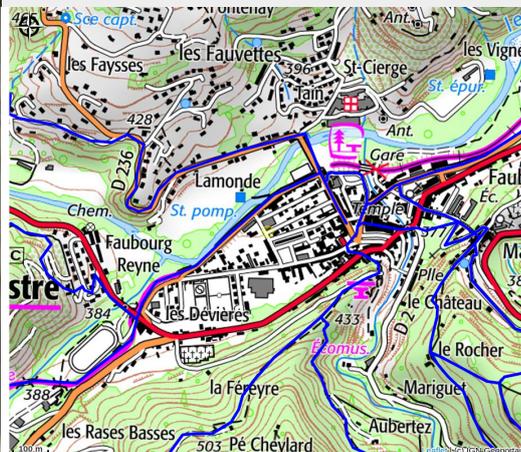


# La Fabrique de Thom

Pays de Lamastre



Crédit photo : Le Zèbre (©nicolasnova.com)



## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

*La Fabrique de Thom, c'est une biscuiterie engagée qui sélectionne avec soin la totalité de ses matières premières. Conçus avec amour de façon artisanale dans notre petit labo, nos biscuits sont irrésistibles, savoureux, éco-gourmands !*

# Description

Biscuitier depuis 2021, j'ai passé le CAP Boulanger après une carrière dans le cinéma débutée en 2001. Passionné par la panification et le travail du vivant (la fermentation), je suis très attaché aux valeurs de l'agriculture biologique.

J'ai développé l'offre des biscuits du Zèbre en combinant gourmandise et démarche consciente. Depuis le choix des matières premières (bio, local, farines plus digestes) jusqu'aux rapports authentiques entre les humains qui soutiennent l'entreprise, j'espère œuvrer, à mon échelle, pour un monde meilleur, dans tous les sens du terme !

À la clé, des saveurs inégalables, des producteurs respectés et des palais enchantés. Toutes nos recettes sont sans conservateurs, sans additifs et nous utilisons une farine\* de Type (T)80 de blés paysans. Les œufs, la farine de blé, la farine de châtaigne et le beurre sont fabriqués en Ardèche dans un rayon de 100 km autour de la fabrique !

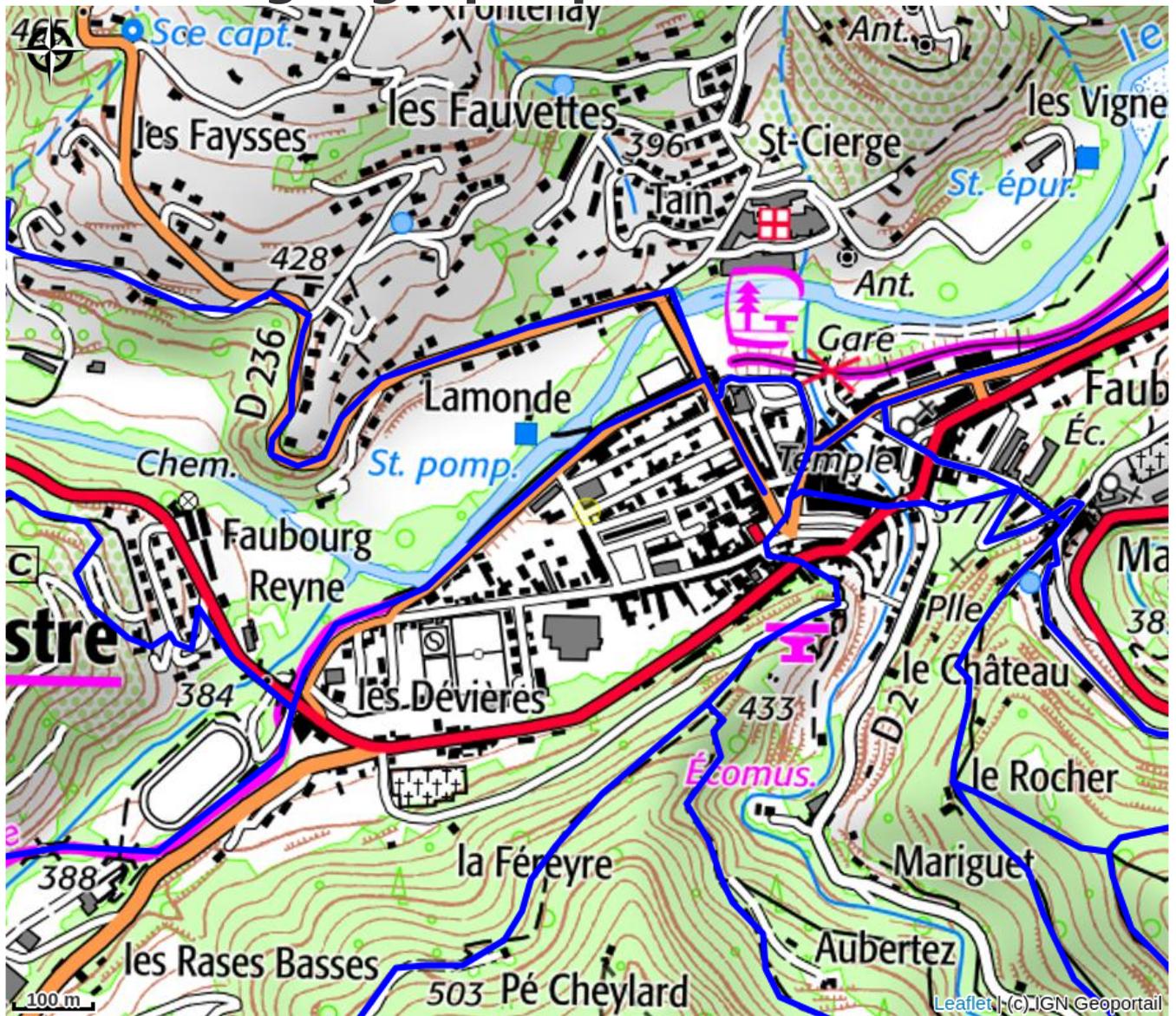
\*La farine est issue de la variété de blé Touzelle de Nîmes, produite par le domaine des mûres à Bourg Saint Andéol.

Nos biscuits sont :

- Savoureux, car avec des produits de caractère au goût inimitable.
- Meilleurs pour la santé, grâce aux blés ancestraux et au choix du bio.
- Éco-responsables, en s'inscrivant dans une démarche globale écologique avec, en plus, un packaging compostable, sans plastique et fabriqué en France et des impressions sur papier recyclé.

Vous trouverez nos biscuits conditionnés en sachets de 175 ou 200 g et peuvent être distribués en vrac.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 03/02 au 20/12/2025, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.  
SUR RENDEZ-VOUS UNIQUEMENT.

### Tarifs:

Voir la boutique en ligne : [www.lafabriquedethom.fr](http://www.lafabriquedethom.fr).

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement, Paiement en ligne

### Services:

Non visitable, Vente sur les marchés, Vente en vrac

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 11/12/2024*

## Contact

25 rue Camille Gaudemard  
07270 Lamastre  
Tél. 06 84 23 19 45  
[miam@lafabriquedethom.fr](mailto:miam@lafabriquedethom.fr)  
<https://www.lafabriquedethom.fr>