



BOULANGERIES SOLIDAIRES

Avec Bou'Sol, cap sur le pain bio, local et équitable

La coopérative Bou'Sol anime un réseau national de boulangeries semi-artisanales solidaires. Son projet alimentaire innovant repose sur deux axes : la distribution à prix juste d'un pain 100 % bio issu de filières blé locales, et l'aide à l'emploi pour les personnes en situation d'exclusion. La démarche est solidaire, économiquement performante et fait des émules.



Créée en 2013 à Marseille dans le cadre d'un Pôle Territorial de Coopération Économique (PTCE), la coopérative Bou'Sol anime le réseau de boulangeries solidaires « Pain et Partage » sur un marché en plein essor et en quête de bio. Implantée à ce jour dans quatre villes (Marseille, Montpellier, Lyon et Calais), la coopérative est en pleine expansion.

UN POSITIONNEMENT DE QUALITÉ SUR UN MARCHÉ CONCURRENTIEL

Les deux co-gérants, Benjamin Borel et Samuel Mougin, relèvent le défi du 100 % bio après avoir été démarchés par Sodexo pour une distribution dans les cantines marseillaises, en haussant même l'exigence du 100 % bio à du sans additifs ni améliorants. Ils n'ont jamais revu leurs ambitions à la baisse. « On l'a fait parce que l'on y croyait, on n'a jamais cédé à la facilité », soutient Benjamin Borel. Le pain produit par Bou'Sol est distribué en restauration collective (entreprises et administrations, écoles, crèches, établissements médico-sociaux), mais aussi auprès d'associations caritatives et de groupements d'achat solidaires. Le pari de la coopérative a été d'avoir un positionnement de qualité dans un marché concurrentiel aux acteurs

multiples, de l'artisan aux grandes industries alimentaires. Avec un pain 100 % bio, et une farine sans additifs ni améliorants, la coopérative a cherché à se différencier en proposant un produit de qualité, notamment en termes gustatif. 90 % des produits d'exploitation représentent le chiffre d'affaires et 10 % des aides aux postes d'insertion dont la coopérative bénéficie de la part de l'État pour l'accompagnement social. Aujourd'hui performante dans la distribution de pain pour les restaurants collectifs, la coopérative prévoit d'approvisionner également le marché des particuliers via des collaborations avec des enseignes comme Bio C'Bon.

SIGNATAIRE DE LA CHARTE DES CIRCUITS COURTS ÉCONOMIQUES SOLIDAIRES

L'approvisionnement en farine est réalisé en circuit-court, dans le cadre de la Charte des Circuits Courts Économiques Solidaires (CCES). Chaque boulangerie travaille avec un meunier local. Il assure un travail de proximité avec les agriculteurs et acteurs locaux, « selon une démarche

Un positionnement de qualité dans un marché concurrentiel.

de progrès commun », souligne Benjamin Borel. Une filière bio solidaire se met en place avec les relais régionaux de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), garantissant des prix rémunérateurs pour les producteurs. La valorisation du territoire et de la dimension locale s'inscrit au cœur du projet de la coopérative. Et cela fonctionne.

Un projet qui essaime

Implantation dans quatre villes : Marseille, Montpellier, Calais, Lyon

Projets : Bordeaux, Toulouse, agglomération parisienne, Dijon

Prix du pain en moyenne : 2,65 euros le kilo TTC

Chiffre d'affaires en moyenne pour une boulangerie : 550 000 euros

Nombre de salariés (boulangeries et Bou'Sol) : 49, dont 33 en contrat d'insertion

Constitution du chiffre d'affaires : 90 % vente, 10 % aides d'État pour la dimension emploi réinsertion

À l'horizon 2018, Bou'sol prévoit de fournir 80 000 consommateurs par jour, en embauchant et formant 77 personnes pour transformer la production de 600 ha de blé biologique.

POINTS FORTS

- Création d'emplois d'insertion et propositions de formations
- Accès au marché concurrentiel dans le cadre d'une démarche d'économie sociale et solidaire
- Approvisionnement local en blé bio et prix du pain bio plus juste

Bou'Sol
Le réseau des boulangeries solidaires

CONTACT

Benjamin Borel
Co-gérant de la SCIC
Tél. : 06 87 04 56 71

@ b.borel@bou-sol.eu - www.bou-sol.eu