

Tout savoir sur le monde des coopératives d'économie sociale et de distribution de produits agricoles

Fiches-outils à destination de la
restauration collective

Adresse :

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5000 Namur

Contact :

+32 081 240 430
info@mangerdemain.be

Fiche 1 : LES COOPÉRATIVES, KÉSAKO ?

L'économie est, aujourd'hui, de plus en plus concentrée dans les mains de quelques actionnaires qui détiennent le capital des entreprises, induisant un pouvoir de décision politique et économique.








Face à ce constat, de nombreux acteurs ont choisi de développer le modèle coopératif : il repose sur une association de personnes qui s'unissent au bénéfice d'un projet économique collectif et sociétal. Cette coopérative, détenue par plusieurs coopérateurs, est alors gérée démocratiquement, cela implique que le pouvoir décisionnel est partagé (via des assemblées, consultations, etc.).

Charte 5C

En résumé, une coopérative a pour objectifs :

				
D'éviter l'enrichissement individuel et diminuer les inégalités.	D'être un outil au service des producteurs locaux et non l'inverse.	De créer de l'emploi local intégrant entre autres, un public fragilisé	De créer du lien fort entre les producteurs et les consommateurs	De revaloriser collectivement le maillon entre la production, la transformation locale et les mangeurs locaux (consommateurs, collectivités, ...)
				
De mutualiser des services, des achats...	De garantir un prix juste pour le producteur et garantir un écoulement stable de leur production	De relocaliser notre alimentation et être acteur de sa consommation	D'amener une plus-value sociétale	De garantir une transparence totale du système économique

Les entreprises coopératives répondent, entre autres, à une multitude de besoins :

						
La culture	Le service à la personne	La fourniture d'électricité 100% renouvelable	La mobilité éco-responsable	L'habitat (logements sociaux, collectifs...)	L'alimentation saine, durable et local	La santé

**LES COOPÉRATIVES SONT RÉGIES PAR 7 PRINCIPES FORMULÉS PAR
L'ALLIANCE COOPÉRATIVE INTERNATIONALE (ACI) :**

01

Adhésion volontaire et ouverte à tous. Quel que soit le sexe, l'allégeance politique, la nationalité, etc., chacun doit pouvoir, s'il le souhaite, s'investir dans la coopérative.

02

Pouvoir démocratique exercé par les membres. Un homme = une voix.

03

Participation économique des membres. Chacun contribue au capital de la coopérative. Le surplus généré sert à la développer davantage, à faire des ristournes aux membres, à soutenir d'autres activités... pas d'actionnariat.

04

Autonomie et indépendance. Ce sont les membres qui gèrent la coopérative.

05

Éducation, formation et information.

06

Coopération entre les coopératives en se référant à un système de valeurs commun.

07

Engagement envers la communauté (développement continu et durable).

MAIS AUSSI, AUX 4 PRINCIPES DE L'ÉCONOMIE SOCIALE :

- 01** la poursuite d'une utilité sociale
- 02** la recherche d'un modèle économique viable
- 03** la gouvernance démocratique
- 04** la rentabilité mise au service de la finalité sociale

4 BONNES RAISONS DE S'APPROVISIONNER AUPRÈS DE COOPÉRATIVES

01

Vous avez accès à **un large panel de produits locaux et durables rassemblés au même endroit**. La plupart des coopératives complètent d'ailleurs leur offre par le biais de partenariats avec des coopératives du sud (qui ont les mêmes valeurs) pour vous proposer certains produits qu'on ne peut pas trouver en Belgique (ex : agrumes)

02

Elles **facilitent grandement la logistique d'approvisionnement** (un interlocuteur, logiciel de vente en ligne, une commande, une livraison, etc.). Toutefois, chaque cantine, en fonction de sa taille et de son contexte, peut préférer travailler en direct avec le producteur ultra-local.

03

Elles **apportent une certaine sécurité et garantie sur la disponibilité et les quantités** car elles globalisent l'offre de plusieurs producteurs locaux. En effet, ce sont des structures au service des producteurs qui permettent notamment la mutualisation d'infrastructures, la planification des cultures, les accords sur certains prix/marges entre les producteurs, la visibilité des produits et producteurs de services logistiques...).

04

En vous tournant vers ces structures de commercialisation de produits locaux en circuits-courts, vous contribuez à la relocalisation de notre alimentation : redynamisation de la diversification agricole des territoires wallons ; renforcement de l'ancrage social territorial ; maintien et création d'emplois durables et équitables ;

A ce jour, la quarantaine de coopérative membres du Collectif 5C représentent à travers la Région Wallonne et Bruxelles :

- ✓ 3 1150 producteurs
- ✓ 3 10955 coopérateurs
- ✓ 3 150 emplois directs durables

Il y a différents types de coopératives: la plupart commercialisent en B2C (vente directe : épiceries, eshop) et une petite dizaine de coopératives se positionne progressivement sur le B2B (vente de professionnel à professionnel (voir liste)

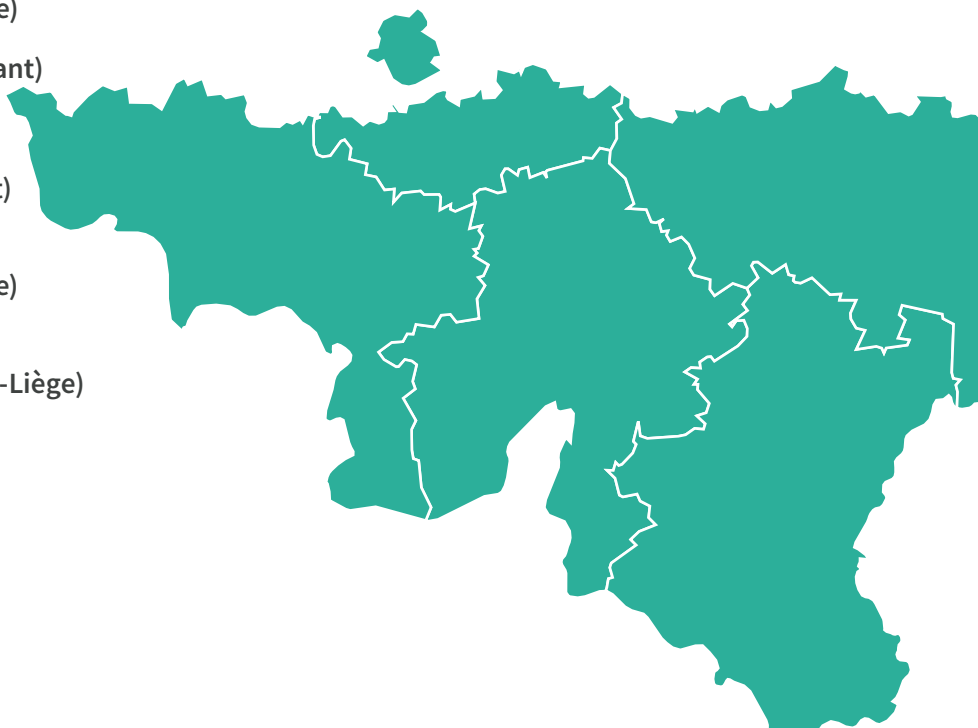
Vous souhaitez découvrir les coopératives actives sur votre territoire ?
Découvrez-les sur cette liste évolutive ! !

COOPÉRATIVES D'ÉCONOMIE SOCIALE
ET DE DISTRIBUTION DE PRODUITS AGRICOLES
ACTIVES EN WALLONIE ET/OU À BRUXELLES

- [Cabas](#) (Zone Bruxelloise)
- [Terroirist](#) (Zone Bruxelloise)
- [Ceinture alimentaire de Tournai](#)
(Zone de Tournai)
- [Farmery Garden](#)
(Zone de Mons- Frameries)
- [Circulacoop](#)
(Zone de Charleroi Métropole)
- [La botte paysanne](#)
(Zone de Chimay- Sivry)
- [CoopESEM](#) (Zone de Florennes)
- [Réseau solidairement](#) (Paysan)
(Zone de la province du Luxembourg-
Zone Bruxelloise)
- [Li Terroir](#) (Zone de Durbuy)
- [Asbl Solidairement](#) (Zone de Virton)
- [Agricovert](#)
(Zone de Gembloux- Wavre-LLN-Zone
Bruxelloise)
- [Paysans-Artisans](#)
(Zone du grand Namur-Florennes-
Hannut-Ciney-Rochefort-Gembloux-
Wavre-LLN-Zone bruxelloise)
- [Réseau RADIS](#) (Zone de Dinant)
- [Cocoricoop](#) (Zone de Ciney)
- [Hesbicoop](#) (Zone de Hannut)
- [Point Ferme](#)
(Zone de Huy-Nandrin-Liège)
- [Terre d'herbage](#)
(Zone de Verviers-Malmedy-Liège)

AUTRES OUTILS COLLECTIFS (PROVINCIAUX) AU
SERVICE DES PRODUCTEURS

- [Made in BW](#)
(Zone du brabant Wallon-Zone
bruxelloise)
- [Promogest](#)
(Zone de Liège- Waremme-Zone
Bruxelloise)



Fiche 2 : COMMENT FAVORISER L'ALIMENTATION DURABLE (ET DONC LOCALE) DANS LES MARCHÉS PUBLICS ?

VOTRE MARCHÉ PUBLIC EST INFÉRIEUR À 140.000 EUROS ?

Pas de publicité : vous pouvez solliciter des offres directement auprès de (minimum) trois opérateurs que vous choisissez.

VOTRE MARCHÉ PUBLIC EST SUPÉRIEUR À 140.000 EUROS ?

Publication obligatoire MAIS possibilité de prévoir des lots et de limiter le nombre de lots attribués par soumissionnaire (favorise les petits producteurs et les coopératives) => exemples : lot « fruits et légumes » ; lot « volaille » ; lot « viande de bœuf » ; lot « poisson » ; lot « crèmerie » ; ...

Une **bonne connaissance du secteur agricole wallon/local** permettra de favoriser indirectement des producteurs locaux :

Possibilité de rencontrer les acteurs du marché avant de lancer votre marché public (utile pour vous guider dans l'élaboration du cahier des charges)



Consultez le « [Guide pour un marché public d'alimentation durable](#) » : Cet outil, divisé en deux parties, détaille le fonctionnement des filières agricoles wallonnes et leurs caractéristiques pour permettre, sur base de critères vérifiables, de privilégier nos modes d'élevage et de culture.



✓ VEILLES À LA SIMPLIFICATION ADMINISTRATIVE :

- Limiter le nombre de documents demandés aux soumissionnaires
- Prévoir des modalités de contrôle en cours de marché plutôt qu'avant le marché.

✓ CONCERNANT LE PRIX

- Il ne doit pas être prépondérant dans les critères d'attribution, à l'inverse des critères de durabilité.
- Prévoir une clause de révision des prix afin de s'adapter aux fluctuations du prix des denrées alimentaires

✓ LAISSEZ-VOUS DES POSSIBILITÉS DE MODIFICATIONS D'UN MARCHÉ EN COURS D'EXÉCUTION (SOUS CERTAINES CONDITIONS).

✓ SOLICITEZ ET BÉNÉFICIEZ DE L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL PROPOSÉ PAR LA CELLULE MANGER DEMAIN DANS LE CADRE DU GREEN DEAL CANTINES DURABLES.

Fiche 3 : TOUT SAVOIR SUR L'OFFRE DES COOPÉRATIVES EN PRODUITS LOCAUX ET DURABLES

LA PRODUCTION LOCALE AU MENU DES COLLECTIVITÉS, MODE D'EMPLOI ?
MIEUX COMPRENDRE LES RÉALITÉS DES UNS ET DES AUTRES POUR FAVORISER
LES SUCCÈS.



Les cantines, pour assurer leur service, ont besoin d'une constance de leur **approvisionnement** (des produits définis, dans une quantité précise et des délais stricts en lien avec les menus annoncés). Basculer vers un appro local demande donc, tant pour les cantines que pour les producteurs une **adaptation de certains dispositifs**. A noter que la production reste dépendante de contraintes extérieures (météo, marché, bioagresseurs/ravageurs, etc.).

En fonction des **infrastructures et des espaces de stockage**, les cantines peuvent solliciter des **livraisons** jusqu'à 2 fois par semaine. Or, les producteurs ne sont pas forcément formés et équipés au **métier de distributeur**... D'où l'**intérêt de rassembler l'offre** (via des coopératives) afin de **mutualiser les transports** et de **réduire le nombre d'interlocuteurs**. Aussi, l'approvisionnement pourrait se faire progressivement (d'abord les collations fruit/légumes, prévoir 1 repas par semaine,...)

Le budget des cantines est très limité (peu de moyens). Par ailleurs, les **paiements des fournitures** sont souvent réalisés en décalé (3 mois max), ce qui est particulièrement contraignant pour nos producteurs (demande un bon fonds de roulement).

Elles peuvent avoir besoin de **produits spécifiques** (légumes de 4e gamme, grammages précis, packaging adapté, etc.) : cela suppose également de **développer l'offre des producteurs et des structures collectives locales de transformation**.

Finalement, la majorité des cantines fonctionnent par marchés publics : une difficulté administrative pour les producteurs. Cfr la fiche 2 pour faciliter leur accès au secteur de la production.

QUELLES GAMMES DE PRODUITS SONT PROPOSÉES À LA VENTE VIA LES COOPÉRATIVES ?



FRUITS ET LÉGUMES

- ✓ De 1re gamme en vrac
- ✓ De 4e gamme (principalement pommes de terre) (en réflexion pour d'autres légumes)
- ✓ Possible disponibilité en fruits et légumes d'ailleurs (partenariats avec des coopératives du sud)
- ✗ Pas de produits congelés (en réflexion)



PRODUITS VIANDEUX

- ✓ Colis,
 - ✓ Toutes pièces,
 - ✓ A la demande
 - ✓ ...
- + saison pour certains produits



PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

- ✓ Liquide,
 - ✓ Vrac, pièce,
 - ✓ Consignes,
 - ✓ ...
- + saison pour certains produits



PRODUITS SECS

- ✓ Vrac,
 - ✓ En paquets,
 - ✓ Locaux ou en collaboration avec des coopératives du sud
- + saison pour certains produits



PRODUITS CONSERVES

- ✓ Vrac,
 - ✓ En paquets/bocaux,
 - ✓ Locaux ou en collaboration avec des coopératives du sud
- Concurrentiel pour certains produits



BOISSONS

- ✓ Pack,
 - ✓ Bouteilles,
 - ✓ Locales,
 - ✗ Pas d'eau
- Concurrentiel pour certains produits

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous avons l'habitude de penser que les produits locaux vendus en coopératives sont forcément plus coûteux que via les circuits-longs traditionnels. Or, dans chaque gamme, en tenant compte de la disponibilité et de la saisonnalité, de nombreux produits sont concurrentiels : Faites le test !

EXEMPLE CONCRET POUR COLLABORER SEREINEMENT :

Et si on posait plutôt cette question

« Quel produit êtes-vous certains de nous fournir pour les 4 prochaines semaines ?
...et ce afin de réaliser des menus adaptés à la réalité des producteurs »

et non la question

« Auriez-vous ce produit pour mon menu que j'ai programmé ! »

“ Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde ! ” Gandhi

Pour des partenariats fructueux, il est donc essentiel de connaître les réalités de chacun, et de se connaître (interpersonnel) pour instaurer une relation de confiance.

ET POURQUOI PAS VOTRE COLLECTIVITÉ ?

En recherche pour diversifier vos canaux d'approvisionnement en soutien à l'économie sociale et solidaire ?

La restauration collective, grâce aux différents publics qu'elle touche et des volumes qu'elle écoule, constitue un levier important pour la transition vers une relocalisation d'une alimentation durable, accessible à tous !

Et si on se réappropriait de manière collective et équitable notre alimentation en contribuant au maintien et au développement de filières agricoles locales et plus respectueuses de l'environnement.

NOUS CONTACTER ?

CELLULE MANGER DEMAIN

www.mangerdemain.be

Chargés de missions approvisionnement MD

- elodie.lobet@mangerdemain.be
- hochul.chantraine@mangerdemain.be (coopératives)

Juriste MD

- simon.lechat@mangerdemain.be

Chargés de missions territoriales MD

- brabantwallon@mangerdemain.be
- hainaut@mangerdemain.be
- namur@mangerdemain.be
- liege@mangerdemain.be
- luxembourg@mangerdemain.be

COLLECTIF 5C

www.collectif5c.be

Coordinateur (Pierre Laviolette)

- pierre@collectif5c.be

Chargée de projet (afsca, magasin, insertion)

- marie@collectif5c.be

Chargé de projet : Logistique

- david@collectif5c.be