



AUTOUR DE SAVEURS DU COIN : UNE PLATEFORME DE PRODUCTEURS LOCAUX



■ STRUCTURE

- Saveurs du coin est une association créée en 2006 par des producteurs du département du Rhône. Issue d'une réflexion conduite avec la Chambre d'Agriculture du département, elle a pour but de construire une action collective afin de pénétrer le marché des circuits courts alors en plein développement.
- Au départ, structurée autour d'une quinzaine de producteurs (arboriculteurs et maraichers), l'association compte par la suite près de 70 exploitations situés à moins de 100 km de Lyon, organisées autour de 5 filières (arboriculture, maraîchage, fromages, élevage, viticulture) peu avant la cessation d'activité de la structure en 2017.

■ TRAJECTOIRE

- C'est dans un contexte de déséquilibre des rapports de force entre production et distribution que l'association Saveurs du coin voit le jour. L'idée émerge pour la première fois en 2003 au sein d'un groupe de producteurs souhaitant améliorer leurs revenus en baisse sur les marchés traditionnels de la grande distribution française.
- Il faut dire qu'une importante crise traverse alors certaines filières et en particulier la filière arboricole qui voit les coopératives historiques de la région fermer les unes après les autres et la concentration des grands acheteurs obliger les arboriculteurs à vendre leurs fruits en dessous de leur coût de production. Dans ce contexte, l'enjeu est fort, pour les exploitations familiales de taille moyenne de mieux valoriser leur production et de trouver de nouveaux débouchés.

- Rapidement, 4 grandes pistes de développement se dégagent au sein de l'association :

1. Créer des espaces de vente de produits locaux dans l'enceinte même des supermarchés
2. Vendre une partie de leur production en paniers (AMAP)
3. Favoriser la vente de gros volumes à la restauration collective
4. Disposer d'un point de vente collectif (magasin de producteurs).

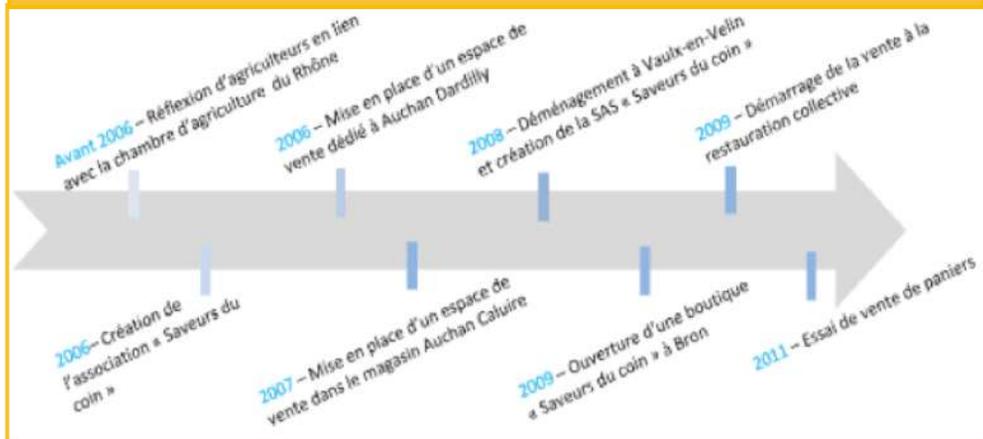
- Pour atteindre ces objectifs, l'association tient à se doter d'une plateforme logistique afin de mutualiser certains coûts. Face au nombre de plateforme de producteurs qui se développent dans la région, l'association doit faire preuve de stratégies innovantes. Pour cela, elle envisage dès le départ son développement autour de volumes importants et d'une multiplicité de débouchés et de circuits de commercialisation.

Quelques données chiffrées en 2017 :

- ✓ 2 millions d'€ de chiffre d'affaire (CA)
- ✓ Plus de 50 livraisons par semaine
- ✓ En moyenne, plus de 2000 tonnes de marchandise livrées par an
- ✓ Plus de 1200 références (fruits, légumes, viandes, laitages, vins, jus, ..)
- ✓ 20 salariés



FRISE CHRONOLOGIQUE RETRAÇANT L'HISTOIRE DE L'ASSOCIATION SAVEURS DU COIN



■ Dates clés

En 2006

- Ouverture d'un espace « fruits et légumes locaux » au sein de l'hypermarché Auchan de Dardilly. L'adhésion du directeur du Magasin au projet facilite grandement la réalisation de ce projet (à l'époque particulièrement innovant).

En 2007 :

- Face à l'enthousiasme de la direction du magasin et le succès de la démarche, un autre espace est ouvert dans le magasin Auchan Caluire.
- Les deux stands sont gérés par des salariés de Saveurs du Coin qui vendent et font de l'animation et du conseil. La vente se fait en parallèle du rayon fruits et légumes du magasin dans un espace dédié à l'association. Le magasin prélève cependant une marge sur le prix de vente décidé par les producteurs.
- Si d'autres espaces de vente étaient pressentis, la démarche ne s'est pas développée au-delà de ces deux magasins. Selon Buclet et Debuissou (2015), la centrale d'achat du groupe s'y est alors opposée afin de ne pas concurrencer ses propres stratégies de relocalisation de certaines filières.

En 2009 :

- La plateforme physique est créée à Vaulx-en-Verin. Elle a pour objectif de permettre aux agriculteurs de se concentrer sur la production tout en déléguant les aspects commerciaux et logistiques à des salariés. La plateforme permet de centraliser l'offre livrée par les producteurs (locaux de réception, chambres froides, logiciel d'exploitation, moyens logistiques de livraison).
- Elle doit simplifier et optimiser la logistique notamment en mutualisant certains frais. C'est à cette époque que les producteurs se dotent également d'un camion pour livrer leurs différents points de vente.

- Une boutique Saveurs du coin est installée à Bron sous forme de SAS (Société par action simplifiée) afin de permettre à la structure de réagir rapidement aux changements du marché grâce à son propre comité de direction.

En 2010 :

- En plus de l'approvisionnement de son magasin, l'association développe de nouveaux débouchés en proposant une offre complémentaire à d'autres magasins de producteurs ou à des magasins spécialisés...
- L'association qui cherche également à investir le marché de la restauration collective, rencontre SODEXO, une société de restauration collective internationale, qui elle aussi souhaite développer des partenariats avec les producteurs locaux. L'activité est lancée en 2010 et l'association commence alors à livrer des cuisines centrales gérées ou appartenant à l'entreprise. Le partenariat avec SODEXO permet à l'association de connaître une augmentation de son activité sur le segment de la restauration d'environ 40% durant deux ans suivant son lancement.
- Pour le directeur de l'association, la société de restauration collective (SRC) SODEXO est considérée comme pionnière sur le sujet : « *une des seules entreprises de restauration collective à avoir véritablement avancé en termes de proximité avec les producteurs* ». Le partenariat avec cette société de restauration collective perdurera et se développera jusqu'à la fin de l'activité de la structure.

En 2011 :

- Saveurs du Coin se lance dans une activité autour de la vente de paniers. Cependant, cette nouvelle activité ne s'avère pas assez rentable et est abandonnée deux ans plus tard.

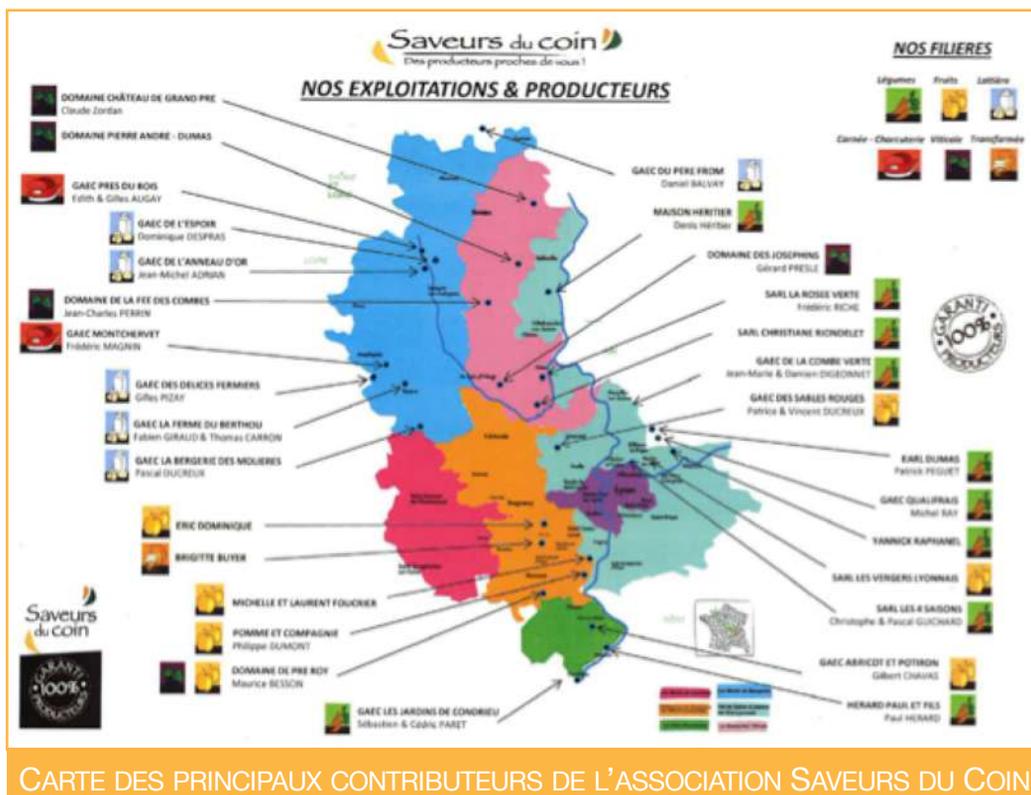
ORGANISATION DE LA COMMERCIALISATION

L'amont

- La plateforme Saveurs du coin se fournit principalement chez des producteurs adhérents, mais aussi auprès de Nos Belles Récoltes, une SARL basée à Vaulx-en-Velin qui transforme et conserve des fruits et légumes de cinq producteurs locaux.
- À l'origine de la démarche, l'approvisionnement de Saveurs du Coin se limitait aux bornes du département du Rhône. Par la suite, bien que 95% des produits de Saveurs du Coin en soient toujours originaires, la structure a plutôt une ouverture régionale. Outre les productions du Rhône, Saveurs du Coin se fournit en kiwis en provenance de l'Ardèche, en fruits en provenance de l'Isère, en fruits rouges produits dans le Puy-de-Dôme, et en lait de Bourgogne.
- Saveurs du Coin fait également du négoce et achète certains produits spécifiques à l'extérieur du Rhône, mais toujours dans les limites de la région Auvergne-Rhône-Alpes et en privilégiant la qualité. La plateforme travaille avec l'IGP Ail de la Drôme. Un travail particulier avec les agriculteurs adhérents à Saveurs du Coin est opéré pour la formation des prix.
- En 2016, ce sont autour de 2 000 tonnes de produits qui circulent à travers le système pour un chiffre d'affaires total de 2 000 000€ par an.

L'aval

- Au fil du temps, l'association va développer différents débouchés qui ne vont pas tous se stabiliser. Ainsi l'idée de vendre des paniers sera rapidement abandonnée. Pendant les premières années, Saveurs du coin vend principalement ses produits dans les deux magasins Auchan partenaires et dans son magasin à Bron. On peut considérer ces circuits comme courts puisqu'il n'y a effectivement pas plus d'un intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs. Après 2009, Saveurs du Coin développe une stratégie de changement d'échelle, en termes de volumes de commercialisation. Cette stratégie vise essentiellement l'accès à la restauration collective mais aussi à des marchés de consommation finale plus développés. Un test a été mené dans cet esprit pour la livraison d'une soixantaine de magasins dans toute la région et dans le Nord de la région PACA.
- Saveurs du coin propose environ 1000 références à ses clients professionnels. En termes logistiques, cela ne se fait pas sans difficultés. Il ne s'agit pas en effet d'une logique classique de marché mais plutôt de faire coïncider une offre et une demande locale à l'échelle d'un territoire diversifié.



La formation des prix

- La formation des prix diffère selon les filières : la tarification se fait au trimestre pour la viande, à la semaine pour les légumes et il y a un prix par producteur par campagne pour les fruits (sauf les campagnes très longues comme la pomme). Saveurs du coin fixe également des seuils minimaux pour les produits.
- Les prix d'achat des produits sont calculés pour chaque agriculteur selon ses rendements et ses coûts de production afin de définir un prix « juste, équitable et rémunérateur ».
- Des techniciens professionnels diagnostiquent avec l'agriculteur les exploitations et calculent un prix pour les produits. Le prix déterminé est ainsi « le vrai prix » de production. Le prix dépend aussi de la qualité requise, paramètre important pour le meilleur rendement des produits lors de la cuisson ou de la consommation. Par exemple un fromage fermier apporte plus de nutriments qu'un fromage « basique » ou une spécialité fromagère.

Le transport

- L'organisation et le coût des transports pose un certain nombre de problèmes, notamment parce que les tarifs sont fixes quelque soit le volume transporté. La structure livre elle-même une partie de ses clients professionnels (en particulier Auchan) et fait appel à un prestataire extérieur, STEF, pour assurer le reste.

CE QUI FAIT SYAM DANS CE CAS

Gouvernance

- Les décisions importantes concernant la structure sont prises par le comité de direction de la SAS Saveurs du Coin. Le comité de direction est composé : d'agriculteurs choisis par les adhérents pour les représenter, d'un président élu par les agriculteurs et d'un directeur nommé par les associés.
- Malgré la mise en place d'une SAS, les agriculteurs prouvent leur volonté de gouvernance partagée à l'échelle des acteurs adhérents. La gouvernance ressemble à un fonctionnement associatif, il y a un Comité de direction semblable au bureau d'une association et un Comité de surveillance semblable au chiffre d'affaire d'une association. Cette structure innovante permet des prises de décisions très rapidement lorsqu'il faut s'adapter mais aussi une grande collaboration lorsqu'il s'agit de faire évoluer la stratégie.



Valeurs défendues

- A l'origine, Saveurs du Coin est née d'une volonté de sortir les agriculteurs du Rhône d'un contexte de crise en trouvant de nouveaux débouchés rémunérateurs, notamment tournés vers les circuits de proximité.
- Les projets sont portés avec différentes valeurs. Aux aspects économiques et associatifs, Saveurs du Coin ajoute une dimension de respect de l'environnement à son projet.
- D'autres axes font également partie de préoccupations de la structure :
 - maintenir un tissu économique et une activité agricole de proximité : les activités de la SAS permettent aux agriculteurs de consolider les emplois. Par exemple, un producteur a pu embaucher un livreur en partie grâce à son activité à « Saveurs du Coin ».
 - réduire les temps de transport et de stockage des produits pour garantir leur fraîcheur et leur goût
 - redécouvrir la diversité et la saisonnalité des produits locaux
 - garantir un prix vital à la production (PVP)

SCHEMA DES DIFFERENTS FLUX AUTOUR DE L'ASSOCIATION SAVEURS DU COIN



■ QUALIFICATION DES PRODUITS

- Sur le site internet, l'association indique certains exemples de changement de pratiques culturales, tel que le remplacement de traitements phytosanitaires par des auxiliaires écologiques ou autres moyens considérés comme plus écologiques (de type leurre sexuel). Ce cahier des charges commun permet à la fois de réunir des producteurs bio et conventionnels autour de «bonnes pratiques» et de voies d'amélioration par rapport aux questions environnementales (notamment pour le conventionnel).
- Il impose en outre de :
 - limiter les traitements phytosanitaires
 - protéger la santé des producteurs et des consommateurs
 - économiser la ressource en eau
 - garantir la traçabilité des pratiques agricoles
 - améliorer la gestion des sols
 - fractionner la fertilisation
 - gérer les déchets
 - préserver la biodiversité

SAVEURS DU COIN COMMUNIQUE SUR 5 VALEURS PRINCIPALES :



À RETENIR :

La structure se caractérise par :

- ★ **Des objectifs de volume**
- ★ **La coexistence de différents circuits de commercialisation**
- ★ **L'implication de plus nombreux partenaires qu'en circuits courts et notamment d'acteurs du système conventionnel (Auchan, Sodexo,...) autour de nouvelles relations**
- ★ **Un important travail sur la qualité des produits**
- ★ **L'importance de la traçabilité**

■ DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Plusieurs difficultés ont pu être repérées comme étant à l'origine de la cessation d'activité de la structure.

■ *La logistique*

- Tout d'abord, le manque de compétences de la structure portée par des producteurs sur les questions de gestion de volumes et logistiques ont posé des problèmes de rentabilité. Ainsi par exemple l'association a pu perdre de l'argent en ayant des coûts de transport fixes quelque soit le volume transporté.

■ *Le financement du personnel*

- Une seconde difficulté pourrait être liée aux charges relatives aux ressources humaines. En effet, pour assurer la réalisation de tâches ne pouvant être assurées par les producteurs eux-mêmes, il a été décidé d'employer du personnel (employés des kiosques, commerciaux,...). Avec une vingtaine de salariés présents dans la plateforme, pour la vente dans les hypermarchés et le magasin de Bron, Saveurs du coin avait des charges importantes et devait dégager des marges en conséquences, qui n'avait peut-être pas nécessairement été imputé dans le calcul du « prix juste ».

■ *La gestion de la gouvernance*

- Les questions de gouvernance ont aussi été difficiles à appréhender. La structure souhaitait à la fois pouvoir prendre des décisions rapides et garder une gouvernance démocratique permettant à chacun de s'exprimer. Au fur et à mesure de l'augmentation de l'activité, de l'augmentation du nombre de producteurs et de la diversification des activités, l'inter-connaissance qui facilitait dans un premier temps la gouvernance s'est dégradée. L'échange d'informations entre les opérateurs est donc devenu plus difficile et moins fluide. Tout comme elle n'a pas facilité la recherche et l'intégration de nouveaux producteurs et leur cohésion avec le cahier des charges.

La contractualisation

- Les questions relatives à la contractualisation, en interne tout comme avec l'amont, et qui nécessitaient des compétences juridiques pour proposer un modèle partenarial adapté à leurs spécificités, a sans doute été une autre source de difficulté.
- **Le manque d'accompagnement par les collectivités territoriales**
 - La structure souligne aussi des difficultés liées à un besoin d'accompagnement réel mais qui à un moment de leur développement n'a pas été assez fort. Ici aussi la structure relève la difficulté d'être seule sur un territoire où peu de mesures étaient conduites pour accompagner le mouvement de relocalisation.
- **Le changement de la demande**
 - La structure évoque encore le fait qu'en dix ans la demande a fortement changé et que Saveurs du Coin n'est pas parvenue à s'adapter. D'une volonté de consommer local, les consommateurs ont évolué vers des pratiques tournées vers le zéro pesticide, une demande que Saveurs du Coin n'a pas pu satisfaire avec son cahier des charges initial.
- Ces différentes difficultés ont entraîné à la fois des problèmes liés à des charges trop importantes et à des marges trop faibles qui ont fragilisé la structure et ne lui ont pas permis de continuer ses activités. Ainsi en 2013, une réorganisation profonde, impliquant l'abandon d'une activité de livraison de paniers et un prélèvement plus important sur les volumes vendus, a été nécessaire pour assurer la continuité de la structure.
- Malgré ces mesures, Saveur du Coin fermera au tout début de l'année 2018.

Sources

- BUCLET Nicolas, DEBUISSON Marion, « Le renouvellement des pratiques territoriales à travers la fonction alimentaire. Leçons à partir du cas Saveurs du Coin et du projet Confluent », Colloque Interdisciplinaire sur l'Ecologie Industrielle et Territoriale, 2012. Disponible sur : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01114763/>
- MERLE Aurélie, PIOTROWSKI Mathilde, « Consommer des produits alimentaires locaux : comment et pourquoi ? », 2011. Disponible sur : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/hal-00607840/document>
- FOURNIER Fabien. « Halle de la Martinière : le projet de relance est abandonné ». Disponible sur : <http://www.lyoncapitale.fr/Journal/Lyon/Politique/Ville-de-lyon/Halle-de-la-Martiniere-le-projet-de-relance-est-abandonne>.
- BRIVES Hélène, CHAZOULE Carole, FLEURY Philippe, VANDENBROUCKE Perrine, « La notion d'« agriculture du milieu » est-elle opérante pour l'analyse de l'agriculture de Rhône-Alpes ? », *Économie rurale*, 357-358, 2017. Disponible sur : <http://economierurale.revues.org/5109>

Plus d'informations sur
le programme PSDR et le projet :

www.psd-r.fr

www.psd-r-ra.fr

<http://www.isara.fr/Recherche/Alimentation/Thematiques/SYAM>

Les projets du programme Pour et Sur le Développement Régional (PSDR4 Rhône-Alpes) bénéficient d'un financement de l'INRA, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de l'Irstea et de l'Union européenne via le FEADER dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI-AGRI).

