

Loin de l'agrobusiness, une coopérative favorise l'alimentation solidaire et l'économie locale

Sophie
Chapelle

19 janvier
2015

Structurer une filière de l'alimentation locale et biologique, depuis la transformation jusqu'à la distribution des aliments. C'est tout l'enjeu du Groupement régional alimentaire de proximité (Grap), une coopérative lyonnaise autour de laquelle gravitent des épiceries, des magasins de producteurs, des restaurants, des boulangers... Ensemble, ils mutualisent des moyens, s'entraident, se forment, le tout dans un état d'esprit d'économie solidaire. Et lancent de nouveaux projets avec la volonté que la consommation responsable change d'échelle. Reportage auprès de professionnels engagés.

Ici, pas de concurrence. Ni de célébration du *self made man*. On préfère la coopération et la solidarité : mutualise un comptable, partager un logiciel informatique, se prêter un véhicule, plutôt que de se réjouir des difficultés d'autrui. Ici, c'est le « Grap ». Entendez « groupement régional alimentaire de proximité ». « *Un groupement des gens qui entreprennent dans le secteur de l'alimentation biologique et locale en région Rhône-Alpes, dans un esprit social et solidaire* », explique Kévin Guillermin, l'un de ses fondateurs. Le Grap est constitué en société coopérative d'intérêt collectif (Scic). « *Plutôt que d'enchaîner les heures, seul, on se met à plusieurs pour se sentir moins isolé, pour mutualiser les services, les moyens, se dégager du temps, et ne pas s'éparpiller.* »

La coopérative regroupe déjà treize activités économiques – cinq épiceries bios, deux boulangers, deux restaurants, un magasin de producteurs, une structure de paniers bios, un agent commercial en vins naturels, une importatrice de produits méditerranéens. Leur point commun ? Un état d'esprit solidaire et coopératif, et une volonté de s'approvisionner en produits locaux et biologiques, via des filières courtes de préférence. Le groupement fédère toutes les activités du secteur de l'alimentation, à l'exception de la production agricole. Chacun paie une contribution en fonction de la richesse créée, pour accéder aux services proposés par le Grap. « *Cela représente environ 15 % de la valeur ajoutée* », précise Kévin Guillermin.

S'entraider et mutualiser, mais pas seulement

A quoi cette contribution sert-elle ? Les membres du Grap bénéficient de trois types de services. D'abord en gestion, en comptabilité ou en administration (contrats de travail, déclarations Urssaf, émission des fiches de paie...); ensuite une mutualisation des services informatiques (centralisation des commandes, bases de données...); enfin, un pôle se concentre sur l'accompagnement de l'activité (formations, stratégie, médiation). Depuis son lancement en janvier 2013, cette société coopérative d'intérêt collectif emploie quatre équivalent temps plein.

« *Au delà des services que l'on propose, nous cherchons un effet vertueux, que les professionnels s'entraident* », complète Kévin Guillermin. Prêt de véhicules entre adhérents, mutualisation de lieux de stockage... « *Il y a notamment un agent commercial en vin et bio. Les épiceries du groupement le consultent pour savoir comment élaborer leurs gammes de vin*, illustre Kévin. *Favoriser cette solidarité a du sens et les activités ont tout à y gagner.* » Le périmètre de Grap est volontairement régional – 150 kilomètres autour de Lyon environ – afin de favoriser la synergie entre les différentes activités de la coopérative.

« Un supermarché en super mieux »

Marie qui gère le magasin Prairial, une épicerie coopérative bio installée à Vaulx-en-Velin, dans la banlieue lyonnaise, est régulièrement en contact avec les autres épiceries adhérentes. « *On se file les bonnes infos, on fait aussi un point toutes les six semaines pour améliorer les référencements de nos produits et le rapport qualité-prix*, illustre-t-elle. *Par exemple, nous commandons tous chez le même grossiste ce qui allège les coûts pour tout le monde. Et puis le fait d'aller le visiter ensemble nous donne plus de poids et de crédibilité.* » Sans l'appui du Grap, il n'est pas sûr que le magasin bio, une ancienne coopérative de consommateurs créée il y a 40 ans, aurait

pu se développer. « *Même si nous sommes très motivés, ce n'est pas possible de tout apprendre du jour au lendemain.* » L'accompagnement comptable ou juridique a été d'une grande aide. Avec ses associés, Marie a le projet de faire du magasin un lieu de vie et d'échanges, et pas seulement de consommation.

L'enjeu est aussi d'expérimenter de nouveaux projets. C'est le cas avec la super Halle de Oullins, une initiative à laquelle participe le Grap sur le plan financier, juridique et commercial. Ouvert depuis février 2014 dans le sud-est du Rhône, ce supermarché rassemble dans un même lieu un magasin de producteurs en vente directe, une épicerie de produits biologiques et un espace traiteur et restauration. « *Comme un supermarché en super mieux !* », clame le slogan affiché par la halle hors-norme.

Même sans expérience, c'est possible

« *La super Halle, c'est un projet monté sur 18 mois au cours desquels tout est allé très vite,* explique sa coordinatrice Johanne Ruysen. *Par ses compétences techniques, le Grap a mesuré les risques et réalisé un business plan. Il était là pour canaliser, réorienter, poser les bonnes questions... En bref, nous aider à lever le nez du guidon.* » Avec la volonté, malgré le changement d'échelle, de préserver la qualité des aliments tout en donnant la possibilité aux producteurs de libérer du temps.

Se lancer dans un projet d'activité économique, « *c'est une démarche solitaire, cela peut être anxiogène* », prévient Kévin Guillermin. « *Tout l'enjeu c'est de trouver des cadres qui fassent que l'entrepreneuriat soit possible et accessible.* » Deux jeunes de 22 et 25 ans ont été accompagnés pour reprendre une épicerie en Haute-Loire. « *Le commerce, ça ne s'improvise pas,* souligne Patricia, co-gérante de l'épicerie Cœur d'Artichaud. *La méthodologie proposée par le Grap rassure les nouveaux entrepreneurs. Cela permet de se connaître aussi, de se dépasser parfois, de s'adapter, de changer aussi et puis d'avoir une meilleure estime de soi tout en participant à un changement de mentalités* ». A la Halle de Oullins, deux gérantes ont été recrutées « *sans avoir d'expérience dans le milieu* ».

Un effet levier pour l'économie sociale

Autre défi : que chacun puisse continuer ensuite à se former. « *Imaginez une personne motivée qui monte son épicerie et qui se retrouve à tenir une caisse. Quelles perspectives lui offrir ensuite en termes de mobilités professionnelles ?* », pointe Kevin Guillermin. C'est la raison pour laquelle le Grap propose des formations en hygiène et sécurité alimentaire, en gestion financière et en œnologie.

D'autres formations pourraient suivre, à condition de surmonter certains obstacles, comme des frais de fonctionnement assez lourds au départ. Si son équipe parvient désormais à se rémunérer, l'objectif pour le groupement est d'être à l'équilibre d'ici fin 2016. Le GRAP perçoit notamment des financements publics pour développer le projet ¹. « *Soutenir le Grap revient à aider plusieurs activités, c'est un projet levier,* défend Kevin Guillermin. *Nous voulons faire la démonstration de notre propre modèle avant d'envisager de l'essaimer dans d'autres secteurs.* »

Texte et photo de une : [@Sophie_Chapelle](#)

Plus d'infos : www.grap.coop, [Prairial](#) et [la Super Halle](#)

Article original : <http://www.bastamag.net/GRAP-un-projet-cooperatif-pour>

Partager cet article :