

Ici pousse le froment de votre pain 100 % belge

NOTRE TERROIR, NOTRE NATURE, NOTRE FIERTÉ

*l'Atelier
du Pain*

PARTENARIAT

L'atelier du pain s'associe avec la coopérative CultivAé pour fabriquer le pain « Pure Hesbaye » qui est artisanal, cuit sur pierre, 100 % belge et équitable.

Le froment est cultivé par nos agriculteurs au cœur de la Hesbaye, le grenier à blé de la Belgique, et vendu dans chacune de nos boulangeries.

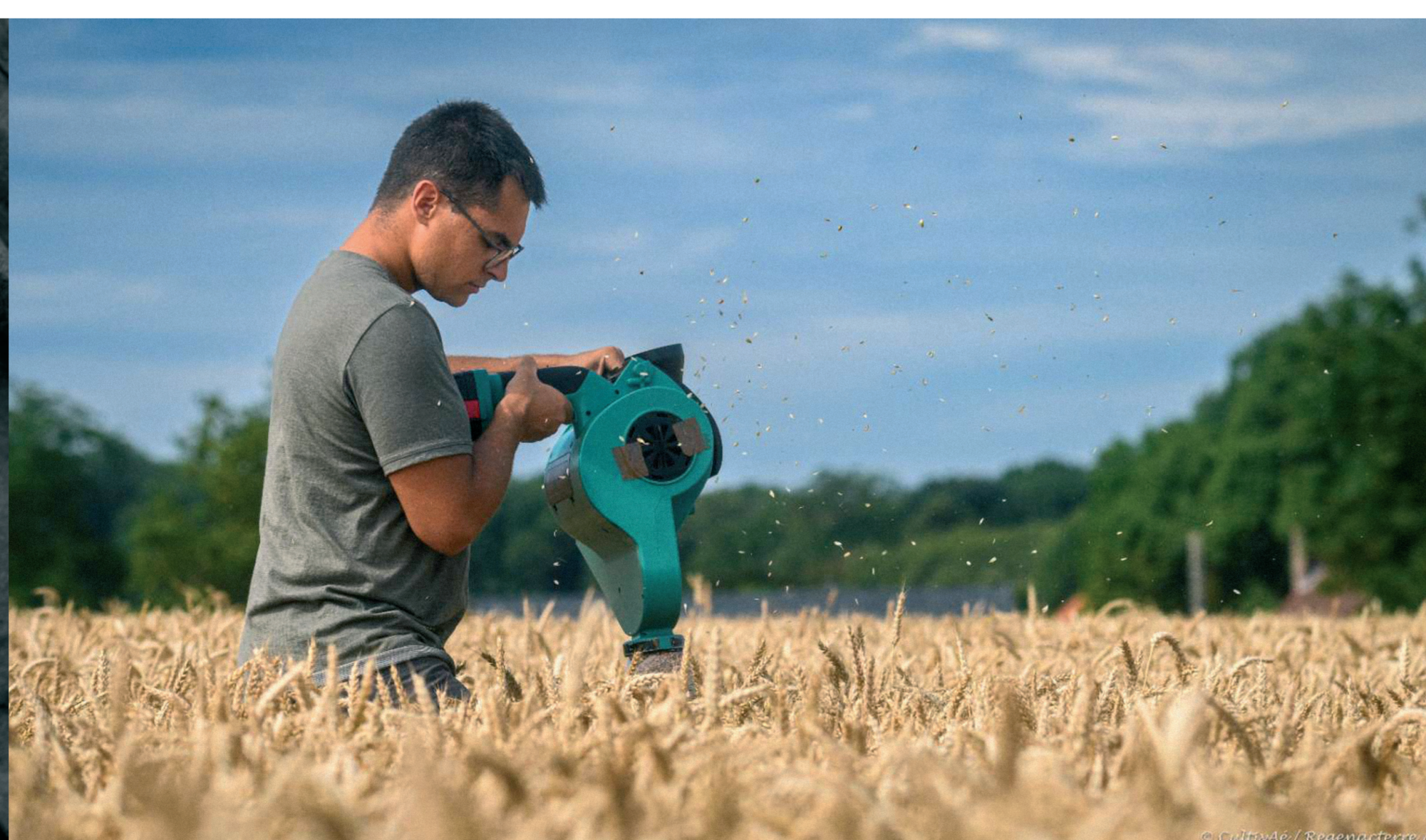


LE FROMENT VRAIMENT BELGE

Le saviez-vous ?

Seuls 9%, soit une petite partie de nos pains, sont fabriqués avec des céréales belges !

Nos agriculteurs relèvent le défi de cultiver des variétés de haute qualité pour le goût et la texture optimale de votre pain !



**DÉGUSTEZ LE
PAIN PURE
HESBAYE**
LE GOÛT
DU TERROIR !



Pure Hesbaye : c'est un pain local qui garantit aux consommateurs qu'il vient d'une agriculture locale et régénérative qui séquestre plus de carbone qu'elle n'en émet.

Ensemble unissons nos forces pour prendre soin de nos sols agricoles et produire localement nos aliments !

