

Bou'Sol



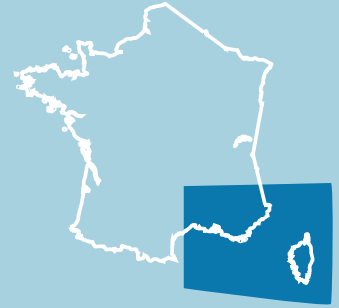
Bou'Sol est une SCIC qui structure un réseau de boulangeries solidaires positionnées sur la restauration collective. Leur solidarité s'exprime dans 3 dimensions :

- Un mode de production sous format d'entreprise insérante (entreprise d'insertion ou apparentée) ;
- Un mode d'approvisionnement bio en circuit-court dans une logique de structuration d'un éco-système local sur la filière blé/farine/pain ;
- Un système de péréquation des prix entre les utilisateurs pour permettre l'approvisionnement de structures caritatives (Restos du Cœur, centre d'hébergement d'urgence,...) et dans une logique de « bio pour tous ».

Bou'Sol ne produit pas de pains, elle s'apparente à une structure d'ingénierie qui permet la création de boulangeries solidaires dénommées « Pain et Partage » sur les territoires puis anime toute la dynamique collective (liens avec les opérateurs de la restauration collective, inscrit dans une dynamique RSE, liens avec les réseaux du sanitaire médico-social, lien avec les réseaux d'appui à l'agriculture bio et les réseaux citoyens).



Bou'Sol est lauréat 2013 coup de cœur du concours EKILIBRE pour le commerce équitable et solidaire attribué par le Ministère de l'Economie Sociale et Solidaire.



> **Benjamin BOREL & Samuel MOUGIN**

// co-gérants
58-60 avenue Maréchal Foch
13.004 MARSEILLE

b.borel@bou-sol.eu / s.mougin@bou-sol.eu
04 91 34 93 07
www.bou-sol.eu

Objectifs

La logique de création de la SCIC Bou'Sol répond à un souhait de pouvoir proposer une réponse d'ESS à un besoin « primaire » en lui donnant une dimension plus humaine et territoriale.

Nous sommes partis sur la production de pains bio élaborés avec de la farine (T65 et T80) sans additifs ni améliorants pour répondre aux enjeux,

- **de santé public** (pesticides // maladies professionnelles chez les agriculteurs ; produits trop raffinés et additifs // développement d'intolérances alimentaires, problématiques de surproduits chez les enfants) ;
- **environnementaux** (pesticides // perte de biodiversité ; circuit-court // baisse de l'impact du transport) ;
- **économiques** (circuit-court // effet démultiplicateur de la valeur-ajoutée produite sur un territoire) ;
- **professionnels** (profession boulangère en manque de personnels disposant de compétences de base // problématique d'adéquation des formations continues & initiales).

L'objectif de Bou'Sol est de pouvoir contribuer à fournir un pain bio de qualité artisanale avec un volume de production semi-industrielle, de participer au développement des surfaces agricoles utiles en bio, de favoriser le retour en emploi durable de personnes en situation de précarité sociale, d'être un acteur de la solidarité entre les citoyens, et d'être un vecteur de solidarité entre les espaces urbains et ruraux.

Cibles

Les publics cibles indirects du réseau sont tous les consommateurs de la restauration collective.

De façon plus opérationnelle, nos cibles sont les restaurants scolaires, restaurants d'entreprises et centres d'hébergements.

Nos interlocuteurs pour les approvisionner sont les opérateurs de restauration collective, les collectivités territoriales, les associations lorsqu'elles ont conservé la gestion en directe de la restauration.

Modalités de mise en œuvre

Création de boulangeries solidaires sur différents territoires, Marseille, actuellement en production dans le cadre d'un chantier d'insertion, Montpellier, production prévue à partir de décembre, Calais, Lyon et une seconde boulangerie sur Marseille sont en projet.

Partenaires

Le partenariat avec les collectivités locales se fait à différents niveaux,

- **ANTE création** // le projet a pu se structurer grâce au soutien du Conseil Régional PACA qui par le biais du dispositif FONDEX nous a permis de passer de l'idée au projet et nous a facilité l'amorçage du projet.
- **POST création** // outre la poursuite d'un appui (en étude) de l'entité régionale pour accompagner la montée en charge, notre lien avec les collectivités locales passe par la dimension « achats » de ces dernières. Le développement des boulangeries solidaires est permis par le développement du marché du bio, notamment dans la restauration collective, faisant écho à des aspirations citoyennes et retranscrits dans les appels d'offres publics. La dimension d'achats responsables (intégrant potentiellement des clauses d'insertion) est un élément fort du lien que nous travaillons avec les institutions locales.

Afin de traduire cet ancrage territorial et cette notion d'intérêt collectif, le Conseil Régional PACA est sollicité pour participer à la gouvernance de la SCIC.



La dimension partenariale est un élément structurant dans notre démarche. La création de la SCIC reflète cet aspect

du projet qui s'apparente aux dynamiques cluster et d'animation d'intelligence collaborative afin de mieux répondre aux enjeux des territoires concernés. A cet égard Bou'Sol a été reconnue PTCE sur son aspect structuration de l'écosystème en PACA et a vocation à essaimer cette structuration sur les territoires d'implantation de nouvelles boulangeries solidaires.