



Depuis 2012, nous sommes une structure artisanale basée à St-Girons **en Ariège**. Désormais constituée de **seize personnes rassemblées en SCOP**, notre équipe assure **production et livraison tout au long de l'année**. Depuis le printemps 2022, nous avons ouvert - sur notre lieu de production - une **boutique-salon de thé** proposant pains, viennoiseries, pâtisseries, coin épicerie et petite restauration, tout en bio bien sûr.

Parmi les 18 biscuits sucrés de notre gamme, certains sont **sans gluten** et deux sont **vegan**. Dans nos biscuits **avec ou sans beurre**, **diverses farines** se mêlent à des fruits secs, séchés ou confits, à du chocolat, des graines de pavot et de tournesol et des épices pour former divers sablés, cookies et macarons à l'ancienne. Nous proposons aussi une petite **gamme salée** pour l'apéritif.

Les biscuits sont préparés uniquement avec des produits naturels biologiques, **sans colorant ni conservateur**, certifiés en Agriculture Biologique. Nous privilégions aussi les **circuits courts et de proximité** pour nos matières premières. Si ce n'est pas possible (*sucre et chocolat*), nous exigeons la certification produit équitable.

Tous nos produits sont certifiés en Agriculture Biologique. La plupart de nos biscuits sont **référéncés Sud de France et Valeurs Parc** car ils répondent à des cahiers charges qui garantissent la provenance régionale des matières premières, des savoirs faire locaux et des sites de transformation en Région Occitanie et plus précisément dans le Parc Naturel des Pyrénées Ariégeoises.

Aux Ateliers de la Liberté porte **une raison d'être** : être un acteur de la transition alimentaire et travailler de manière responsable pour limiter ses impacts environnementaux et respecter les Hommes.

C'est pour cela que nous avons dès le début fait le choix éthique et pratique pour les consommateurs de ne **commercialiser qu'en vrac**.

Inscrite dans une démarche de **Responsabilité Sociétale des Entreprises**, notre SCOP répond aux exigences **de transparence et de redevabilité** envers les consommateurs. Dans cette optique, nous avons volontairement calculé les **valeurs nutritionnelles** de nos biscuits et édité un petit guide qu'on vous envoie sur demande.

Nous avons également fait appel à une méthodologie indépendante et transparente destinée à l'**étiquetage environnemental** des aliments, le **Planet Score**. Cet outil inclut les impacts sur la totalité du cycle de vie des aliments : de la production à l'emballage et au transport. Vous trouverez donc dans cette plaquette l'étiquette adaptée à chaque biscuit.

<https://ateliersdelaliberte.fr>



Les Biscuits Sucrés

DDM 3 mois pour les biscuits à base de farine
2 mois pour les "Macarons" et "Rochers Coco"

En carton de 5 kg pour le vrac
Possible en carton de 3 kg pour les "Carré Sapin", "Palet Lentilles-Pomme", "Sablé Orange" et "Disque avoine-gingembre"
Fond de caisse ou poche scellée de 2,5 kg pour les "Macarons" (qui restent ainsi moelleux plus longtemps)

Naturellement sans gluten

FARINE DE SARRASIN



Sablé citron - pavot

Farine de sarrasin* (41,9%), sucre de canne*, beurre*, citron confit* (12,6%), œufs entiers*, graines de pavots* (3,1%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 25g 🛒 40 biscuits/kg

SANS FARINE



Macaron aux noix

Poudre de noix complète* (48%), sucre de canne*, blancs d'œufs*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 50g 🛒 20 biscuits/kg



Macaron à l'amande

Poudre d'amande blanche* (48%), sucre de canne*, blancs d'œufs*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 50g 🛒 20 biscuits/kg



Macaron à la noisette

Poudre de noisette complète* (48%), sucre de canne*, blancs d'œufs*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 50g 🛒 20 biscuits/kg



Rocher coco

Noix de coco râpée* (48%), sucre de canne*, blancs d'œufs*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 50g 🛒 20 biscuits/kg

FARINE DE SORGHO



Palet lentilles - pomme

Farine de sorgho* (26,9%), beurre de baratte*, sucre de canne*, farine de lentille verte* (13,5%), pommes séchées* (9,4%), jaunes d'œufs*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 37,5g 🛒 27 biscuits/kg



Fabriqués dans un atelier travaillant avec des fruits à coque
Traces possibles de lait, arachide, graine de sésame, cacahuète / Allergènes : indiqués en gras dans la composition

Avec gluten

FARINE DE GRAND ÉPEAUTRE



Barre chocolat au lait - tournesol

Farine de grand épeautre*, beurre*, sucre de canne*, œufs entiers*, chocolat au lait* (7,4%, sucre de canne, poudre de lait, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant : lécithine de soja extrait de vanille), graines de tournesol* (5,6%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 38g 🛒 26 biscuits/kg

FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE



Cookie citron - chocolat

Farine de petit épeautre* (41,9%), sucre de canne*, beurre*, pépites de chocolat* (9,4%, pâte de cacao, sucre de canne blond, beurre de cacao, extrait de vanille), œufs entiers*, citron confit* (7%), arôme de citron* (0,8%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 37,5g 🛒 27 biscuits/kg



Carré sapin

Farine de petit épeautre*, sirop de bourgeons de sapin* (16,2%), sucre de canne*, graisse végétale* (graisse de coprah et huile de tournesol), eau florale de sapin* (4,8%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 22,5g 🛒 44 biscuits/kg



Sablé cannelle

Farine de petit épeautre* (51%), beurre*, sucre de canne*, œufs entiers*, cannelle* (0,4%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 25g 🛒 40 biscuits/kg



Cookie abricots secs - noisettes

Farine de petit épeautre* (45%), sucre de canne*, beurre*, œufs entiers*, abricots secs* (9%), granulats de noisettes toastées* (7,7%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 35g 🛒 29 biscuits/kg



Triangle figues - noisettes

Farine de petit épeautre* (43%), beurre*, sucre de canne*, jaune d'œufs*, figues séchées* (7,8%), noisettes entières* (5,2%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 47,5g 🛒 21 biscuits/kg

FARINE DE BLÉ



Croquant aux amandes

Farine de blé*, sucre de canne*, amandes entières* (12%), beurre*, œufs entiers*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 50g 🛒 20 biscuits/kg



Cookie banane - coco

Farine de blé*, beurre*, sucre de canne*, bananes séchées* (13,1%), œufs entiers*, noix de coco* (7,9%), sel de Guérande**

● 1 biscuit : 30g 🛒 33 biscuits/kg



Palet ariégeois

Farine de blé*, beurre*, sucre de canne*, jaune d'œufs*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 30g 🛒 33 biscuits/kg



Cookie noix - chocolat

Farine de blé*, beurre*, sucre de canne*, pépites de chocolat* (10%, pâte de cacao, sucre de canne blond, beurre de cacao, extrait de vanille), cerneaux de noix* (10%), œufs entiers*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 32,5g 🛒 31 biscuits/kg



Disco choco

Farine de blé*, sucre de canne*, beurre*, jaune d'œufs*, pépites de chocolat* (10%, pâte de cacao, sucre de canne blond, beurre de cacao, extrait de vanille), poudre de cacao*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 30g 🛒 33 biscuits/kg

FARINE D'AVOINE



Disque avoine - gingembre

Farine d'avoine* (40,7%), rapadura*, margarine* (graisse de coprah et huile de tournesol), gingembre confit* (9%), lait d'avoine*, fécule de pomme de terre*, sel de Guérande**

● 1 biscuit : 40g 🛒 25 biscuits/kg

Les Biscuits Salés

DDM 3 mois pour tous les biscuits

En carton de 3 kg pour le vrac
Poche scellée de 1 kg (pour préserver le croustillant)

FARINE DE BLÉ



P'tit salé à la tomate et l'origan

Farine de blé*, huile de coprah*, eau, concentré de tomates* (8%), tomates séchées* (7,5%), huile d'olive*, origan*, sel de Guérande**



P'tit salé à l'olive

Farine de blé*, huile de coprah*, eau, olives noires* (11%), huile d'olive*, sel de Guérande**

FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE



P'tit salé aux noix et blen

Farine de petit épeautre* (48,3%), huile de coprah*, eau, poudre de noix* (12,1%), Fourme d'Ambert* (9,7%), sel de Guérande**

Pâtes à Tartiner

DDM 3 mois

En carton de 12 pots de 240 ml



Caramel à tartiner à la fleur de sel

Crème fraîche de vache*, sucre de canne*, glucose de maïs*, beurre*, fleur de sel de Guérande (0,5%)*

Caramel - Chocolat à tartiner

Crème fraîche de vache*, sucre de canne*, glucose de maïs*, chocolat noir 70%* (pâte de cacao, sucre de canne, beurre de cacao, poudre de cacao), beurre*

Caramel - Cacahuète à tartiner

Crème fraîche de vache*, sucre de canne*, cacahuète (18.1%)*, glucose de maïs*, beurre*, fleur de sel de Guérande**

Conditions de vente



Commande à effectuer de préférence par mail : commande@biscuiterieloiegourmande.fr

Si ce n'est pas possible, appelez-nous au 07 49 36 46 05



De manière générale, nous garantissons **une expédition dans les 15 jours** suivants votre commande. Pour les départements 31, 32, 81 et 82, nous fonctionnons avec la plateforme logistique Agriflux, ce qui permet d'avoir **un franco à 20 kg**. Pour les autres départements, le franco est fixé à **50 kg de commande**. Pour des commandes de 30 à 49 kg, nous demandons un forfait de **25 € HT** de participation aux frais de port. Pour les commandes inférieures à 30 kg, nous pouvons vous faire un devis.



À réception de la facture avec la commande, vous disposez de 30 jours pour la régler, de préférence par virement bancaire.



Contact

Aux Ateliers de la Liberté
SCOP - ARL à capital variable

40 bld Frédéric Arnaud - 09200 St-Girons

contact@biscuiterieloiegourmande.fr

Tél : 05 61 96 36 77 - Port : 06 88 49 22 23

Biscuiterie l'Oie Gourmande

[auxateliersdelaliberte](https://www.instagram.com/auxateliersdelaliberte)

N° de Siret : 888 118 981 00016