



## Du pain pour sortir du pétrin

En conjuguant à Calais (62) production bio et économie sociale et solidaire, la boulangerie Pain et partage donne leur chance à des jeunes sans emploi

### Pourquoi ?

L'insertion des jeunes en rupture avec l'école passe par la transmission de savoir-faire directement valorisables sur le marché du travail.

### Comment ?

Affiliée au réseau des boulangeries solidaires Bou'sol, Pain et partage fait de la production de pain bio et local un tremplin pour l'emploi.

### Quels résultats ?

Cette boulangerie pas comme les autres, dotée d'une structure et d'une gouvernance coopératives, a ouvert ses portes en septembre 2017 en plein centre-ville de Calais, dans le bâtiment d'un ancien atelier de fabrication de dentelles rénové et mis gracieusement à disposition par la Ville. Elle employait dès la première année quatre personnes en CDI, dont le chef boulanger, une comptable et deux salariés en insertion, les deux cogérants étant quant à eux bénévoles. La dotation de la Fondation Transdev pris à sa charge l'équivalent d'un an de salaire du chef-boulangier. Si des centaines de pains sortent déjà chaque jour des fours ultra modernes pour alimenter les collectivités partenaires, l'outil de production est calibré pour fabriquer jusqu'à 3000 pains quotidiennement. L'association s'est donnée comme objectif à deux ans l'embauche de sept salariés en contrat d'insertion, avec une montée en charge progressive, sachant qu'il lui faut produire environ 300 pains/jour supplémentaires pour créer un nouvel emploi.

### Ils témoignent

*« Il n'y a pas de chômage dans la boulangerie, un secteur où les entreprises ont les plus grandes difficultés à recruter. S'ils n'ont pas peur de « mettre la main à la pâte », Les jeunes que nous accompagnons sont quasi sûrs de trouver un emploi à l'issue de leur formation. Cette congruence entre les savoir-faire acquis et le marché du travail est l'une des clés de l'insertion. C'est d'autant plus stimulant pour nous, dont le métier consiste à transmettre ces savoir-faire. »*

**Anne Lecerf**, Directrice de l'association Cide-Lise

*« Après quinze années sur les routes comme chauffeur routier international, j'ai arrêté lorsque j'ai eu des enfants : je n'étais jamais là, ça n'allait plus ! Alors que j'avais repris des études pour passer le bac – c'était un défi personnel - j'ai eu l'opportunité de rejoindre Pain et partage. La boulangerie, je songe de plus en plus à en faire mon métier. C'est un monde d'une richesse incroyable où il me reste tout à découvrir. »*

**Arnaud Fachau**, 40 ans, salarié en insertion.

*« Pain et partage associe un projet social tourné vers l'emploi, une gouvernance coopérative et une forte ambition environnementale, le tout dans un cadre entrepreneurial solide et bien pensé : comment ne pas y voir un modèle économique pour le développement durable de notre territoire ? Et le pain, quel beau symbole du partage et de la solidarité ! »*

**Florent Favier**, Directeur adjoint STCE, parrain de la Fondation Transdev

### Chiffres clés

**2000** pains/jour 100% bio

**40** écoles de Calais approvisionnées

**454 104 €** budget global du projet

**15 000 €** subvention de la Fondation Transdev

### Contacts

Pain et partage  
95 rue des Salines, 62100  
CALAIS  
Tél : 06 64 88 23 20  
Courriel : [cide.lise@free.fr](mailto:cide.lise@free.fr)  
<https://www.bou-sol.eu/nos-boulangeries/calais/>  
<http://cidelise.wixsite.com/cidelise>