

PICARDIE

Création d'Abio, une coopérative de céréales et oléoprotéagineux

La création d'une coopérative bio en Picardie, région de production intensive par excellence, n'est pas une sinécure. « Il a fallu beaucoup de motivation et d'énergie de la part des producteurs bio pour réussir leur pari, et il leur en faudra encore beaucoup pour faire vivre leur bébé », reconnaît Jean-Louis Stenger, chargé du développement à l'association des producteurs bio de Picardie.

Preuve de l'importance du challenge, cela faisait quarante ans que le tribunal de commerce n'avait pas enregistré de création de coopérative dans cette région ! Ici, face aux mastodontes de la collecte, envisager de lancer une structure pour 2 400 tonnes (1) de céréales et oléoprotéagineux (blé meunier, triticale, orge brassicole, épeautre, seigle, féverole, maïs, luzerne, colza...) peut paraître surréaliste. « Aucune coopérative généraliste existante n'était intéressée par une activité bio. Il est vrai que les surfaces picardes en bio sont encore très faibles mais, avec ce nouvel outil, nous souhaitons stimuler les conversions », explique la présidente Agnès Champault, agricultrice à Eve dans l'Oise sur 188 hectares de grandes cultures (luzerne en tête d'assolement, pommes de terre, céréales à paille, féveroles...). L'exploitation est en bio depuis 1969, avec un retour au conventionnel sur un quart des surfaces en 1982 en raison d'un problème de charbons, source de litige avec un voisin, puis reconverte à 100 % bio depuis 2002.

Parcours du combattant

Baptisée Abio et forte de 25 adhérents, la coopérati-

ve se prépare pour la nouvelle campagne qui va être sa bataille du feu. La mise en place n'est pas évidente : les normes de l'Onic ne sont pas faites pour faciliter l'installation d'une mini-structure : « D'abord, pour avoir l'agrément, nous devons posséder une capacité de stockage de 1000 tonnes minimum, ce qui représente 20 % de la production de COP bio totale de la région ! », souligne Jean-Louis Stenger. Et le plus difficile est de trouver un site remplissant toutes les conditions. Un vrai casse-tête qui, pour l'instant, ne s'est soldé que par des échecs. Pourtant, c'est la condition pour devenir organisme stockeur.

Heureusement, la motivation est forte et la devise des producteurs est de ne pas se laisser abattre. Le conseil d'administration, composé de 10 membres fondateurs, s'occupe de tous les aspects : juridiques, financiers, commerciaux. « Notre projet est passionnant, car nous nous réapproprions le principe sur lequel s'étaient fondées les coopératives, à savoir le partage des compétences, ce que, progressivement, les coopérateurs ont perdu », se réjouit Agnès Champault. Bien sûr, l'intérêt est de massifier l'offre, mais il est aussi de créer de la valeur en échangeant des informations et du savoir-faire. Exemple, expliquer à la filière qu'une variété de blé meunier comme Isengrain, malgré de bons rendements, un taux de protéines correct et de bons résultats en tests de panification en conventionnel, n'est pas adapté à la bio en raison de mauvais résultats en panification avec ce



L'équipe de huit des dix fondateurs d'Abio avec (de gauche à droite) Raoul Leturq, Thomas Coevoet, Catherine Terre, Philippe Henry, Agnès Champault (présidente), Jean-Luc Masson, François Mellon, Olivier Delorme. Il manque Louis Quevauvillers et Michel Maréchal (lycée agricole d'Airion).

mode de culture. « Notre objectif est de structurer la filière régionale, mettre en relation les besoins des meuniers, des boulangers et des producteurs par une connaissance mutuelle des contraintes, explique la présidente. Rien ne sert de gagner 5 quintaux à l'hectare si on prend le risque de se voir refuser son blé. Le maître mot est la qualité : semer des variétés adaptées aux besoins des opérateurs, récolter à

maturité, et conserver dans de bonnes conditions avec triage et ventilation. »

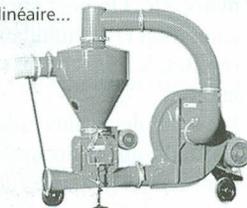
Abio n'envisage pas de développement vertical (fabrication de la farine par exemple) mais cherche plutôt à stimuler la filière en apportant des mélanges selon les besoins et en inventant des nouvelles façons d'organiser le marché.

C. R-F.

(1) Estimation récolte 2004.

Découvrez les avantages du transport pneumatique TRIMO

- > La vis ne déplace le grain que sur une trajectoire linéaire...
- > Avec de l'air, un moteur et un ventilateur, vous pouvez aspirer ou souffler le grain partout où un tuyau peut aller.
- > Les suceuses-souffleuses TRIMO sont disponibles en version électrique ou à prise de force. Elles permettent la mise en silo et la reprise avec un seul appareil, dans les vieux bâtiments.
- > Débit horaire de 6 à 30 tonnes.



Vous serez surpris par les performances... et le prix !!!



Renseignez-vous :
EURL LAPLACE
 tél : 05 59 84 43 08 - mobile : 06 08 43 82 13
 fax : 05 59 02 81 46