



Histoire de Pains Eysines change de nom et devient L'atelier Papilles !

Trois engagements sont au cœur de la marque : goût, qualité et éco-responsabilité. Ce changement officialise la démarche RSE* entamée par l'enseigne.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Toujours dans un esprit avant-gardiste, L'atelier Papilles est la première enseigne qui s'est engagée auprès de Too Good To Go, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, afin de limiter les invendus et ne jeter aucun produit. Cet engagement est une première action concrète de la démarche écoresponsable entamée par l'enseigne. L'atelier Papilles va aujourd'hui plus loin et change l'ensemble de ses recettes de pains. Elles sont maintenant réalisées à base de farines 100% françaises issues de l'agriculture raisonnée. La nourriture jetée n'a pas qu'un coût économique. Le gaspillage alimentaire représente aussi un coût écologique important : pas moins de 3% des émissions de CO2 annuelles totales en France.



Gaspillage alimentaire

Une démarche qualitative

Un gage de qualité, avec l'utilisation d'un blé sain et de qualité, cultivé dans le respect de l'Homme et de la Nature, à l'écart de toutes les sources de pollution autant que faire se peut. La farine utilisée pour L'atelier Papilles provient d'un meunier près de Nantes et est exclusive à l'enseigne afin de garder une qualité uniforme et homogène. C'est aussi une preuve de responsabilité : L'atelier Papilles soutient les agriculteurs français et leurs pratiques favorables à la biodiversité pour conserver des variétés qui avaient tendances à disparaître dans des stratégies de rentabilité maximum avec une agriculture intensive qui utilise les pesticides à large main.



Abeille dans un champ de Colza

Objectif écologie dans le viseur

L'atelier Papilles annonce la mise en place d'autres actions à venir. Les prochaines décisions stratégiques seront toujours prises sous un angle éco-responsable, avec la naturalité au cœur de la démarche. Avec du pain de caractère et savoureux, à la croûte fine et à la mie alvéolée. Des recettes spécialement conçues pour L'atelier Papilles, inspirées de la tradition boulangère pour retrouver le vrai goût du pain ainsi que des baguettes (nature, aux graines et campagne), des pains spéciaux (aux graines, au seigle, complet, campagne, oriental, pavé brun et pavé blanc), des pains aux fruits (aux abricots, aux figues, aux raisins, aux noix, aux olives et pain énergétique) et des "michettes" (des pains fourrés aux lardons, au chèvre et noix, au chorizo et olives, aux noisettes et Fourme d'Ambert).

RSE* La Responsabilité Sociétale (ou Sociale) des Entreprises est un « *concept dans lequel les entreprises intègrent les préoccupations sociales, environnementales, et économiques dans leurs activités et dans leurs interactions avec leurs parties prenantes sur une base volontaire* ».

Définition du Ministère de la Transition écologique et solidaire