Les produits alimentaires à Taizé – juillet 2021

Le travail des frères

« Notre vocation de communauté nous a engagés à vivre de notre seul travail, n'acceptant ni dons, ni héritages, ni cadeaux, rien, absolument rien. L'audace de ne s'assurer aucun capital, sans peur de la pauvreté possible, donne une force paisible. »

Les Carrés de Taizé

Pour gagner leur vie, les frères de la communauté produisent de la poterie et des émaux sur cuivre, ils publient des livres et la musique de Taizé. Pendant la période du confinement, au printemps 2020, un nouveau projet est né : produire des biscuits, « les carrés de Taizé ».

Des artisans de la région fournissent les ingrédients nécessaires à la fabrication des biscuits : la farine provient de la minoterie toute proche, le miel d'un apiculteur des environs – et les boîtes sont façonnées par une entreprise située dans le village voisin. Ainsi, cette production s'inscrit dans la logique écologique des circuits courts.

Grâce aux conseils de plusieurs biscuiteries, des frères se sont formés et ont appris les différentes étapes de la fabrication. La communauté se réjouit de partager maintenant cette nouvelle production artisanale : « les carrés de Taizé ».

Détails nutritionnels

Nous proposons deux sortes de carrés :

- **Biscuits artisanaux au miel de Bourgogne**

Ingrédients : miel, farine de blé, beurre, sucre, gingembre, cannelle, arôme de citron, sel, anis
Poids min : 540 gr

- **Biscuits véganes salés aux graines de tournesol**

Ingrédients : graines de tournesol, huile de tournesol, farine de blé, sel, sucre
Poids min : 400 gr

Les Frères produisent aussi :

- des infusions : « Feu et glace » à base d'ortie et de menthe, tilleul,
- une préparation « ail des ours à l'huile d'olive ».

Les principaux ingrédients sont ramassés à la main par les frères, autour de Taizé, dans le respect de l'environnement.