



### Un artisanat écologique et social

#### Initiative par le pain de la liberté

La coopérative Le Pain de la liberté est née en 2014 à l'initiative de trois artisanes : Aurélie, boulangère, Sabrina, pâtissière, et Katie, chocolatière.

Sur les trois coopératrices, deux souffrent d'intolérances alimentaires. Toutes trois artisanes de formation, leur collaboration a pour origine la volonté partagée de démocratiser **la consommation de produits bio et sans gluten, de fabrication artisanale, au quotidien.**

Le projet du Pain de la liberté, s'articule autour de quatre axes :

- l'entreprenariat au féminin ;
- la gouvernance démocratique : une salariée = une voix ;
- une fabrication 100% biologique certifiée favorisant l'approvisionnement local ;
- la fabrication de produits sans allergènes (sans gluten, sans lactose, sans arachide).

#### GOUVERNANCE DÉMOCRATIQUE ET OBJECTIF SOCIAL

Dans le secteur de la boulangerie, les femmes ne sont pas représentées au poste de boulanger. Notre mode de gouvernance est atypique, puisque nous sommes toutes sur un pied d'égalité et les décisions se prennent collectivement. L'union fait notre force et cela nous motive toutes pour impulser des vocations.

**Le Pain de la liberté a également un objectif social, à travers le projet de former et recruter des femmes en insertion.** La coopérative ouvrira sa première boutique-atelier en septembre 2017, à Paris dans le 18e arrondissement. Dix emplois en CDI à temps plein seraient créés, avec la possibilité, chaque année, pour cinq femmes en insertion de s'immerger à nos métiers (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie). En l'espace de trois ans, cela représentera quinze personnes sensibilisées à l'artisanat, avec l'idée de favoriser l'émancipation et l'envie de rejoindre ce mouvement coopératif de production.

*Le Pain de la liberté a reçu le Prix des femmes Marjolaine 2016 dans la catégorie « Alimentation France ».*

## UN RÉSEAU SOLIDE ET EN DÉVELOPPEMENT CONSTANT

Depuis la création officielle de la coopérative en 2014, les co-fondatrices ont développé un réseau solide regroupant producteurs, clients et autres structures sensibles à nos valeurs.

De « nouvelles » bonnes volontés sont toujours les bienvenues !

## EN SAVOIR PLUS

Site internet : [www.paindelaliberte.fr](http://www.paindelaliberte.fr)

Page Facebook : [Le Pain de la liberté](#)