

SCOP la Falue

Catégorie : alimentation bio, économie circulaire et éducation populaire

Téléphone : 02 31 72 56 56

Adresse : 31 Rue de la Seine, 14000 Caen

Présentation : La Falue est une boulangerie coopérative biologique implantée depuis 25 ans à Caen. C'est une SCOP, ses salariés décident donc de l'avenir de leur société. A ce titre elle s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire. Pour ses produits, elle travaille sur la base du commerce équitable avec des producteurs locaux et bio. La Falue livre les magasins et est présente sur les marchés locaux (*sur le marché du Boulevard Leroy et celui des Fossés Saint Julien à Caen*). Les clients peuvent aussi aller directement au fournil rue de la Seine à Caen où on trouve une très grande variété de pains (*au lin, à la châtaigne, au sarrasin etc..*).

Statut juridique : SCOP (Société Coopérative Ouvrière de Production)

PLUS VALUES SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES

FONCTIONNEMENT DE LA STRUCTURE :

La Falue accueille de nombreux stagiaires issus de tous les horizons (reconversion professionnelle, stage ouvrier, etc) et embauche de nouveaux salariés aux profils très variés, de quoi apporter au lieu une richesse culturelle et humaine. Entre anciens et jeunes salariés, mineurs étrangers isolés, personnes en réinsertion, stagiaires et apprentis jeunes diplômés... il s'agit autant d'apprendre à faire du pain que d'apprendre des autres.

Elle démontre au jour le jour qu'un management humain est compatible avec la création d'emplois et la vitalité de l'entreprise. Les salariés participent à la convivialité du lieu et sont encouragés à prendre des initiatives, comme créer de nouvelles recettes de pain...

Dans une politique d'achats responsables, la boulangerie s'améliore régulièrement. La Falue travaille avec des fournisseurs issus du secteur de l'E.S.S et de proximité minimale : nos meuniers sont normands et ont le label AB (*Agriculture Biologique*). La boulangerie a également un traitement de l'eau performant et son fournisseur d'électricité est Enercoop.

Concernant notre pain en lui-même, comme l'explique le gérant de la Falue, Dominique Gosselin « nous souhaitons rester une démarche naturelle et simple. Par exemple, ce que je préfère, c'est le façonnage manuel, je ne veux pas tomber dans une logique où on a une machine pour chaque étape de fabrication ».

Cet état d'esprit se retrouve aussi dans la commercialisation où la vente de pain est l'occasion d'échanges, de conseils, d'actions de sensibilisation (notamment lors des ateliers d'initiations). Ce qui est aussi le cas dans les relations avec les fournisseurs, rémunérés à juste prix et suivis de manière constante dans le temps.

LES USAGERS :

La clientèle est très variée et vient de tous les milieux sociaux. « Nos prix sont justes et rémunérateurs de notre travail ; notre démarche est authentique et notre pain est accessible financièrement ce qui est également l'une des clés de notre longévité» précise Dominique Gosselin.

LES SALARIES/BENEVOLES :

A la Falue, une véritable démarche d'ouverture et de transmission de savoirs où chacun a sa chance et ceci peu importe son milieu social, son âge, son sexe ou ses qualifications.

A l'heure actuelle, elle est devenue un lieu ressource où il est possible de faire un stage dans un environnement bienveillant. Par l'apprentissage d'un métier, la transmission de valeurs, « on montre qu'une certaine alternative peut fonctionner ».

Si le modèle SCOP permet un certain « contrat social » avec une gestion collective, l'organisation du travail à La Falue permet un rythme soutenable avec un temps de travail de 32h/semaine.

«La charge de travail est répartie ce qui permet de lutter contre l'aliénation et l'isolement lié au métier comme les horaires nocturnes et la somme de travail que nécessite la fabrication artisanale de pain. C'est pourquoi dans la mesure du possible j'essaie de tenir compte des contraintes horaires de mes salariés ; pour que chacun puisse se réaliser en dehors du travail ».

LA STRUCTURE AU SEIN DE SON TERRITOIRE :

La Falue propose un réel accompagnement de l'apprenant grâce à un travail de liens entre les lieux de formation alentours (CIFAC...). Ses fournisseurs sont

locaux (comme le lait et le beurre fournis par les Fermes Bio d'Isigny) et la Falue est adhérente à l'Union Sociale de SCOP, InterBio Normandie ainsi qu' à l'ARDES.