

La boulangerie solidaire Pain et partage garde le cap

MÉRIGNAC Installée dans la zone industrielle du Phare depuis 2018, l'entreprise a su se développer et diversifier son activité. 12 employés sont en insertion

La boulangerie solidaire Pain et partage de Mérignac a vu le jour en 2018 sous l'impulsion conjointe de l'association d'insertion BIC et du réseau Bou'Sol. L'ambition affichée à l'époque était double : réussir à produire et commercialiser du pain bio tout en intégrant des personnes éloignées de l'emploi au sein du personnel.

Qu'en est-il deux ans plus tard ? Force est de constater que le site a plutôt bien grandi. En décembre 2018, celui-ci fabriquait l'équivalent de 600 pains de 400 grammes par



Sylvain Le Lay et Patrick Lacombe. PHOTO STÉPHANE LARTIGUE

jour. Début 2020, il transformait une tonne de farine blanche au quotidien, soit environ 2 000 pains de poids identique. Jusqu'à ce que la crise sanitaire passe par là et se traduise par un (premier) confinement. Travaillant essentiellement avec la restauration collective (éta-

blissements scolaires, entreprises, collectivités...), Pain et partage a vu alors son activité baisser nettement. « Heureusement, on a pu continuer à collaborer avec le Sivu de Bordeaux-Mérignac qui commandait toujours des pains pour les personnes âgées. Et nous avons trouvé un

nouveau partenaire, Les P'tits Cagots, une entreprise d'insertion spécialisée dans la livraison de paniers de produits fermiers », détaille le responsable Sylvain Le Lay.

Équipée pour faire de la production industrielle de pain bio, la boulangerie solidaire a dû s'adapter, diversifier ses procédés de panification et élargir sa gamme de pains spéciaux pour satisfaire une clientèle de particuliers. « Ce sont d'autres manières de faire qu'il a fallu intégrer en parallèle. Cela donne une vision plus complète du métier », résume Sylvain Le Lay.

Des crêches livrées à vélo

Ces derniers mois, Pain et partage avait retrouvé un rythme de production quasi normal. Le retour au confinement vient évidemment rebattre les cartes mais Sylvain Le Lay se veut confiant pour la suite. Malgré le niveau fluctuant des comman-

des, l'ensemble des partenaires est sur le pont. « Les écoles, collèges et lycées restent ouverts pour l'instant, c'est l'énorme différence par rapport au printemps. De plus, le Crous maintient un service de restauration à emporter (lire ci-dessus). Cela va nous permettre de limiter la casse », assure-t-il.

L'équipe compte actuellement une vingtaine de personnes dont douze en parcours insertion. Lesquelles signent des contrats de travail de quatre mois renouvelables pour une durée de trois ans maximum. Entre la production, la logistique et le service de livraison, chacun essaie de trouver sa place. « L'objectif n'est pas de former à tout prix des boulangers mais de redonner un rythme de travail, des horaires, une confiance en soi. Nous accompagnons beaucoup de chômeurs de longue durée, des gens au RSA. »