

# 10<sup>ème</sup> rencontres nationales Printemps Bio



## L'organisation des filières pour répondre à la demande

*Le retour d'expérience de Bou'Sol – réseau des Boulangeries  
Solidaires Pain et Partage*

Paris, mardi 13 juin 2017



# Présentation de Bou'Sol – Pain et Partage

## Repères

- Création en 2013 à Marseille
- Genèse liée à l'association Pain et Partage
- Statut SCIC intégration des parties prenantes de la filière blé farine pain
- 1<sup>ère</sup> franchise solidaire en boulangerie
- Labellisé PTCE lors du 2<sup>ème</sup> appel à projet en 2015
- Signataire de la Charte des Circuits Courts Economiques et Solidaires
- Obtention agrément Entreprise Solidaire



## Activités



### ESSAIMER

*Accompagner des porteurs de projets pour faire émerger de nouvelles boulangeries solidaires*



### ANIMER UNE DYNAMIQUE RESEAU

*Apporter des fonctions supports aux boulangeries membres du réseau dans le cadre d'une dynamique coopérative*



### STRUCTURER

*Participer à l'émergence d'écosystème locaux blé, farine, pain*



### PARTAGER

*Permettre l'accès à une alimentation saine et durable pour le plus grand nombre*



### PROFESSIONNALISER

*Créer des parcours inclusifs et formatifs dans le secteur de la boulangerie*

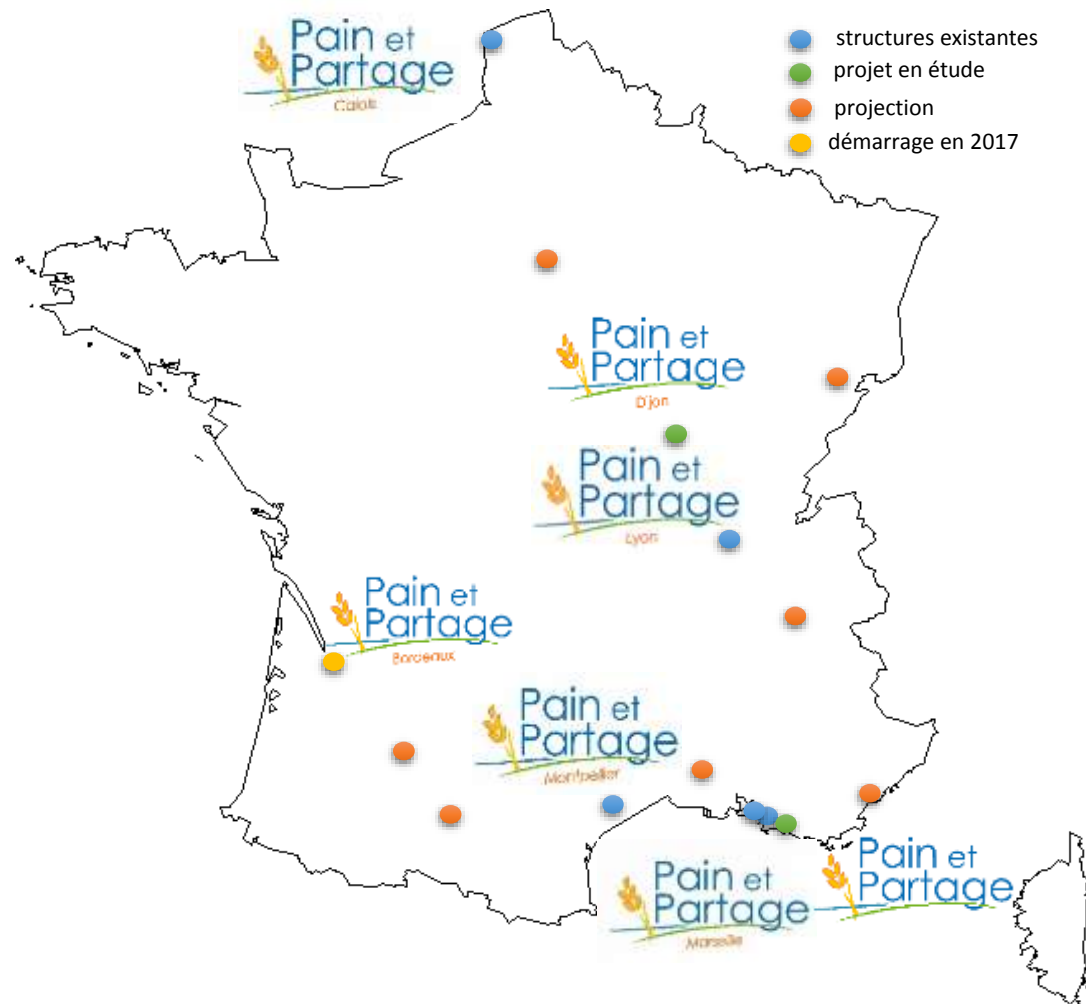
# Une Boulangerie Solidaire Pain et Partage : définition



- Une fourniture de **pains biologiques** à un panel large de clients :
- ① 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 coopératives**



# Un déploiement national





# Positionnement produit en restauration collective



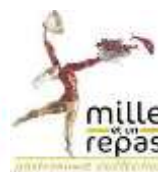
« un pain bio de qualité prenant en compte les dimensions santé et nutrition pour les enfants »



« du bio pour tous »



« une réponse adaptée aux évolutions et obligations de la commande publique »



« un pain pétri de solidarité »



EDF



LA POSTE

# Enjeux de l'organisation d'une filière blé farine pain

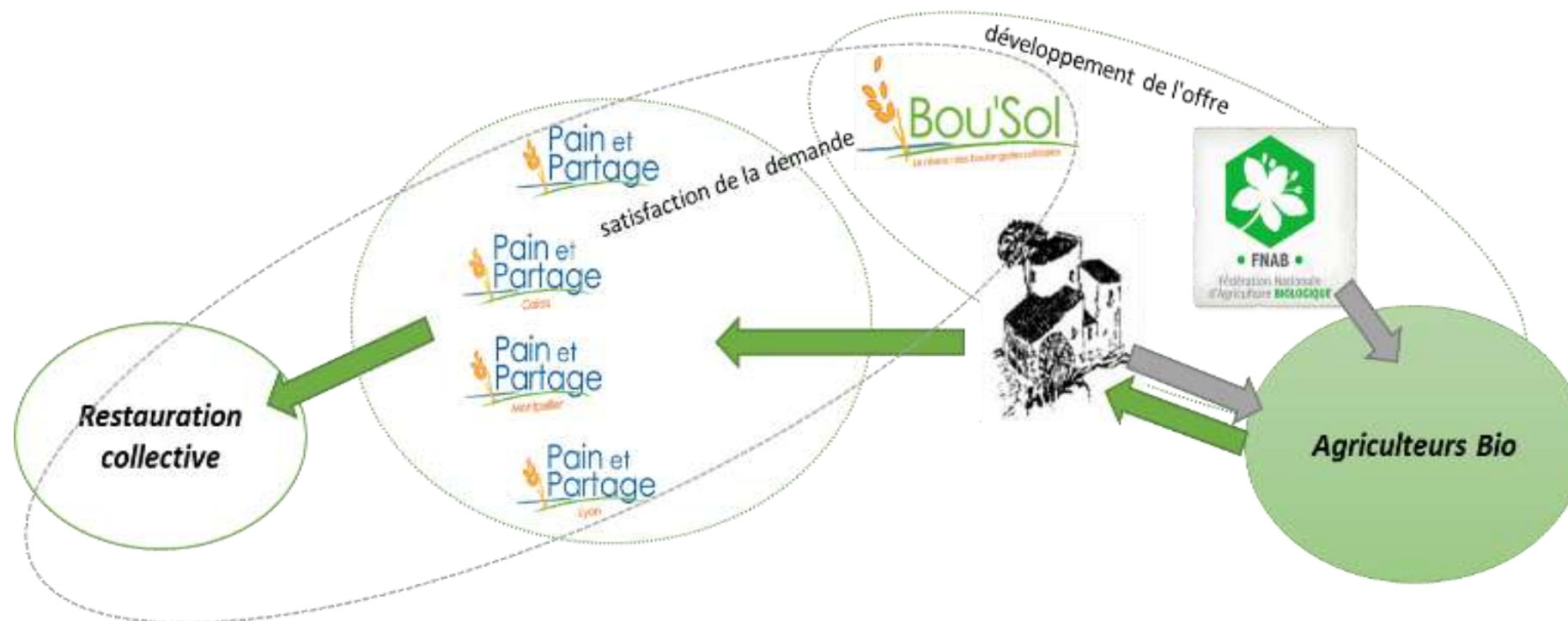
## Constats,

- ☞ **Manque de production de qualité panifiable** en blé tendre bio (quantité et qualité),
- ☞ Faible prise en compte des **questions santé-nutrition** dans la conception de produits,
- ☞ **Crise de confiance** dans la production agro-alimentaire (multiplication des intermédiaires, dilution de la traçabilité),
- ☞ Problématique de **génération de revenus** des exploitations notamment les exploitations familiales en polyculture,
- ☞ Croissance des **sollicitations de Pain et Partage** pour une duplication de son modèle.

# Enjeux de l'organisation d'une filière blé farine pain

## Structuration d'un écosystème local,

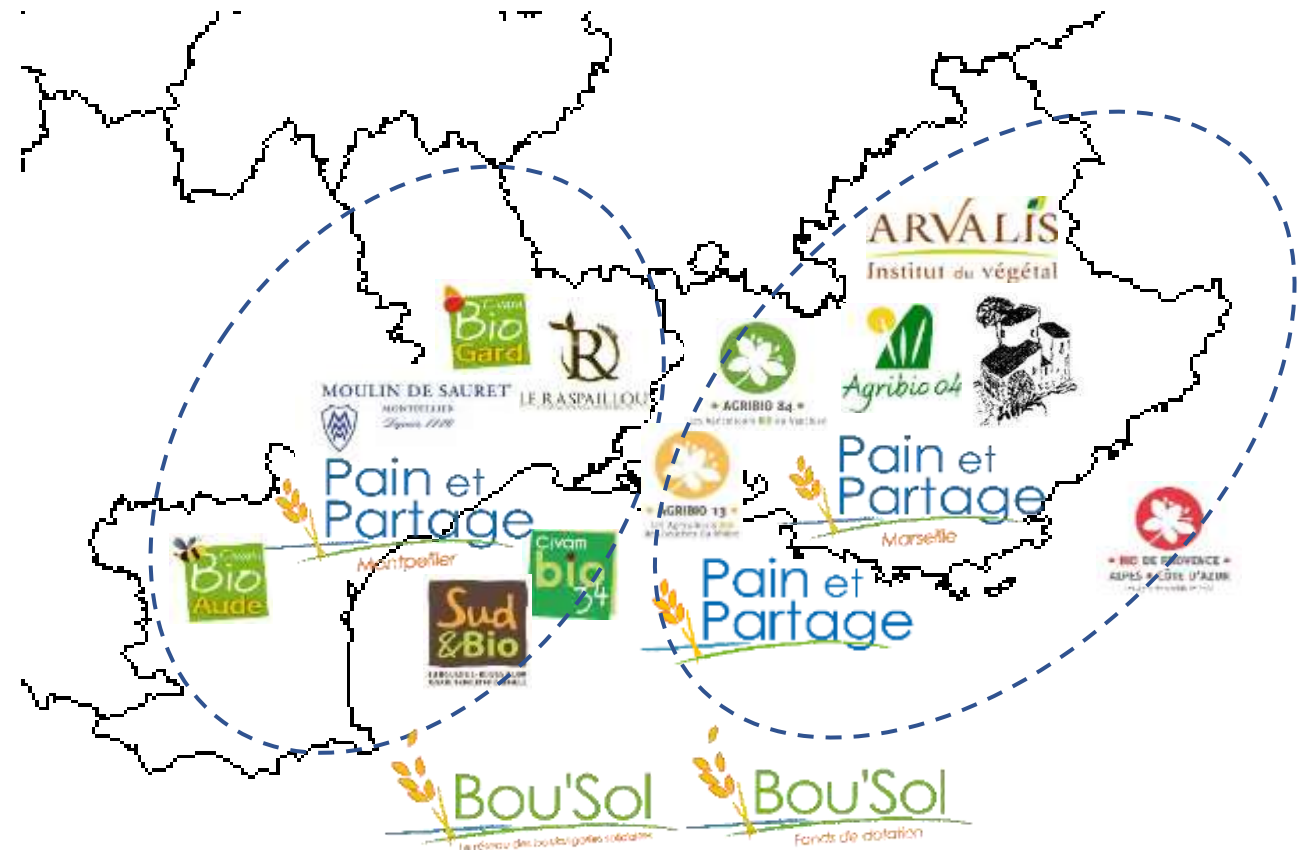
- ➔ Effet levier de la demande pour le développement de l'offre;
- ➔ Répartition équitable de la valeur ajoutée créée dans la chaîne de valeur



# Soutien du Fonds Avenir Bio AAP 13: un accélérateur

## Objectifs du projet,

- Développer la production de blé tendre bio en qualité et en quantité selon le cahier des charges des boulangeries solidaires (PACA, LR)
- Mise en œuvre d'un écosystème équitable, formalisation d'une charte d'engagements réciproques
- Sensibiliser les convives au pain frais bio
- Capitalisation et diffusion sur d'autres territoires





# Merci pour votre attention

Projet soutenu par:



**fondation  
daniel & nina carasso**  
sous l'égide de la Fondation de France



[www.bou-sol.eu](http://www.bou-sol.eu)