

Quand les anciens salarié.e.s de l'agroalimentaire s'allient aux paysan.ne.s locaux

Économie solidaire

Reconstruire les filières locales de tisanes, le défi de la Scop T.I.

Après quatre années d'un rude combat contre la multinationale Unilever, les salarié.e.s de la Société coopérative ouvrière provençale Thés et Infusions (Scop T.I.) lancent leurs nouvelles marques avec l'objectif de revivifier l'économie locale.

En mai 2015, deux nouvelles marques de thés et infusions débarquent dans les linéaires : « Scop T.I. » et « 1336 ». 1336 ? C'est précisément le nombre de jours de lutte qu'il a fallu aux salarié.e.s de l'usine de Gémenos, dans les Bouches-du-Rhône, pour faire plier la multinationale Unilever qui voulait liquider le site. « *Quand on est rentrés dans la bataille, l'enjeu était de trouver nous-mêmes une solution alternative à la fermeture et un modèle économique différent* », se remémore Olivier Leberquier, ancien délégué syndical CGT de l'usine alors connue sous le nom Fralib (Française d'alimentation et de boissons). « *On connaissait bien l'évolution de l'aromatization du thé et des infusions : une course au profit au détriment de la qualité du produit et des producteurs locaux.* »

Sur les 182 salarié.e.s de Fralib, 58 sont reparti.e.s avec la Scop

Si la cession de la marque Éléphant n'a pas été acquise, les « ex-Fralib » ont en revanche obtenu de la multinationale « *un soutien financier au démarrage et au développement du plan alternatif des salariés* », ainsi que « *la participation d'Unilever à la remise en état, au développement et à la diversification de l'outil de travail* ». Sur les 182 salarié.e.s, 58 ont décidé de repartir avec la Société coopérative ouvrière provençale Thés et Infusions (Scop T.I.), dirigée par un trio de syndicalistes dont Olivier Leberquier, élu directeur général délégué. « *Sur ces 58 personnes, 30 sont aujourd'hui en CDI, 10 vont être embauchées avant juillet, et les autres d'ici début 2017* », précise-t-il.

Parmi les défis de la Scop T.I. : penser « *circuits courts* » et participation à la « *reconstruction des filières nationales* ». « *On a regardé de plus près ce qu'il s'est passé sur la filière et la provenance de la matière première*, détaille Olivier Leberquier. *Jusqu'en 1998, les plantes étaient travaillées sur le site de Géme-*



nos et étaient issues du territoire régional ou national. Pour des raisons de rentabilité, à partir des années 2000, Unilever a préféré chercher des plantes au fin fond de l'Europe de l'Est. Le tilleul, par exemple, partait d'Amérique latine, arrivait au port d'Hambourg pour des raisons fiscales, passait par l'Allemagne chez un sous-traitant pour être coupé avant d'arriver à l'usine. Maintenant, pour des questions de prix, Unilever fait passer le tilleul par la Pologne pour être conditionné, le tout avec un label bio ! », déplore Olivier Leberquier.

Le projet mené par Scop T.I. va à contre-courant de cette « *logique de dépossession* ». Les coopérateurs et coopératrices cherchent notamment à s'approvisionner en tilleul des Baronnières, en provenance du Diois (Drôme). Soit 180 kilomètres de parcours entre le lieu de production et l'usine. Ces derniers mois, les réunions se multiplient avec les acteurs et actrices de la filière. « *On a le souhait de travailler directement avec les producteurs, mais il faut voir comment on avance ensemble*, précise Olivier Leberquier. *On n'est pas là pour essayer d'exploiter les producteurs, et pas là non plus pour que les producteurs se fassent du beurre sur notre dos.* » La question du prix cristallise les discussions. « *On ne marchand pas, on veut que le prix soit le plus juste possible. La finalité doit être une recette partagée entre tous.* »

L'impact sur l'emploi est loin d'être négligeable. « *Au plus haut de son activité, la filière tilleul a représenté 400 à 500 tonnes par an sur Rhône-Alpes et Paca, contre 10 à 15 tonnes aujourd'hui* », relève Olivier Leber-

quier. L'idée, si le partenariat aboutit, est que les productrices et producteurs de tilleul se chargent de la récolte et la Scop T.I. du conditionnement. « *On partage ensuite les résultats ensemble. On veut être dans quelque chose d'autre que le modèle client - fournisseur. On veut un modèle de partenariat.* » En 2015, 23 000 boîtes de tilleul millésimées ont ainsi été produites dans ce cadre. « *On y va tout doucement, en commençant par travailler sur le tilleul des Baronnières. On espère déployer ensuite ce type de partenariat sur d'autres filières.* » Au tour de la menthe et de la verveine ?

La même démarche est menée du côté des thés en provenance du Vietnam, où un partenariat a été instauré avec des organisations syndicales locales. « *Nous avons une exclusivité sur ce thé en certification bio, et nous le payons à un prix qui permette aux producteurs vietnamiens de vivre correctement du fruit de leur travail.* » Évidemment, le port choisi pour faire débarquer ce thé ne sera pas Anvers, mais bien celui de Marseille, situé à 25 kilomètres de la Scop. Fin avril, un nouveau pas sera franchi avec le lancement de la gamme complète Scop T.I., l'objectif étant d'arriver en 2018 à une production globale de 640 tonnes et 9,6 millions d'euros de chiffres d'affaires. Tout en veillant à ce que la vente de thés et tisanes de qualité ne soit pas seulement réservée aux classes aisées. **n**

Sophie Chapelle

Plus d'informations sur www.scop-ti.com

Savoir-faire Glaces en scop

À la Fabrique du Sud, tout le monde est à la fois patron et salarié. Cette coopérative ouvrière basée à Carcassonne produit des crèmes glacées de qualité artisanale avec des ingrédients naturels et si possible locaux, sous la marque La Belle Aude.

Les 24 salarié.e.s sociétaires de la Fabrique du Sud, qui ont pris la suite de l'usine Pilpa, reviennent de loin. À l'origine, Pilpa est la filiale d'une coopérative agricole, 3A, qui livre ses glaces aux marques de la grande distribution. En septembre 2011, la filiale est vendue à son principal concurrent et leader européen sur ce marché, *R & R Ice cream*, qui appartient à un fonds d'investissement états-unien. Dix mois plus tard, la fermeture du site de Carcassonne est annoncée. *R & R* récupère le portefeuille des marques de Pilpa et centralise la production en Bretagne. 124 salarié.e.s sont laissés sur le carreau.

« On a lutté pour garder l'emploi sur le site qui avait toujours été rentable, c'était une injustice sociale », se remémore Christophe Barbier, aujourd'hui directeur commercial de La Fabrique du Sud. Au terme d'un an de lutte, appuyée notamment par la Confédération paysanne de l'Aude, un protocole d'accord avec *R & R* est signé en juillet 2013. Des indemnités de licenciement et un budget de formation de 6 000 euros par salarié.e sont accordés. Mais surtout, *R & R* appuie la création d'une société coopérative (Scop) à condition que celle-ci ne se positionne pas sur le créneau des marques de distributeurs. C'est

le début de La Fabrique du Sud, avec 19 salarié.e.s-sociétaires au démarrage. Désormais, chacun.e a le pouvoir de décision sur les stratégies de l'entreprise, avec des salaires allant de 1350 à 1900 euros net.

Comment cette Scop se distingue-t-elle dans l'environnement concurrentiel des glaces et sorbets ? « La politique du prix moins cher amène à une dégradation de la qualité des crèmes glacées faites de lait en poudre, de crème végétale, de colorants, d'additifs, relève Christophe Barbier. Nous, on fait tout le contraire. » Les crèmes glacées de la Scop sont faites à partir de lait frais entier, de crème fraîche et garanties sans huile de palme. La quantité de sucre est limitée pour laisser les arômes s'exprimer. Quant à la teneur minimum de fruits dans un sorbet de la Belle Aude, elle se situe entre 60 et 70 %, contre 47 % en général. « On valorise vraiment le goût du produit avec une matière première exigeante. »

La Fabrique du Sud tente, dans la mesure du possible, de s'approvisionner localement. Les fruits – pêches, poires, abricots – sont fournis en purées par un producteur de la coopérative Somail Fruits, à une soixantaine de kilomètres de Carcassonne. Les sociétaires s'approvisionnent auprès d'un

chocolatier près de Perpignan et d'un producteur de la région pour la crème fraîche. « Sur le lait, concède Christophe Barbier, on a des difficultés à trouver un producteur à proximité qui puisse nous fournir un lait stérilisé et pas cru. Le lait vient pour le moment de la Haute-Loire, via Sodiaal. À terme, il est possible de créer une gamme bio mais il nous faut trouver des fournisseurs autour de nous ». « La plus grande partie du chemin est parcourue, abonde Michel David de la Confédération paysanne de l'Aude. On continue à les accompagner dans une démarche maximale de relocalisation. »

Créer de l'emploi dans la région

« Notre glace est l'une des plus chères du rayon, assume Christophe Barbier, mais en contrepartie elle sort du lot car elle amène du goût. C'est un produit haut de gamme, avec des savoir-faire reconnus. Pour autant, nous ne sommes pas là pour faire du profit mais pour contribuer au développement de l'économie locale et créer des emplois dans notre région. » Pour faire connaître le produit, l'association des Amis de la Fabrique du Sud joue un rôle prépondérant en popularisant, souvent à partir d'une simple dégustation de crèmes glacées, l'histoire de la Scop. « L'association fait connaître et valorise l'économie sociale et solidaire, ses membres montrent qu'une coopérative peut marcher, même dans une économie libérale capitaliste. »

En 2014, pour sa première année d'exercice, La Fabrique du Sud a dépassé ses prévisions de 22 %, avec 750 000 d'euros de chiffre d'affaires. « En 2015, on a fait plus d'un million d'euros de chiffre d'affaires, précise Christophe Barbier. L'entreprise marche, on ne perd pas d'argent. » Pour arriver au seuil de rentabilité et s'affranchir de tout apport extérieur, la Scop doit atteindre les 2,5 millions d'euros. Pour ce faire, l'ambition des sociétaires est une distribution de leurs produits artisanaux à l'échelle nationale. « Nous avons besoin pour cela que le consommateur réfléchisse à son acte d'achat, que ce soit un acte citoyen pour faire vivre une entreprise où les profits sont partagés, sans capitaux offshore, où tout est transparent. Il s'agit d'acheter plus qu'une glace, c'est l'aspiration à une autre économie. » ▢

Sophie Chapelle

Plus d'informations : www.labelleaudefr et www.lesamisdelafabriquedusud.fr



L'équipe des sociétaires de La Belle Aude, anciens salarié.e.s de Pilpa.

La Confédération paysanne de Bretagne en soutien aux salariés de la Cooperl

En février, les salarié.e.s de la coopérative Cooperl, rendue célèbre par son refus de payer aux productrices et producteurs le prix du porc négocié lors des réunions de crise au ministère, se mettaient en grève suite à la volonté de la direction de revoir les modalités de calcul des primes. Après une semaine de conflit, le directeur snobait la médiation mise en place à la préfecture et appelait les productrices et producteurs adhérents à venir faire lever les barrages. Hors de question pour la Conf' de Bretagne qui choisit au contraire de se rendre au meeting de soutien pour y exprimer sa solidarité. 700 personnes participent à cette soirée. Jean-Marc Thomas, porte-parole de la Confédération paysanne des Côtes-d'Armor, prend la parole pour réaffirmer que « le responsable de la précarisation des paysan.ne.s comme des salarié.e.s, c'est le capitalisme, et que c'est en s'unissant et non pas en opposant les uns aux autres qu'on pourra s'en sortir ».