

Indispensables producteurs locaux

Sans eux, les supermarchés coopératifs n'existeraient pas. De plus en plus de producteurs engagés et responsables misent sur le circuit court et le développement de l'économie locale.

Hélène et Étienne Arnal sont des néomaraîchers. Ces anciens entrepreneurs parisiens ont créé en 2017 une ferme bio de 40 hectares appelée Le Village Potager, à Saint-Pierre-lès-Nemours, dans l'extrême sud de la Seine-et-Marne. Leurs fruits et légumes alimentent La Ruche qui dit oui!, une Amap et Cooplicot!, le projet de supermarché coopératif mené au sud de Fontainebleau. « Rien de plus logique pour nous, constate Hélène. Si on a implanté Le Village Potager, c'est pour dynamiser l'économie locale, pour favoriser l'émergence de distributeurs de proximité à la démarche responsable. Avec

Cooplicot!, qui démarre aussi, on va grandir ensemble. » L'autre ambition du Village Potager : créer de l'emploi dans la région. À l'été 2018, la structure a recruté cinq personnes pour le fonctionnement de son parc de 8 000 mètres carrés.

Comme Hélène et Étienne, ceux qui se lancent aujourd'hui dans l'exploitation de la terre ou l'élevage le font dans le but de participer au renouvellement de nos modes de consommation et à la relocalisation de la production. Beaucoup, d'ailleurs, sont des personnes en reconversion professionnelle : « Dans les associations pour le développement de l'agriculture

Au Village Potager, ferme de 40 hectares, Hélène Arnal (au centre) et son mari approvisionnent les commerces locaux de leurs fruits et légumes bio.



bio que nous fréquentons, les reconversions représentent environ 90 % des personnes », affirme la maraîchère. À Coopaparis, la coopérative alimentaire du quartier de la Goutte-d'Or à Paris, Philippe Jorgji explique avoir été « séduit par le parcours d'un ex-prof parisien » qui fabrique aujourd'hui du gros sel sur l'île de Noirmoutier, ou « touché par l'esprit de cette fille qui vit de la spiruline », des produits en vente dans l'épicerie. « Ces nouveaux producteurs à la démarche responsable sont très importants pour nous comme nous le sommes pour eux. Nous avons besoin les uns des autres », souligne-t-il.

Un choix philosophique

Ces producteurs engagés, qui ont fait le choix du local, travaillent essentiellement sur les marchés, avec les petits supermarchés ou les épicerie de quartier. Près de Saint-Jean-Pied-de-Port, au Pays basque, Iñaki Berhocoirigoin fournit du lait, des viandes et quelques fruits à l'épicerie coopérative Otsokop de Bayonne. « J'ai choisi un modèle plus paysan, à petite échelle, bio et de qualité, détaille-t-il. C'est très philosophique pour moi, éthique. J'ai la volonté de participer à ce type de projets et de faire en sorte qu'ils fonctionnent. » Dans une ferme voisine, Jon Harlouchet produit yaourts, farine ou encore polenta : « J'aime que mes produits soient consommés par un plus grand nombre de personnes et ne soient pas réservés à ceux qui ont les moyens. » Seulement 1 % de son chiffre d'affaires est issu des circuits de distribution classiques. Pourtant, ce n'est pas faute de propositions : « Ils reviennent vers moi tous les ans. Ici, Carrefour ou Intermarché misent avant tout sur la proximité. » « Les supermarchés sont très demandeurs de produits locaux et fermiers, confirme Iñaki Berhocoirigoin. Et ils ne font pas pression sur les prix. » Mais les deux producteurs basques n'y goûtent pas pour autant.

Un travail plus respecté

Quels avantages offre alors le système coopératif cher à ces petits exploitants ? Dans la petite commune de Dollot (Yonne), Jean-Bertrand Brunet, qui élève des volailles destinées entre autres à Cooplicot!, évoque celui de la visibilité : « On sait à peu près ce qu'on a à produire, il y a peu de pertes. » À Coopaparis, Philippe Jorgji tend les bras vers ses rayons : « Tout ce que vous voyez est payé d'avance aux producteurs, tandis que les supermarchés classiques paient à cent vingt jours. Cela fait une énorme différence. » Jon Harlouchet est plus nuancé. Pour

Dans l'Yonne, l'éleveur Jean-Bertrand Brunet a fait le choix de ne travailler qu'en circuit court.



lui, les Amap, les épicerie coopératives ou encore les cantines avec lesquelles il travaille sécurisent bien son activité, « mais ça me rapporte surtout moralement ! » plaisante-t-il. L'autre Basque, Iñaki, se montre moins enthousiaste : « Il n'y a pas beaucoup plus d'avantages à ce type de projets. Aujourd'hui, si on reste pragmatique, ce n'est pas le modèle qui nous enrichit le plus. »

Entre autres difficultés, les volumes. « Nous avons besoin d'avoir des volumes pour amortir les livraisons, cela participe de la rentabilité de notre ferme », observe Hélène du Village Potager. Selon Olivier Mugnier, secrétaire général de la Fédération nationale des coopératives de consommateurs (FNCC), « les producteurs ne vivent pas le développement des supermarchés coopératifs comme une aubaine sur le plan financier. Ils sont surtout satisfaits de trouver des distributeurs qui respectent leur travail et leurs coûts. » Tout est une question de priorités. ■