



LA SOLIDARITÉ COMMENCE
par une Baguette !

Communiqué de Presse :

L'enseigne de boulangeries et restauration
boulangère, L'atelier Papilles,
est le **premier réseau** de franchises à lancer
le concept solidaire
de la Baguette Suspendue en France.

D'ici une semaine, leurs **30 magasins** seront prêts. Ainsi, tout le monde pourra se rendre dans le point de vente le plus proche de chez lui pour participer à une **action solidaire permanente** facilement, en achetant une baguette de pain avec laquelle il ne repartira pas.

La solidarité commence par une baguette

Le principe : permettre aux clients d'acheter une baguette sans repartir avec afin qu'elle soit redistribuée aux personnes dans le besoin, à une **association caritative** ou à une **banque alimentaire**. Le magasin double le don de chaque client.

Après une **première expérience réussie à Beauvais**, L'atelier Papilles décide d'instaurer le concept dans **tous ses points de vente** et être ainsi la **première enseigne de boulangerie et de restauration boulangère en France à lancer ce mouvement**. Elle souhaite poursuivre l'élan de solidarité révélé pendant le confinement et ainsi **permettre à chacun de pouvoir faire un geste simple de solidarité**.

Comment ça marche ?

- Lors de leur venue, les clients demandent à suspendre une baguette – ils la payent mais ne repartent pas avec.
- Le magasin double les baguettes suspendues par les clients : **une double solidarité !**
- Chaque magasin fait le choix de redistribuer à une association, aux particuliers ou un mix des deux.
- Dans le cas du mix : chaque jour, des personnes dans le besoin se présentent en boulangerie pour avoir gracieusement une baguette. S'il reste des baguettes en attente, elles sont redistribuées à une association caritative à la fin du mois.

Bienveillance et solidarité tout au long de l'année

Commerce de proximité, L'atelier Papilles est à l'écoute et aux côtés de ses clients. Elle a fait preuve de soutien tout au long du confinement, en étant parfois le seul lien social avec les personnes âgées ou isolées. Sa mission : proposer une alimentation saine et de qualité ; du **pain 100% français**, fait à base de farines issues de **l'agriculture raisonnée** – toujours dans le respect des gestes barrières et des mesures d'hygiène recommandées.

« Je souhaite plus que jamais poursuivre cet élan de solidarité, qui s'ancre pleinement dans les engagements de L'atelier Papilles. Nous menons depuis l'année dernière une démarche RSE et Impact+, afin de travailler dans le respect des Hommes et de l'environnement. Nous avons mis en place des actions durables : lutte contre le gaspillage alimentaire, emballages recyclables, soutien des agriculteurs français... Cette démarche est au cœur de notre enseigne, d'où ma volonté d'aller plus loin avec ce concept de Baguette Suspendue. La solidarité doit être présente au quotidien, tout au long de l'année. Je suis particulièrement fier de l'instaurer au sein de tous nos magasins », explique Guillaume Lopez Marcoux, Président de L'atelier Papilles.



250 baguettes suspendues chaque semaine à Beauvais

Mis en place comme test pendant le confinement, le concept de baguette suspendue rencontre un beau succès à L'atelier Papilles de Beauvais.



« Nous avons été la première enseigne à mettre en place cette opération à Beauvais. Les clients ont tout de suite adhéré et joué le jeu en achetant des baguettes en attente. Depuis, tous les commerces s'y sont mis ! Il y a maintenant des pizzas, des caddies, des repas en attente... **Un vrai élan de solidarité s'est instauré dans toute la ville !** Je suis très heureux d'avoir lancé le mouvement et incité les autres commerçants à s'y mettre. Depuis l'ouverture de notre boulangerie, nous faisons très attention au gaspillage alimentaire et nous redistribuons l'ensemble de nos invendus à des associations caritatives. Avec la baguette suspendue, nous redistribuons environ 250 baguettes chaque semaine aux personnes démunies et aux associations », confie Khalid Touimi, Gérant de L'atelier Papilles Beauvais.

A propos de L'atelier Papilles

Franchise de boulangerie et restauration boulangère, L'atelier Papilles propose du pain français à base de farines issues de l'agriculture raisonnée, ainsi qu'une restauration boulangère gourmande, avec des recettes savoureuses et innovantes, dans un cadre chaleureux, convivial et confortable.

En 2019, l'enseigne lance un véritable mouvement orienté autour des notions d'IMPACT+ (enjeux environnementaux et sociétaux) et place la naturalité et l'écoresponsabilité au cœur de sa démarche.

Fort de 10 ans d'expérience, le réseau a mis en place des processus de travail rigoureux pour se développer en franchise et sans cesse innover. Les points de vente de l'enseigne sont implantés dans toute la France. L'atelier Papilles continue de se développer et ambitionne l'ouverture de nouveaux points de vente chaque année.

latelier-papilles.com | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [LinkedIn](#)