

Les extra-ordinaires

DOSSIER DE PRESSE
2025



Les sacs à pain engagés
qui donnent envie de passer du jetable au réutilisable !

INTRODUCTION

Les Français et le pain, une véritable histoire d'amour ! Nous sommes **plus de 12 millions à sortir chaque jour d'une de nos boulangeries préférées**. La baguette a même fait son entrée en 2022 au Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité l'Unesco.

Or, si nous adorons acheter notre bon pain frais en boulangerie, la réalité est que **nous y achetons également ... du papier** ! Chaque année, plus de 18 000 tonnes de papiers à usage unique terminent ainsi dans nos poubelles.

Et si l'on passait du jetable au réutilisable ?

C'est la mission qu'a pris à bras le corps la jeune entreprise angevine **Les extra-ordinaires**. Son idée ? **Réenchanter le sac à pain** d'antan en proposant un bel objet du quotidien, engagé, qui donne envie d'adopter ce petit geste « Zéro Déchet ».

Et en profiter pour **bien conserver son pain à la maison**, grâce à un tissu épais 100% lin, une fibre naturelle locale idéale pour la conservation.

Lancée il y a 4 ans, la marque a déjà essaimé ses **sacs à pain réutilisables** dans plus de 90% des départements français et ainsi évité l'utilisation de plus de 900 000 papiers jetables.





DES SACS À PAIN ENGAGÉS ! - 1/2 -

PLUS DE RÉUTILISABLE, MOINS DE JETABLE

De plus en plus de Françaises et de Français cherchent à adopter des pratiques quotidiennes **plus écoresponsables**. Transporter sa baguette, son pain tranché ou même ses viennoiseries dans un sac réutilisable fait partie de ces **écogestes d'avenir**. Les boulangers eux-mêmes sont de plus en plus nombreux à encourager le sac à pain, pour des raisons écologiques et économiques (taxe sur les emballages, coût du papier).

Le Zéro Déchet se joue également à la maison, car encore trop de pain non consommé finit à la poubelle. Les sacs à pain *Les extra-ordinaires* sont en **tissu 100% lin, une matière idéale pour optimiser la conservation du pain chez soi**. Le lin épais permet en effet de bien protéger le pain de l'air, ce qui retarde le durcissement. Son côté respirant permet quant à lui d'éviter le ramolissement et les moisissures. En ligne, *Les extra-ordinaires* proposent également de nombreuses recettes pour faire son pain maison ou encore transformer ses restes de pain en plats délicieux !

LE MADE IN FRANCE ET L'INCLUSION DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les sacs à pain en lin sont **fabriqués en France, dans des ateliers de couture situés en Anjou**. Ces **ateliers ESAT favorisent l'inclusion de personnes en situation de handicap** en leur proposant diverses activités professionnelles, dont la couture. La confection de sacs à pain qualitatifs, colorés et mobilisant des techniques de couture variées est une **source d'épanouissement et de montée en compétences** pour la dizaine de couturières et couturiers de l'équipe.

“ *Chaque collègue a différentes tâches, et on en apprend des nouvelles au fur et à mesure. C'est intéressant, moi j'aime bien. Et puis la couture j'adore, c'est calme. Avant j'y arrivais pas trop mais maintenant ça va, faut se faire confiance.*

Mathilde - Couturière

”

DES SACS À PAIN ENGAGÉS ! - 2/2 -

POUR LES MATIÈRES D'AVENIR

Les extra-ordinaires ont fait le choix du **lin, véritable filière de proximité**. La France est en effet le **premier pays producteur de lin au monde**. Cette fibre naturelle est écologique à produire. Elle ne demande aucune irrigation, très peu d'intrants et est naturellement « Zéro Déchet » (toutes les parties de la plante sont utilisées). Le lin certifié Oeko-Tex® 100 (teintures sans substances nocives) sélectionné par la marque est cultivé en France et en Belgique, puis tissé par une entreprise familiale belge. La marque propose également une gamme en lin certifié GOTS® (agriculture biologique).

Au-delà du lin, toutes les **matières premières** utilisées pour les sacs à pain ont été **sélectionnées pour être les plus locales et écoresponsables possibles**. Cordons en lin confectionnés en Anjou, étiquettes tissées sur métier Jacquard près de Troyes, ou encore fil à coudre issu du recyclage de bouteilles plastique usagées ... aucun détail n'est laissé au hasard !

POUR UNE LOGISTIQUE RESPONSABLE

Si les sacs à pain sont aujourd'hui principalement distribués en ligne - via le site Internet <https://les-extra-ordinaires.fr> et via des marketplaces écoresponsables - la marque veille à **limiter l'impact écologique de ses livraisons e-commerce**.

Elle fait ainsi partie des 350 entreprises pionnières en France à proposer une **livraison en colis réutilisable 100 fois**, grâce à un partenariat avec la start-up havraise *Hipli*.

Pour ses partenariats avec des boulangeries (sacs à pain personnalisés avec le logo de la boulangerie), les livraisons se font à 100% avec des **colis et rembourrages de récupération**, collectés auprès de commerçants locaux.



A close-up photograph of a rustic, round loaf of bread with a golden-brown crust and visible seeds. The bread is resting on a wooden tray with a slatted design. A red cloth is partially visible behind the bread. The background is blurred, showing more bread and a dark interior.

UNE INITIATIVE QUI PREND DE L'AMPLEUR

Au démarrage de la belle histoire, en 2021, une **campagne de précommandes sur Ulule** (plateforme de financement participatif) permet à la marque de lancer sa première production.

Marion, la fondatrice de la marque, est depuis le début attachée à **vendre ses produits en direct à ses clients** : via le e-shop de la marque et sur des salons engagés (salon du Made in France, Festival du lin, Festival Miam de la Fondation GoodPlanet, ...).

Les extra-ordinaires travaillent également activement à **amplifier leur impact en développant des partenariats avec des fournils et des boulangeries engagés**, partageant leurs valeurs (Zéro Déchet, made in France, matières locales, ...).

Depuis le 1er janvier 2025, la **contribution sur les emballages liée à la Responsabilité Elargie du Producteur (REP)** se traduit par un coût additionnel de 0,0079€ par passage en caisse pour les boulangeries utilisant des emballages jetables. Ce contexte est l'opportunité d'encourager positivement les clients à adopter des **pratiques plus durables**.

Enfin, la marque a lancé fin 2025 de **nouveaux objets attachants et durables, toujours autour de l'univers du pain** (sacs de congélation réutilisables, bannetons pour faire son pain maison, corbeille à pain, ...).

ZOOM SUR « LE GIVRÉ » : UN SAC DE CONGÉLATION RÉUTILISABLE, ZÉRO PLASTIQUE !

Nouveau !

Dernière innovation en date de la marque : le Givré, un **sac de congélation réutilisable pour le pain**, en **matières 100% naturelles**.

Il est **fabriqué dans les Hauts-de-France** à partir d'un tissu en **coton biologique** (certifié GOTS), préalablement tissé dans les Vosges. Ce tissu est **enduit avec des matières biologiques et locales** : un mélange de **cire d'abeille**, de **résine de pin des Landes** et d'**huile de tournesol**.

- Permet de bien conserver son pain une fois glissé dans le congélateur.
- Malléable et souple, le sac s'adapte à la quantité de pain congelée (optimisation de la place).
- Naturel et réutilisable : une **alternative aux sacs de congélation plastique jetables**.



“

« **Deux tiers des Françaises et des Français congèlent régulièrement du pain⁽¹⁾**, afin d'en avoir toujours sous la main. Dans un sondage mené auprès de notre communauté, nous avons réalisé que beaucoup n'étaient **pas satisfaits de leur méthode de congélation** : souhait de ne plus utiliser du plastique, sacs jetables peu durables, papier qui colle au pain, miettes qui tombent dans le congélateur, ... C'est ainsi qu'a germée l'idée d'**une alternative pratique et naturelle pour congeler son pain**. Le Givré est un sac de congélation pour le pain réutilisable, en matières 100% naturelles, **zéro plastique**, pratique à utiliser et fabriqué en France ! Un pas de plus vers une cuisine durable. »

Marion - Fondatrice chez Les extra-ordinaires ”

(1) Source : étude «Les Français et le pain, 5 ans plus tard» réalisée par QualiQuanti pour la FEB Fédération des Entreprises de Boulangerie, 2021. Echantillon de 2125 individus représentatif de la population française de 15 ans et +.

AU-DELÀ DES PRODUITS, LES EXTRA-ORDINAIRES SE MOBILISENT POUR FAIRE CONNAÎTRE LES ACTEURS DU PAIN AU LEVAIN NATUREL !

*La première carte de France des boulangeries proposant
des pains 100% levain naturel, à partir de farines biologiques*



Nicolas, fondateur d'un fournil bio au levain dans les Hautes-Alpes, lance cette carte en Open Source en 2021, recensant déjà une centaine d'adresses.

Fin 2025, Marion, fondatrice chez Les *extra-ordinaires* lui propose de **l'actualiser et de l'alimenter avec davantage d'adresses**, pour contribuer à promouvoir le plus largement possible les acteurs du « pain vivant » en France !

La carte recense aujourd'hui **plus de 650 adresses où trouver du pain 100% levain naturel, réalisé exclusivement avec des farines issues de l'agriculture biologique.**

Micro boulangeries, boulangeries, fournils, paysans boulangers, ... ils sont nombreux à s'engager pour ce **pain « vivant », à fermentation longue et naturelle.**

Le pain au levain naturel se distingue par **son délicieux goût, son excellente conservation et sa digestibilité accrue** (vs. les pains à la levure majoritairement présents en boulangeries).

<https://leextra-ordinaires.fr/carte-france-boulangeries-fournils-levain-bio/>



À PROPOS DE MARION, LA FONDATRICE

Les extra-ordinaires, c'est l'histoire d'un défi à relever : donner envie aux Français de passer au sac à pain réutilisable !

Marion Dewar, la fondatrice, en avait assez de rapporter chaque jour, en plus de sa baguette préférée... du papier. N'ayant pas trouvé le sac à pain de ses rêves, elle décida de se lancer dans la couture de son propre sac à pain. Ainsi germa l'idée de **moderniser le sac à pain et de proposer une gamme de beaux objets durables, qui donnent envie de passer du jetable au réutilisable.**

Passionnée de pain, Marion se mit également à fabriquer son propre pain maison au levain et se pencha sur **le sujet de l'optimisation de la conservation du pain.**

Après une première aventure professionnelle salariée de 10 ans, Marion décide de franchir le pas de l'entrepreneuriat en 2021. Elle imagine **des sacs à pain en lin qualitatifs et made in France**, déclinés en différents modèles pour s'adapter aux habitudes de chacun avec le pain. Chaque sac à pain permet à la fois de transporter son pain et d'en améliorer la conservation à la maison.

Viendront ensuite toute une **gamme d'objets durables autour de l'univers du pain et de la conservation.** Et bien plus à venir !

“

Pour nous, écologie et Zéro Déchet riment avec enthousiasme, curiosité, découverte de nouvelles manières de faire, solutions petites comme grandes. Notre contribution consiste à apporter un peu “d’extra - ordinaire” dans le quotidien des Français, en proposant des produits beaux, colorés et utiles, véritables alternatives durables aux emballages jetables”.

”

POUR EN SAVOIR PLUS

 <https://lesextra-ordinaires.fr/>

 <https://instagram.com/les.extra.ordinaires/>

 <https://www.linkedin.com/in/marion-dewar/>

 <https://www.youtube.com/watch?v=1hTnM4-2h3w>

CONTACT PRESSE

 Marion DEWAR, fondatrice

 06 64 55 91 00

 marion.dewar@lesextra-ordinaires.fr

