



Notre offre de pain bio, local et solidaire

AROZOAR est un chantier d'insertion en maraîchage biologique créé au Thou en 2017.

Depuis septembre 2023, nous avons lancé une **activité boulangerie artisanale au levain** qui accueille 4 salariés en contrat d'insertion.

Car nous pensons que **l'accès à une alimentation bio et locale doit être accessible au plus grand nombre**, nous souhaitons proposer ces pains **aux professionnels de notre territoire** pour qu'ils soient accessibles à tous (restauration collective, magasins bio, entreprises etc...)

Du mardi au vendredi, nous vous proposons plusieurs pains en différents poids mais n'hésitez pas à nous consulter si vous avez une demande particulière.

- ✓ **Le pain de campagne**, un pain **authentique** à base de farines de blés anciens et seigle.
- ✓ **Le pain aux graines**, un pain **savoureux** aux graines torrifiées de lin, courges, tournesol et flocons d'avoine.
- ✓ **Le pain d'Engrain**, pain **moulé aux notes de miel** réalisé avec 100% de farine de petit épeautre plus digeste grâce à sa faible teneur en gluten.
- ✓ Des **pains spéciaux**, **gourmands** et réalisés avec des produits de saisons ou de producteurs partenaires (pain au potimarron, pains aux noix, à l'ail des ours etc.) .
- ✓ Le **pain de mie**, un pain **fondant** aux saveurs de beurre.
- ✓ Des **buns pour burgers**, **dorés et moelleux**.
- ✓ **Des biscuits** (cookies, sablés, feuillantine)



Nouveauté

Nous avons développé des **recettes adaptées aux enfants** et pouvons vous proposer des **pains pré-cuits** pour optimiser les livraisons et mieux s'adapter à vos contraintes.

N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter,
demander un devis ou toute autre question

06 35 37 14 79 contact.arozoar@gmail.com

ou à venir nous voir au Thou (17290)
lieudit le Mont d'Or.

Nos valeurs

- BIO** Les céréales et tous les ingrédients sont BIO. Nous sommes certifiés par ECOCERT
- Local** Les céréales proviennent de la Ferme du Mont d'Or sur laquelle nous sommes implantés. Tous les autres ingrédients sont d'origine France métropolitaine (sauf certains fruit secs). Nous distribuons en circuit court à moins de 30 km du Jardin.
- Solidaire** La vente des produits permet à l'association de réaliser sa mission et d'accompagner des personnes éloignées de l'emploi pour qu'elles retrouvent dignité et autonomie.

Ce projet est soutenu par :

Notre mission première est l'accompagnement de personnes éloignées de l'emploi pour qu'elles retrouvent confiance en elles et une autonomie.



Grâce à cette nouvelle activité en insertion, nous leur proposons, outre l'accompagnement individualisé de notre accompagnatrice socioprofessionnelle, **une initiation à un métier qui est aujourd'hui en forte tension**. Ils pourront passer par tous les postes de la fabrication du pain, apprendre à être autonome dans la fabrication du pain mais aussi les principes d'hygiène (traçabilité, normes HACCP). Le passage par l'atelier boulangerie d'Arozoaar pourra être un préalable à une formation certifiante en boulangerie (CAP) afin de rejoindre un secteur qui recrute sur notre territoire tant en fabrication, qu'en livraison ou vente. Grâce à l'acquisition de compétences transférables, c'est aussi un tremplin vers les métiers de bouche également très porteur dans notre région.

Aujourd'hui 4 salariés travaillent aux côtés de l'encadrante boulangère dans le nouveau fournil installé au Jardin.



Stéphanie Tourneur, encadrante de l'activité boulangerie a plus de 10 ans d'expérience en boulangerie artisanale au levain et a été impliquée depuis le début de ce projet.

Bien s'alimenter doit être accessible à tous

Notre exigence : qualité et proximité

Tous nos pains sont réalisés avec **du levain** car malgré les fortes contraintes de production c'est **la garantie d'un produit plus digeste** grâce à une **fermentation de 24h, meilleur pour la santé et plus goûteux!**

Avec des ingrédients BIO et locaux :

- Les farines viennent essentiellement du Mont d'Or où le Jardin est implanté, elles sont bio et moulues sur meule de pierre,
- Ce sont principalement des farines semi-complètes : pain à faible index glycémique et apport énergétique durable (satiété)
- Des blés anciens en majorité
- La fabrication du pain est très peu mécanisée pour respecter les farines
- Les autres ingrédients sont 100% issus de l'agriculture biologique et nous avons fait le choix de producteurs les plus locaux possible.

Le pain au levain

- ✓ Est plus digeste
- ✓ Libère les bons nutriments
- ✓ A un index glycémique plus faible
- ✓ Se conserve mieux
- ✓ Est plus savoureux