

Coopérer pour développer les circuits courts



© Photos Entraid

Ce document reprend des articles publiés dans le journal des cuma, Entraid' et des travaux conduits par les fédérations de cuma sur la coopération et les circuits courts. Il a été réalisé grâce au soutien du Casdar et du Réseau Rural Français. Dans la même collection : Ateliers de transformation : en groupe, se lancer dans les circuits courts, Fncuma, 2010.

édito

Bruno Cassar*, bureau Fncuma

Quand on pense «circuits courts», on imagine plutôt des agriculteurs qui personnalisent leurs produits et vont à la rencontre du consommateur dans des démarches individuelles. N'y a-t-il pas un paradoxe à lier «circuits courts» et «coopération»?



Bien valoriser ses produits en circuits courts suppose d'être performant sur 3 activités : la production, la transformation et la commercialisation. S'ajoute une 4^e activité transversale : la logistique. Il est difficile de mener ces activités de front quand on est seul. Il faut disposer d'une bonne capacité d'investissement, de compétences variées (on ne s'improvise pas boucher et tout le monde n'a pas la fibre commerciale) et surtout de très bien s'organiser pour éviter la surcharge de travail. Sur ces 3 points, les solutions collectives comme les cuma peuvent jouer un rôle majeur ! D'une certaine façon, les circuits courts invitent donc à refaire du collectif.

Que permet le statut cuma et que fait le réseau cuma pour accompagner le développement des circuits courts ?

La cuma permet de mutualiser des matériels et de la main-d'œuvre au service du développement de l'activité agricole de ses adhérents, que ce soit au niveau de la production, de la transformation, de la commercialisation ou de la logistique.

Ainsi, l'atelier de transformation en cuma permet de transformer des produits animaux ou végétaux.

Une cuma permet aussi la commercialisation, mais seulement dans le cadre bien particulier d'un point de vente collectif, c'est-à-dire qu'il n'y a pas d'achat revente mais qu'il s'agit de remise-directe du producteur au consommateur. Cette formule permet de proposer dans un même magasin une gamme de produits variés provenant de divers producteurs : c'est un bon moyen d'allier la proximité à la praticité que recherche le consommateur.

Enfin, il est aussi possible de mutualiser des moyens pour assurer la logistique : camion frigo pour organiser collectivement les livraisons, etc.

Les fédérations de cuma se tiennent à la disposition de tous les producteurs qui le souhaitent pour les accompagner dans la réalisation de ce type de projets.

Avec les circuits courts coopératifs, est-ce qu'on n'est pas finalement en train de reproduire le processus des années 60 qui a abouti aux outils de transformation et de commercialisation des circuits longs actuels ?

Il y a sans doute des similitudes : aujourd'hui comme hier, il y a un besoin de structuration pour gagner en efficacité. Mais il y a aussi de profondes différences : dans les initiatives en circuits courts, la proximité et la relation humaine entre le producteur et le consommateur sont au cœur du projet, ce qui n'était pas du tout le cas dans les filières longues. Les producteurs sont aussi plus soucieux de conserver la maîtrise de leur produit afin que la valeur ajoutée ne soit pas diluée entre divers intermédiaires. Enfin, ces démarches associent fréquemment d'autres acteurs (salariés, consommateurs, collectivités, etc.), qui sont souvent très attachés aux dimensions humaines et de proximité. On peut penser que ces nouvelles formes coopératives, comme la Scic, entretiendront un rapport plus étroit à leurs adhérents et à leur territoire. ■ Propos recueillis par FV

*Bruno Cassar est aussi éleveur en Gaec dans le Tarn. Il transforme et commercialise en vente directe de la viande bovine et du porc depuis plus de 15 ans.

SOMMAIRE

MAI 2012



ÉCLAIRAGE

Coopérer pour développer les circuits courts **03**

TRANSFO

Ensemble, abatte les difficultés **04**

De bios légumes à proximité **06**

SCIC

Du projet agricole au projet de territoire **08**

Un abattoir sauvé **10**

MULTI-PARTENARIATS

Des produits locaux pour les cantines **11**

Circuits courts/circuits de proximité, comment s'y retrouver ?

«Un intermédiaire au plus entre producteur et consommateur » : voilà la définition des circuits courts la plus couramment utilisée.

Cette formulation ne prend pas en compte la dimension locale - pourtant essentielle - et c'est pourquoi beaucoup lui préfèrent l'expression de «circuits de proximité».

Dans ce dossier, nous considérons que les circuits courts se rapportent à l'ensemble des démarches qui visent à limiter les intermédiaires et les distances entre producteurs et consommateurs.

Coopérer pour développer les circuits courts

■ Les signes ne trompent pas: vente à la ferme, sur internet, approvisionnement local des cantines, Amap, etc. Les circuits courts alimentaires ont le vent en poupe! L'enjeu pour les agriculteurs est de répondre à ces attentes en mettant en place des systèmes viables économiquement et vivables sur le long terme.

■ La coopération a des arguments pour cela, qui méritent d'être explorés davantage.

Par Fabien Valorge

Comment gérer son temps et ses coûts de travail quand on devient à la fois producteur, transformateur et commerçant? Comment développer la vente directe de viande quand les abattoirs de proximité mettent la clé sous la porte? Ces deux exemples montrent bien que de nombreux défis restent à relever pour que les circuits courts prennent réellement leur envol sur les territoires. Bien souvent, les démarches collectives entre agriculteurs ou avec d'autres acteurs du territoire (artisans bouchers, collectivités locales, etc.) peuvent constituer des leviers intéressants.



Les circuits courts ne se limitent pas à la vente directe à la ferme, sur les marchés ou en tournées.

TRANSFORMER EN COMMUN

La transformation et la commercialisation sont des activités chronophages? En se regroupant et en s'organisant collectivement, des gains de temps sont possibles.

L'atelier de transformation collectif permet à des agriculteurs, via la mutualisation des moyens, d'accéder à un outil de travail performant, aux normes et à moindre coût pour transformer leurs produits. Investir en groupe minimise la prise de risques par rapport à une démarche individuelle. Cela permet aussi d'expérimenter à moindre frais de nouvelles productions. Enfin, le collectif peut apporter des solutions au manque de main-d'œuvre, que ce soit par l'entraide ou l'embauche d'un salarié partagé. Plus de 50cuma de transformation ont déjà adopté ce mode de fonctionnement.

COMMERCIALISER PLUS EFFICACEMENT

Les circuits courts ne se limitent pas à la vente directe à la ferme, sur les marchés ou en tournées. Et inversement, qui dit « *filière organisée* » ne dit pas forcément « *produits vendus à l'autre bout du monde* »! Des demandes nouvelles apparaissent et des débouchés existent à l'échelle des territoires... mais pour y répondre, il est nécessaire

d'organiser l'offre. Proposer localement des produits locaux diversifiés, en volumes suffisants et de façon régulière: tout l'enjeu est là.

Les initiatives collectives (points de vente collectifs, plateforme d'approvisionnement multi-acteurs, etc.) ont un rôle déterminant à jouer pour mettre en place cette logistique, sans pour autant multiplier les intermédiaires.

DÉPASSER LES CLIVAGES TRADITIONNELS

Le développement des circuits courts conduit à réinventer de nouvelles formes collectives, à mettre en place de nouveaux groupes où des acteurs différents se réunissent autour d'un objet commun :

- Il est difficile de vendre ses produits auprès de la restauration hors domicile? En associant au sein d'un même projet des agriculteurs, des cuisiniers, des collectivités territoriales, des comités d'entreprise ou des lycées, des solutions existent.

- Les agriculteurs et les bouchers deviennent concurrents? Que ce soit pour assurer la survie d'un abattoir de proximité, promouvoir une race locale ou créer une boucherie multiservices dans une commune rurale sans commerce, des synergies peuvent également se recréer.

Cette dynamique territoriale aiguillonne la coopération. Les différents exemples que vous trouverez dans ce dossier en sont l'illustration. ■



Ensemble, abattre les difficultés

■ Grâce à leur outil d'abattage et de transformation, les adhérents de la cuma de St Yrieix (Haute-Vienne) résolvent les exigences économiques et sanitaires relatives à la transformation des produits carnés.

■ La cuma ne manque pas de futur étant donné l'essor des circuits courts.

Par Vincent Demazel

Au début des années 90, la vente directe de produits fermiers apparaît encore comme une chimère aux yeux des tenants de l'agriculture moderne. Pourtant, cette époque marque le renouveau des circuits courts. A Limoges, un magasin de producteurs ouvre ses portes. Et des jeunes agriculteurs s'installent sur ce créneau. Mais dans leur projet, la transformation apparaît parfois comme le talon d'Achille. C'est justement la raison d'être de la cuma d'abattage et de transformation de St-Yrieix créée en 1993 : fournir aux producteurs un outil aux normes, moins coûteux par exemple que l'agencement sur sa propre exploitation d'une tue

CUMA DE SAINT YRIEIX

- Création en 1993
- 10 adhérents actifs
- Cuma d'abattage de volailles et de transformation de viande
- CA : 50 000 €

PASCAL RAPHAËL

animateur Fdcuma Haute-Vienne



Un outil performant, aux normes et à moindre coût

La cuma de transformation répond aux besoins des agriculteurs qui souhaitent développer la transformation de leurs produits agricoles. Par la mutualisation des moyens, son ambition est de donner un accès à un outil performant, aux normes et à moindre coût. Grâce au collectif, elle minimise la prise de risque par rapport à une démarche individuelle. Elle permet aussi d'expérimenter à moindre frais de nouvelles productions. Elle peut aussi apporter des solutions au manque de main-d'œuvre, que ce soit par l'entraide ou l'embauche d'un salarié partagé. Les ateliers de transformation agro-alimentaires en cuma peuvent concerner des produits animaux (bovins, ovins..., volailles grasses ou maigres) qu'il s'agisse de première transformation (abattage, découpe) ou de deuxième transformation (charcuterie, plats, etc...). D'autres ateliers travaillent aussi avec des produits végétaux.

rie de volailles et d'un laboratoire attenant. Après un afflux d'adhésions au moment de sa création, suivi d'une courte période de flottement, l'activité de la cuma s'est progressivement stabilisée. Désormais, son chiffre d'affaires annuel oscille à 50 000 €. Le local est maintenant amorti. Cependant, les projets de renouvellement d'équipements s'enchaînent. Les prochains concernent la mise aux normes du système froid, le renouvellement du chauffe-eau électrique, de la machine de mise sous vide.

ABATTAGE, DÉCOUPE, CONSERVÉRIE...

A St Yrieix, dans la petite usine aux couleurs de la cuma, on abat, on découpe, on cuit, on stérilise, on emballe... Les producteurs rayonnent sur la Haute-Vienne, la Dordogne et la Corrèze. Toutes les installations aux normes CE sont à portée de main. Pour l'abattage, cela commence par l'électrocution, le trempage, le plumage, l'éviscération. A quatre personnes, on parvient à débiter quarante-cinq poulets par heure ! Dans le prolongement, se trouve la salle de découpe de la viande, avec tous les ustensiles adéquats : hachoir, mélangeur, poussoir, pour la fabrication des saucisses, boudins, merguez, ainsi que balance, étiqueteuse... Et un troisième local pour les amateurs de conserves, avec deux marmites de cuisson, des fours autoclaves pour la stérilisation, un dispositif de sertissage des bocaux, un surgélateur, etc. Chaque producteur est bien sûr responsable de sa marchandise. Et tous doivent maintenir les équipements en parfait état de propreté. Une négligence pourrait attirer très rapidement les foudres de la Dsv qui ne manque pas de contrôler régulièrement le bon respect des règles sanitaires. Tout type de volailles peut être abattu et découpé sur place : poulet, chapons, lapins, pintades... Et toute espèce de viande peut être traitée, y compris les escargots.

EN QUÊTE DE NOUVEAUX ADHÉRENTS

Suite à un concours de circonstances, trois adhérents viennent de quitter la cuma dans la même période. «*Nous sommes donc à la recherche d'autres adhérents pour optimiser les installations existantes*» expose Armand Meyzeau, le président. Les responsables avancent un argument de poids pour attirer de nouveaux utilisateurs : le partage d'expériences. En effet, depuis la création de la cuma, les anciens adhérents ont acquis un réel savoir-faire et ne sont pas avares de conseils aux plus jeunes. Autre point intéressant : les habitudes d'entraide qui permettent de tirer le meilleur profit des équipements en place. Qui plus est, un groupement d'employeurs peut mettre à disposition un salarié au producteur qui le souhaite. Comme n'importe quel outil, la cuma d'abattage présente

CHACUN
EST RESPONSABLE
DE SA MARCHANDISE,
TOUS DOIVENT
MAINTENIR LES
ÉQUIPEMENTS
EN PARFAIT
ÉTAT DE
PROPRETÉ



La cuma est équipée pour confectionner les saucisses, boudins, merguez...



La chaîne d'abattage est aux normes CE...



...elle permet d'aller vite !

quelques contraintes. D'abord, la nécessité d'amener les volailles ou la viande jusqu'à Saint-Yrieix. Les adhérents doivent aussi respecter le planning d'utilisation. Cela ne pose pas, en général, de difficultés particulières, même si il faut être davantage vigilant au moment des fêtes de Noël, étant donné le volume traité plus important.

En contrepartie, les coûts d'utilisation sont raisonnables. Comptez 0,96 € pour abattre un poulet, auquel il faut rajouter 0,30 € de part sociales (minimum de 800 €, maximum de 6000 € de parts sociales par adhérent). Les élus locaux ont eu l'occasion, le 20 juin 2010 sur invitation de la fdcuma, de saluer cette réussite singulière. Les adhérents présents ont exprimé en retour leur confiance dans l'avenir des circuits courts face à l'aspiration croissante des consommateurs à davantage d'authenticité et de proximité dans leurs achats alimentaires. Un vent d'optimisme rafraîchissant dans le paysage agricole d'aujourd'hui. ■



Xavier Dupuis, président de la toute nouvelle cuma Bio Val de Seine, au micro, lors de l'inauguration de la légumerie collective.

De bios légumes à proximité

■ Le 14 mars 2012 a été inaugurée aux Mureaux (Yvelines), la première légumerie bio en cuma mise en place avec le concours de la société Isomir⁽¹⁾.

■ Objectif: approvisionner localement la restauration collective en légumes de qualité.

Par Vincent Demazel

En 2008, la terre où est actuellement basée la Ferme de la Haye sur la commune des Mureaux dans les Yvelines devait servir à l'implantation d'un vaste circuit automobile F1. Mais la profession agricole, les collectivités locales et les associations environnementales ne l'entendent pas de cette oreille. Ils promeuvent à la place un projet agricole économiquement viable et labellisé « agriculture biologique » afin de garantir notamment la qualité des eaux souterraines situées dans une aire d'alimentation des captages. En 2009, les promoteurs du circuit sont déboutés. Par l'intermédiaire de la Région, l'Agence des Espaces Verts se porte alors acquéreur de l'exploitation et la met à disposition de trois agriculteurs : deux maraîchers qui occupent 10 ha chacun et un céréalier qui occupe 110 ha et produit également des légumes de plein champ.

L'organisation, clé de la réussite

A Arengosse, aux portes de la Haute-Lande, loin des grandes métropoles, la cuma a permis de mettre en place un atelier de conditionnement de légumes bio pour les proposer au consommateur par l'intermédiaire des GMS et de grossistes. Une des premières en France à mettre en place une chaîne de conditionnement de maïs-semences, puis une station asperges, les deux productions emblématiques locales. Ses adhérents se sont tournés vers le bio. La cuma a alors joué un rôle clé dans la conversion pour la culture, avec la maîtrise du désherbage mécanique. Et aussi pour le conditionnement d'un panel plus diversifié de cultures (toujours asperges, maïs-épis, maïs aussi carottes, poireaux, etc). La vente se développe dans le cadre de la Sica Bio des Pays Landais avec GMS et grossistes et aussi localement. ■



La chaîne de conditionnement de carottes de la cuma d'Arengosse.

LÉGUMES DE 4^E GAMME

Pour valoriser au mieux les légumes bio produits localement, une idée émerge: pourquoi ne pas proposer des légumes de 4^e gamme (légumes crus sous vide prêts à consommer) en circuits courts? Pour cela, des bâtiments, des équipements et du petit matériel est nécessaire. Xavier Dupuis, un des repreneurs de la ferme de la Haye investit lui-même dans le bâtiment et les équipements d'épluchage, d'éboutage, de lavage, ainsi que dans une chambre froide pour stocker les matières premières (87 000€ d'investissement dont 47 000€ de subvention). En complément avec trois autres agriculteurs et une association de producteurs biologiques, il crée la cuma Bio Val de Seine dont il devient président. Le réseau cuma participe à la mise en place de cette nouvelle cuma qui investit à son tour dans deux modules contenant une chambre froide et une ligne de conditionnement pour le lavage, triage et calibrage des légumes. Ces investissements collectifs bénéficient de l'appui financier de l'Agence de l'Eau Seine Normandie qui finance 50% des investissements de la cuma. Au préalable, la DRIAIF Ile de France a financé une étude de faisabilité conduite par la société de Conseil Vivrao. Et pour parachever ce montage collectif, la SAS Isomir entre au capital social de la cuma avec 5% des parts, en tant qu'associé non coopérateur. Ce qui lui permet de réaliser un apport en compte courant (remboursable sur cinq ans, aux termes desquels elle pourra revendre les parts détenues). Ce montage financier a pour avantage de procurer à la cuma la trésorerie nécessaire pour démarrer, au taux avantageux de 3,8%. Au total, la cuma Bio Val de Seine investit 107 000€. Le coût de la prestation de transformation (avec sacherie) est estimé à 0,74€/kg pour un volume prévisionnel de 118 t traité (sont exclus le stockage, le transport, le broyage et le calibrage des produits bruts). Soit un chiffre d'affaire de de 87 000€ au démarrage.

CAROTTES ET POMMES DE TERRE

La transformation est assurée par de la main d'œuvre qualifiée embauchée soit directement par la cuma soit mise à disposition par Xavier Dupuis lui-même. Chaque membre de la cuma Bio Val de Seine vend ses produits transformés soit directement, soit par Ferme Bio Ile de France (outil économique créé par les agriculteurs Bio d'île de France) qui se charge du transport et de la commercialisation. Pour l'instant, sont traités essentiellement dans la cuma, des carottes et des pommes de terre. Demain, devraient suivre des betteraves et des choux blancs, rouges et verts... L'inauguration officielle de ces installations a eu lieu le 14 mars 2012 en présence des membres de la cuma et de Pascal Seingier, président de



Chaque adhérent apporte ses matières premières pour être transformées à la légumerie.

La cuma a investi dans deux modules pour le conditionnement et le stockage des légumes.



La salle de conditionnement dispose de tous les équipements nécessaires au lavage, triage et calibrage. Capacité : 200 t de produits finis par an.



Les légumes, dits de quatrième gamme, sont mis sous vide. Une tonne de produit sortis du champ permet d'avoir environ 600 kg de produits finis.

MÉLANIE NOWIK Chef de projet Isomir



Le choix du modulaire

Pour limiter le coût, permettre une réalisation rapide et faciliter l'évolution de travail, le choix de la construction modulaire (préfabriqué) a été fait pour le bâtiment de la cuma Bio Val de Seine. Puisque la création d'une activité nouvelle de transformation de produits agricoles est souvent complexe, Isomir, entreprise solidaire, propose un accompagnement avant, pendant et après la mise en service de l'outil : définition de

l'outil technique en fonction des productions envisagées, montage du plan d'affaires, identification du besoin de financement, élaboration du dossier de permis de construire et du dossier d'agrément sanitaire, offres de matériels. Par ailleurs, un partenariat financier pour l'investissement a également été mis en place avec deux objectifs : conforter les fonds propres de l'entreprise grâce à une avance en compte courant d'actionnaire à 3,8%, sans garantie, et faciliter l'accès aux financements bancaires. Actuellement, nous suivons une vingtaine d'ateliers en collectif en projet, comme celui-ci. ■

la Frcuma 77-IDF Ouest, qui est venu expliquer devant de nombreux représentants de collectivités locales, et de responsables de restauration collective, les avantages de la formule cuma. A ses côtés, avaient pris place tous les principaux acteurs de cette démarche collective : Région Ile de France, SAFER, DRIAIF, Agence de l'eau Seine Normandie, Chambre d'Agriculture, Groupement des agriculteurs biologiques... réunis pour relever ensemble les nombreux défis alimentaires, fonciers, environnementaux et agricoles propres à ce territoire rural... ■

(1) Isomir : Industrialisation Solidaire en Milieu Rural.
mnowik@modulisomir.fr - www.modulisomir.fr

Scic : du projet agricole

■ A l'heure où les agriculteurs sont devenus minoritaires dans le monde rural, l'avenir des coopératives agricoles passe-t-il par des coopératives capables de réunir l'ensemble des acteurs du monde rural ?

Par Fabien Valorge et Franck Thomas, Fncuma



Les Scic ont fêté leurs 10 ans lors d'un colloque organisé le 9 février à Paris par la Fncuma et la CG Scop.

La Sica (Société d'intérêt collectif agricole), avait déjà ouvert la voie en permettant à des banques ou à des industriels de s'associer à des projets qui gardent une prépondérance agricole.

Le dernier né des statuts coopératifs, la Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) ouvre la porte plus largement encore. Il fêtait ses 10 ans lors d'un colloque anniversaire jeudi 9 février à Paris. En permettant à différents acteurs (agriculteurs, salariés, clients, collectivités, associations, etc.) d'être associés d'une même coopérative, la Scic s'immisce aujourd'hui dans tout type d'activité. Pour preuve, sur près de 200 Scic en exercice, 22% ont développé un projet lié à l'environnement, 19% sont sur le secteur agricole et alimentaire, 16% agissent dans la culture et 17% font du conseil au développement d'entreprises ou de territoires.

DÉPASSER LE MARCHÉ

Quel que soit le secteur, la Scic s'impose comme un outil pour réaliser des «projets d'intérêt général qui transcendent les intérêts particuliers», comme le relève Philippe Frémeaux, éditorialiste à *Alternatives Economiques*. Dans le réseau cuma, plusieurs exemples de Scic Bois Energie le montrent bien : des agriculteurs souhaitent valoriser le bois de leurs haies, des industriels souhaitent se débarrasser à peu de frais de leurs palettes usagées, des particuliers ou des entreprises recherchent un approvisionnement stable -si possible local, bon

QUELQUES EXEMPLES DE SCIC AGRICOLES EN 2012

- **Bois énergie :**
Bois Bocage Energie (Basse-Normandie), Bois Energies Locales (Pays de la Loire), Haute-Mayenne Bois Energie (Pays de la Loire), etc.
- **Distribution alimentaire :**
Alter-Conso (Rhône-Alpes), Inter Bio Normandie Services (Basse-Normandie), etc.
- **Transformation de produits agricoles :**
O9 Montagnes (Midi-Pyrénées), Centre d'Abattage Chalais Sud Charente (Poitou-Charentes), etc.
- **Services aux agriculteurs :**
Cap 44 (Pays de la Loire), Entraid', le journal des cuma (National), etc.

marché et de qualité- pour leurs chaudières, des collectivités veulent soutenir la création d'activité sur leur territoire, des associations veulent protéger le bocage ou promouvoir des énergies renouvelables. Tous ont des intérêts différents. Tous pourraient «tirer la couverture à eux» voire s'affronter pour obtenir ce qu'ils veulent. Au lieu de cela, ils trouvent dans la Scic un cadre leur permettant de développer un projet commun. La négociation des prix existe toujours. Les rapports de force n'ont pas disparu. Simplement, ils doivent nécessairement s'ajuster en interne, au sein de l'entreprise, contribuant ainsi à co-construire l'intérêt général. En somme, la Scic permet de réguler autrement la (nécessaire) confrontation au marché.

D'UNE LOGIQUE DE SERVICE PUBLIC À UNE LOGIQUE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les élus qui connaissent le statut Scic sont encore peu nombreux. Mais ceux qui l'ont expérimenté sont unanimes. «Cette gestion coopérative permet de voir plus loin et de prendre les décisions qui s'imposent sur le long terme... même si ça coûte parfois plus cher à court terme» affirme Gérard Poujade, conseiller régional Midi-Pyrénées, en prenant l'exemple de la gestion de l'eau.

Alors que leurs moyens sont en diminution, les collectivités territoriales accueillent souvent ▶

au projet de territoire

► la Scic comme une troisième voie intéressante entre la régie municipale (qui pèse sur leurs finances) et la délégation de service public à une entreprise privée (dont l'objectif premier n'est pas l'intérêt général). C'est le choix qui a été fait avec succès à Chalais, en Charentes (lire p.10).

UN RÔLE D'ÉDUCATION À LA CITOYENNETÉ ET À L'ENTREPRENEURIAT

Pour les élus, ce type de démarche est du pain béni. Marc Fesneau, président de la Communauté de Communes Beauce et Forêt, l'une des antennes de la Scic Bois Bocage Energie en témoigne: «La Scic a eu un gros impact en termes de dialogue entre les acteurs. En plus de créer de l'activité locale, c'est un très bon outil de sensibilisation et de responsabilisation des habitants... Y compris pour l'élu, qui n'est plus seulement incitateur ou financeur, mais devient un acteur parmi d'autres, qui doit lui aussi «mouiller sa chemise».

S'AFFRANCHIR DES CLIVAGES TRADITIONNELS

Mais les agriculteurs dans tout ça? Pour eux, la Scic est un moyen de retisser des liens distendus avec

le reste de la société. En sortant du champ agricole-agricole pour s'ouvrir à d'autres forces vives, et notamment à d'autres familles coopératives (Scop, coop d'artisans, etc.), c'est surtout une formidable opportunité de continuer à entreprendre en milieu rural! Et Philippe Lacombe, président du Comité scientifique de Coop de France, de s'interroger: faut-il voir dans les Scic «le couronnement de l'idée coopérative»? ■

QUATRE QUESTIONS À ETIENNE PELLERIN

Vous avez participé au colloque "les Scic ont 10 ans!", co-organisé par la Fncuma et la CG Scop, le jeudi 9 février 2012 à Paris. A l'issue de cette journée, quelle impression vous donnent les Scic?

J'ai pris un sacré coup d'air frais! Les coopératives ce n'est pourtant pas quelque chose de nouveau, surtout dans le monde agricole. Mais c'est très dynamisant de voir qu'avec les Scic, des gens ou des structures de tous horizons se réunissent et se prennent en main pour répondre à leurs besoins et aux enjeux de la société.

Un exemple m'a marqué: celui de l'énergie. On est en France dans un système de production et de distribution très centralisé où le citoyen-consommateur n'a pas (ou peu) son mot à dire. En Scic, des exemples comme Enercoop ou dans le Bois Energie montrent qu'en se mobilisant à l'échelle d'un territoire, il est possible de développer des filières courtes d'énergies renouvelables.

Est-ce un renouveau pour la coopération agricole?

Les Scic nous ramènent à nos valeurs coopératives. On y retrouve l'esprit pionnier de la création des cuma et elles nous invitent à nous ré-interroger sur ce pourquoi on est là, sur ce qui nous unit et ce qu'on veut faire ensemble. Ce côté militant est peut être lié à la jeunesse des projets de Scic qui explique que l'idéal des débuts soit toujours fortement présent. Mais je crois que le multi-partenariat joue aussi: quand on réunit des acteurs aussi différents que des agriculteurs, des associations, des salariés ou des collectivités, on est obligé d'avoir des modes de gouvernance pointus et de se référer sans cesse aux valeurs communes et à l'intérêt général. Sans ça, c'est le dérapage assuré!

Que peuvent apporter les Scic au réseau cuma?

Le mouvement Scic nous apporte son dynamisme et sa capacité d'innovation. C'est rassurant de voir que ce qu'on fait en cuma peut se faire au-delà du monde agricole. Ça nous donne des perspectives: nous sommes de moins en moins d'agriculteurs et on a besoin de solutions comme la Scic pour continuer à développer des projets, en lien avec d'autres. Et puis les Scic nous rattachent à une coopération de proximité à dimension humaine, dans laquelle se reconnaît bien le réseau cuma. D'appartenir à cette famille, ça nous donne plus de force... dans la tête... et aussi quand on va voir des financeurs!

Et inversement?

Grâce à l'histoire de notre réseau, nous avons quant à nous l'expérience de la vie de groupe, de projets qui démarrent autour de la machine (champ restreint) et qui peuvent s'ouvrir ensuite par la dynamique créée. Au niveau de la Fncuma, nous pouvons donc faire bénéficier aux Scic de notre antériorité et de notre structuration pour mieux accompagner leur développement. C'est bien ce à quoi nous travaillons via le partenariat qui nous uni à la CG Scop. ■



ETIENNE PELLERIN
Agriculteur dans le Loiret,
membre du conseil
d'administration
de la Fncuma

C'est quoi une Scic ?

La Scic, prononcez «sik», est une Société coopérative d'intérêt collectif. Une Scic est une coopérative (libre adhésion, démocratie, mise en réserves impartageables de la majorité des excédents, etc.). A la différence des coopératives agricoles, c'est aussi une société commerciale, prenant soit la forme d'une Scic-SARL (100 sociétaires maximum) soit celle d'une Scic-SA (18 500 € de capital minimum).

Ce statut présente surtout deux innovations majeures:

■ **La finalité sociale:** l'objet de la Scic est la production de biens ou de services d'intérêts collectifs ayant un caractère d'utilité sociale. Le projet dépasse donc l'intérêt des seuls membres de la coopérative: il doit être utile à la société.

■ **Le multi sociétariat et en particulier la possibilité d'associer des collectivités locales.** Une Scic est composée au minimum de 3 catégories de coopérateurs: des bénéficiaires, des salariés et divers contributeurs (collectivités territoriales, bénévoles, entreprises, etc.).

Pour plus d'infos: www.scic.coop

Un abattoir sauvé

- A Chalais (sud Charente), plusieurs acteurs locaux se sont associés en Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) pour maintenir l'abattoir.
- Un outil dont l'intérêt est prépondérant pour l'économie du territoire.

Par Vincent Demazel

Le 29 novembre 2010 à Paris, lors d'une journée consacrée aux circuits courts⁽¹⁾, Jean-Yves Ambaud, maire de Chagnac et président du Pays de Charente, a présenté l'initiative menée sur son territoire en 2007, pour pérenniser l'abattoir de Chalais. Celui-ci, géré en régie municipale, était sur la voie d'un déclin irrémédiable. Les déficits s'accumulaient. En partie à cause d'une clientèle de plus en plus volatile. Le spectre de la fermeture se rapprochait dangereusement. Les élus locaux ont voulu réagir, de même qu'une partie des usagers qui se voyaient mal faire abattre leurs animaux jusqu'en Dordogne!

MULTI-ESPÈCES

Certes, l'abattoir n'est pas de taille industrielle. Seulement douze salariés y travaillent. Mais sa vocation multi-espèces (bovins, porcins, ovins, équins, caprins) est vivement appréciée. De plus, sa présence s'intègre parfaitement avec le renouveau de la filière des veaux de Chalais. Une appellation de qualité spécifique à la région. L'intérêt « collectif » à sauver l'abattoir était donc manifeste.

Après concertation, une partie des usagers locaux, des salariés et les collectivités locales (commune et communautés de communes), décident de coopérer ensemble pour la survie de l'abattoir. Tous acceptent de s'engager financièrement dans la création d'une Scic qui est officiellement agréée en 2009. Ce type société commerciale revêt aussi un caractère d'utilité sociale. Et la structuration de la Scic en collèges est une réelle opportunité pour associer tous les acteurs publics et privés dans une même entreprise.

+30% DE VOLUME

Six collèges ont donc été institués: collectivités locales (commune et communautés de communes); grossistes; bouchers; éleveurs; salariés; personnes qualifiées. Pour Jean-Yves Ambeau, élu président du conseil d'administration, la clé de la réussite réside dans la responsabilisation de tous. A commencer par celle des salariés (huit salariés sur quinze sont actionnaires) qui s'approprient davantage leur outil de travail. Responsabilisation aussi de plusieurs usagers impliqués dans la Scic, qui sont fidèles à leurs engagements d'abattre localement. De surcroît, la présence de nombreux



L'engagement collectif a été déterminant pour maintenir en vie l'abattoir à Chalais, dans le sud Charente.

PRÉSIDENT



JEAN-YVES AMBEAU
Président du Pays Sud
Charente et de la Scic.

utilisateurs évite à l'abattoir de n'être dépendant que d'un seul client.

La nouvelle structure conforte progressivement son activité: +30% de volume en 2009. L'objectif est d'atteindre 2500 tonnes par an. Il ne s'agit pas nécessairement de grossir outre-mesure, mais de pouvoir fonctionner sereinement, selon Jean-Yves Ambeau. D'ores-et-déjà, l'abattoir a entrepris, avec le soutien financier du département, de la région et de l'agence de l'Eau, de moderniser et mettre aux normes ses installations. Pour l'avenir, le maintien de cet abattoir local s'avère essentiel face développement des circuits courts. ■

(1) journée organisée conjointement par la fncuma et la Cgscop, intitulée «Coopératives et circuits courts».

Des produits locaux pour les cantines



■ Offrir à échelle locale une logique de consommation différente, impliquant une agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes qui en vivent...

■ Une équation compliquée que les Bons Repas de l'Agriculture Durable, en Haute-Normandie, ont résolu avec brio, grâce à une démarche impliquant tous les acteurs concernés.

Par **Stéphanie Heuzé***

Le Grenelle de l'environnement fixe comme objectif d'atteindre une restauration scolaire approvisionnée à hauteur de 20% en produits issus de l'agriculture biologique. Beaucoup d'élus vont plus loin: « *Du bio oui, mais surtout des produits locaux!* » Ainsi, le département de Seine-Maritime et la Région de Haute-Normandie ont missionné dès 2004 le Civam régional, les Défis Ruraux, pour approvisionner les collèges et lycées en repas durables locaux.

PRODUCTEURS: UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS CONTINUE

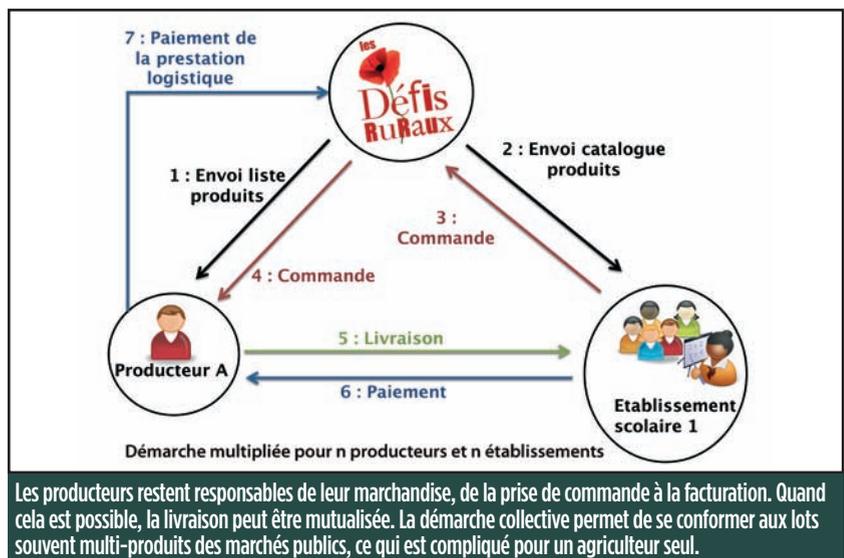
Les Défis Ruraux réalisent un diagnostic de durabilité sur chaque ferme intéressée. Sur cette base, une commission d'éthique (collège de producteurs, consommateurs et experts) agréé ou non le producteur pour une durée de 2 ans. Ce dernier signe alors un contrat qui l'engage à améliorer les points les plus faibles du diagnostic. Si l'objectif n'est pas au « 100% bio », l'idée d'une constante amélioration des modes de production conduira inévitablement certains à la conversion en AB.

UN FONCTIONNEMENT BIEN RODÉ

Les Bons repas de l'agriculture durable (BRAD) ont lieu tous les quinze jours. L'objectif est d'augmenter progressivement la fréquence pour permettre le changement des habitudes au sein des établissements. Via les Défis Ruraux, les établissements se voient proposer de quoi réaliser un repas complet issu des 46 producteurs et transformateurs locaux qui participent à l'opération. Les produits sont exclusivement frais, de saison et d'origine haut-normande. A noter que les fruits et légumes sont livrés non transformés. La commande est passée à l'association en moyenne 3 semaines avant la date des repas pour permettre au producteur d'organiser sa production et de livrer les établissements.

La filière d'approvisionnement direct se divise en

FONCTIONNEMENT DE LA PLATEFORME DES DÉFIS RURAUX



12 zones géographiques afin que les acheteurs soient assurés d'acheter un produit qui aura parcouru un minimum de kilomètres. Le coût moyen en matières premières du repas est de 2,20€.

REPENSER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Réintroduire le circuit court dans l'approvisionnement des restaurants scolaires était un pari audacieux. Il a d'abord fallu sensibiliser les acheteurs à une nouvelle logique d'achat, former le personnel de cuisine à de nouvelles pratiques (redécouverte des légumes frais) et convaincre enfants et parents de l'intérêt gustatif et citoyen de tels repas. C'est l'introduction progressive mais régulière de ces nouvelles formes de repas qui a permis de convaincre l'ensemble des protagonistes.

Aujourd'hui, ce sont près de 110 établissements scolaires, collèges et lycées de Haute-Normandie, qui bénéficient de cette restauration de qualité.

Une idée qui ne demande qu'à faire mouche dans d'autres territoires. ■

(*) stephanie.heuze@defis-ruraux.fr - www.defis-ruraux.fr

Depuis 2008, la Fncuma s'investit fortement pour accompagner les agriculteurs qui désirent transformer et commercialiser leurs produits dans une démarche de circuits courts :

■ La Fncuma est convaincue que l'organisation collective, et notamment en cuma, est un levier fort pour leur permettre de développer et gérer ces activités en limitant leurs charges et leur temps de travail.

► Pour cette raison, la Fncuma s'est impliquée aux côtés des Parcs Naturels Régionaux de France dans le projet Loccaterre, visant à développer et organiser les circuits courts sur les territoires.



► Pour cette raison également, la Fncuma pilote le projet Atomic, un projet de recherche-actions sur la mise en place d'ateliers de transformation collectifs.

Via l'accompagnement de 8 projets d'ateliers de transformation collectifs, le projet Atomic produit des références, des méthodes et des outils pour favoriser le développement de ces initiatives. Il bénéficie de financements du Casdar et s'étend sur la période 2011-2013.

Nos principaux partenaires sur ce projet :

Institut de l'Elevage, Trame, Isara-Lyon, UMR Dynamiques Rurales de Toulouse, CFFPA de Florac, EPL de Rodez - La Roque, etc.

■ La Fncuma voit dans le mode de construction modulaire une solution pertinente pour permettre aux agriculteurs d'accéder rapidement, et à moindre coût, à un atelier performant répondant aux normes sanitaires.

► Notre partenaire sur ce sujet : Isomir, plateforme de développement des ateliers modulaires.



■ La Fncuma est convaincue que les partenariats avec d'autres acteurs ruraux sont essentiels à l'émergence de ces projets économiques sur les territoires.

► Pour cette raison, la Fncuma accompagne depuis ses débuts le statut Scic aux côtés de la CG Scop (Confédération générale des Sociétés coopératives et participatives) et conduit différentes actions afin de le promouvoir et de mieux guider les porteurs de projets.



► Enfin, la Fncuma travaille sur ces sujets aux côtés de nombreux partenaires dans le cadre du Réseau Rural Français.



Radio Transfo : tous les 2 mois, votre rendez-vous circuits courts !

Renseignements et inscriptions :

fabien.valorge@cuma.fr

☎ 01 44 17 57 90

Plus d'informations sur :

www.france.cuma.fr

Radio Transfo est un cycle de conférences téléphoniques qui permet à tous ceux qui le souhaitent d'approfondir leurs connaissances et leurs réflexions sur les ateliers de transformation collectifs.

Chacun peut y accéder en appelant le numéro et en tapant le code envoyés aux participants inscrits avant l'émission.

Au cours de la première demi-heure, l'invité livre son témoignage sous la forme d'une interview. La seconde demi-heure est consacrée aux questions-réponses entre les auditeurs et l'invité.

A l'issue de l'émission, le compte rendu écrit et l'enregistrement audio sont mis en ligne.

Avec le soutien de :

