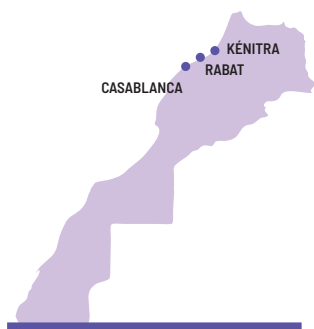


Accompagnement et formation des petits artisans boulangers, une activité traditionnelle encore précaire en milieu urbain mais source d'emplois pour les populations vulnérables

APPUI AUX PETITES BOULANGERIES INFORMELLES



100€

C'est le salaire mensuel d'un employé d'une petite boulangerie marocaine pour 12h de travail consécutif en moyenne par jour, bien en dessous du SMIG marocain

BÉNÉFICIAIRES

- **300 petites boulangeries** accompagnées, soit **1200 employés informels**. Une attention particulière sera portée aux 10 % les plus vulnérables (jeunes et femmes notamment).
- **3 entreprises** productrices de fours à haute performance énergétique et leurs **140 employés** bénéficient d'une assistance technique et d'un soutien à la commercialisation de leurs produits.

CONTEXTE ET ENJEUX

D'après une étude du GERES en 2018 auprès de 450 petites boulangeries informelles, 60% d'entre elles sont vulnérables. En plus de faibles capacités d'investissement, elles n'ont pas de compétences en gestion et les emplois y sont précaires. Ce sont majoritairement des petites entités de production, parfois familiales, allant de la simple AGR, à la TPE, qui sont néanmoins pourvoyeuses d'emplois pour des personnes peu qualifiées et sont un levier d'accès à l'autonomisation et l'inclusion, pour les jeunes et les femmes.

Concernant les ressources naturelles, les petites boulangeries consomment en moyenne 1 bouteille de gaz/jour. Malgré les subventions sur le gaz, les charges d'énergie sont lourdes, et sont amenées à augmenter dans la perspective d'une baisse de l'aide étatique.

A la base de l'alimentation marocaine, avec une production estimée à 195 millions d'unités /jour, le pain porte des enjeux socio-économiques importants, en lien avec la stabilité politique et la sécurité alimentaire du pays.

Ainsi, GERES accompagne et forme les acteurs des petites boulangeries informelles pour relever les défis auxquels elles font face.

OBJECTIFS ET SOLUTIONS PROPOSÉES

Afin de structurer ce secteur et de renforcer son développement économique, tout en diminuant son impact sur l'environnement, le projet FARANECO intervient sur plusieurs axes complémentaires :

- Le renforcement des capacités techniques et managériales des acteurs du secteur ;
- La mise à disposition d'un outil productif performant, à travers le soutien à la conception, à la diffusion et au financement de fours à haute efficacité énergétique. Plus économes et plus sûrs, ces fours permettront à terme l'amélioration des conditions de travail et des économies énergétiques et financières significatives ;
- La mise en place de préalables à la structuration d'un environnement économique et juridique favorable (système de comptabilité, sensibilisation et éventuellement appui à la formalisation...).

PROGRAMME D' ACTIONS 2019-2021

- Identification, prospection et sélection des petites boulangeries informelles sur des critères d'inclusion ;
- Equipement en four à haute performance énergétique appuyé par des mécanismes financiers ;
- Accompagnement individualisé des bénéficiaires : monitoring des économies réalisées, formation à la gestion et renforcement de capacités, formalisation ;
- Mise en place de formations complémentaires, en fonction des besoins identifiés (hygiène, marketing) ;
- Etude d'impacts socio-économiques sur les bénéficiaires incluant l'amélioration de la sécurité et des conditions de travail, et l'inclusion des jeunes et des femmes ;
- Capitalisation et diffusion des bonnes pratiques avec les acteurs du secteur.

RÉSULTATS ET IMPACTS ATTENDUS

Impacts sociaux-économiques

- Amélioration des performances économiques des structures
- Baisse de la charge globale de 180 000 €/an pour 300 boulangeries équipées en fours économes
- Consolidation et pérennisation d'au moins 120 emplois vulnérables
- Amélioration des conditions de travail sanitaires et sociales

Impacts environnementaux

- Diminution des consommations de gaz soit une réduction de 30 à 50 % des émissions de gaz à effet de serre (1764 Tonnes EqCO2 évitées)
- Préservation des ressources naturelles
- Sensibilisation des acteurs à l'impact de leur activité sur les changements climatiques

HISTORIQUE DU PROJET FARANECO

Le GERES accompagne depuis des années la structuration de la filière des fours à gaz au Maroc, considérés comme énergivores et dangereux. La conception de fours domestiques à haute performance énergétique avec des industriels a donné naissance au Label Faraneco. L'intérêt s'est porté rapidement sur une gamme FaranEco pour les professionnels, dont l'efficacité énergétique constitue un levier économique.

PARTENAIRES TECHNIQUES

- Association Marocaine d'Appui à la promotion de la petite entreprise (AMAPPE)
- Industriels partenaires du Label FaranEco (AFIFI, DISPREL, DREAMGAZ)
- Fondation Al Karama Microfinance



PLUS D'INFOS

www.geres.eu



CONTACTS

Responsable Mécénat

Hasna OIJAMAA
h.oujamaa@geres.eu
04 42 18 67 98

Responsable du projet

Virginie KLEIN
v.klein@geres.eu
+212 6 52 80 00 96



Le label IDEAS atteste de la qualité de nos pratiques en matière de gouvernance, gestion financière et suivi de l'efficacité de notre action. Il est attribué par un comité indépendant.

geres
LA SOLIDARITÉ
CLIMATIQUE
EN ACTION



2 cours Foch - 13400 Aubagne
France - Tél : +33 4 42 18 55 88
contact@geres.eu