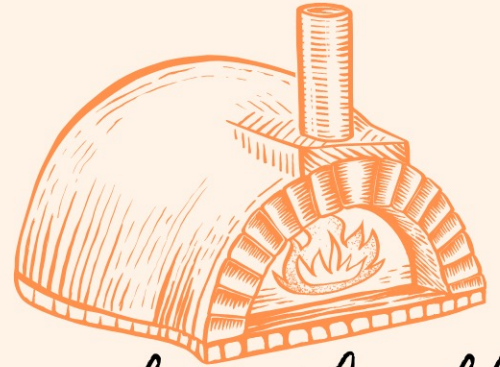


LE FOURNIL DE TERO LOKO

FERME ASSOCIATIVE SITUÉE À NOTRE DAME DE L'OSIER - ISÈRE (38)
FABRICATION ARTISANALE, FAÇONNAGE À LA MAIN



*matières
premières
< 50km*



*four chauffé
au bois*



*farine de
paysan
meunier,
moulue sur
meule de
pierre*



*longue
conservation*

PAIN BIO AU LEVAIN


*un projet
solidaire*



**PAIN AUX GRAINES,
INTÉGRAL, PETIT ÉPEAUTRE,
SEIGLE, SANS GLUTEN...**

BRIOCHES & BISCUITS

*en savoir
plus ...*



TEROLOKO.COM

*une équipe de salarié.e.s
en parcours d'insertion*

LES PARTICULARITÉS DE NOTRE PAIN

DES MATIÈRES PREMIÈRES BIO, LOCALES ET ARTISANALES

La farine, les noix, les œufs, le miel et plusieurs graines que nous utilisons pour confectionner nos pains sont produits dans un rayon de 50 km autour du fournil.

- **Ferme des Blaches** à Bésayes (Drôme) pour les farines de blé et les œufs
- **Ferme des Routes** à Bésayes : farines de petit épeautre, seigle et les graines
- **Ferme du Champ du Hibou** à St André en Royans (Isère) pour les noix

Les paysans meuniers avec qui nous travaillons utilisent tous deux un moulin avec une meule de pierre, ce qui permet de conserver le germe du blé et donc les éléments nutritionnels principaux : vitamines, sels minéraux et protéines.

UN PAIN AU LEVAIN, BON POUR LA SANTÉ ET QUI SE CONSERVE



Le levain permet de rendre le pain plus digeste et de réduire les intolérances au gluten.

Notre pain étant réalisé avec de la farine T80, riche en son et en fibres, il est aussi meilleur pour la santé qu'un pain blanc.

Notre pain estensemencé avec 1% de levain et va pousser pendant 24h. Ce procédé permet de développer les arômes. Le pain est par ailleurs très peu salé (15g sel/kg de farine) ce qui améliore également la conservation du pain.

LES PARTICULARITÉS DE NOTRE PAIN

UN PAIN PÉTRI À LA MAIN AVEC AMOUR ❤️

UN PAIN CUIT DANS UN FOUR CHAUFFÉ AU BOIS

Notre pain est préparé en réduisant au maximum la mécanisation et l'utilisation d'électricité. Il est donc pétri, façonné à la main et cuit dans un four chauffé au bois.



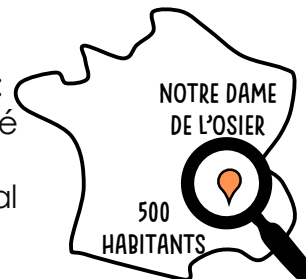
NOTRE SUPER FOURNIL !

UN PAIN SOLIDAIRE PRODUIT DANS UNE FERME ASSOCIATIVE D'INSERTION

L'association Tero Loko, implantée depuis 2019 dans un petit village de l'Isère fait vivre un lieu d'accueil & d'insertion à destination de personnes réfugiées et de personnes en situation de fragilité issues de ce territoire.

À travers ce projet-pilote unique en son genre, l'objectif est double :

- proposer une solution d'accompagnement global et renforcé aux personnes accueillies,
- tout en participant à renforcer la dynamique du territoire rural sur laquelle elle agit.



L'association conventionnée « Atelier et Chantier d'Insertion », s'appuie sur deux activités de production favorisant la reconstruction :

le maraichage et la boulangerie biologique. Ces activités valorisant des savoir-faire universels permettent le développement de compétences transversales, en adéquation avec les besoins de métiers en tension sur le territoire. Nos produits sont commercialisés en circuit court : marché, paniers & magasins locaux.

Tero Loko accompagne **18 salariés en parcours d'insertion** (7 à 24 mois) à lever l'ensemble des freins à l'insertion à travers un accompagnement socio-professionnel, un accompagnement au logement, l'apprentissage du français, l'apprentissage des codes socio-culturels, etc.

Tero Loko est un lieu de rencontre et d'échange interculturel. Grâce aux actions quotidiennes favorisant la création de lien social, et la sensibilisation aux questions d'accueil et de développement durable.

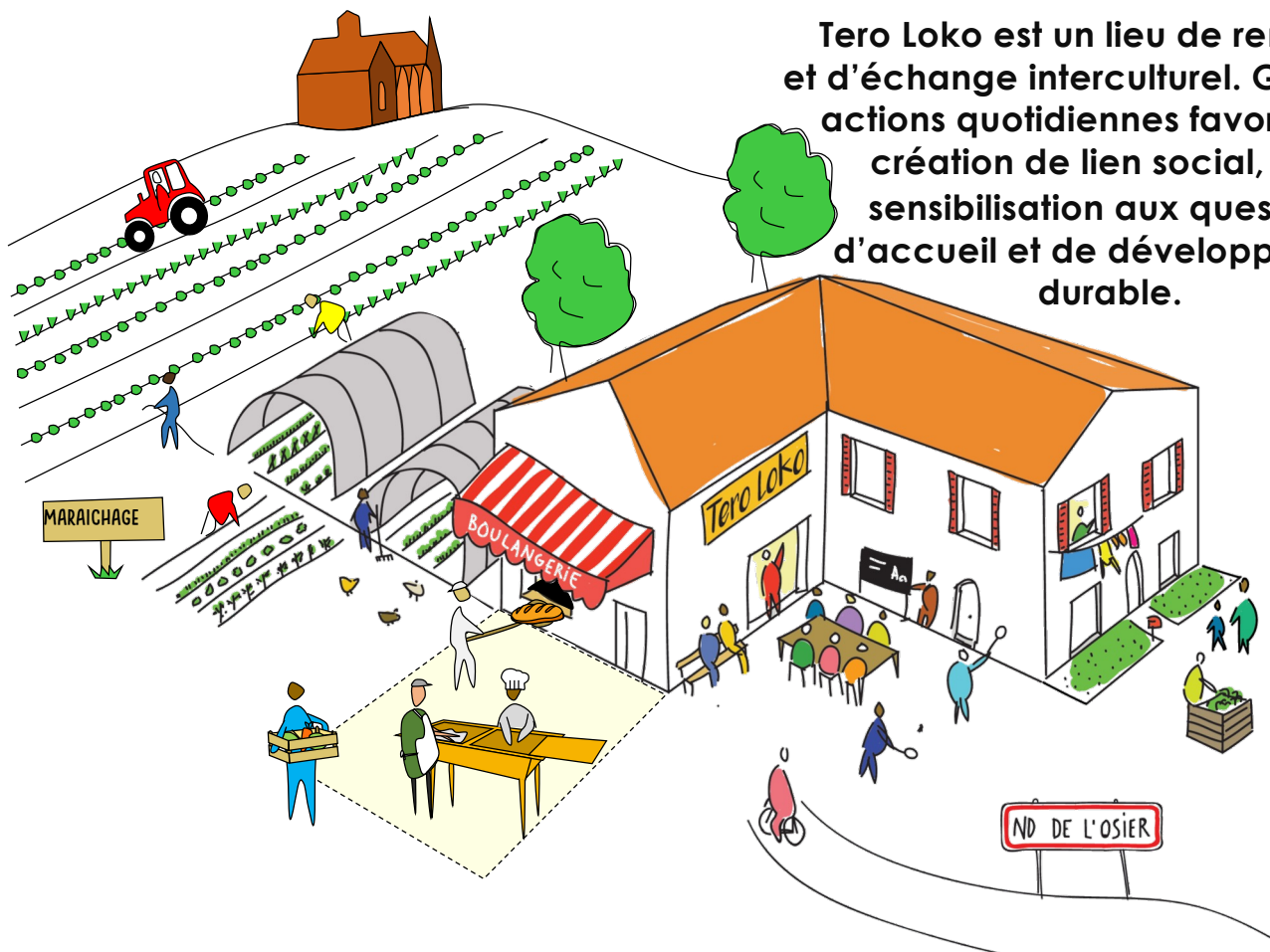


TABLEAU DE PRESENCE D'ALLERGENES DANS LES PAINS DE TERO LOKO

NOM DU PRODUITS	Gluten	Cœuf	Lait	Fruits à coques	Arachide	Soja	Sésame	Moutarde, Céleri, Sulfités, Lupin	Mollusques, crustacés & poissons
Pain semi complet	X			*			*		
Pain semi complet aux graines	X			*			X		
Pain aux noix	X			X			*		
Petit épeautre	X			*			*		
Petit epeautre graines	X			*			X		
Pain complet	X			*			*		
Pain Meteil (Blé & seigle)	X			*			*		
Pain Riz Sarrasin (très pauvre en gluten)	*			*			*		

* Attention : l'ensemble de nos pains sont travaillés dans le même espace, il ya donc des traces probables et minimales de gluten, de noix ou de sésame dans l'ensemble des pains.

LES PAINS SEMI-COMPLET



LE NATURE

Pain confectionné à base de farine T80 produite à la ferme des Blaches (Drôme) et de levain



PAIN AUX GRAINES

Du pain nature auquel on ajoute des graines de tournesol, de chanvre, de sésame et de lin LOCAL. Les graines sont pré-trempées afin d'améliorer l'assimilation des nutriments



PAIN AUX NOIX

Du pain nature auquel on ajoute des noix bio de la ferme du Champ du Hibou (Isère). Les noix sont pré-trempées afin d'améliorer l'assimilation des nutriments et rendent le pain plus moelleux !

LES PAINS PETITS ÉPEAUTRE



PETIT ÉPEAUTRE NATURE

Pain confectionné à base de farine de petit épeautre produite par la ferme des Routes (Drôme) et de levain



PETIT ÉPEAUTRE GRAINES

Du pain petit épeautre auquel on ajoute notre super mélange de graines (lin, sésame, tournesol et chanvre)

LE PAIN COMPLET OU INTÉGRAL



Confectionné avec de la farine T150 (le grain de blé est moulu en entier avec son enveloppe). Il contient plus de fibres et de minéraux et sa mie est très moelleuse.

Ce pain a un indice glycémique bas, d'autant qu'il est fait avec du levain et non de la levure.

LES PAINS SPÉCIAUX



LE MÉTEIL

Farine : 50% seigle, 50% T80 de blé = 100% délicieux

Un pain aux arômes très développés, au goût de miel, une croûte croquante et foncée qui rappelle la tourte de seigle.



LE RIZ SARRASIN (SANS GLUTEN*)

Pain confectionné avec des farines sans gluten : 80% riz et 20% sarrasin et du levain de riz. Le sarrasin utilisé en faible quantité parfume ce pain avec douceur et subtilité.

**Allergènes : Attention, bien que confectionné avec des farines sans gluten, ce pain est travaillé dans le même fournil et cuit dans le même four que nos autres pains. Il peut donc conserver des traces de gluten. Pour toute allergie, il faudra se tourner vers des pains plus industriels.*



PAINS DE SAISON

Des pains pour les gourmands qui varient en fonction des saisons et de nos inspirations : avec du chocolat à Pâques, du pain d'épices à Noël, aux olives noires de Kalamata l'été, à la courge à l'automne ...

Nous les proposerons selon les saisons à votre magasin

DOUCEURS SALÉES OU SUCRÉES ...

CRACKERS AUX GRAINES OU AUX OLIVES



Star absolue de l'apéro ils ont tendance à être mangés trop vite !

Farine de petit épeautre et huile d'olive, ils sont croustillants et ont une bonne conservation. Ils sont pétris et préparés à la main.

Les crackers graines sont composés de chanvre, sésame, lin, tournesol ou d'olives noires de Kalamata.

BISCUITS SUCRÉS



Nous proposons des sablés aux graines, des biscuits au miel, des cookies au chocolats, des canistrellis. Si votre petit choucou n'est pas présent dans votre magasin, n'hésitez pas à leurs dire de nous passer commande !



TERO LOKO

40 Promenade de la chapelle
38470 Notre Dame de l'Osier
produitsloko@teroloko.com

Marché tout les mardis et marché festif tous les 1ers mardis du mois, venez nous rencontrer !



POUR EN
SAVOIR
PLUS



[TEROLOKO.COM](https://www.teroloko.com)