



LIVRET **DU SOCIÉTAIRE** **la carline**



Société Coopérative d'Intérêt Collectif
Épicerie bio, coopérative et à but non-lucratif de Die



Petite histoire de La Carline	4
La SCIC : une coopérative de territoire	7
Le fonctionnement démocratique	8
Une équipe salariée au service du projet coopératif	12
Faire vivre la coopération	13
Comment s'approvisionne l'épicerie ?	14
Le modèle économique de La Carline	16
Quelle Carline pour demain ?	18

Directeur de la publication : Florent Dunoyer

Responsables de rédaction : Caroline Maillet, Jonathan Bay

Mise en page et visuels : distilled-art.com

Crédits photos : Vincent Astier-Perret, Alain Giaccone, Julie Berger, Caroline Maillet

Impression : Héraldie, ZA de Cocause, 26150 Die

Version 1 - septembre 2020

La Carline - 21 rue du Viaduc - 26 150 Die

Tél : 04.75.22.08.11 - epicerie@lacarline.coop - lacarline.coop

Pour établir une égalité femme-homme dans sa communication, La Carline a fait le choix de l'écriture inclusive : point médian (salarié-e-s), usage du féminin et du masculin (les salariées et salariés) ou l'écriture neutre (l'équipe salariée). Elle utilise des accords de proximité (producteurs et productrices locales).



La Carline est une sacrée aventure collective. C'est l'héritière d'une association qui a mobilisé des personnes très différentes autour d'un même but : se nourrir en bio lorsque l'offre était quasi inexistante sur le territoire. Fortement inspirée de valeurs autogestionnaires, elle a permis à ses membres de se réapproprier la question alimentaire et de vivre des expériences collectives fortes.

Aujourd'hui, La Carline a trente ans. C'est une coopérative dynamique qui se porte bien et qui souhaite pousser plus loin l'inter-coopération entre les différentes personnes impliquées dans la production, la consommation et la distribution de l'alimentation. Les enjeux en matière de résilience territoriale et de relocalisation de notre alimentation sont forts ! Emplois, économie locale, écologie, circuits courts... les raisons sont nombreuses pour se poser la question d'investir l'inter-coopération en amont de l'épicerie.

La Carline entre dans une nouvelle décennie de son histoire et a besoin d'habitant-e-s, de producteur-rice-s et d'acteur-rice-s du territoire pour créer et enrichir ses projets ! Ce livret vous donne tous les éléments pour devenir un coopérateur ou une coopératrice éclairée de La Carline : son histoire, ses statuts, son fonctionnement démocratique et en magasin, sa vie coopérative, son approvisionnement, son modèle économique et ses aspirations pour demain.

La coopération se crée à plusieurs et nous avons besoin de vous pour construire des projets de transition alimentaire !

« UN CIRCUIT COURT ÉCONOMIQUE ET SOLIDAIRE (CCES) EST UNE FORME D'ÉCHANGE ÉCONOMIQUE, VALORISANT LE LIEN SOCIAL, LA COOPÉRATION, LA TRANSPARENCE ET L'ÉQUITÉ ENTRE LES ACTEURS DE L'ÉCHANGE. »

Définition du Labo de l'ESS



PETITE HISTOIRE DE LA CARLINE

La Carline est une plante emblématique du Vercors. C'est un petit chardon sans tige qui pousse au ras du sol pour résister à la dureté du climat montagnard. La coutume voulait qu'on le punaise aux portes des maisons pour éloigner le mauvais œil.

À Die, La Carline est une épicerie bio. Elle voit le jour en 1989 lorsque plusieurs habitant-e-s du Diois se groupent pour se fournir en produits biologiques. À l'époque, le paysage de « la bio » était loin de ressembler à celui d'aujourd'hui et il y avait peu de commerces proposant des produits d'épicerie biologique.



1989-2003 : L'ÂGE D'OR BÉNÉVOLE

La Carline commence par un groupement d'achats en produits d'épicerie sèche. Elle s'approvisionne auprès de grossistes, principalement Euronat à Peaugres (07), et se structure autour de l'**implication bénévole** et de la convivialité. Elle investit un premier petit local Quartier des Aires, puis un second local plus grand au Faubourg Saint-Marcel. Forte de son succès elle atteint **500 foyers adhérents**.

Ses membres prennent rapidement conscience de l'importance de faire « du direct » avec les fournisseurs et cherchent des produits autour de Die : farine de blé à Crest, flocons de céréales à Cornillon-sur-l'Oule, huiles essentielles & miel du Diois...



2003-2009 : SALARIAT ET 1^{ÈRE} VITRINE SUR RUE

En 2003, le Conseil d'Administration souffre du rythme des commandes et l'investissement purement bénévole atteint ses limites. L'association crée alors trois emplois et déménage dans un local plus vaste avec sa première vitrine sur l'extérieur, rue Auguste Barnaux.

C'est aussi l'**arrivée des premiers produits frais** à La Carline : légumes, fruits, fromages, laitages. Les producteurs et productrices locales déposent davantage leurs produits. Parallèlement, le Conseil d'Administration profite de l'association pour porter des thèmes liés à l'écologie et la coopération qui leur sont chers. Il lance et accompagne Les Rencontres de l'Écologie de 2003 à 2007.

En 2006, l'association compte 800 foyers adhérents. Son activité est digne d'une vraie petite PME. La gestion et la responsabilité juridique deviennent trop pesantes pour les bénévoles. Ils se questionnent quant à la **pertinence de la forme associative** de La Carline qui ne leur semble plus adaptée à son développement. Pour certains, il faudrait évoluer vers un autre statut juridique pour inclure formellement les producteurs, productrices



Des fondateurs et bénévoles devant le 8, faubourg Saint-Marcel

et l'équipe salariée et proposer un projet économique et politique plus ambitieux pour le territoire.

Cependant des craintes s'élèvent quant à la possibilité de se faire déposséder du projet et de perdre la convivialité et l'implication bénévole originelle en évoluant. Au terme de trois ans de réflexion, un nouveau projet prend finalement forme et la Carline opte pour le statut de coopérative qui semble le plus adapté à l'évolution du projet.



2009 : PASSAGE EN COOPÉRATIVE

Son projet s'affine en même temps que la forme change : pour La Carline, c'est être un acteur économique alternatif du territoire qui permet de développer l'agriculture biologique paysanne, les circuits courts, l'emploi local, le commerce de proximité et de faire la promotion de grands thèmes de l'écologie.

En 2010, La Carline déménage dans un local plus grand, de 200m², acheté par la coopérative et rénové écologiquement. C'est le fruit d'une coopération fructueuse entre bénévoles et artisans locaux. Ils créent de belles voûtes et habillent le magasin avec du bois. La Carline passe une nouvelle étape : **l'ouverture sur le territoire**. Dorénavant, plus besoin d'être adhérent-e pour faire ses courses : le magasin devient libre d'accès. Deux ans plus tard, elle atteint l'équilibre financier.

2010-2020 : SE PROFESSIONNALISER ET ESSAIMER EN RESTANT INDÉPENDANT



De 2010 à 2020, l'épicerie se professionnalise et développe avec l'augmentation de son chiffre d'affaires une bonne **capacité à créer des circuits courts**, en local ou avec des territoires éloignés.

En 2015, l'Assemblée Générale vote de nouvelles orientations de développement :

- › Agrandir le magasin pour donner à l'épicerie les moyens de répondre à la demande qui grandit plus vite que son outil logistique.
- › Mutualiser avec les acteurs et les actrices qui nous ressemblent dans la bio et les circuits courts pour être plus fort tout en conservant notre indépendance.
- › Accompagner des porteur-se-s de projets qui souhaitent se lancer dans l'artisanat ou l'épicerie bio et de proximité plutôt que de créer une chaîne de magasin.

En 2017, La Carline s'agrandit sur son bâtiment voisin, le 19 rue du Viaduc. Le chantier est orchestré en interne avec un comité de pilotage qui rassemble artisans et artisanes locales, l'équipe salariée et des membres du Conseil

d'Administration. La rénovation du bâtiment voisin permet d'installer de nouvelles réserves et chambres froides pour faire **davantage de place aux produits en vrac et à la circulation dans le magasin**. Plusieurs bureaux et une salle de réunion sont créés. La Carline peut dorénavant accueillir des acteurs et actrices du territoire et de la coopérative pour leurs réunions et formations.

LA SUITE C'EST À VOUS DE L'ÉCRIRE !

Le « Groupement Régional Alimentation de Proximité »



Créée en 2012, Grap est une coopérative (SCIC) regroupant des artisan-e-s et épiceries de proximité. C'est également une Coopérative d'Activité et d'Emploi (CAE)

spécialisée dans l'alimentaire. Elle rassemble **plus de 50 activités** de la région rhônalpine qui travaillent pour une alimentation toujours plus résiliente : chocolateries, épiceries, boulangeries, traiteurs ... Une équipe mutualisée gère des services de comptabilité, informatique, ressources humaines, accompagnement juridique et économique des activités. Cela permet aux entrepreneur-se-s de se concentrer exclusivement sur leur cœur de métier.

Le partenariat entre les coopératives Grap et La Carline est né en 2016. Les deux structures commencent à se suivre de près : participation aux séminaires et Assemblées Générales respectives, échanges de pratiques, formations, imagination d'accompagnement conjoint pour favoriser l'essaimage de nouvelles activités dans l'alimentation bio de proximité.

Et cela entre vite en pratique ! La Carline accompagne à la création : l'épicerie associative de Beaufort-sur-Gervanne, les chocolateries Chocolalala à Die et Chocolat Pan à Saoû, la boulangerie « Le Fournil des Comètes » au Poët-Laval, l'épicerie « Comme 3 Pommes » à la Ferme Margerie.



En 2019, la coopération avec Grap franchit un nouveau seuil et La Carline accueille dans ses locaux une salariée de Grap entièrement dédiée à l'accompagnement de nouvelles activités sur le territoire. Les deux coopératives proposent aux producteurs et productrices du Diois un service de livraison « Coolivri » qui achemine leurs produits vers les autres épiceries du réseau Grap.



LA SCIC : UNE COOPÉRATIVE DE TERRITOIRE

La Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) est un des statuts les plus récents et les plus aboutis du mouvement coopératif. Il permet de démocratiser l'activité économique en associant les principales parties prenantes aux orientations de l'entreprise. C'est une entreprise ancrée dans un territoire socialement, économiquement et culturellement.

LE PROJET COOPÉRATIF

En passant en SCIC, La Carline souhaite **encourager un changement sociétal** plus large :

- › Le développement de l'agriculture biologique locale et paysanne par l'offre de débouchés durables aux producteurs et productrices,
- › La création d'emplois, la relocalisation de l'économie et la défense du commerce de proximité,
- › La pérennisation de circuits courts durables en local et avec d'autres territoires limitrophes ou éloignés (commerce équitable),
- › Le tissage des liens de compréhension et de travail entre toutes les parties prenantes de la filière agricole et alimentaire du territoire,
- › La participation à la vie locale et le soutien d'initiatives dans les champs de l'agriculture et de l'alimentation biologique locale ainsi que de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS).

En se transformant en SCIC, La Carline adopte l'identité coopérative et adhère à ses **valeurs éthiques fondamentales**, notamment celles qui découlent de la « coopération multi-sociétaire » :

- › Le pouvoir est organisé, légitimé par des processus démocratiques et les prises de décisions sont transparentes,
- › Le respect de la personne humaine et la reconnaissance de la dignité au travail sont prééminentes,
- › La diversité des sociétaires (multi sociétariat) place l'intérêt collectif au-delà de l'intérêt particulier ou catégoriel de ses membres,
- › La SCIC est une entreprise indépendante et transmissible uniquement à des sociétaires, elle ne peut être délocalisée,
- › Les réserves impartageables de la SCIC permettent la pérennité de la coopérative.

« **DANS UNE COOPÉRATIVE, ON NE PARLE PAS D'ACTIONS ET D'ACTIONNAIRES, MAIS DE PARTS SOCIALES ET DE SOCIÉTAIRES.** »



LE FONCTIONNEMENT DÉMOCRATIQUE

Les membres des différents collèges (production, consommation, distribution et soutien) s'investissent dans la coopérative pour servir un projet collectif qui dépasse leurs intérêts catégoriels ou particuliers. De cette manière, les projets autour de la filière alimentaire sont menés dans un esprit d'inter-coopération et non de mécanismes de marché où les plus forts et les plus fortes s'imposent.

LE FONCTIONNEMENT DÉMOCRATIQUE REPOSE SUR :

Un principe d'équité : « **une personne = une voix** » et non une action = 1 voix. La personne prévaut sur le capital.

Une Assemblée Générale qui a lieu une fois par an. Elle rassemble les sociétaires pour :

- › Présenter le Rapport d'Activité de l'année écoulée,
- › Approuver les comptes de la société et valider les entrées et les sorties au sociétariat,
- › Élire les membres du Conseil d'Administration,
- › Voter les orientations de la coopérative.

Un Conseil d'Administration qui se réunit une dizaine de fois par an.

Les membres ont un mandat de 3 ans et sont renouvelables par tiers. Le Conseil d'Administration **élabore la stratégie de la coopérative** en lien avec son projet et ses valeurs et veille au bon fonctionnement de la coopérative. Le CA est composé au minimum de deux producteur-rice-s, de deux consommateur-rice-s et de deux salarié-e-s.

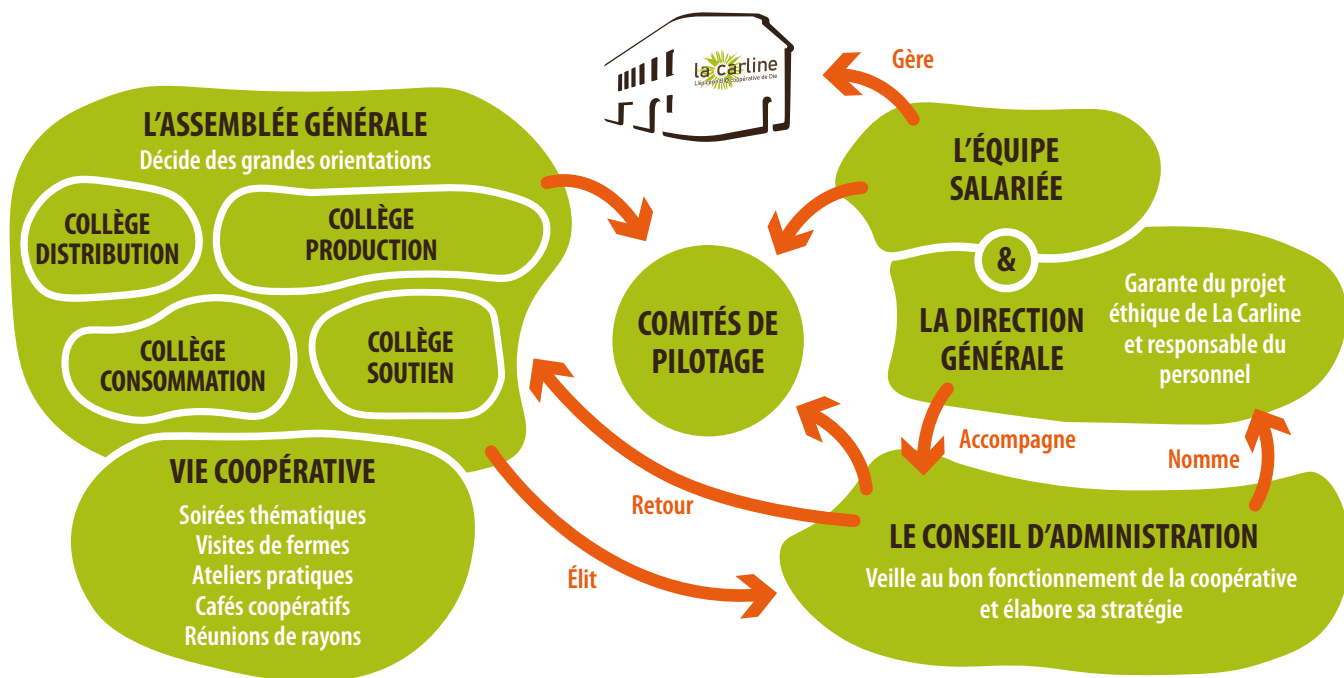
Des comités de pilotage. Pour aller plus loin, les administrateur-rice-s peuvent participer avec la direction, des salarié-e-s et des sociétaires aux comités de pilotage **autour de chantiers thématiques** : mise à jour des statuts, rénovation bâtiment, projet coopératif agricole...

Une Direction Générale. La responsabilité juridique et la gestion de la société sont assurées par la direction générale, liée au Conseil d'Administration par un « mandat social ». La direction est **garante du projet coopératif et éthique de La Carline**. Dans ce but, elle coordonne l'équipe salariée, veille au bon fonctionnement du magasin et accompagne le Conseil d'Administration dans l'orientation stratégique de la coopérative.

Pour aller plus loin : lire les statuts de La Carline et la charte de fonctionnement « Les Essentiels », consultables sur le site internet de La Carline.



Une partie du Conseil d'Administration en 2020



À l'Assemblée Générale, les voix sont pondérées par des collèges de vote pour garantir l'**équilibre des pouvoirs** entre les groupes de sociétaires.

- › collège consommation (30%),
- › collège production (30%),
- › collège distribution (30%),
- › collège membres de soutien (10%).

LA TRANSPARENCE DE L'INFORMATION ET LES CAFÉS COOPÉRATIFS

La coopération demande de la connaissance et du temps ! Chaque année la direction rend public à ses sociétaires les comptes annuels, les palmarès des produits, l'évolution de son équipe interne et les défis auxquels elle fait face. En amont ou pendant l'Assemblée Générale, elle organise des **temps de débats sous forme de Cafés Coopératifs** animés par des prestataires extérieur-e-s pour échanger, débattre et faire émerger les orientations de la coopérative. Ces informations et ces temps d'échanges permettent de participer activement à la vie démocratique de La Carline.

RÉUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Un processus de prises de décisions inspiré des principes de l'holocratie et de la sociocratie :

- La **qualité des échanges** est primordiale : écoute mutuelle, prises de paroles courtes et succinctes, expression à partir du « je »,
- Organisation de **tours de paroles** et reformulation collective par « la voie du milieu »,
- Des CA informels permettent de prendre le temps d'échanger pour préparer la prise de décisions lors de CA formels,
- Les décisions sont prises par consentement plutôt qu'à la majorité : une décision peut être validée seulement lorsque que personne n'est contre,
- Une décision est ajournée lorsque le collectif ne la juge pas assez mûre,
- La présidence est nommée par un processus d'élection sans candidat,
- Il est possible d'être « **administrateur-riche stagiaire** » pendant un an avant de s'engager dans un véritable mandat.





UNE ÉQUIPE SALARIÉE AU SERVICE DU PROJET COOPÉRATIF

L'équipe salariée assure le travail opérationnel de l'épicerie. C'est aussi elle qui arbitre le choix des produits et la création des prix en accord avec la politique d'approvisionnement et de marge de la coopérative (voir pages 14 et 16).

FAIRE CIRCUIT COURT : ÊTRE À L'ÉCOUTE DES BESOINS DE SES PRODUCTEUR·RICE·S ET DE SA CLIENTÈLE

L'équipe cherche à augmenter la part des produits locaux en planifiant des approvisionnements avec des fournisseurs locaux et en recherchant de nouveaux producteurs et nouvelles productrices en circuits courts, locaux ou éloignés. Pour s'adapter à leurs contraintes et parler au mieux du travail des producteurs et productrices auprès de la clientèle, les salarié·e·s organisent des visites de fermes, des rendez-vous annuels et des réunions avec plusieurs producteurs et productrices d'un même rayon.

UNE ORGANISATION DU TRAVAIL VARIÉE ET BASÉE SUR L'EXPÉRIENCE EN MAGASIN

Côté magasin, on évite la routine. Les épicier·e·s changent de poste de travail toutes les demi-journées : réception des livraisons, mise en rayons, service et conseil à la clientèle, encaissement, mise à jour des prix. Côté bureau, les épicier·e·s peuvent se spécialiser en fonction de leurs compétences sur un poste : chargé·e d'approvisionnement, comptabilité et ressources humaines, gestion des plannings, animation et communication.

RESPONSABILISER ET COORDONNER PLUTÔT QUE HIÉRARCHISER

Chef·fe ou pas chef·fe ? La direction assure les responsabilités juridique et financière de l'entreprise. Elle veille à la bonne coordination de l'équipe en son sein et avec les producteurs et productrices. Elle impulse une responsabilisation de tous et toutes et prend des décisions en concertation avec les publics concernés : équipe salariée, Conseil d'Administration ou sociétaires.



L'équipe salariée début 2020

Principes de management horizontal

- › Anti-spécialisation des postes : rotation des tâches dans l'épicerie
- › Expérience du magasin requise pour les postes de bureau
- › Animation tournante pour les réunions d'équipe et entretiens d'embauche avec des regards croisés
- › Limitation de l'échelle de salaire de 1,7 entre le salaire le plus bas et le plus haut
- › Salaire minimum à SMIC +20%
- › Obligation d'être sociétaire de la SCIC pour les contrats en CDI

FAIRE VIVRE LA COOPÉRATION

LES RENDEZ-VOUS CARLINE : PROMOUVOIR L'AGRICULTURE PAYSANNE ET DÉPASSER LA RELATION COMMERCIALE

L'un des objectifs de La Carline : que la coopération dépasse l'acte d'achat et s'inscrive dans la défense de l'agriculture biologique paysanne.

Depuis 2015, l'équipe salariée consacre des heures à l'organisation d'animations hors du magasin. Des **ateliers pratiques** permettent de diffuser le savoir-faire autour d'une alimentation simple et saine. Ils mettent en valeur les **métiers de la production et de l'artisanat**, l'**existence de filières locales** et l'**interdépendance entre les acteurs et actrices locales** qui fournissent l'épicerie.

→ ateliers « Cuisine avec les algues », « Fabriquer ses propres chocolats », « Autour du lait : de la traite à la transformation », « Du grain au pain ».

La complémentarité des producteur-rice-s qui fournissent un même rayon du magasin est mise en valeur par des **journées thématiques** composées de **visites de fermes** et d'un **repas partagé**.

→ Journée autour de l'élevage dans le Haut-Diois, Journée thématique sur les plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales.

La Carline organise une à deux fois par an des **soirées d'échanges** à partir de films ou conférences. C'est l'occasion de réunir des acteurs et actrices du territoire, du monde paysan et des chercheurs et chercheuses pour pousser plus loin les thèmes liés à l'agriculture biologique et paysanne.



(gauche) Projection de film Petit paysan automne 2017
(droite) Assemblée Générale avril 2017



COMMENT S'APPROVISIONNE L'ÉPICERIE ?

Héritière d'une association de consommateurs et consommatrices engagées, La Carline souhaite favoriser une alimentation biologique, de proximité, équitable et sans déchet.

Sa volonté est d'être une alternative aux grandes surfaces en proposant une gamme complète de produits d'épicerie (2000 références) volontairement réduite au nécessaire de l'alimentation, de l'hygiène et de l'entretien. La Carline fait ainsi la promotion d'une alimentation saine et simple, première base de la santé. Le choix des produits fait donc l'objet d'un travail minutieux auprès de chaque fournisseur !

UN ÉCOSYSTÈME INTÉGRÉ DANS LE DIOIS

La Carline planifie ses approvisionnements pour proposer à sa clientèle un maximum de produits locaux et à ses producteurs et productrices, des débouchés réguliers et durables. Dans certains cas, le Diois fournit l'intégralité de la filière, de la matière première (blé) au produit fini (pain) en passant par la transformation (farine et boulangerie).

En 2019, 41 % de nos fournisseurs étaient situés à moins de 75 kms routiers (pain, farine, fruits & légumes, viande, miel etc).

UNE COMPLÉMENTARITÉ DES TERRITOIRES

Dans d'autres cas, la production locale ne suffit pas à répondre à la demande de la clientèle. De plus, les aléas climatiques réguliers (gel, canicule, grêle) nous incitent à créer des **circuits courts durables** avec d'autres producteur-riche-s de la Drôme ou de l'Isère pour compléter l'offre du Diois. Et lorsqu'il n'y a plus d'offre chez ces producteur-riche-s, La Carline se tourne vers les grossistes.

DES CIRCUITS COURTS ÉLOIGNÉS MAIS « EN DIRECT »

La Carline développe des circuits courts avec d'autres territoires pour les produits qui ne sont pas trouvés dans la région. La clientèle a ainsi davantage accès à des **produits de première nécessité** issus directement des producteurs et productrices éloignées : agrumes de Sicile, huile d'olive 1er prix en vrac de vergers anciens d'Andalousie, huile d'olive de qualité supérieure de Crète.

EN COMPLÉMENT : CHOISIR DES GROSSISTES ÉTHIQUES

En 2019, La Carline travaille avec 150 producteur-riche-s-artisan-e-s, transformateur-riche-s, coopératives ou associations de moins de 30 salarié-e-s et avec 20 grossistes et entreprises de transformation de plus de 50 salarié-e-s. Les grossistes qui travaillent avec La Carline sont engagés dans le bio et une politique globale respectueuse de la nature.

Travailler avec ces entreprises permet de **compléter l'offre des produits locaux** et de **proposer une gamme d'alimentation complète**. La Carline devient alors une réelle alternative aux grandes surfaces et augmente sa capacité de vente de produits locaux.

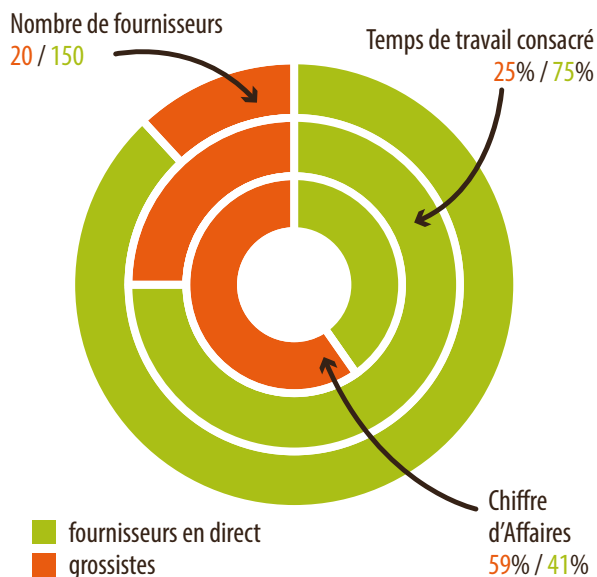


CIRCUIT COURT OU CIRCUIT LOCAL ?

Autrement dit : Agrumes de Sicile achetés à La Carline
OU Clairette de Die achetée en grande surface ?

Le circuit court est un circuit avec au maximum un intermédiaire entre la production et la consommation. Cependant, un **produit issu de circuit court n'est pas forcément local**. Il peut parcourir de très nombreux kilomètres pour arriver jusqu'à votre panier. Tout comme un produit local peut avoir de nombreux intermédiaires entre les producteurs et productrices et vous.

TRAVAILLER AVEC DES FOURNISSEURS EN DIRECT ET DES GROSSISTES



Même si les ventes issues de produits de grossistes représentent 59% de notre Chiffre d'Affaires, nous consacrons les 3/4 de notre temps de travail aux fournisseurs de plus petite taille (planification, commandes, réception). L'objectif de la coopérative est de **créer davantage de circuits courts** et de poursuivre notre démarche pour une agriculture paysanne de proximité.

PRINCIPES D'APPROVISIONNEMENT

- › Proposer **exclusivement du bio** (La Carline est un distributeur certifié de produits biologiques),
- › Privilégier les **partenariats durables** avec les producteurs et productrices locales,
- › **Multiplier les circuits courts** « en direct »,

➡ *en 2012, les oranges étaient 100% issues de grossistes. En 2019, elles venaient à 94% (soit plus de 13 tonnes) d'un circuit-court en direct de producteurs siciliens*

- › Privilégier les aliments **sans emballages et produits en vrac** (47 % des ventes en 2019),
- › Respecter un cahier des charges de la **saisonnalité sur les fruits & légumes**,

- › **Restreindre les « super-aliments »** dont la consommation européenne entraîne des troubles écologiques et sociaux majeurs dans les pays de production,

➡ *quinoa d'Amérique Latine, graines de Chia, huile de palme*

- › **Éviter le double référencement d'un même produit** sauf pour ceux de première nécessité lorsque que le prix du « local » est au minimum 15% plus élevé que celui « grossiste »,

➡ *coulis de tomates, pâtes, huile d'olive*

- › Privilégier les aliments issus de **filières certifiées Commerce Équitable** pour les fruits secs, le chocolat, le café et le sucre.

➡ *labels « BioPartenaire » et « Símbolo de Pequeños Productores »*



LE MODÈLE ÉCONOMIQUE DE LA CARLINE

LES MARGES AJUSTÉES EN FONCTION DU CIRCUIT D'APPROVISIONNEMENT

La Carline prélève une marge sur chaque produit vendu. Cette marge permet à la structure de **payer ses frais de fonctionnement** et de **dégager un résultat économique** pour financer son développement et investir dans d'autres projets liés à l'alimentation de proximité et l'agriculture paysanne.

Contrairement à la majorité des commerces, **les marges pratiquées par La Carline sont fixes** et basées sur la nature de leur circuit d'approvisionnement :

- › 33 % pour les produits issus de grossistes,
- › 29 % pour les produits issus de producteurs en direct,
- › 25 % pour les produits du Diois.

Le prix en magasin reflète le prix d'achat auprès d'un fournisseur et donne une bonne lisibilité à la clientèle sur les coûts réels des produits : **pas de capitalisation de marges, pas de fausses promos, pas de produits d'appel !**

TROUVER UN JUSTE PRIX AVEC LES FOURNISSEURS EN DIRECT

La fixation du « juste-prix » est un process complexe : **il faut trouver une équité des échanges entre les acteurs et les actrices de la consommation, production et distribution**. Et ceci au milieu d'un marché devenu concurrentiel où une grande partie des produits biologiques est issue d'une agriculture décentralisée et industrielle.

Les producteurs et productrices avec qui nous travaillons nous proposent des produits à des tarifs d'achat hors-taxe destinés aux professionnels. Ces tarifs sont situés **en-dessous des prix de vente directe** et se calculent en fonction de leurs coûts de production et des prix pratiqués sur le marché local et national.

Lorsque les producteurs et productrices n'ont pas défini de tarifs pour les professionnels, nous cherchons avec eux des tarifs d'achat qui leur conviennent et permettent à La Carline de revendre leurs produits à des prix qui, dans l'idéal, n'excèdent pas 10% de leur prix en vente directe.

NÉGOCIER DES REMISES CONJOINTEMENT AVEC GRAP AUPRÈS DES GROSSISTES

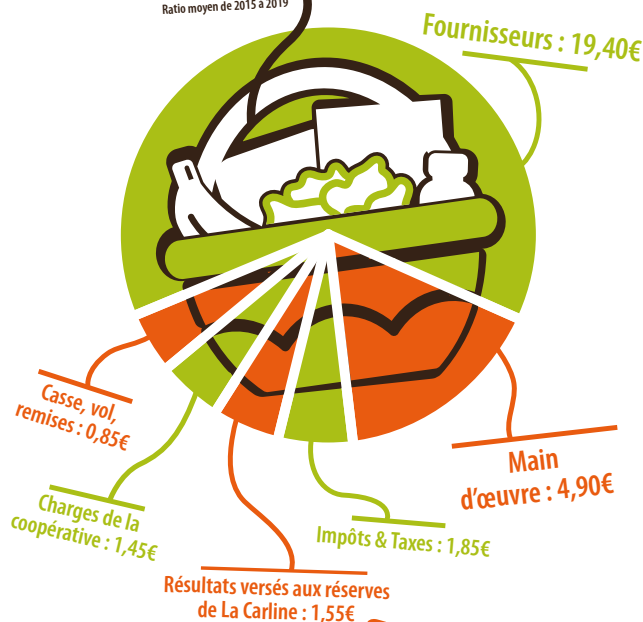
Les prix proposés par les grossistes varient en fonction du volume d'achat annuel du magasin. Depuis 2016, La Carline négocie avec Grap auprès des grossistes et bénéficie de remises plus conséquentes. Avec cette mutualisation, elle a pu **réduire ses écarts de prix avec les magasins appartenant aux grands réseaux de distribution**, tout en restant indépendante.



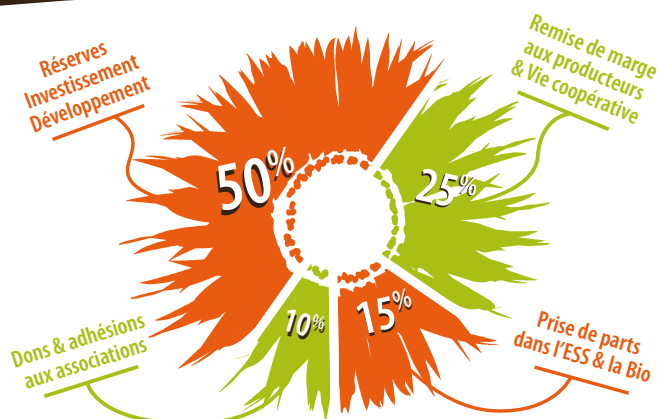
OÙ VA VOTRE ARGENT ?

POUR UN PANIER MOYEN À 30€

Ratio moyen de 2015 à 2019



OÙ VONT LES PROFITS ?



LA NON-LUCRATIVITÉ ET LA REDISTRIBUTION DES RÉSULTATS

Lorsque La Carline réalise des résultats économiques, ils sont impartageables, ne peuvent pas être redistribués aux associé-e-s et sont systématiquement remis dans les réserves de La Carline.

Comment utiliser au mieux les richesses engendrées par l'activité de La Carline ?

En 2019, le Conseil d'Administration a choisi une répartition en quatre enveloppes :

- › **Réserves, investissement, développement** : rénovation du bâtiment en 2017, réaménagement du magasin, projets futurs, etc.
- › **Lien producteurs-productrices / consommateurs-consommatrices** : baisse de marge de 29% à 25% en 2019 sur les produits du Diois, organisation de visites de fermes, d'ateliers, etc.
- › **Prise de parts et de titres participatifs dans l'Économie Sociale et Solidaire et la bio** : Enercoop, Dwatts, ACOPREV, Grap, la Nef, l'épicerie Comme Trois Pommes, Chocoolalala, Les Volontoux, l'Atelier Paysan, le Monastère de Sainte-Croix, Villages Vivants, Humanité, etc.
- › **Dons et adhésions aux associations locales** : ADEAR, Terre de liens, Solidarités paysans, Agribiodrôme, ASPRO, Alpes Solidaires, Urscop, LPO, La Parallèle, Voies Libres, Théâtre de Die, le Pestel, Collectif Vélo Diois, Ensemble ici.



QUELLE CARLINE POUR DEMAIN ?

Entre 2015 et 2020, La Carline a avancé sur trois axes :

- › **Inventer « l'épicerie bio de demain »** : Sélectionner des produits bio locaux, en direct, en vrac et éthiques. Créer du lien entre nos consommateurs, consommatrices et nos producteurs, productrices. Rester en centre-ville pour renforcer le commerce de proximité.
- › **Tisser du lien avec des acteurs et actrices qui nous ressemblent** : Créer davantage de circuits courts. Coopérer avec d'autres structures de l'Économie Sociale et Solidaire.
- › **Grandir plutôt que grossir** : Développer des compétences pour favoriser l'émergence de nouvelles initiatives dans l'alimentation bio et locale.

Quels sont les prochains horizons de La Carline ? Poursuivre ces objectifs et répondre aux défis de cette nouvelle décennie. Car en trente ans, le contexte de la bio a bien changé !

En 2020, tous les commerces alimentaires possèdent leur rayon bio. Mais quelle « bio » ? La bio que nous défendons dépasse le simple cahier des charges. Elle intègre les dimensions écologiques, sociales et économiques de la production à la distribution. Acheter un produit local dans un supermarché ou à La Carline n'a pas les mêmes répercussions pour l'économie locale !

Heureusement, cette bio-là franchit un cap. Les nouvelles installations agricoles favorisent la diffusion des produits bio paysans : vente directe, créations de marchés, systèmes de paniers, épicerie zéro déchet, magasin de producteurs, jardins partagés : une vraie effervescence des circuits courts !

La Carline souhaite continuer à dépasser sa fonction d'épicerie et poursuit son action autour de 4 questionnements :

1. COMMENT LA CARLINE RENFORCE SES LIENS AVEC SES USAGERS, USAGÈRES ET SOCIÉTAIRES ?

Que de changements depuis 1989 ! L'investissement bénévole a changé d'endroit : l'équipe salariée gère le magasin, du temps est consacré à l'animation de la vie coopérative, les objectifs de La Carline se sont diversifiés. En bref, l'organisation entre dans sa trentaine !

Si son esprit reste le même, sa capacité à faire levier pour la bio qu'elle défend a grandi à la mesure de son activité. Aujourd'hui, La Carline doit imaginer de nouvelles solutions pour répondre aux enjeux contemporains des circuits courts. Cette coopérative s'est de tout temps construite grâce à l'investissement de ses membres. Le passage de la trentaine n'y fera pas exception !

« **Tous bénévoles, tous responsables** », c'est l'adage de Bernard Collignon, ancien président de La Carline qui résume toujours bien l'esprit de la coopérative.

Cette épicerie est une organisation du territoire (est-ce un Commun ?). Les manières de s'en saisir sont diverses et ont toutes leur importance, à

commencer par l'information : lecture de « la Niouslette » ou du Rapport d'Activité, participation aux ateliers, visites de fermes, cafés coopératifs ou Assemblée Générale, discussions avec les producteurs et productrices lors des dégustations, prises de parts sociales, candidature au CA ...

Entretenir les anciens ponts et en créer de nouveaux... La Carline a besoin de vous pour pousser plus loin la coopération ! **Mobilisez-vous !**

2. COMMENT LA CARLINE GRANDIT-ELLE ?

La Carline n'est plus seule sur le territoire. Faut-il en avoir peur ? Au contraire, c'est une étape encourageante pour la transition de l'agriculture et de l'alimentation du territoire !

Faut-il croître pour exister ? Pas nécessairement ! L'équilibre financier de La Carline n'est pas basé sur un prévisionnel de croissance. Sa gestion est prudente et son résultat impartageable. Cela lui donne une assise financière qui lui permet de grandir sereinement pour répondre à une demande et de **partager son savoir-faire pour favoriser les initiatives indépendantes et en réseau**. Autrement dit : soutenir les autres à créer leur activité dans l'alimentaire !

Le potentiel du développement de « la bio » et de l'Économie Sociale et Solidaire est encore très vaste pour le territoire. **Tout le monde peut être acteur de la transition écologique !**

3. COMMENT LA CARLINE ENCOURAGE LA PRODUCTION LOCALE ?

C'est un constat réalisé par la coopérative : pour encourager la production locale, il faut dépasser l'offre de débouchés et inventer de nouveaux outils. La Carline propose à ses fournisseurs locaux un service de facturation, des prêts de campagne, des livraisons vers d'autres épiceries, un accès à une salle de réunion. Ces services restent mal-connus et sous-utilisés !

La Carline a décidé d'**orienter une partie de son résultat économique vers le soutien à la production**. Comment ? En investissant dans du matériel de conservation et de transformation ? En mutualisant des formations et du conseil ? Ces possibilités sont à définir avec les publics concernés. **Partagez vos idées avec nous !**

La vague de départ à la retraite d'une génération d'agriculteurs et d'agricultrices peut devenir une opportunité majeure pour relocaliser la production de notre alimentation et limiter l'urbanisation des terres agricoles :

rapprochons les champs de l'assiette et accompagnons la mutation des fermes vers les circuits courts et l'ESS !

Toute la filière alimentaire doit participer à cette mutation. Ce n'est pas aux agriculteurs et aux agricultrices de porter seules tous les risques : La Carline doit-elle prendre part à l'investissement matériel et humain ? Orienter l'épargne de ses client-e-s vers le financement de ces fermes. Son rôle et ses moyens d'actions restent à affiner.

Accompagner ces fermes sur le territoire ramène aussi à la question des débouchés : comment faciliter leur commercialisation sans mettre en difficulté les autres producteurs et productrices du territoire ? **Autrement dit, comment supplanter la concurrence du marché en organisant la coopération en amont de la production**.

Ces questions sont à creuser collectivement ! **Venez nourrir ce projet !**

4. COMMENT LA CARLINE FACILITE L'ACCÈS AU BIO SANS RÉDUIRE LES REVENUS DANS LES FERMES ET LES ÉPICERIES ?

L'accessibilité aux produits bio et locaux ne se résume pas aux « prix ». Ceux de la grande distribution sont indexés sur des produits issus de productions industrielles, de pratiques de dumping social et de politiques de bas salaires. Tirer vers le bas les prix des produits bio et paysans fragiliserait les fermes locales. La démocratisation de la bio doit donc se faire avec une juste rémunération du travail dans les fermes et la distribution. Il y a urgence à ce que les acteurs et actrices de la production, de la distribution et de la consommation s'attaquent ensemble à ce problème.

La Carline a exploré d'autres voies pour faciliter l'accès au bio et prendre sa part dans l'aide alimentaire : dons aux associations d'aide alimentaire et associations de soutien des migrant-e-s, création d'un produit solidaire dont les ventes sont reversées à une association locale (Marmelade d'Agrumes Solidaire). Il ne faut pas s'arrêter là et La Carline engage une partie de son résultat pour créer de nouveaux outils de solidarité alimentaire. D'autres sont à inventer ensemble. **À vos idées !**

**DEVENEZ COOPÉRATEUR ET COOPÉRATRICE
POUR RÉ-INVESTIR L'ALIMENTATION LOCALE !**



Horaires d'ouverture

Lundi : 15h-19h

Mardi, jeudi et vendredi : 9h-12h30 et 15h-19h

Mercredi : 9h-13h30 et 15h-19h

Samedi : 9h-13h30 et 15h-19h

Samedi Hiver : 9h-13h30 et 14h30-17h30

La Carline • 21 rue du Viaduc, 26150 Die
04 75 22 08 11 • epicerie@lacarline.coop

lacarline.coop