

À Falaise, la biscuiterie artisanale de l'Ésat développe sa gamme et sa distribution

L'Ésat (Établissement ou service d'aide par le travail) Les Conquérants de Falaise (Calvados) s'est lancé dans la fabrication de biscuits en 2022. Deux ans plus tard, l'équipe de travailleurs en situation de handicap élabore les recettes et produit ses biscuits dans un laboratoire dédié. Les biscuits seront désormais vendus sur le marché d'Argentan (Orne), tous les mardis.



Cette machine rotative permet de produire des biscuits sur mesure, en y mettant, par exemple, le logo d'une organisation. | OUEST-FRANCE

Falaise, son château emblématique, ses commerces indépendants, ses alentours verdoyants... Et sa biscuiterie ! Au citron, au cacao, aux amandes, au café ou encore au pain d'épices, ces biscuits baptisés « Diamants » sont entièrement artisanaux.

Ils sont fabriqués à la main par une **équipe de travailleurs en situation de handicap** de l'Ésat (Établissement et service d'aide par le travail) Les Conquérants. Dans **cet établissement installé rue Pascal**, 136 personnes fabriquent **aussi des cercueils** et du mobilier en bois, ou travaillent au conditionnement d'objet divers.

De la recette à la vente

La **production de biscuits** est née en 2022 « **d'abord dans les cuisines de restauration collective** », se souvient Virginie Dutac, monitrice d'atelier. Trois ans plus tard, l'activité s'est organisée, et a tous les marqueurs d'une biscuiterie artisanale ordinaire. « **Depuis six mois nous avons notre laboratoire de pâtisserie.** »

Situé à quelques dizaines de mètres de l'Ésat, il était auparavant occupé par une chocolaterie. « **Il a été remis aux normes, avec l'aménagement de deux vestiaires, des sanitaires et d'une salle à part.** » Une ambiance un peu à part, « **plus au calme, en petit groupe** », selon Mickaël Bouley, travailleur de l'Ésat.



Les biscuits fabriqués par l'Ésat des Conquérants sont aussi vendus au Paneton de Guillaume, le magasin tenu par l'autre Ésat de Falaise, l'Essor, rue Trinité. | OUEST-FRANCE Voir en plein écran

C'est dans celle-ci que les recettes sont élaborées par les travailleurs. En ce moment, c'est recherche de biscuits salés, « **qui correspondent mieux à la saison, pour l'apéro et les barbecues** ». Les étagères de la chambre froide accueillent donc fromages et épices. « **Ils font les recherches eux-mêmes, sur Internet et on travaille ensuite le grammage, la texture...** » Les familles, membres de la direction et du conseil d'administration sont ensuite consultés pour donner leur avis, avant le lancement de la fabrication des biscuits.



L'équipe de huit travailleurs, dont Mickaël Bouley et Anaïs Baloche, fabrique les biscuits dans un laboratoire de pâtisserie dédié, à quelques dizaines de mètres de l'Ésat. | OUEST-FRANCE Voir en plein écran

L'équipe de huit personnes peut ensuite se lancer dans la fabrication en grandes quantités. Tous ne sont pas lecteurs, mais « **maîtrisent le grammage et la technique** ». Ils peuvent également être aidés dans leur autonomie par les procédures illustrées, à chaque étape. « **On tourne pour vérifier chaque mois la température des pièces** », précise Mickaël Bouley. En revanche, l'encadrante s'occupe de la plonge, « **parce qu'ils ne sont pas là pour ça. En revanche, ce sont des travailleurs avec plein de compétences et de qualifications qui leur ouvrent des portes** ».

Une fois cuits, les biscuits sont emballés par une autre équipe du conditionnement et prêts à être vendus. « **On est présents sur des événements comme la foire de Caen, ponctuellement à Falaise et en vente au Paneton de Guillaume, en centre-ville.** » Avec « **le tube** », leur camion dédié à vente avec un espace vitrine, ils se déplaceront tous les mardis au marché d'Argentan, à partir de ce 3 juin.