

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Créer de A à Z, durablement et humainement,
des produits toujours plus beaux et gourmands.

À la Biscuiterie de Provence, l'engagement RSE est une démarche concrète, vivante, et profondément ancrée dans la culture d'entreprise qui **repose sur six piliers essentiels** :



1 UNE ENTREPRISE QUI CÉLÈBRE LE BON ET LE BEAU,

où la gourmandise est une priorité absolue ! Grâce à son savoir-faire vieux de plus de 180 ans autour de l'amande, ingrédient phare et héritage familial, la Biscuiterie imagine des recettes délicieuses sublimées par de beaux emballages. Chaque création est pensée et fabriquée pour éveiller les sens, dans des packagings élégants qui donnent autant envie d'être dégustés que d'être offerts.



2 UNE ENTREPRISE ÉTHIQUE,

où chaque ingrédient est soigneusement sélectionné. Cela se traduit par des recettes sans arôme artificiel, OGM, colorant, huile de palme ni conservateur, et l'utilisation exclusive d'ingrédients nobles d'origine naturelle. Grâce à sa certification IFS, la Biscuiterie garantit des produits d'une qualité irréprochable, reflet de son engagement constant pour offrir des produits sains et savoureux. Elle privilégie également les ingrédients BIO et en développe de nouvelles créations chaque année pour le plus grand plaisir des gourmands.



3 UNE ENTREPRISE DE PROXIMITÉ,

qui valorise les ressources locales et les savoir-faire régionaux. En intégrant des ingrédients emblématiques du Sud comme l'olive noire de Nyons AOP (à 14km de la fabrique), la farine de blé de la Drôme (à 2km), l'ail de la Drôme IGP (à 20km), les tomates et le basilic de Provence, le petit épeautre de Haute Provence ou encore le citron de Menton IGP, elle favorise une économie locale et un approvisionnement court.



4 UNE ENTREPRISE DE SAVOIR-FAIRE

ournée vers l'avenir et la pérennité de ses métiers. La formation interne, le maintien des gestes artisanaux et le soutien à l'emploi local sont au cœur des pratiques de la Biscuiterie. L'élaboration des recettes, la création des packagings, l'ensemble de la production et du conditionnement sont assurés en interne, au sein de sa fabrique de 3000m², garantissant ainsi une maîtrise totale et rigoureuse à chaque étape.



5 UNE ENTREPRISE QUI AGIT CONCRÈTEMENT POUR LA PLANÈTE,

en s'engageant avec la CEC (Convention des Entreprises pour le Climat), en choisissant des achats responsables, en s'entourant de fournisseurs engagés, en limitant l'impact de ses emballages, en triant et valorisant ses déchets, en réduisant ses pertes de production et en se tournant vers l'énergie solaire...



6 UNE ENTREPRISE INSPIRANTE

C'est ce qui a motivé la Biscuiterie à concevoir, au cœur de sa fabrique, des espaces "Musée & Parcours découvertes" gratuits ouverts au public. Histoire, vue sur les ateliers, activités ludiques, secrets de fabrication, mise en avant de ses fournisseurs... c'est avec beaucoup de transparence que la Biscuiterie plonge les visiteurs dans son univers gourmand et passionnant.