



Pain et Partage

1^{er} réseau de boulangeries à
impact social et environnemental



Pain et
Partage
Marseille

#transitionenvironnementale
#inclusionsociale

SCIC Sarl, **Bou'Sol**, réseau des boulangeries solidaires Pain et Partage,
25 bd Ledru Rollin 13015 Marseille – contact@bou-sol.eu – www.bou-sol.eu
– 04 91 65 96 16 –

Faits marquants

- 1993** **Création de l'Association Pain et Partage**
- Développement de projets en Roumanie puis aux Philippines
- 2005** **Structuration de l'Association Pain et Partage en Atelier et Chantier d'Insertion**
- Fabrication de pains conventionnels par une équipe composée de salariés en parcours d'insertion
- 2009** **Conception de boulangeries en secteur pénitentiaire**
- 2010** **Mise en production des 1ers pains biologiques**
- 2011** **Lancement étude préfiguration de Bou'Sol**
- 2013** **Création de Bou'Sol**
- Prix Ekilibre
 - Production 100% bio certifiée pour l'association « Pain et Partage »
- 2014** **Création Fonds de dotation Bou'Sol**
- 2015** **Création de « Pain et Partage Montpellier »**
- Bou'Sol Lauréat PTCE
 - Pain et Partage Montpellier : Prix « Coup de Pousse » - Conseil Régional Languedoc Roussillon
- 2016** **Création de « Pain et Partage Lyon » et « Pain et Partage Marseille »**
- 2017** **Création de « Pain et Partage Calais »**
- Pain et Partage Lyon : Label Ville Equitable et Durable – Ville de Lyon
- 2018** **Création de « Pain et Partage Bordeaux-Mérignac »**

D'un projet caritatif à l'international à un projet de territoire

La genèse de l'association « Pain et Partage » en 1993 a été motivée par un élan de solidarité à l'international avec la création de boulangeries en Roumanie puis aux Philippines.

Fort de ses valeurs et de ses engagements, l'association a souhaité au début des années 2000 recentrer son projet social sur le territoire marseillais en assurant une production de pains à destination d'associations caritatives et d'urgence sociale.

Progressivement, le projet a évolué pour s'inscrire en 2005 dans la dynamique de l'Insertion par l'Activité Economique. L'association « Pain et Partage » bénéficie depuis lors d'un conventionnement Atelier et Chantier d'Insertion.

Progressivement de nombreuses mutations ont eu lieu au sein de l'association la conduisant non seulement à restructurer son modèle (notamment par un passage à une production de pains biologiques) mais surtout à incuber un projet stratégique d'essaimage et de changement d'échelle à travers Bou'Sol.

Les valeurs fondatrices restent toujours intactes mais se traduisent aujourd'hui dans un projet entrepreneurial porteur d'un nouvel élan de solidarité.

Boulangerie solidaire : mode d'emploi



Les boulangeries solidaires « Pain et Partage » sont des entreprises solidaires innovantes dont les enjeux sont multiples :

- 1 Une **fourniture de pains biologiques** à un panel large de clients : associations caritatives, établissements médico-sociaux, entreprises, écoles, groupes de restauration collective...
- 2 Une **organisation apprenante et inclusive** permettant l'accueil et la professionnalisation de personnes en parcours d'insertion,
- 3 L'utilisation de **farine bio sans additifs** ni améliorants,
- 4 Des coopérations avec les acteurs locaux des filières blé/farine/pain favorisant les **circuits courts** et valorisant les ressources locales,
- 5 Une **structuration** et une **gouvernance collaboratives**

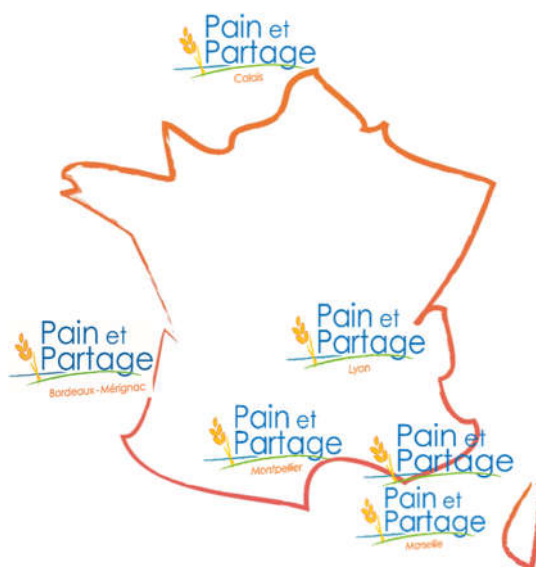


Réalisations :

Afin de répondre aux grands enjeux fixés dans nos principes d'action, le réseau Bou'Sol est composé de

6 boulangeries solidaires

Chacune, inscrite dans des dynamiques territoriales, contribue à la création d'écosystèmes solidaires et durables.



2

Production de pains biologiques



Les boulangeries solidaires « Pain et Partage » assurent la production d'un pain bio, local et solidaire aux acteurs de la restauration collective



Notre pain

- Certification en Agriculture Biologique
- Haute qualité nutritionnelle
- Farine 100% locale
- 0 additif chimique
- Pain avec levain
- Fermentation longue
- Pas de gluten ajouté

Notre organisation

- Des lieux de production professionnels
- Un fonctionnement 365 jours/an
- Des équipes pluridisciplinaires
- Une capitalisation au sein du réseau Bou'Sol
- Des relations clients privilégiées
- L'appui de prestataires (maintenance, Plan de Maîtrise Sanitaire...)
- Des services logistiques et livraison répondant aux exigences clients

Nos clients

Groupes de restauration collective : Sodexo, Elios, Compass, API, Ansamble, 1001repas, Multirestauration, Terres de Cuisine, AKTE, Languedoc Restauration...

Collectivités : Conseil Régional AURA, Conseil Départemental des Bouches du Rhône, Conseil Départemental de l'Hérault

Communes (écoles primaires – portage de repas – crèches) : Marseille, Montpellier, Calais, Givors, Fos sur Mer, Bouc Bel Air, Lunel, Juvignac, Fabrègues, Dardilly, Villeurbanne, Curis Mont D'or, Vitrolles, Sivom JACOU, Martigues

Administrations et établissements publics : INTEFP, CNFPT, CREPS, CNRS, CIRA, Etablissement Français du Sang, Cour d'Appel Aix en Provence, Direction Aviation Civile, DGIFP,

Collèges et lycées : Lycée St Just, Lycée 1^{er} film, Lycée du parc Chabrières, Collège Leprince-Ringuet, Lycée ND de Lourdes, Collèges métropoles Lyon, Lycée Artaud, Collège Mallarmé, Groupe Ecolly, Collège Jean Moulin, Collège Henri Barnier, Collège Monticelli

Enseignement supérieur : Crous Marseille, Sup Agro, KEDGE,

Médical : Clinique du Parc, Clinique du Pic, Hopital St Joseph,

Médico-Social et Caritatif : ADAPT du Rhône, Association VRAC, Fondation Auteuil, CRP La Rose, Croix Rouge, Armée du Salut, Centre le Mistral, MAAVAR Noga, Restaurant du Cœur, Self Sylvestre, SARA, Foyer Jane Panier, IME les Muriers, IME Château d'O, APSH 34, Foyers les ARAMONS, Les compagnons de Maguelone, APEI, ADAGES, Centre Social St Louis

Entreprise : Orange, Renault Trucks, Arrow Generic, Arkema, EDF, Biomérieux, Solvay, Airbus Helicopters, DELL, Société des Eaux de Marseille, MIDI LIBRE, Pernod

Magasins spécialisés, traiteurs et GMS : Auchan, Bio c'Bon, Epicerie Equitable, Marmite Urbaine, Table de Cana, Green Bear Coffee, différentes AMAP, Supermarché coopératif DEMAIN et Supercafoutch, All in Bio

3

Réalisations

➤ **149** salariés en parcours d'insertion depuis 2015

54 salariés en parcours d'insertion en 2017

65% issues positives

5 embauches en CDI après un parcours d'insertion au sein des boulangeries



➤ **250** clients

100 000 consommateurs

Fournisseur de la restauration collective dans

5 régions sur 13

➤ **5** hubs filières :

5 meuniers

33 agriculteurs

352 hectares de blé bio

Des farines **100%** bio et locales



➤ **450** partenaires opérationnels

5 grandes familles professionnelles associées

69 parties prenantes impliquées dans les gouvernances

implication dans **32** réseaux

➤ **10** grands comptes de la restauration collective convaincus !

98% de nouveaux bio-consommateurs

1 500 bénéficiaires du fonds de dotation

0 additif chimique



▶ **40%** de la consommation de pain dans le cadre de marchés publics

▶ **50%** de bio et local en 2020 dans les cantines publiques