

# Communiqué de presse

## Farinez'vous, boulangerie-école, artisanale et solidaire, ouvre sa 3<sup>ème</sup> boutique et lance une levée de fonds à partir du 7 avril 2022.



9bis, rue Villiot • Paris 12<sup>ème</sup> • Métro Gare de Lyon • 06 60 80 27 74  
19, rue du Château des Rentiers • Paris 13<sup>ème</sup> • Métro Olympiades / Porte d'Ivry • 07 57 18 00 67  
Nouvel emplacement : 74, rue Clisson • Paris 13<sup>ème</sup> • Métro Olympiades / Nationale • 07 57 18 86 77  
Ouverts du lundi au vendredi  
[www.farinez-vous.com](http://www.farinez-vous.com)

La boulangerie Farinez'vous propose de **rejoindre un projet local, inclusif et solidaire**, en ouvrant son capital à de nouveaux sociétaires.

Notre projet mêle la formation, l'insertion professionnelle & la boulangerie artisanale et nous souhaitons continuer à **innover dans le social et le durable** :  
mardi 29 mars 2022, nous avons ouvert un lieu d'innovation autour de la boulangerie, à la fois boutique, école de formation inclusive et lieu de vie pour nos clients !

### Farinez'vous, pour prouver qu'on peut faire les choses autrement.

Farinez'vous est née en 2009. C'est une boulangerie artisanale constituée en coopérative, disposant de 3 lieux de vente (Paris 12<sup>ème</sup> et Paris 13<sup>ème</sup>). Le projet s'est développé pour inclure une coopérative & une école, gérées solidairement. Farinez'vous dépasse les codes et se positionne en chaînon manquant entre la formation et l'entreprise classique, en **entreprise d'insertion\***, en **entreprise inclusive**, pour récupérer ces pépites qu'on abandonne par manque de souplesse.

50% de nos effectifs bénéficient d'une formation et d'un accompagnement adaptés à leurs besoins. Notre priorité est notre mission sociale, mais en s'appuyant sur un **professionnalisme éprouvé depuis 12 ans**. Nous avons à cœur d'offrir à nos clients de beaux produits et une belle expérience.

Pour en savoir plus grâce à nos partenaires: [la vidéo Valrhona](#) et [la vidéo Coorace](#)

\* L'agrément « Entreprise d'insertion » est délivré par l'Etat après avis du Conseil Départemental de l'Insertion par l'Activité Economique et qui donne droit à une aide au poste de l'Etat pour la mission sociale et pédagogique qui lui est confiée.

## Un mode d'alimentation plus respectueux de l'environnement, sans rien sacrifier du plaisir du goût.

Nous faisons le régal de nos clients, souvent fidèles, avec du **pain au levain maison**, des pains spéciaux bio, de la farine de blé française et locale, du beurre AOC. Tous nos produits, pains, viennoiseries, gâteaux, restauration rapide... sont élaborés sur place de manière **artisanale**.

Nos boulangeries s'engagent pour la **durabilité**. Nous respectons la **saisonnalité** des produits, nous luttons contre le gaspillage alimentaire, livrons nos boutiques à vélo triporteur, et gérons durablement nos déchets. Notre **courte gamme** s'est récemment enrichie de produits végans, et bannit toujours les poissons sujets à la surpêche tels que le thon ou le saumon. Être durable, c'est s'améliorer au quotidien : une dynamique d'amélioration constante nous habite, et nous allons prochainement mettre en place des emballages consignés pour notre offre de restauration rapide.

Enfin, nos boutiques, situées dans des quartiers mixtes de Paris, prônent **l'inclusivité** et **la convivialité**. Le rapport qualité-prix est au rendez-vous : nous pratiquons des tarifs abordables. La dégustation de nos produits peut se faire au choix sur place, dans un cadre chaleureux, ou à emporter.

Venez nous rendre visite, nos équipes seront ravies de vous accueillir !

## La cerise sur le gâteau : une école inclusive située dans un lieu d'innovation autour de la boulangerie

Parce que les métiers de la boulangerie artisanale sont **des métiers en tension**,  
Parce qu'ils sont de formidables **vecteurs d'insertion** pour des publics peu ou pas qualifiés,  
Pour **donner une chance de se former** à des personnes n'ayant pas le niveau CAP et rencontrant des difficultés d'insertion professionnelle ...  
Nous avons créé fin 2020 une école inclusive, proposant des **formations certifiées Qualiopi**.  
Depuis le 29 mars 2022, cette école est située dans notre nouvel emplacement du 13<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, pensé comme un « tiers-lieu de la boulangerie » : école, boutique, et lieu de vie pour nos clients.

[3 minutes pour tout savoir sur notre école](#)  
[Nos formations](#)

## Un statut qui interroge les modes de coopération et de production de demain

Notre **statut juridique** de Société Coopérative d'Intérêt Collectif\* reflète nos **valeurs** : la primauté du projet social sur l'aspect lucratif et la longévité du projet par un engagement concret des salariés. Ces derniers sont sociétaires de l'entreprise et majoritaires au comité de gestion : la **gouvernance** est collégiale, la gestion basée sur le principe de 1 personne = 1 voix. Le capital est réparti entre les sociétaires et les salariés, ce qui renforce le collectif et l'implication des salariés dans le projet.

Nos sociétaires, colibris du changement, contribuent ainsi à un **projet d'insertion concret et de long terme**, qui fonctionne déjà depuis 12 ans. Sans *greenwashing*, ils soutiennent le commerce citoyen, engagé pour une Economie Sociale et Solidaire (ESS) durable.

\* Pour en savoir plus, voici: [un article](#), et [une success story](#) que vous connaissez sans savoir que c'est une SCIC !

## Mettez la main à la pâte : participez à l'aventure Farinez-vous !

Une première **augmentation de capital** a eu lieu fin 2013 pour participer au financement de l'ouverture d'une 2<sup>ème</sup> boulangerie, dans le 13<sup>ème</sup> à Paris. Près de 50 personnes ont répondu à l'appel et sont alors devenues sociétaires de la coopérative, rassemblant 80 000€ en 2 semaines !

Nous pensons que c'est un bon début ... mais il nous reste encore du pain sur la planche.

Aujourd'hui, nous vous offrons une deuxième chance de **rejoindre notre projet** local, inclusif et solidaire, en ouvrant notre capital à de nouveaux sociétaires.

Notre objectif est cette fois-ci de réunir **250 000 €** pour soutenir le développement de nos formations, nos projets d'inclusion et pour nous donner les moyens financiers de durer en lançant de nouveaux projets. Nous avons plein d'idées pour continuer à innover dans le social et le durable !

Vous souhaitez rejoindre l'aventure : rendez-vous sur le site internet <https://www.farinez-vous.com/>

**Farinez-vous, la boulangerie où chacun prend sa part !**