

## JOURS D'OUVERTURE

les mardis, mercredis, vendredis, samedis :  
de 7h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h  
et les dimanches de 7h30 à 12h30



## DU PAIN ET DES GOURMANDISES

faits avec nos cœurs et nos mains

**BOULANGERIE COOPÉRATIVE**

5 place de l'Église 33730 UZESTE  
05 56 65 21 80

boulangeriecoopuz@gmail.com  
@boulangeriecoopuz

SIRET : 893 179 630 00023  
Société Coopérative d'Intérêt Collectif  
Société par Actions Simplifiées à Capital Variable !



# LA BOULANGERIE COOPÉRATIVE D'UZESTE

est ouverte à tous !

Les souscripteurs en sont l'âme et les oeuvriers...

Avec ses valeurs,  
une boulangerie  
pas comme les autres...



C'est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) créée par un collectif de souscripteurs (278 à ce jour). Chaque souscripteur, quel que soit le nombre de parts détenues, bénéficie d'une voix au vote lors de l'Assemblée Générale annuelle.

Un comité de direction de 9 membres a été élu pour gérer la Coopérative. Il a recruté deux salariés (une boulangère et un boulanger, membres également du comité de direction) pour réaliser la fabrication de tous les pains et viennoiseries. Ils travaillent chacun 31h30 par semaine.

Le montage du projet réalisé avec l'U.R.S.COOP (Union Régionale des Sociétés Coopératives) a établi un budget prévisionnel et évalué les investissements en matériels, les productions, les ventes, les besoins en matières premières, les charges, le nombre de salariés avec leur temps de travail hebdomadaire et leurs salaires. C'est sur les bases de ces prévisions que le projet est viable.

Le choix de façonner sur place des produits frais avec des moyens artisanaux et un four à bois, implique un temps de préparation et de fabrication très important. Tous les autres travaux et tâches indispensables au bon fonctionnement de la boulangerie sont effectués par des bénévoles.

Il s'agit donc d'une boulangerie artisanale qui choisit de promouvoir la qualité, le bien fait, avec des matières premières qui respectent le vivant, une éthique humaine, solidaire, écologique et le souci de répondre aux besoins nutritionnels de chacun avec une consommation raisonnée !

Venez y déguster ses produits

# BOULANGERIE COOPÉRATIVE



## NOTRE GAMME DE PAINS, VIENNOISERIES ET GÂTEAUX BOULANGERS

Les matières premières, qui entrent dans l'élaboration de nos produits, sont très majoritairement issues de l'agriculture biologique et le plus souvent possible de notre territoire.

Ainsi nos Farines T80, T65 sont bio et fournies par des paysans meuniers et meuniers locaux d'Aquitaine : Domaine de Glayroux, Moulin Ducourneau Larruscade, Sain'Biose, Chaudron Magique.

### PAINS AU LEVAIN BIO

de 1kg et/ou à la coupe

disponibles les mardis et vendredis à partir de 16h30  
jusqu'aux lendemains.

**SEMI COMPLET** (farine T80) : 5,00€/kg

**COMPLET** (farine T130) : 6,00€/kg

**HERRAN** (farine T80 blé et farine de seigle) : 7,00€/kg

**GRAINES DE TOURNESOL** : 7,00€/kg

**PETIT ÉPEAUTRE** (farine T80) : 11,00€/kg

**AU NOIX** (farine T80) : 5,50€ les 500gr

### PAINS À LA LEVURE FRAÎCHE

**BAGUETTE 250gr** (farine T65) : 1,10€

**PAIN DE MIE** (farine T65) : 4,50€ les 500gr

**PAIN BURGER** (farine T65, graine de pavot) : 1,60€

### VIENNOISERIES

réalisées avec des farines T65 et T45 label rouge et du beurre de tourage.

**CROISSANT** : 1,10€

**CHOCOLATINE** : 1,20€

**PAIN AUX RAISINS** : 1,30€

**BRIOCHES** : (farine T65 et de la levure fraîche)

nature : 1,10€

pépites de chocolat : 1,20 €

### GÂTEAUX BOULANGERS

**LE SAILLAN** (farine de sarrasin et pépites de chocolat) : 1,50€

**LE BÉDORA** (farine T80, levain, raisin, amandes) : 1,50€

**COOKIES** : (farine T65, pépites de chocolat) : 1,50€

