

## Fabrication et commercialisation de biscuits et gâteaux artisanaux et traditionnels



**Une équipe de 10 travailleurs déficients intellectuels travaille à la fabrication et au conditionnement de biscuits secs et gâteaux gourmands. Cette équipe est animée par un maître biscuitier garant de la qualité des fabrications. Les recettes et techniques employées demeurent traditionnelles et artisanales, l'environnement de travail est aux normes alimentaires.**

### UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Fort de son expérience et de sa renommée, l'ESAT de Colombelles vous propose désormais une gamme de biscuits traditionnels. Les biscuitiers ont à cœur de vous proposer des gâteaux secs de qualité fabriqués à partir de matières premières locales dans le respect des fabrications artisanales.

L'équipe s'est ainsi attachée à sélectionner des recettes traditionnelles, à les adapter à nos attentes gustatives, et à rechercher des fournisseurs locaux de matières premières de qualité. L'offre actuelle est composée de :

- Sablé de Caen nature
- Sablé de Caen cannelle
- Diamant
- Spéculoos
- Palet
- Sablé nature, enrobé chocolat au lait ou noir
- Cookie
- Madeleine
- Sablé au format goûter nature ou fourré à la compote de pomme maison.

D'autres nouveautés vous seront prochainement proposées.

**Fabrication et commercialisation  
de biscuits et gâteaux artisanaux  
et traditionnels**



**UNE VOLONTÉ CONSTANTE D'INNOVER  
AU SERVICE DE NOS FIDÈLES CLIENTS**

La Biscuiterie élabore des recettes originales et développe régulièrement de nouveaux biscuits et gâteaux. A la demande de ses partenaires, l'atelier peut produire en petites et grandes quantités des créations personnalisées. L'atelier développe aussi des emballages adaptés aux besoins de chacun, consommation courante sous emballages unitaires, consommation festive pour accompagner les repas de fête, les Tea-party... et les emballages cadeaux formant de belles présentations.

**UNE EXIGENCE PROFESSIONNELLE ET SOCIALE**

Le travail à la biscuiterie est une source de valorisation personnelle pour le travailleur et un moyen d'intégration dans la société.

Les méthodes d'apprentissage bienveillantes reposent sur la volonté de faire progresser les travailleurs à leur rythme, de maintenir et développer de nouvelles compétences techniques dans un cadre épanouissant. Ce travail artisanal est source d'appropriation d'une identité personnelle forte de l'exercice d'un métier apprécié.