

## Réunion 22 janvier 2020 – COCEBI

*Présents : JF Blaise, JF Guilloteau, Michel Picoche, Tommy Chevallier, Antoine Berthoux, Bernard Ronot, Françoise Morizot, Jean-Marc Perrigot, Coline Faugerolle*

### 1) Rencontre avec Jean Marie Pautard :

Jean-Marie a été président de la COCEBI, il revient sur l'histoire de la coopérative.

L'histoire débute en 1983 autour d'une dizaine de paysan qui obtienne un financement chambre pour le temps de travail d'André Lefèvre.

Le projet s'installe d'abord sur la ferme d'un paysan mais un accident les contraint à déménager. Il trouve un local à Auxerre, dans la cour de la BioCoop Germinal. Mais le bruit généré par les machines et la poussière dégagé ont gêné les voisins qui ont poussé la COCEBI à déménager.

Il s'agit d'une **coopérative agricole**.

- Création et début

La coopérative s'est structurée autour **d'André Lefèvre** (directeur), Jean-Marie Pautard (président) et d'un trésorier. Assez vite, la coopérative a recruté des **salariés** : 1 au silo et 1 secrétaire-comptable. **Les paysans ont donné beaucoup de temps**, ils prenaient en charge la partie administrative (trouver les débouchés...) et opérationnels au départ. Certains menaient de front leur activité agricole + le travail à la COCEBI (Michel Burat).

Au début, les paysans étaient **tous co-responsables** et donc cautions solidaires des prêts. Cette situation a créé des problèmes notamment lors de **la crise de 90/91**, avant l'arrivée du règlement communautaire sur l'agriculture biologique. L'arrivée de volumes importants de blés « bios » a réduit leur débouché, la COCEBI s'est retrouvé avec un an de stock et a perdu de l'argent (les coopérateurs avec).

Suite à cette crise, les salariées sont licenciées, **il n'y a plus de directeur**. Seul un salarié assure la partie opérationnelle, les administrateurs sont obligés de réinvestir l'administratif. Pendant 5 à 6 ans, ils auront un rôle prépondérant.

Puis la COCEBI recrute un « **chef de bureau** » : les administrateurs ne souhaitent pas recruter de directeur, quand on sait le rôle qu'ils ont pu avoir dans les dérives des coopératives agricoles. Bernard Nolot, finira par devenir directeur après de nombreuses années comme chef de bureau. Il était accompagné d'une comptable à plein temps. La Cocebi a expérimenté un **temps sans secrétaire** : chacun était responsable de son courrier.

- **Déménagement et fédération de Coop**

**En 1998, la coopérative déménage à Nitry**. La coopérative essaime en France : elle a grandement participé à la création de BioCer en accueillant son futur directeur Pierre de Contes. Il assistait au CA comme stagiaire.

La COCEBI se rapproche de **ProBioLor** (échange de collecte de lait et de grains au départ<sup>1</sup>), puis de **BioCer et de la Corab**.

En 1999, elle se lance dans la production de semences et s'associe avec BioCer. Elle reprend une ancienne station de semences et crée **Ubios** : l'union de coopérative pour les semences.

---

<sup>1</sup> La COCEBI couvre « tout objet » dans ses statuts.

**Ensuite les coopératives créent une union pour la vente afin de partager les clients (qui a pris 2 à 3 ans pour mûrir). Aujourd'hui, la CORAB ne fait plus partie de l'Union. Les 3 coopératives collectent 15% des récoltes en bio en France soit 60 000 tonnes/an. La COCEBI en collecte la moitié : 30 000 t.**

L'arrivée de la *BioCoop* a permis de nouer de bonne relation et de créer une section agricole (initiée par le vice-président de la COCEBI et Jacques Chiron de *BioLait*). La marque Ensemble permet à l'union des coop d'être un fournisseur privilégié. La *BioCoop* est le premier client de *BioCer* notamment avec son atelier de pain à Evry.

La COCEBI intègre également *Coop de France* (« au départ on les faisait rire plus qu'on ne les gênait »). Depuis, un noyau bio s'est créé au sein de Coop de France, il s'agit de *Synabio*.

*Forébio* rassemble également les entreprises 100% de tous les secteurs.

La COCEBI est actionnaire d'*Axéreal*, elle a pris des « parts sociales croisées » (*Axéreal* a également pris des parts chez la *Cocebi*). Elle accorde une place dans son CA pour des coop conventionnelles par an (accord tacite pour que chacun sache ce qui se passe chez les autres).

Jean Marie Pautard évoque les **relations entre coopératives et alliances** (opposition *Vivescia/ Dijon Céréales*) et l'importance de connaître ces réseaux.

- **Les échecs**

Jean-Marie conte quelques échecs :

- La création d'une filiale allemande :

Le développement de la production bio dans ce pays et les connaissances de Jean Marie Pautard l'ont amené à créer ce projet. Ils étaient en relation avec 2 grossistes allemands (au Nord puis au Sud) qui livraient des sacs de blé et de seigle aux boulangers allemands (qui transforment eux-mêmes en farine : farine sans plancher). Cette filiale n'a pas réellement fonctionné mais la COCEBI a toujours des liens avec l'Allemagne puisqu'elle participe à Biofach (équivalent de Natexpo)

- Le conditionnement en petit lot de 500 g.

La Cocebi a investi dans une machine d'occasion peu performante. Le manque d'efficacité l'a poussé à arrêter et à confier ce travail à un prestataire en Charente mais les sachets n'étaient pas satisfaisants. Il s'agit d'un **métier très pointu qui demande des compétences** pour bien faire.

- **La mouture :**

Avant que BioCer ne crée son moulin, la Cocebi a voulu produire de la farine bio. Elle s'est tournée vers un prestataire : Cizeron (42) qui écrasait. La COCEBI a vendu de la farine pendant 10 ans jusqu'à ce que Pierre Guèze lance le projet Decollogne et encourage la COCEBI à s'associer à ce projet de mouture bio en Bourgogne. Mais le projet fut un échec, le moulin a perdu 1 million € par an. Aujourd'hui le moulin a été vendu à Nicot et la Cocebi a perdu ses parts sociales (4.5%). Cela s'explique selon lui car le projet a été **mal calibré, basé sur « une bio peu sérieuse »**. Il s'agit d'un **moulin luxueux** mais avec des **failles techniques**.

- **Le fonctionnement aujourd'hui**

Aujourd'hui, les administrateurs ne s'investissent plus sur la partie opérationnelle, elle est **déléguée aux salariés**. La COCEBI compte **25 salariés et 230 producteurs** (Bourgogne et limitrophe).

Le lien aux agriculteurs est maintenu via les techniciens de terrain et les réunions annuelles (2 ou 3). Un travail de redéfinition du projet politique a été réalisé.

Aujourd'hui la COCEBI a une **capacité de stockage de 15 000 t** (3 sites de stockage) : elle compte donc en partie sur le **stockage à la ferme** des paysans.

Le stockage reste problématique : il s'agit notamment d'allouer pour la traçabilité et faire des mélanges à terme (les meuniers achètent souvent séparément et réalisent leur mélange). Des échantillons sont envoyés à la récolte aux meuniers qui réalisent leur « maquette ». La COCEBI dispose de petites cellules de 30t puis 80, 200, 300 et 400t.

La COCEBI est surtout équipée pour le **décorticage** (épeautre, engrain, avoine). Les premiers investissements ont été la décortiqueuse et la table densimétrique. Aujourd'hui, elle cherche à densifier cet outil.

La COCEBI réalise des **contrats pluriannuels sur 5 ans** avec les paysans. Ils s'engagent sur une surface et un volume approximatif. Le contrat définit une fourchette de prix : celui-ci est glissant sur plusieurs années. Il s'agit d'un **prix objectif**, il est rediscuté chaque année en fonction de la situation.

18 administrateurs font partie d'une commission pour réfléchir aux règlements de campagnes, définir les prix...

Les paysans choisissent leurs productions sur les **conseils du technicien de la coopérative**.

- **La gouvernance et la transmission**

L'enjeu, au départ de l'équipe fondatrice, fut de recruter et d'attirer des jeunes. A un moment, la coopérative a connu beaucoup de départ, il a fallu reconstituer u groupe ; La coopérative accueillait alors des **administrateurs stagiaires** afin de passer le relais. La Présidence a été transmise sur 2 ans par Guillaume Conseil (recrutement par cooptation), un paysan qui a eu une expérience en banque, formation d'ingénieur. Il est secondé par Christelle Garnier.

*NB : Jean-Marie insiste sur le rôle des réseaux, des personnes, de la chance, comme dans le cas de leur reconnaissance en tant qu'OS (plus complexe à l'époque). Le soutien d'un salarié de l'ONIC les a fortement aidés.*

## 2) Réunion sur le plan du futur moulin (15h-18h)

Nous refaisons un point sur les variétés potentiellement accueillies : Blé tendre, engrain, épeautre. A terme peut être du seigle et du sarrasin.

NB :

- Alvéolaire : un Marot convient uniquement pour le blé. Le matériel moderne est plus pratique car il est possible de changer les manteaux
- Ensachage sac 25 kg + chambre farine (300 ou 400 kg de farine)

Jean-Marc Perrigot présente la configuration idéale (marche en avant, pas de retour en arrière)

Fosse + élévateur à godet + (NS 20t/h) + vis en auge qui distribue dans silo.

Elevateur à godet → Ns/cyclone (2) → epierreur (sous le plafond + aspi) → Alvéo + aspi (1) → Trémie (RDC)

Elevateur à godet → Brosse + aspi (2) → mouilleuse + 2 trémies tampons (1) → Moulin (RDC)

Jean Marc Perrigot conseille de calibrer la chaîne à 500 kg/h (choisir un NS vendu pour 20 t/h)

Il conseille de prévoir 2.80,3 m entre chaque machine.

Il privilégie le stockage en grosse quantité : plus facile à refroidir et maintenir au froid.

L'enjeu est d'arriver à sortir un mélange homogène notamment pour le blé tendre. Il faut donc concevoir un (ou deux) mélanges à la moisson afin de déterminer la quantité de chaque lot de blé dans le mélange final. Ensuite il faut pouvoir bien mélanger les lots.

Afin de concevoir le mélange, Jean Marc préconise des analyses physico chimiques (taux de protéines, W, gluten, PS, Hagberg) + une panification

Les paysans cultivent chacun l'**engrain noir** (les mélanger tous mais peu de problème d'hétérogénéité), l'**Oberkulmer** (idem) et un **mélange blé panifiable** (selon les caractéristiques de sa ferme).

2t de blé par semaine = 200 kg/semaine à moudre.

- Discussion autour du stockage

Il nous faut au moins 2 silos de 70t pour stocker le mélange + 2 silos de 25t pour la vidange avant la moisson. A cela s'ajoutent 3 petits silos pour engrain/grand épeautre (25 à 30t).

L'enjeu était de ne pas consacrer trop d'espace au stockage (vite volumineux) pour trop peu de temps dans l'année (le temps de réaliser les mélanges). Mais il faut également garantir un bon stockage (les paysans n'étant pas toujours équipés) et du matériel pour réaliser les mélanges.

Finalement, le groupe opte pour :

- 8 silos de 30 t qui permettront de réceptionner une partie des lots, d'alloter chaque paysan et de faire le mélange. Une fois les cellules vides, elles pourront servir pour stocker de l'épeautre, de l'engrain (du seigle voire du sarrasin) et pour la vidange entre les 2 saisons.
- 2 silos de 70t : qui contiendront le mélange fait. Les grosses cellules étant plus pratique pour la conservation (une fois froide, elles mettent plus de temps à remonter en température)

NB : prévoir une sonde thermomètre dans les cellules.

Nous évoquons la question de la conservation l'été (mouture de l'année dernière pour tuilage). Les lots seront transférés dans de plus petites cellules. Généralement, il est possible de ventiler quelques nuits fraîches dans l'été pour garder le blé en dessous de 10°C. Sinon, il est possible de ventiler le grain pour éviter l'attaque de charançon et le changer de cellule. Il faudra peut être envisager une ou deux cellules pouvant être réfrigérées.

Les cellules devront être fermées pour éviter la poussière, les oiseaux... Ce devra être une matière respirante afin d'éviter les moisissures.

Concernant la conception :

- 60 m<sup>2</sup> consacrés à la farine (tri + mouture) : cette partie devra être cloisonnée et isolée.
  - Cloison avant la partie farine.
  - Prévoir 10/11m de hauteur
  - Pas forcément nécessaire d'isoler la partie stockage (ou alors mettre des panneaux solaires
  - Bureau : prévoir 20 m<sup>2</sup> (à l'étage ?)
  - Salle de réunion : prévoir 20 m<sup>2</sup> (à l'étage ?)
  - Toilettes : prévoir 6m<sup>2</sup>
  - Fournil : prévoir 100 m<sup>2</sup>
  - Chambre froide : prévoir 15 m<sup>2</sup>
  - Espace de vente : prévoir 15 m<sup>2</sup>
  - Atelier (réparation/ outil) : 14 m<sup>2</sup>
- ⇒ TOTAL hors stockage : 250 m<sup>2</sup>.

### **3) Exemple projet Melting Popote**

Coline fait le point sur son échange avec Maie Fauvet du projet Melting Popote à Cluny.

SCIC SAS pour être plus souples sur les statuts et ne pas avoir un gérant (limite de la SARL)

Investissement :

- Bâtiment = communauté de commune. 1 millions d'investissement, subventionné à 80%.  
Reste à payer 237 00 € couverts par les loyers. => peu de risques. Construction du bâtiment de A à Z : tout sauf matériel spécifique. Donc également chambre froides, éviers, plomberie, tout aux normes.
- Investissement matériel à charge Melting Popote : 250 000 € dont 127 000 € de subvention régionale via l'ESS-PME (Aide en faveur des jeunes pousses. Progr 2014-2020) + demande sub fondation Macif et Crédit Agricole Centre Est.

Pas de PCAE, pas d'objet agricole, pas de MSA

Comcom : 13 000 à 15 000 hab.

Possibilité de visiter Le Pain sur la Table + rencontre avec comcom → à soumettre à la CCPB

### **Agenda :**

- 10 février : inauguration Graines de l'Ain
- 9/10 mars : voyage étude
- Réunion avec ComCom : présenter plan provisoire, discuter des modalités de partenariat, possibilité SCIC + possibilité visite Melting Popote ? + chiffre resto co et appel à projet ?
- Signature CTE février.