

RAPPORT D'ACTIVITE

Farinez'vous - Société Coopérative d'Intérêt Collectif



2021 - RETOUR SUR UNE ANNEE PARTICULIERE

JANVIER

Lancement de l'École Farinez'vous



Tout début janvier, nous lançons notre formation inclusive d'aide-boulangier : nous formons des publics de faible niveau de qualification, n'ayant pas accès à l'offre de formation existante. Il s'agit d'une formation adaptée aux besoins des artisans boulangers, axée sur la professionnalisation des stagiaires et leurs préparations à l'entrée et au maintien en emploi. Cette année d'expérimentation a été menée en partenariat avec le Syndicat des Boulangers du Grand Paris et la Mie de Pain pour bénéficier de leur fournil et de leurs locaux.

En 2021, 11 personnes ont été formées, 8 ont validé la formation et 8 sont en cours de formation.

FEVRIER

Ré-enchantement de notre gamme commerciale



Le 3^{ème} confinement se prépare, la crise sanitaire est encore très présente. Farinez'vous continue à se réinventer par suite du travail mené depuis fin 2019 avec l'Accélérateur Economie Sociale et Solidaire porté par l'école HEC Paris. Nous travaillons sur la satisfaction de nos clients, sur nos taux de marge et sur notre gamme de produits : arriver à concilier le 100% fait-maison, nos choix éthiques et une bonne rentabilité ? Cela demande beaucoup de travail, mais nous sommes ravis du résultat : des brioches au levain, un pain de seigle à tomber, des tartes fines aux pommes, des salades de pâtes réconfortantes, ... Et fin 2021, une création qui devrait avoir beaucoup de succès : un sandwich vegan 100% maison au pâté végétarien (lentilles, oignon) et cornichons, un délice !

MARS

Farinez'vous passe sur France 3 Ile-de-France



Farinez'vous accueille l'équipe du tournage de l'émission Paris Paname. Belle émission à laquelle nous sommes heureux d'avoir participé et pouvoir mettre ainsi en avant notre projet, n'hésitez pas à aller y jeter un œil : <https://vimeo.com/503080510/825a825148> -

Démarrage 1m57

AVRIL

A la recherche d'un nouveau local pour accueillir l'Ecole Farinez'vous



Afin de développer notre organisme de formation et mener à bien nos projets de formation-action, nous recherchons un local qui puisse accueillir le fournil d'application, une salle de réunion, un bureau pour les échanges individuels et confidentiels ainsi qu'un espace vente. Dans la liste des critères, nous ajoutons : proche de nos 2 boulangeries, dans un quartier mixte d'habitation et de bureaux, prioritairement dans le 13^{ème}. Nous aimons particulièrement cet arrondissement pour sa mixité, sa vitalité et ses clients chaleureux. Et, cerise sur le gâteau, si nous pouvions avoir aussi un espace extérieur pour offrir à nos clients, stagiaires et salariés, un petit coin de verdure, ce serait l'idéal... Nos vœux sont exaucés !

Histoire à suivre en mars 2022...

MAI

Mobilité douce pour une livraison propre



La livraison quotidienne de Farinez'vous entre nos 2 magasins se fait de manière propre en triporteur électrique, prêté grâce à un partenariat entre AG2R et la Région Ile de France. Nous le faisons en interne et nous sous-traitons également une partie à notre partenaire, Le Castor, sérieux, fiable, un bel exemple de partenariat réussi !

<https://www.lecastor.co>

JUIN

La cohésion d'équipe : la clef du succès de Farinez'vous



Lors du lundi de Pentecôte, nous organisons un séminaire d'équipe, travaillé avec Altman Partners. Un questionnaire a été envoyé en amont à tous les salariés de Farinez'vous sur leurs liens au travail, les relations interprofessionnelles, leur poste, la vision de l'entreprise, la direction, les moyens à leur disposition et l'efficacité de l'organisation. L'objectif de la journée est d'échanger sur les résultats, d'améliorer nos pratiques, notre communication, d'apprendre à mieux connaître le travail des autres, notamment la direction et les projets en cours ou futurs. Cela renforce la cohésion d'équipe et le sens du projet. C'est désormais un rendez-vous annuel. En 2022, nous aborderons le thème de la transition écologique.

JUILLET

Publication du guide sur le gaspillage alimentaire



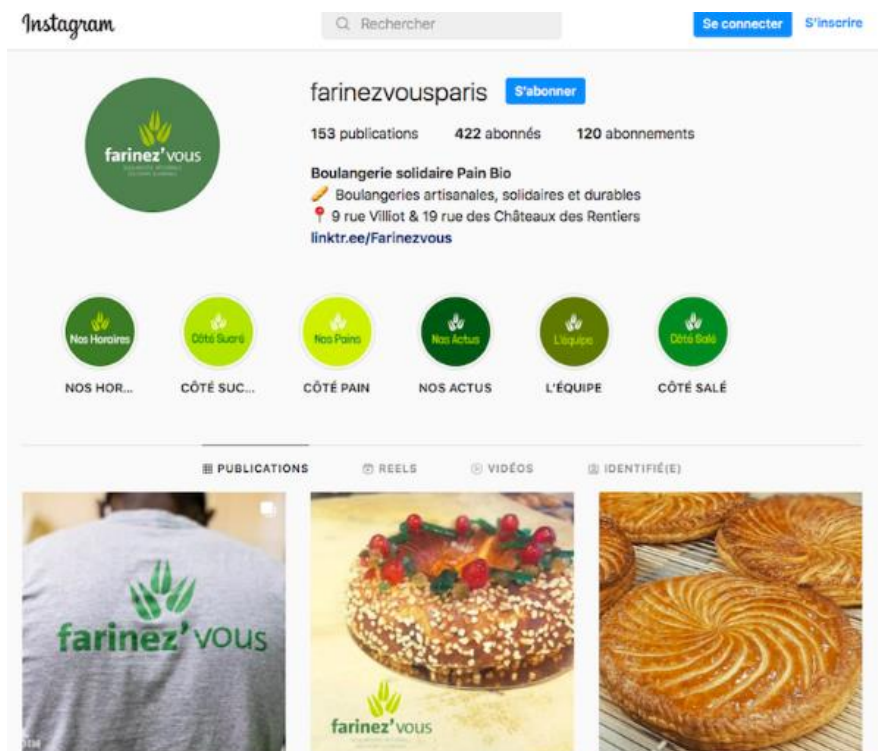
En boulangerie, une part irréductible d'invendus est la preuve que nous n'avons pas raté de ventes. Elle est préférable aux ruptures de stock. Néanmoins, que faire de ces invendus pour ne pas les gaspiller?

En juillet, nous publions notre guide sur le gaspillage alimentaire, réalisé avec Thomas Pasturel du Fournil 1672. Pendant plusieurs mois, nous avons travaillé à identifier les différentes solutions existantes à la gestion des invendus en boulangerie artisanale. Il est accessible sur notre site internet.

Par ailleurs, nous faisons un relevé quotidien de nos invendus en utilisant l'application Qinto, afin d'optimiser le pilotage de notre production.

AOUT

Farinez'vous investit les Réseaux sociaux



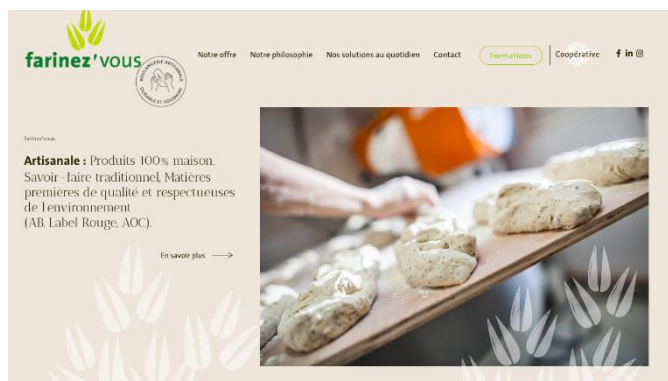
Afin de développer notre notoriété – et, *in fine*, notre chiffre d'affaires, nous décidons d'investir un peu plus les réseaux sociaux, notamment Instagram et Facebook. Pour cela, nous faisons appel à Graines de Sens, spécialistes des réseaux sociaux et de la boulangerie / meunerie.

En août, pendant nos congés d'été, nous organisons un quizz pour développer les connaissances de nos clients à propos du pain : il rencontre un beau succès.

Cependant, après un bilan de 6 mois, nous décidons de revenir à une gestion « fait-maison » de nos comptes. Pour le moment, nous préférons nous recentrer sur notre cœur d'activité : travailler de beaux produits, satisfaire notre clientèle en créant une atmosphère chaleureuse pour les vendre, travailler à rendre notre accueil authentique et souriant, et aider tous nos salariés à monter en compétences, quels que soient les postes.

SEPTEMBRE

Le site internet de Farinez'vous fait peau neuve



Afin de rendre compte de tous nos nouveaux projets, il était temps de refondre notre site internet et pouvoir y présenter nos formations, la coopérative, ...

C'est chose faite grâce à l'Agence 109 qui nous offre un site dynamique et qui donne envie, tout ce qu'on aime !

OCTOBRE

Organisation d'un webinaire sur l'anti-gaspillage en boulangerie

FARINEZ VOUS
155 abonnés
3 sem. • 🌐

+ Suivre

Voici le lien vers notre webinaire sur l'anti-gaspillage en boulangerie :

<https://lnkd.in/eiFcjCEr>

WEBINAIRE ANTI-GASPILLAGE EN BOULANGERIE
LUNDI 4 OCTOBRE 2021
de 14H à 15H30

Participants :
- Donatille Pichu (FARINEZ VOUS)
- Guilaine Kack (GEMO)
- Mathilde Gourier (MAISON LAUBERHART)
- Séverine Lartoux (J&M Pâtisseries)
- Alexandre Pignat (LE FOURNIL D'ALEX)
- Adrien Sordani (TATUP boulangerie)

Un événement organisé par GEMO et GEMO 109

Quelles solutions pour l'anti-gaspillage en boulangerie artisanale
youtube.com

Suite à la publication de notre guide en juillet, nous décidons d'organiser courant septembre un webinaire pour discuter avec d'autres boulangers de nos propositions et faire avancer le sujet. Ce webinaire est un grand succès avec 146 personnes inscrites et téléchargements du guide. En parallèle, la CGAD nous demande de venir présenter lors d'une commission permanente nos actions sur la thématique de la transition écologique.

Ces actions nous motivent à remettre sur rails le projet monté fin 2019 avec Gérard Brochoire de créer un Think & Do Tank sur les questions de transition écologique dans la Boulangerie. Un groupe de travail se met en place fin 2021 avec la consultante qui avait animé le webinaire et travaille sur ces questions au sein de la restauration, Sévérine Larrouy, du cabinet Jash Partenaire. Lancement prévu en 2022.

NOVEMBRE

Certification de nos actions de formation



Toutes les actions de formation doivent être certifiées Qualiopi afin de prouver qu'elles respectent un cahier des charges strict, contrôlé par l'Etat. C'est un gage de qualité, de remise en question permanente afin que les formations soient efficaces et atteignent leur objectif de montée en compétences des stagiaires.

Farinez-vous passe le pré-audit et l'audit à l'automne et obtient le 30 novembre 2021 la certification Qualiopi. Bravo à l'équipe de formation, c'est du boulot !

Dans la foulée, nous obtenons de bonnes nouvelles côté reconnaissance par nos partenaires de l'utilité de nos formations : nous sommes lauréats de l'appel à projet du PRIC (Plan Régional d'Investissement dans les Compétences) porté par l'Etat et la Région Ile de France, des appels à projet de la Mairie de Paris sur l'alimentation durable, Paris Fertile et Paris Tous en Jeux.

DECEMBRE

Bilan de l'année



Au niveau économique, l'activité a continué à être bouleversée par la crise sanitaire. Nous perdons une partie de notre chiffre d'affaires dans notre boutique du 12ème arrondissement située dans un quartier d'affaire : le nombre de clients a diminué, notamment lorsque les personnes sont en télétravail. Nous avons également moins de salariés qui viennent chercher des viennoiseries le matin pour eux-mêmes ou pour leurs collègues.

Malgré le développement du chiffre d'affaires dans notre boulangerie du 13ème, nous terminons l'année avec un chiffre d'affaires inférieur à celui de 2019.

Dans ce même temps, nous avons amélioré notre marge brute de 3 points, soit une économie de près de 15 000 €.

Nous avons diminué le nombre de postes en CDDI pendant le courant de l'année 2020, mais nous avons tenu à garder un maximum les postes et les salaires. Les charges fixes étant les mêmes, nous finissons l'année 2021 avec un bilan négatif.

Nous avons pourtant énormément travaillé sur notre politique commerciale, fait une refonte de notre site internet, développé notre gamme, travaillé à l'analyse de la satisfaction clients, développé notre communication sur les réseaux sociaux.

POINTS FORTS DE NOTRE ANNEE

L'école Farinez'vous nous permet de toucher un public plus large, avec une nouvelle offre de formation pour répondre au mieux et au plus près des besoins des entreprises et des publics. Sur l'année, 19 personnes ont été formées, 8 ont validé la formation, et 8 sont en cours de validation. Sur les parcours validés, 5 personnes sont en emploi stable en boulangerie artisanale.

... et du côté de l'activité historique, tout le monde a passé l'année 2021 en bonne santé physique et psychique. Le rythme pour les encadrants a été fort mais moindre qu'en 2020.

Nonobstant les fortes tensions économiques, la situation de l'entreprise est bonne et les équipes ont à cœur de bien former les personnes en insertion. Tout le monde se sent motivé pour proposer des produits de qualité aux clients dans une ambiance conviviale.



Crédits photos : ©Arnaud CAILLOU / L'œil Témoin