

# La Panetière des Hameaux récompensée au concours national des pains bio

Créée en 2011 à Pornic en Loire Atlantique pour offrir au consommateur du goût, de la qualité, de l'artisanat et de la proximité, la Panetière des Hameaux prend cette année la 6ème place du concours national des pains bio et la première place dans les Pays de la Loire. Une belle opportunité pour la Panetière d'affirmer ses valeurs et son goût pour une consommation saine et respectueuse de l'environnement.



## L'artisanal et le biologique primés

Organisé par les boulangers pâtisseries du grand Paris, le concours national des pains bio juge chaque produit selon les critères suivants : goût, cuisson, mie (alvéolage), odeur et aspect.

La Panetière des Hameaux a été lancée par la famille Allonville, avec pour objectif de fabriquer et livrer du pain frais tous les jours.

Jacky Allonville raconte :

*Nos fournisseurs de pains n'étaient pas en mesure de nous livrer des pains frais tous les jours et nous étions obligés de vendre du pain de la veille un jour sur deux.*

Pour répondre à ce problème, Jacky Allonville décide de créer une boulangerie avec la philosophie de fabriquer et livrer du pain frais tous les jours.

La Panetière des Hameaux vise à offrir au quotidien du pain bio, pétri et cuit sur place par de véritables artisans boulangers. Davantage qu'un accessoire de table, le pain de la Panetière des Hameaux constitue un véritable apport nutritionnel pour le consommateur (Exemple : l'Extralin est le premier pain au monde 100% bio et naturellement riche en Oméga 3. 100g de pain Extralin couvre 50% des besoins journaliers en Oméga 3).



Chaque ingrédient étant issu de l'agriculture biologique, les produits proposés par la Panetière des Hameaux sont maîtrisés de A à Z au sein de la boulangerie. Et parce que chaque pain devrait toujours être unique, la Panetière des Hameaux propose une gamme exclusive que l'on ne trouve nulle par ailleurs.

La gamme de la Panetière des Hameaux se décline autour de 4 principaux types de produits : pains de campagne, pains semi-complets, pains sans gluten et des viennoiseries (pains au chocolat, croissants, brioches...). Une gamme de restauration boulangère a également été développée avec des quiches, tartes, pizzas, entrées et desserts.

Les pains sont livrés entiers, tranchés, façonnés à la main ou en portion individuelle et les boulangers innovent en permanence et proposent d'autres produits (ex : pain au charbon végétal ou aux légumes).

*Notre pain doit être une matière précieuse, qui donne de la vie, donc qui rend heureux*

commente Quentin Allonville

Cette 6<sup>ème</sup> place vient donc saluer la création d'un pain bio et sain, source de bonheur au quotidien.



## L'audace récompensée

Issus d'ingrédients **100% biologiques**, les pains de la Panetière des Hameaux sont également l'aboutissement d'un apprentissage. En effet, non boulangers, les fondateurs de cette boulangerie d'un nouveau genre ont tout appris : le langage, le milieu, les relations avec les fournisseurs... C'est en effet le partage et l'échange avec des professionnels qui guident avant tout ce projet d'envergure.

Le chef boulanger est un ancien entrepreneur qui a été séduit par la culture entrepreneuriale et la vision de la Panetière des Hameaux portée sur la santé et la qualité du pain. C'est un expert des recettes, de la maîtrise des levains, et le garant de la qualité des ingrédients et des pains.

La genèse du projet remonte à 2009 mais c'est l'ambition de construire un bâtiment basé à Pornic pour y accueillir un grand magasin bio qui a donné naissance en 2011 à la Panetière des Hameaux, une boulangerie artisanale 100% biologique

Quentin Allonville souligne :

*L'idée de créer une boulangerie sans être boulanger était une gageure*



Rattachée aux Hameaux bio, eux-mêmes appartenant à la coopérative Biocoop, la Panetière des Hameaux est aujourd'hui un succès. Les résultats étant plus que satisfaisants sur tous les plans : financier, organisationnel, humain et actionnarial, la Panetière des Hameaux ouvre une seconde boulangerie à Nantes. Ce second point de vente vient couronner un succès bien mérité.

## La Panetière des Hameaux, une boulangerie responsable

Les pains de la Panetière des Hameaux sont :

- **biologiques et garantis sans additifs** (ni conservateurs, ni enzymes).
- **au levain** : une fermentation longue permettant de développer des arômes. C'est aussi le gage d'une meilleure qualité nutritionnelle : meilleure assimilation des minéraux, satiété plus importante.
- **fabriqués à partir d'ingrédients majoritairement locaux** et issus du commerce équitable.

La Panetière s'adresse aussi bien aux particuliers en direct de la boulangerie, aux entreprises (Biocoops de Pornic, Trignac, Guérande, Saint-Nazaire, Nantes), aux collectivités et aux restaurants d'entreprise.

L'objectif de la Panetière est de permettre à la restauration d'entreprise de servir plus de repas bio en conciliant contrainte budgétaire et simplicité au service et dans les commandes.

Il est possible de réaliser ses commandes auprès de l'association Mangerbio44 au moins 48 heures à l'avance pour laisser du temps au levain.



# La Panetière des Hameaux : des convictions en pleine expansion

L'équipe de La Panetière des Hameaux est constituée de 12 personnes : 6 boulangers/pâtisseries, 2 apprentis, une vendeuse, une commerciale, un livreur et son gestionnaire Quentin Allonville.

Rattachée aux Hameaux bio, eux-mêmes appartenant à la coopérative Biocoop, la Panetière des Hameaux est aujourd'hui un succès. Les résultats étant plus que satisfaisants sur tous les plans : financier, organisationnel, humain et actionnarial, la Panetière des Hameaux ouvre une seconde boulangerie à Nantes. Ce second point de vente vient couronner un succès bien mérité.

La Panetière des Hameaux se développera dans les lieux suivants: Angers (2018), Rennes (2019), Paris (2020) Les Etats unis (2021).

La Panetière des Hameaux permet donc de faire le choix du goût, de la qualité, de l'artisanat et de la proximité.

## Informations pratiques

La Panetière des Hameaux de Pornic  
Zone de l'Europe, 1 rue du traité de Lisbonne  
44210 - Pornic  
Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h00- Fermeture dimanche et jours fériés

## En savoir plus

Site internet : <http://www.leshameauxbio.fr>  
Page Facebook : <https://www.facebook.com/LesHameauxBio>  
Page Facebook Biocoop Nantes : <https://www.facebook.com/biocoopnantes>

## Contact presse

Frédérique Guesnier  
E-mail : [info.com@leshameauxbio.fr](mailto:info.com@leshameauxbio.fr)  
Tél : 06 98 23 82 05