

INSERTION

Le pain des écoles de Calais

Le pain qui est fourni aux écoles de Calais via la société de restauration Api est un pain solidaire. On vous explique pourquoi.

LES FAITS

- En 2015, deux professionnels de l'insertion cherchaient une idée pour former puis insérer des jeunes dans un métier sous tension, sans faire de concurrence au secteur traditionnel.
- En 2018, il créent Pain et partage, pour former des boulangers en basant leur activité sur le pain bio.
- En 2021, et d'un commun accord, Pain et Partage transfère son activité à une autre association, portée cette fois par l'Afapei, mais la démarche d'insertion reste tout aussi volontaire.
- Le 1^{er} janvier dernier, le transfert est concrétisé.

LAURENT GEUMETZ

Dix minutes à bas régime avant un second pétrissage, plus vigoureux. Dans l'atelier de production de pain des Papilles des papillons, le pétrin reproduit le geste manuel du boulanger et la farine, même froide, dégage déjà une bonne odeur. « Quand les pains cuisent, c'est encore autre chose », souligne Cyril, le responsable de production. Il a connu l'activité via l'insertion, il est désormais un salarié mais l'insertion est toujours le maître mot de la structure. Même si l'ex-Pain et partage est porté par l'Afapei. « L'objectif reste le même, confirme Alain Camas, à l'origine du projet avec l'une de ses collaboratrices, Anne Lecerf. La production de pain est toujours une entreprise d'insertion destinée à former des boulangers, sans concurrencer le secteur traditionnel. »

OUVERTURE

Pour cela, depuis sa création, Pain et partage se concentre sur le pain bio, « très différent à faire du pain classique ». Aujourd'hui, la structure fait aussi du pain plus traditionnel. « La reprise s'est faite, sur le plan juridique, par une association sœur de l'Afapei, mais avec la même gouver-

1 300

Ce sont au total 1 300 baguettes par jour qui sont fabriquées dans l'atelier des Papilles des papillons, situé dans les locaux de l'ex-restaurant d'entreprise Noyon, rue des Salines.

nance, souligne Jean-Marc Lecerf, le président. Pain et partage nous contacte au départ pour voir s'il peut y avoir des débouchés chez nous pour le pain... et c'est comme cela que l'on a commencé à prendre cette structure pour la fourniture du pain que l'on utilise pour les repas préparés pour les migrants via la Vie active. » Au fil des échanges, les deux associations envisagent un transfert de l'activité. Acté l'été dernier et concrétisé au tout début de l'année.

DU PAIN SOLIDAIRE POUR LES ÉCOLIERS DE CALAIS

« En matière d'insertion, on estime qu'une vingtaine de personnes sont passées ici. Le principe est de signer pour deux années mais des personnes nous quittent du jour au lendemain parce qu'elles ont trouvé du travail, ce qui est exactement l'objectif recherché. » Aujourd'hui, c'est ce pain qui est fourni aux écoles de Calais via la société de restauration Api, des collèges publics et privés. Des villes sont aussi fournies par les Papilles des papillons sur le Dunkerquois, le Boulonnais et l'Audomarois.

« En matière d'insertion, nous avons actuellement six personnes, souligne Frédéric Descamps, le directeur général de l'Afapei du Calais les Papillons blancs. Et le fait de ne pas proposer uniquement du pain bio, ce que nous pouvons désormais faire, nous permet de proposer un pain moins cher, donc plus accessible aux collectivités publiques. » Ce qui peut permettre d'assurer aussi une activité plus constante en période de vacances scolaires, pour continuer à assurer la noble mission de l'insertion. ■



Depuis sa création, Pain et partage se concentre sur le pain bio.

QUESTIONS À..



CYRIL RESPONSABLE DE PRODUCTION

« C'est une démarche vraiment passionnante »

Comment êtes-vous arrivé ici ?

« D'abord, je dois avouer que je ne suis pas Calaisien mais originaire du Dunkerquois. Je suis arrivé à

Calais il y a cinq ans avec une formation de pâtissier. J'ai travaillé pour plusieurs employeurs. J'ai trouvé la démarche de Pain et partage vraiment intéressante, j'ai commencé par y être en insertion puis j'ai pu devenir responsable de production, donc faire du pain et former aux gestes d'antan... »

C'est-à-dire ?

« Le pétrin, par exemple, fonctionne avec deux bras articulés qui reproduisent le mouvement des bras du boulanger, ce qui aère vraiment

bien la farine. »

En pratique, comment fonctionnez-vous ?

« On assure la fabrication, la cuisson et la livraison avec deux tournées par jour. On fait très peu de stockage. On commence à travailler vers midi pour pouvoir finir la cuisson et donc commencer la livraison vers 2 heures ou 3 heures du matin. Et pour info, côté cuisson, on a des fours à chaleur tournante et un four à cuisson sur sole, ce qui donne un pain encore meilleur. »