

Sauver un stock de 55 000 baguettes et les distribuer à des associations : ils relèvent le défi à Montpellier

ABONNÉS 

Thomas Lekieffre, gérant de M'ton pain, et Guillaume Clair-Caliot, de Pas Perdu. / MIDI LIBRE - TOM SERRANO



Solidarité, Montpellier

Publié le 01/05/2025 à 14:55

GUILLAUME RICHARD

Écouter cet article 



00:00 / 07:27

Powered by **ETX Majelan**

Un Montpelliérain, qui récupère des invendus en boulangerie pour les distribuer à ceux qui en ont besoin, a mis son réseau à contribution pour qu'un don exceptionnel ne se perde pas.

C'est une aventure qui a mobilisé de nombreuses personnes dans l'Hérault et qui est née dans les Bouches-du-Rhône, dans la boulangerie des Cigales, spécialisée dans la fabrication de pains crus et précuits surgelés.

"Leur patron m'a informé qu'ils étaient prêts à faire don d'un stock de 55 000 baguettes surgelées – correspondant à un poids de plus de 15 tonnes – stockées dans un dépôt de Frontignan", explique Guillaume Clair-Caliot. Avec son vélo-cargo, le créateur de "Pas Perdu" récupère les invendus des boulangeries montpelliéraines pour les redistribuer à des associations (lire ci-contre).

"Mais le pain surgelé intéresse peu les associations car elles manquent de moyens de cuisson et de place de stockage", explique-t-il. Il a donc mis à contribution son réseau pour que le pain soit cuit et transporté par des véhicules, afin que rien ne se perde.

"Lutter contre le gaspillage"

Guillaume Clair-Caliot est le fondateur de Pas Perdu.

Qu'est-ce qui est à l'origine de Pas Perdu ?

En tant qu'ingénieur en environnement, j'avais découvert l'énormité que représente le gaspillage alimentaire. J'ai eu envie de créer une entreprise sociale et Pas Perdu a vu le jour.

En quoi consiste ce projet ?

Je l'ai lancé il y a deux ans. Il vise à réduire le gaspillage alimentaire en distribuant les invendus d'une douzaine de boulangeries à des associations caritatives. On essaie de proposer des produits de qualité.

Quels sont ces invendus ?

Essentiellement du pain et des baguettes, mais aussi des viennoiseries. Je collecte également des plats traiteurs à l'issue d'événements.

Comment vous déplacez-vous ?

J'ai un vélo-cargo électrique qui permet de transporter 200 kg de marchandises dans la remorque et plus de 125 kg à l'avant. Mes déplacements s'effectuent essentiellement Montpellier, mais aussi dans quelques communes alentour. Et je fais appel aux Coursiers montpelliérains qui prennent le relais quand je ne peux pas me déplacer.

Avez-vous des projets ?

Je vais développer une application en ligne qui permettra aux boulangeries de préciser leurs dons afin de mieux savoir à qui les donner.

Site internet : <https://pas-perdu.fr>. Mail : contact@pas-perdu.fr

"Du pain frais au lieu des invendus de la veille"

"J'ai contacté le gérant de M'ton pain, à Vendargues, pour lui proposer de cuire les baguettes afin qu'on puisse les distribuer dans la foulée à des associations. Ça permet de donner du pain frais, au lieu des invendus de la veille", explique Guillaume Clair-Caliot.

"Je lui ai tout de suite répondu que c'était OK, témoigne Thomas Lekieffre, le gérant de M'ton pain. Cette proposition a du sens pour moi. On produit de gros volumes mais on est très rigoureux sur la qualité. Et dès que le produit est non-conforme pour un détail, comme pour ces 55 000 baguettes, on ne vend pas mais on donne. On travaille déjà avec les Restos du Cœur au quotidien."

"Ce qu'on cuit est livré au fur et à mesure"

"On produit près de cinq tonnes de pain par semaine pour une trentaine de clients. Ce sont surtout des établissements scolaires, des hôpitaux, des cliniques, des Ehpad, des résidences seniors. Et bien sûr des restaurants."

"Tout ce qu'on cuit (pains, baguettes viennoiseries, pain à hamburger...) est livré au fur à mesure, précise-t-il. Mais je livre aussi du surgelé, notamment aux petits restaurants car ça leur permet de mieux gérer leur stock. Ce qu'on produit en surplus est toujours surgelé afin de nous permettre de répondre à toutes les demandes de dernière minute."

La recette fonctionne bien. Installé depuis huit mois dans un local de 92 m², sur la zone du Salaison, Thomas Lekieffre projette déjà de déménager dans des locaux plus grands. *"Ça nous permettrait d'avoir de meilleures conditions de travail et de passer de trois à cinq salariés"*, souligne-t-il.

Un boulanger-cuiseur recherché

La suite du projet devra s'écrire autrement, M'ton pain étant pris par d'autres engagements en mai. *"Je suis à la recherche d'un nouveau partenaire qui pourrait prendre le relais pour continuer la cuisson et la distribution"*, explique Guillaume Clair-Caliot.

Celui-ci recherche un boulanger-cuiseur doté d'un four permettant de cuire 400 à 600 baguettes surgelées précuites par jour (6 à 9 minutes à 180 °C) avant 13 h, du lundi au vendredi/samedi. Et ce jusqu'à fin juin. Le créateur de Pas Perdu informe que la main-d'œuvre pour la cuisson, les emballages (sacs à pain) et les livraisons sont prévus. Il rappelle aussi que ces dons permettent des réductions d'impôts.

Lors d'une phase de test, la semaine dernière, *"4 000 baguettes ont été cuites et distribuées en cinq jours"*, se réjouit Guillaume Clair-Caliot.

La logistique est cruciale dans ce projet. Les baguettes ont été rapportées de Mauguio à Vendargues par les camions frigorifiques de la Stef. *"Et j'ai contacté Hauts Val & Co qui a accepté de distribuer les baguettes à des associations. Ce sont des personnes éloignées de l'emploi qui s'en chargent"* (lire ci-dessous).

Hauts Val & Co assure la distribution

C'est l'entreprise à but d'emploi (EBE) Hauts Val & Co qui distribue à des associations les 55 000 baguettes cuites chez M'ton pain, à raison de 800 par jour en moyenne.

Depuis deux ans et demi, cette association labellisée EBE facilite le retour à l'emploi pour ceux qui en sont éloignés, aux Hauts de Massane et à la Valsière. Elle traduit l'ambition du Territoire zéro chômeur de longue durée de Montpellier-Grabels.

"Nos 25 salariés, âgés de plus de 50 ans pour la plupart, résident dans les deux quartiers, explique Mancef Mansri, de Hauts Val & Co. Ils peuvent être éloignés de l'emploi à cause d'un handicap ou d'un accès compliqué au transport. Nous les aidons à retrouver une activité professionnelle et nous essayons d'adapter le travail aux compétences des gens."

Elle a créé "une épicerie solidaire qui fonctionne avec des tarifs adaptés au quotient familial de la CAF. C'est majoritairement du bio et du vrac. Juste à côté, on a ouvert une cafétéria qui utilise les produits de l'épicerie."

"Ceux qui décident de s'engager ne le font pas pour un salaire, mais pour cet engagement solidaire. Nous cherchons constamment des personnes prêtes à contribuer localement."
Responsable du pôle vélo de l'entreprise, Mancef précise avoir « ouvert un atelier d'auto-réparation. Nous prévoyons de lancer des ateliers mobiles et ouvrir un pôle réemploi cet été. L'idée est de récupérer des matériaux destinés à la déchetterie pour les réutiliser. »

21 000 baguettes déjà distribuées

"Nous avons sélectionné des associations qui distribuent l'après-midi ou en soirée, car notre production commence vers 8-9 heures du matin. Certaines, comme Coallia aux Près d'Arènes ou d'autres à La Paillade reçoivent nos baguettes fraîches pour leurs distributions."

En plus de son travail quotidien, Guillaume Clair-Caliot a donc mis en musique cette logistique en fonction des possibilités et des besoins des uns et des autres. Depuis le 7 avril, 21 000 baguettes ont déjà été distribuées.

Au final, *"il s'agira du premier projet national de cuisson de baguettes à destination des associations, conclut le fondateur de Pas Perdu. Cela montre en tout cas que des surplus alimentaires peuvent être transformés en une opportunité de solidarité"*.

[Voir les commentaires](#)

Réagir



Ajouter un commentaire

[Publier mon commentaire](#)

[Lire la charte de modération](#)