



Collectif Stratégies Alimentaires

LE TOUR DE WALLONIE... DES COOPÉRATIVES ! PORTRAITS DE COOPÉRATIVES WALLONNES

Après avoir présenté quelques exemples inspirants chez nos voisins français (voir Pleinchamp du 24 mai 2018), le CSA est parti à la rencontre de coopératives en Wallonie.

Pour bien commencer l'été, retrouvez chaque semaine de juillet deux portraits de coopératives wallonnes pour mieux connaître leurs réalités et enrichir la réflexion sur ces modes de coopération !

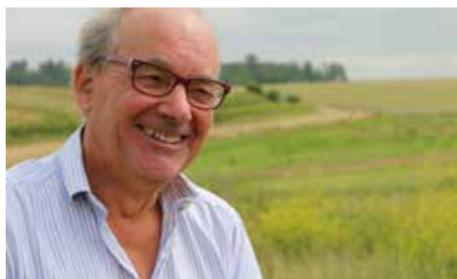
Agribio



Valoriser les céréales autrement

Aujourd'hui Agribio produit des viennoiseries, du pain, des pâtes, du muesli, des biscuits... Mais cela a-t-il toujours été le cas ? Les débuts de la coopérative située à Havelange remontent à presque 20 ans. À cette époque-là Bruno Greindl et Hermann Pirmez fraîchement passés du conventionnel au bio sont confrontés à une brusque chute du prix des céréales bio. Ils décident alors de rassembler plusieurs agriculteurs autour d'un projet coopératif visant à valoriser les céréales autrement, afin d'offrir un prix juste et maîtrisé aux coopérateurs. Lors de la première réunion une trentaine d'agriculteurs se montrent intéressés ; deux mois plus tard, au moment de réfléchir aux montants à investir, ils ne sont plus que 10 et au moment de lancer la coopérative, ils sont 3 : Bruno, sa femme et Hermann, le nombre minimum pour lancer une coopérative.

Dans un premier temps l'activité principale de la coopérative consiste à nettoyer et calibrer le grain. Celui-ci est alors envoyé vers un moulin hollandais et ensuite récupéré pour être commercialisé sous le nom d'Agribio. La qualité des farines ne correspondant pas toujours à leurs attentes et poussés par le souhait de proposer un produit 100% belge, la coopérative fait ensuite l'acquisition d'un premier moulin. ■



Bruno Greindl (agriculteur, co-fondateur et président de la coopérative)

Diversifier les compétences

Bruno raconte l'arrivée de Christophe Portier: « Pendant 10 ans, Agribio a végété. Christophe, dont le profil est

- Transformation et commercialisation de productions céréalières bio
- Année de création : 2000
- Coopérateurs : 4 agriculteurs, 2 investisseurs
- Salariés : 21

plutôt celui d'un commercial, est arrivé en 2008 et il a secoué le cocotier ». À cette époque, l'activité ne permet pas de dégager de salaire supplémentaire. C'est grâce à la collaboration avec un boulanger de la région qu'Agribio lance un atelier de boulangerie et que son activité décolle.

Le développement de cette activité a nécessité des investissements qui ont pu être réalisés grâce à une ouverture du capital, qui s'est faite à travers l'accueil de trois nouveaux coopérateurs dont deux non-agriculteurs. Bruno souligne que c'est parce qu'ils se sont entourés de personnes avec des compétences autres qu'agricoles (commerciales et juridiques) qu'Agribio a pu se développer. ■



La nécessité d'innover

Cependant, ajoute Christophe, « on ne peut pas se permettre de se reposer sur nos lauriers, il faut constamment innover ». Cela passe notamment par l'amélioration des procédés de production, le lancement de nouveaux produits et la recherche de nouveaux canaux de commercialisation. Leur prochain projet ? La coopérative n'en n'a pas un, mais plusieurs, en voici un échantillon : une activité brassicole, un hall relai, un verger agroforestier, un cidre aux poires, des barres de céréales, de l'alimentation pour sportifs, une activité brassicole, l'essaimage de boulangeries... ■

La qualité et la rentabilité comme maîtres-mots

Les économies d'échelle, Bruno y croit mais dans une certaine mesure : « Bien souvent nos fermes wallonnes font figure de confettis par rapport à certaines fermes ukrainiennes. Pour faire face à cette concurrence nous avons fait le choix de ne pas lésiner sur la qualité. Notre valeur ajoutée se trouve dans cette qualité, mais aussi dans l'aspect local et artisanal ». Un choix qui paie, car Agribio est une coopérative rentable, Bruno dirait même plus : « Si ce n'est pas rentable, ce n'est pas durable et ce n'est pas honteux de faire du bénéfice ».

Marguerite Happy Cow



Une coopérative de labélisation

La coopérative Marguerite Happy Cow rassemble des éleveurs laitiers du plateau de Herve, des transformateurs, 1 producteur d'aliments et des consommateurs autour d'un objectif commun : développer une filière de produits laitiers de qualité différenciée, au départ de vaches nourries essentiellement à l'herbe, avec une rémunération équitable des différents maillons.

Née en 2017, l'histoire de la coopérative débute peu après la « crise du lait » de 2009. Un consortium de chercheurs et d'acteurs de la filière laitière du territoire de Herve est constitué dès 2010 autour d'un projet de recherche (financé par la Région Wallonne via Wagralim).

Ce projet pose les bases d'une nouvelle filière et fédère les acteurs autour d'un cahier des charges garantissant une alimentation locale, basée prioritairement sur l'herbe (au minimum 70 % de la ration avec 180 jours de pâturage par an) et des fourrages et compléments produits localement. ■

Pérenniser l'agriculture familiale sur le territoire

Les motivations derrière ce projet ? À la base de l'initiative, il y a la fromagerie Herve Société SA et l'obligation de pérenniser l'activité agricole sur le territoire pour continuer à produire le fromage de Herve qui bénéficie d'une AOP. Il y a aussi le souci de maintenir des fermes familiales à taille humaine et de mieux valoriser le travail de ces éleveurs et la typicité du terroir. L'évolution en coopérative dès 2017 répond à l'envie de fédérer les acteurs et d'impliquer plus directement les producteurs dans la gestion de cette nouvelle



filiale, à travers leur implication dans le CA de la coopérative.

Les fromages produits avec le lait répondant au cahier des charges sont labellisés « Marguerite Happy Cow » et les producteurs qui fournissent ce lait de qualité reçoivent une prime par litre de lait produit.

Cette prime est variable, plus élevée quand le prix du lait est bas, et inversement. Ceci permet de lisser le prix perçu par les producteurs : « la prime permet d'avoir un prix beaucoup plus stable sur l'année, vu que le prix de base fluctue beaucoup », explique Véronique Dourcy Magis, agricultrice et présidente de la coopérative. La prime a été calculée de manière à couvrir au minimum le surcoût engendré par l'alimentation animale locale et sans OGM du troupeau. ■

- Labélisation et versement d'une prime aux éleveurs
- Année de création : 2017
- Coopérateurs: 10 familles d'éleveurs, 2 transformateurs, 1 producteur d'aliments pour bétail, > 50 consommateurs
- Salariés : 1 mi-temps



Véronique Dourcy Magis (agricultrice, présidente de la coopérative)

Les défis : faire connaître le label et l'exporter

La viabilité de la coopérative repose sur la commercialisation de fromages labélisés, par le biais de la grande distribution, qui doit donc accepter de placer ces fromages dans ses rayons. Un défi pour la coopérative est ainsi de faire mieux connaître son label auprès des consommateurs afin d'augmenter la demande et de pouvoir accueillir de nouveaux producteurs. La coopérative envisage aussi d'accueillir de nouveaux transformateurs de la région de Herve afin d'augmenter la quantité de lait transformée localement, mais également de s'étendre sur le territoire wallon, si d'autres couples producteurs-transformateurs étaient intéressés par la démarche et le respect du cahier des charges. Le label pourrait alors être exporté sur d'autres territoires.