



58 ex-Fralib composent aujourd'hui Scop-TI.

Une nouvelle activité au compteur : les marques de distributeur

Aux côtés de leurs deux marques, les anciens Fralib produisent également et depuis le mois d'avril 2016 les thés et infusions de plusieurs marques de distributeur. « Démarrer une activité avec des marques de distributeur faisait partie de nos objectifs depuis les débuts car c'est un vrai moyen d'avoir des volumes de commande qui correspondent à la taille d'une entreprise », explique Olivier Leberquier, Directeur Général Délégué chez Scop-TI.

Pour y parvenir, la coopérative a répondu à différents appels d'offres lancés par des enseignes de la grande distribution. Et bonne nouvelle, trois d'entre eux ont d'ores et déjà été remportés pour les comptes de Système U, Leclerc et Intermarché pour une production annuelle totale de près de 250 tonnes.

Un volume de production qui vient s'ajouter aux trois tonnes mensuelles des marques 1336 et Scop-Ti produites jusqu'à présent. Une augmentation de taille qui est loin d'effrayer la Scop puisque les capacités de production de l'usine de Gémenos sont encore loin d'être atteintes. La coopérative compte d'ailleurs signer de nouveaux contrats et accroître encore davantage les volumes à produire pour l'avenir.



En plus des marques 1336 et Scop-Ti, la coopérative produit également désormais des thés et infusions pour de grandes enseignes.

Des thés et infusions naturels et Made in France

En réalité, la première production de thé des ex-Fralib ne date pas d'août 2015. Elle a vu le jour en 2013 pour la fête du quotidien l'Humanité alors que les salariés étaient encore en lutte contre leur ancien patron Unilever. Cette première production militante baptisée « Le tilleul de Provence » est alors une véritable prémisse des deux futures marques de la coopérative. *« Pendant la lutte, nous avons eu envie de faire une production militante pour montrer ce que nous pouvions et voulions faire en gardant l'usine »,* se souvient Olivier Leberquier.

Par ces mots, le directeur général délégué entend : des thés et infusions aux arômes naturels. Là repose l'une des grandes différences entre la coopérative et Unilever. Car, depuis 2003, la multinationale avait abandonné les arômes naturels au profit d'arômes chimiques dans la confection de ses productions, au grand dam de ses employés.

En plus du naturel, les infusions de 1336 et de SCOP-TI sont aussi made in France, des matières premières au conditionnement. Du moins, autant que possible pour la première car, comme l'explique Olivier Leberquier, il est difficile de nos jours de se fournir en plantes aromatiques et médicinales en France. *« En prenant l'exemple du tilleul, à la fin des années 1980-1990, la cueillette annuelle sur le territoire était de 400 à 500 tonnes. Aujourd'hui, elle est seulement de 10 à 15 tonnes alors que les tilleuls sont toujours là, mais ils ne sont plus cueillis ! Et c'est pareil pour la camomille, la verveine ou la mélisse ».*

Les cultures françaises se sont vues délaissées par les grands industriels à la fin des années 1990 qui ont préféré se fournir en Europe de l'Est ou en Amérique du Sud, entraînant une baisse du nombre de producteurs dans l'Hexagone. Résultat : il n'y a désormais pas assez de plantes aromatiques et médicinales en France pour produire toute l'année les infusions 1336. C'est pourquoi, pour cette marque-là, des matières premières venues de pays voisins seront

également utilisées. En revanche, pour Scop-TI, une fois que la quantité de plantes françaises sera épuisée, la production sera arrêtée... Jusqu'aux prochaines cueillettes.



Relancer une filière laissée à l'abandon par les industriels

Pour réaliser leur objectif de faire des infusions 100% made in France, Scop-TI a donc décidé de prendre les choses à bras-le-corps et de relancer la filière des plantes aromatiques et médicinales en France. Pour cela, elle va aider à la création de cultures de ces plantes sur notre territoire. Mais pas n'importe comment.

« Nous voulons que les plantes qui poussent naturellement en France comme la verveine ou le tilleul soient de nouveau cultivées dans nos régions pour que nous ayons de la matière première française toute l'année. Mais il est hors de question de forcer la nature en faisant des cultures sous serre qui n'auront comme résultat que de faire du made in France en polluant la planète », se défend Olivier Leberquier.

Dans le cadre de ce projet de « réimplantation d'une filière française de plantes à infusion », la coopérative a d'ailleurs remporté le 1^{er} prix PME RSE Carrefour en mai dernier dans la catégorie « Approvisionnement local ». L'objectif de la coopérative est d'inciter les producteurs à se remettre à cultiver ces plantes afin de relancer l'ensemble de la filière, autant bio que conventionnelle. Preuve que cela marche : pour les productions militantes que la Scop continue de produire chaque année, la récolte de tilleul est passée de 150 kg en 2013 à normalement une tonne cette année ! *« C'est très modeste comparé aux décennies précédentes mais c'est avec les petits ruisseaux qu'on fait les grandes rivières »,* conclut Oliver Leberquier.