

## le Fournil Bio

### LE PRODUIT

#### Ecoconception de pain

Fabriqueur historique de pain biologique, Saveurs et Saisons le fournil bio étoffe son offre avec une gamme de viennoiseries et pâtisseries 100% biologiques. Avec ses 17 variétés de pains bio, Saveurs et Saisons propose la **gamme la plus large du marché** adaptée aussi bien à la restauration collective qu'au grand public et a même rajouté la production de pain et de pâtisserie naturellement sans gluten à sa gamme. Pour compléter sa démarche, la production artisanale du pain est réalisée dans un bâtiment en bois labellisé BBC. D'autre part, Saveurs et Saisons a clôturé une campagne de crowdfunding avec le distributeur d'énergie verte Enercoop pour l'installation de panneaux photovoltaïques en autoconsommation sur le toit de leur fournil leur permettant d'économiser 15% de leur énergie en direct sur leur activité.

### L'ENTREPRISE

Thierry Decoster est un ancien négociant en produits phytosanitaires. En 1996, il crée Saveurs et Saisons, un magasin de distribution de produits biologiques mais également un fournil entièrement bio. Ce projet voit le jour suite à une rencontre avec des agriculteurs bio. En 2009, afin de donner une nouvelle impulsion à Saveurs et Saisons, il décide d'agrandir le magasin et de déménager le fournil. Saveurs et Saisons le fournil bio est aujourd'hui installé à Villeneuve d'Ascq dans un bâtiment en bois BBC, complétant ainsi sa démarche développement durable.

« Notre concept d'un lieu écologique permettant de produire en quantité importante un pain bio artisanal issu de farines françaises est unique. Nous sommes convaincus de l'utilité et de la possibilité de dupliquer ce modèle à l'échelle d'autres régions. Cette démarche permettrait de consolider la filière "pain biologique" et encouragerait la conversion d'agriculteurs conventionnels en agriculteurs bio. Car il existe bel et bien des débouchés pour les céréales bio ! Par ce projet, nous souhaitons démontrer qu'il est possible et économiquement viable d'avoir une démarche globale sur l'environnement intégrant agriculture biologique et écoconstruction. Nous avons également mis en place une filière régionale sur un pain spécifique que nous avons baptisé "Le Petit Nord". Aujourd'hui, nous avons lancé un nouveau projet de fabrication d'un biscuit bio avec emballage écoconçu commercialisé au niveau régional. »

Thierry Decoster, Gérant de Saveurs et Saisons

## LA PLUS GRANDE GAMME DE PAINS, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES BIO



### LA DÉMARCHÉ

Fervent défenseur de l'agriculture biologique, Thierry Decoster a, de la sélection des fournisseurs en amont jusqu'à la vente de ses produits en aval, intégré l'aspect environnemental dans le processus de décision. Son ambition : respecter la nature, le produit et les hommes.

Les moyens mis en place :

- L'écoconstruction d'un nouveau fournil en bois labellisé BBC permettant de réaliser des économies d'énergie.
- L'utilisation de blé biologique et de farines locales obtenues par un mode de production préservant les vitamines et minéraux ainsi que la mise en place d'un système de filtration de l'eau.
- L'optimisation des tournées de livraison.
- L'instauration de partenariats menés avec différentes associations afin de récupérer les invendus (Paroisses, Secours populaire, La Tente des Glaneurs...).

### LES ENJEUX

- Développer l'agriculture biologique.
- Réduire l'empreinte carbone liée à la production et la distribution des produits.
- Offrir des conditions de travail optimales aux boulangers et à tous les salariés.
- Travailler avec des fournisseurs locaux et des meuniers 100% bio.
- Produire des pains aux qualités organoleptiques supérieures.
- Faire découvrir les produits bio au plus grand nombre au travers de tous les canaux de distribution possibles (marchés, stand dans les sièges sociaux, restauration collective, conciergerie d'entreprise etc...).

### LES RÉSULTATS

La démarche globale menée par Saveurs et Saisons positionne cette entreprise en vitrine de l'agriculture biologique en région. Ses efforts menés en termes de production biologique, d'écoconception et d'écoconstruction lui ont d'ores et déjà permis :

- De réaliser des économies d'énergie lors de la phase d'utilisation de notre bâtiment labellisé BBC (consommation inférieure à 50 kWh/m<sup>2</sup> par an).
- De commercialiser des produits certifiés **100% bio** par l'organisme indépendant ECOCERT.
- D'augmenter la durée de conservation des pains grâce au processus optimisé de fabrication.
- De créer **15 emplois directs**
- De participer à la création de nombreux **emplois indirects** liés à la croissance de l'agriculture bio dans tous les maillons de la filière (fermes, meuniers, boulangers et magasins bio).
- D'ouvrir de nouveaux marchés (hopitaux, EPHAD...).

#### Site internet :

[www.saveurssetsaisons.com](http://www.saveurssetsaisons.com)

#### Contact :

[contact@fermedusens.com](mailto:contact@fermedusens.com)

Thierry Decoster - Tél. 03 20 64 62 19

Florent Leroy - Tél. 06 60 56 58 45



CONCOURS ÉCOCONCEPTION  
[avnir] 2012

