

l'Humanité

LE JOURNAL FONDÉ PAR JEAN JAURÈS

C'est un petit sachet qui ne paye pas de mine. Mais en ces temps de fiasco des états généraux de l'alimentation, qui ont échoué à rééquilibrer les pouvoirs entre producteurs et distributeurs et ont oublié la transition écologique des pratiques, il en dit long sur ce que pourraient donner la production et la commercialisation alimentaire si jamais on y mettait l'intercoopération au cœur, plutôt que la compétition.

Dans sa boîte en carton blanche estampillée Paysans d'ici, ce sachet d'infusion a rejoint les rayons des supermarchés. Son arrivée est le fruit d'une mise en commun de savoir-faire de trois coopératives emblématiques, aux projets politiques complémentaires. Il y a Ethiquable, société coopérative et participative (Scop) créée en 2003 avec l'ambition de sortir le commerce équitable des magasins spécialisés pour le proposer à la grande distribution afin de toucher de nouveaux publics et clients. Quatorze ans plus tard, 74 salariés travaillent dans cette coopérative de 52 sociétaires, qui commercialise les thés, cafés, chocolats, fruits et légumes transformés d'une cinquantaine de communautés de petits producteurs à travers le monde. Le tout selon les principes du commerce équitable augmentés : un prix rémunérateur (50 % du prix du produit revient aux producteurs) contractualisé sur le temps long pour des produits bio, avec une prime de développement pour assurer l'émancipation des villageois. « Nos sociétaires ou les groupements de producteurs en bio, en contact avec nos agronomes, nous ont très vite demandé ce qu'on pouvait faire pour les paysans de France, raconte Rémi Roux, l'un des trois fondateurs de la Scop et actuel gérant. La gamme Paysans d'ici est née de cette question, qui suit une charte que l'on a écrite en 2011 pour adapter les règles du commerce équitable Nord-Sud aux réalités d'ici, en y promouvant l'agriculture paysanne et les variétés anciennes. La loi économie sociale et solidaire de 2014 a ensuite légalisé la démarche. »

La coopérative prône des méthodes très éloignées de celles de Ducros

La Sicarappam s'y est jointe il y a peu. Le deuxième acteur de notre histoire, c'est l'anti-Ducros. Autant la filiale de la multinationale McCormick s'est décarcassée pour se fournir très loin et pour pas cher en abandonnant la production française,

ALIMENTATION

Une autre façon de produire qui infuse

L'intercoopération plutôt que la compétition, c'est le fonctionnement qu'ont choisi Scop-Ti, Ethiquable et Sicarappam pour vendre une nouvelle gamme d'infusions.



Un salarié de la coopérative Scop-Ti sur la chaîne d'emballage des infusions 1336, composées de plantes aromatiques d'origine française. Boris Horvat/AFP

et tant pis pour les coûts sociaux et environnementaux, autant la société coopérative agricole à l'acronyme imprononçable réussit, depuis trente ans, à renforcer une filière de producteurs de plantes médicinales et aromatiques en Auvergne. Créée par des cueilleurs, celle-ci compte désormais 45 membres qui, en plus de cueillir local près de 600 plantes en préservant les écosystèmes, se sont mis à la culture « de conservation ». Cinq salariés de la coopérative assurent le liant. « On a discuté avec

Ethiquable sur cette gamme d'infusions, raconte Alexandre Dufour, gérant de la coopérative. Ils ont accepté que les prix sur les plantes soient un peu plus élevés pour qu'on leur en fournisse de qualité. On connaît des marques bio qui disent travailler avec des petits producteurs mais cherchent la combine pour mettre de la poussière de plante dans les infusettes. Nous, c'est de la feuille entière coupée qui part chez les Scop-Ti. Avec ces derniers, on partage en plus la même démarche coopérative. Comme chez eux,

toutes nos décisions sont prises au consensus des sociétaires. »

Les Scop-Ti s'y connaissent eux aussi en préservation de la filière des plantes aromatiques. Ce fut même l'un de leurs arguments de lutte contre Unilever. « Au départ, on comptait développer notre marque d'infusions, approvisionnée par des producteurs du Sud-Est, se souvient Olivier Leberquier, directeur général de la Scop. Mais les volumes étaient encore trop faibles pour coller avec notre marque nationale. On a donc développé, d'un côté, 1336, pour laquelle on essaie au maximum d'avoir un approvisionnement en France ; de l'autre Scop-Ti, notre marque bio locale. » L'idée d'un changement d'échelle de la filière locale a repris de la vigueur lorsque Rémi Roux est venu proposer à la quarantaine de salariés sociétaires provençaux de conditionner la nouvelle gamme d'infusions Paysans d'ici. Scop-Ti a la carrure pour. Lorsqu'elle tournait à plein régime, dans les années 2000, l'usine a produit jusqu'à 6 000 tonnes d'infusions. Pour mi-2018, les 500 tonnes sont visées. « On en a sous la pédale », sourit Olivier Leberquier. Pour l'heure, en attendant de voir ses propres marques prendre leur essor, la coopérative mise aussi sur ses ventes à façon, c'est-à-dire à des distributeurs qui les commercialisent sous leurs propres marques. Et ça marche puisque ces ventes représenteront bientôt 400 tonnes, pour 150 tonnes en marque

La même démarche coopérative : toutes les décisions sont prises au consensus des sociétaires.

propre. « Nous relançons la production de tilleul à Buis-les-Baronnies (Drôme provençale). On a aussi un projet de pharmacopée. Encore faudrait-il que les financeurs nous suivent pour tous ces développements, souligne le sociétaire et syndicaliste Leberquier. Entre la création d'une gamme, de son packaging, l'achat des emballages imprimés, puis la mise en conditionnement, la commercialisation et la facturation payée à soixante jours, plus d'un an passe au cours duquel il faut avancer l'argent. En s'associant à Ethiquable et à la Sicarappam, chacun met ses compétences au service de la gamme. Et, pour nous, ça donne encore plus de sens à notre projet. »

STÉPHANE GUÉRARD