de la qualité exceptionnelle des produits que nous sélectionnons. Notre savoir-faire a été reconnu « artisan de qualité » par le Collège Culinaire de France depuis 2016.



Karima Rafik, présidente, et Pierre Menini, Directeur Général

PME+ : Pourquoi avez-vous choisi le label PME+ ?

Karima Rafik : Adhérent de la FEEF* depuis 2016, nous avons suivi avec intérêt la création et le développement du label PME+ et très vite nous nous sommes dit que celui-ci correspondait à nos valeurs et aux pratiques que nous mettions en pratique au quotidien : transparence, ancrage local et bonnes pratiques environnementales.

Ce label permet à notre équipe d'être fière de ce qu'elle réalise et à l'entreprise de voir reconnaître son engagement vis à vis des consommateurs.

**Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France qui porte le label PME+ depuis 2015.*

PME+ : Quelles sont vos bonnes pratiques RSE ?



Karima Rafik : Fabriqué en France : Toutes nos glaces sont fabriquées dans notre atelier situé à Trappes (78).

Approvisionnements responsables : Nous travaillons avec des producteurs et des ingrédients locaux et français (hors produits exotiques : vanille, fruits exotiques, etc.) en privilégiant les PME et les entreprises reconnues pour leur savoir-faire. Le lait est fourni par la Ferme de Grignon, situé à 10 km de la fabrique. Le yaourt bio qui donne toute son onctuosité à notre glace yaourt bio est lui fabriqué à moins de 20 minutes de la fabrique. Quant à la crème fleurette, elle est fabriquée par la Laiterie Pamplie au cœur des Deux-Sèvres qui fournit les plus grands chefs et pâtisseries.

Emploi / Qualité de vie au travail : Nous privilégions l'emploi local et menons des actions de promotion interne, formation et accompagnement. Nous avons pour habitude de recruter des gens qui ne sont pas issus du métier. Des formations en interne et à l'extérieur leur permette d'évoluer au sein de l'entreprise. Nos chefs d'équipe sont tous issus de la formation interne.

Nous favorisons l'insertion professionnelle de jeunes apprentis par exemple en accueillant les élèves de l'Ecole de la 2ème Chance par exemple. Cette année nous accueillons 2 stagiaires issus de cette école.

Emballages : Nous avons fait le choix d'utiliser des emballages primaires en carton certifiés **FSC** fabriqués à partir de matériaux d'origine durable garantissant une gestion éco-responsable des forêts.



PME+ : Dans quelles actions souhaitez-vous vous investir demain ?

Karima Rafik : Maison Alperel souhaite prendre en compte les bonnes pratiques environnementales dans la conception de ses futurs locaux. Nous avons également prévu de nous engager plus encore dans certaines actions menées par nos fournisseurs. Par exemple la lutte contre la déforestation, l'éducation et l'amélioration des conditions de vie à Madagascar avec notre fournisseur de vanille.

PME+ : Quelle est votre dernière nouveauté ?

Karima Rafik : Nous livrons, depuis l'année dernière, nos glaces 3 fois par an à l'ensemble des collèges du département des Yvelines avec la volonté de participer à la promotion des produits locaux et faire découvrir cela aux collégiens.

Chiffres et informations clés

- Date de création : 2016
- 1 site de production à Trappes (78)
- CA 2021 : 1,8 M€
- Effectif : 12 personnes
- Circuits de distribution : GMS, CHR, MDD

- Marque : MAISON ALPEREL