

Le développement durable à nos portes

Chez nous, dans le Gard et plus généralement dans la Région, on peut remonter déjà lointain en arrière pour vivre au quotidien la très tendance attitude baptisée « développement durable ».

Un concept un peu mis à toutes les sauces à tel point qu'il commence à perdre de son sens.

En économie aussi cette notion a pris son essor, pas toujours à des fins altruistes.

Par contre, dans notre département, un secteur qui fait assez peu de bruit et qui tient la route contre vents et marées, c'est bien l'agriculture de certains types de produits bien spécifiques et toujours cultivés naturellement depuis des siècles. Il n'y a pas de hasard.

Un produit spécifique

Ainsi l'oignon doux des Cévennes dont on vient de célébrer «le millésime » au Vigan, capitale du prestigieux (et délicieux) bulbe, qui est aussi une belle histoire de réussite économique, et maintenant, populaire, dans l'alimentation. Pour s'en convaincre, il suffisait de se rendre au Vigan pendant la « Foire de la pomme et de l'oignon » où chaque année, près de 30 000 personnes viennent célébrer cette spécialité typique et à nulle autre pareille.

Mais outre cet attrait populaire, cette histoire témoigne d'un engagement sans faille d'hommes et de femmes qui ont à la fois su se fédérer et encadrer leur savoir-faire afin de rendre rentable une culture qu'on aurait pu voir facilement se classer dans les légumes «communs ».

Et bien non grâce, à l'engagement, la vision clairvoyante et l'attachement à leur territoire, une trentaine de petits exploitants isolés se sont

réunis et ont créé une coopérative en 1991, « Origines Cévennes ». Vingt ans plus tard, ils sont une centaine et autant de familles qui vivent grâce à la production d'oignons doux des Cévennes. Une production par essence non délocalisable...

Entre temps, les initiateurs ont obtenu une appellation contrôlée (AOC) en 2003 et l'AOP (Appellation d'origine protégée, pendant de l'AOC au niveau Européen) en 2008. Une reconnaissance qui a permis de valoriser la production et de lui donner une plus value non-négligeable. Outre cette qualité reconnue par les plus grands Chefs toqués de France et de Navarre (on retrouve des oignons doux des Cévennes dans les préparations des plus grands restaurants), il y a aussi derrière cette démarche la volonté de préserver un mode de culture particulièrement adapté à la typologie du terrain et à sa climatologie. Un gage de saveur et de typicité.

Réussite économique

Aujourd'hui, la coopérative est un modèle de réussite économique, sociale et environnementale.

Du point de vue économique, chaque année près de 2000 tonnes en AOC passent ainsi par la coopérative pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 4 millions d'euros.

La structure emploie une équipe administrative de 12 salariés et l'on considère qu'un hectare de production permet de faire vivre une famille.

Un beau rendement dans le milieu agricole par les temps qui courent.

C'est aussi la résultante de cette démarche « qualité » qui a permis de tirer les prix vers le haut (soit entre 3 et 5,5 euros le kilo) mais dont la redistribution entre dans l'esprit du commerce équitable.

Et le consommateur ne s'y trompe pas. La saison venue (octobre, novembre), les amateurs se précipitent sur ce légume aux saveurs multiples et subtiles qui n'ont rien à voir avec le « commun » des oignons.

La démarche commerciale ciblée et bien équilibrée entre la grande distribution (50 % des ventes), le commerce de détail (40 % des ventes) et l'export (10 %) participe aussi à cette «success story » cévenole. C'est aussi une question de maîtrise de la production en matière de volume qui permet d'une part de maintenir des prix hauts (en réalité normaux en raison du travail demandé) et de maintenir une aura (plusvalue) sur le produit.

Une économie de bon sens

Au niveau local, cette reconnaissance a aussi été saluée autant par les Institutions avec l'obtention de la marque « Sud de

France » et du label « Militant du Goût » que par les grands Chefs étoilés du cru. Cette année, Michel KAYSER (Chez Alexandre, 1 étoile) a ainsi parrainé la fête alors que l'année dernière, c'est Jérôme NUTILE (Auberge du Castellas, 2 étoiles et Meilleur Ouvrier de France) qui avait fait honneur au produit.

Autant d'ambassadeurs prestigieux qui se font un honneur d'annoncer l'origine du produit sur leur carte.

Comme quoi, dans un secteur d'activité particulièrement sinistré, il reste des « niches » rentables qui s'accordent à toutes les notions que l'on peut développer au niveau du développement durable et à tous les niveaux de la filière.

C'est peut-être là le secret et cela

paraît si simple qu'on aurait tendance à dire : « il suffisait d'y penser ».

Il faut aussi bien sûr la volonté des hommes et des femmes pour aller dans ce sens sans concessions et avec une démarche dynamique contemporaine et adaptée.

Un exemple à méditer (et déguster) pour tous ceux qui aspirent à s'inscrire dans une économie productive de « bon sens », indélocalisable et cohérente à tous les échelons.

Thierry Gastou Directeur de la Cave Coopérative Origine Cévennes

Le Réveil du Midi

Vous venez de fêter les 20 ans de la Cave Coopérative Origine Cévennes. Quel bilan peut-on faire ?

Thierry Gastou

La Coopérative Origine Cévennes a démarré avec 30 producteurs, 500 tonnes d'oignons, un seul salarié. Aujourd'hui, ce sont 15 salariés, 100 producteurs, 2 500 tonnes de produits dont 90 % d'oignons, châtaignes et pommes reinette pour les 10 % restant. Dès le départ, les agriculteurs ont su se regrouper autour d'un même objectif : produire des produits de qualité, partager les saveurs d'un terroir d'exception, travailler dans un esprit de solidarité et d'échanges.

La coopérative apporte une valorisation des produits car on ne peut jouer sur les volumes, la traçabilité part de l'identification des lots à réception jusqu'à l'expédition, un agrément à réception suit un cahier des charges. Par sa capacité d'ancrage et son action sur le territoire, elle est un véritable acteur de développement.

Le Réveil du Midi

Quel est l'impact de la valorisation des terres ?

Thierry Gastou

La valorisation de l'espace permet aux produits complémentaires de s'adapter aux caractéristiques physiques de la Région.

L'oignon doux des Cévennes, sous son appellation d'origine protégée, est un produit à forte valeur ajoutée que l'on trouve sur les terrasses, les châtaigniers sur les pentes plus abruptes, les pommiers dans les fonds de vallées avec la pomme reinette et la démarche Sud Nature. C'est une véritable organisation spatiale des Cévennes où l'on a gagné des terrains sur les pentes avec la construction des terrasses.

Le Réveil du Midi

Comment est née la création d'un service de ventes directes ?

Thierry Gastou

La Coopérative Origine Cévennes est positionnée sur un marché de gros : centrales d'achats dont 15 % à

l'exportation.

Ce sont les visiteurs de passage qui nous ont obligés à revoir notre politique commerciale. On les sentait déçus de repartir sans avoir pu acquérir les produits du terroir. En termes d'images, ce n'était pas bon, on a donc décidé de faire un outil de promotion. Au bout de 3 ans, avec un salarié, le chiffre d'affaires est en progression et arrive quasiment à l'équilibre. Le magasin est ouvert du 15 septembre au 15 décembre pour un passage et un nombre de produits limité.

Un pari gagné car les meilleurs ambassadeurs des produits du terroir sont les consommateurs.

Coopérative Origine Cévennes
30570 Saint André de Majencoules