



ZOOM SUR



le Fournil Bio

20 ans, c'est le bel anniversaire que fête Saveurs et Saisons cette année. Autant dire, donc, que son intérêt pour les produits Bio ne date pas d'hier puisque c'est exclusivement ce qu'elle propose. Mais, le projet mis en place va bien au-delà avec, dès la création, une véritable volonté de se positionner dans son environnement local. C'est un bel exemple de ce qu'on appelle aujourd'hui le développement durable. Rencontre avec Florent Leroy, responsable du Fournil Bio.

Un Peu d'Histoire



A l'origine, il y a des hommes et un lieu : en 1995, Thierry Decoster, avec une expérience professionnelle du monde agricole (fournisseur, formateur), a l'envie de rechercher des solutions alternatives au productivisme. Il s'associe à des personnes qui partagent les mêmes idées et ils reprennent une ferme abandonnée à Villeneuve d'Ascq.

Après 2 années de restauration, ils dénomment l'endroit : **la ferme du sens**. L'objectif est d'en faire un magasin bio mais surtout un lieu où l'on peut également se restaurer (« Le Petit Jardin » et « des Merveilles dans la Théière » respectivement restaurant et salon de thé Bio bien sûr), accueillir des associations, apprendre, échanger, etc. Bref, un lieu qu'on pourrait qualifier de « *village bio dans la ville* ».

Ainsi, si les produits de Saveurs et Saisons sont aujourd'hui vendus en d'autres lieux, son histoire reste fortement attachée à la ferme du sens et réciproquement.

Les produits

Saveurs et Saisons, c'est un magasin de produits bio, mais, il faut distinguer les produits revendus de ceux confectionnés sur place.

En ce qui concerne la **distribution**, Saveurs et Saisons fait partie du **réseau Biocoop**. Ce réseau, qui existe depuis une quarantaine d'années, est leader en France en distribution de produits bio. En faire partie permet à Saveurs et Saisons de mutualiser certains coûts liés aux achats, à la logistique, la communication, etc. Outre ce volet mutualisation recherché dans un réseau en général, Biocoop a aussi un objectif de développement de l'agriculture biologique et est fortement engagé dans un travail de structuration et de **construction de filières** afin de garantir une proximité amont-aval, gage de durabilité.

Pour les produits transformés sur le site, on trouve de la bière avec les « Moulins d'Ascq », une boucherie et une boulangerie.

La boucherie effectue de la découpe mais confectionne également des charcuteries sur place ainsi que des plats cuisinés tels que pizzas, quiches, etc.). Le laboratoire de production a été créé au sein du magasin et est certifié par Ecocert.



Le Fournil



Un fournil avait été construit dans le magasin dès son ouverture pour proposer des pains bio. Produit d'alimentation courante s'il en est, les ventes de pains se sont rapidement développées et nécessitent la construction d'un nouveau fournil en 2009. Le laboratoire dispose aujourd'hui de 270m² dans un bâtiment à **basse consommation d'énergie**, ce qui reste exemplaire pour un outil de production. Comme la boucherie, le fournil est certifié par Ecocert.

C'est alors que Florent Leroy intègre l'équipe de Saveurs et Saisons pour prendre en charge le fournil et son développement. L'achat de **nouveaux équipements** permet d'augmenter la capacité de production (avec plus de pétrins et de four) mais aussi la régularité des produits proposés (avec des chambres de pousse et une meilleure maîtrise de la qualité de l'air). En effet, le Fournil Bio fait des pains au levain et utilise des **levains maison**. La confection de tels produits nécessite une réelle technicité et le recrutement de boulangers est une vraie question. La qualité des matières premières, et donc de la farine pour le pain, est également primordiale. Le fournil bio a sécurisé ses approvisionnements en sélectionnant de la farine issue exclusivement de blé français bio et **meulée sur pierre**. Le fournil travaille ainsi depuis une dizaine d'années avec le même fournisseur (Biocer).



Aujourd'hui, le fournil emploie 17 personnes et produit 10000 pains / semaine. La gamme de produits est composée de plusieurs dizaines de pains, viennoiseries et pâtisseries. Avec l'arrivée de Mr Leroy, le fournil a également développé de nouveaux marchés et les ventes sur d'autres points que le magasin de Villeneuve d'Ascq augmentent significativement. On peut ainsi trouver les pains du fournil **sur des marchés** de la région Lilloise mais, le Fournil Bio livre aussi **en restauration collective** chez API ou SODEXO par exemple.

L'Avenir

Dans un tout proche avenir, des projets de **diversification** engagés récemment vont voir le jour. Ainsi, des **biscuits bio pour enfants** ont été développés et vont passer en phase de test marché pour validation.

Au-delà des produits, le concept de Saveurs et Saisons est suffisamment novateur pour générer spontanément des projets. Ainsi, le réseau Biocoop pourrait permettre de dupliquer le concept de Saveurs et Saisons sur d'autres territoires. Mais, il s'agit bien de **déployer le concept** et non pas de chercher à faire les mêmes produits. L'objectif est d'intégrer le bio dans l'environnement local c'est-à-dire de s'adapter aux ressources disponibles sur le territoire. Un tel essaimage en provenance d'une région comme la nôtre avec une faible surface agricole bio serait une bien belle satisfaction !



Avec une volonté commune de relocaliser l'ensemble d'une filière de panification régionale, plusieurs membres du club bio (dont le Fournil Bio mais aussi Moulins Waast, ...) ont développé le Ptinor, un pain bio 100% local fabriqué en région et issu de farines Nord-Pas de Calais & Picardie. Pour le montage de cette filière ils ont été soutenus par le Conseil Régional et accompagnés par A PRO BIO.

CONTACT : Florent LEROY - florent.saveursetsaisons@orange.fr
SAVEURS ET SAISONS

270, Rue des Fusillés - 59 650 Villeneuve d'Ascq
Tél : 03 20 64 02 00 - Site internet : <http://www.saveursetsaisons.com>