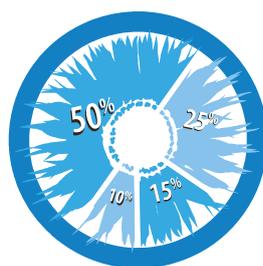


ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SAMEDI 15 JUIN 2024

RAPPORT D'ACTIVITÉ ANNÉE 2023

la carline



SOMMAIRE

I. Le projet coopératif	6
1.1. La Carline à horizon 2025	6
1.2. Evolution du sociétariat au 31.12.2023	7
1.3. L'équipe : un collectif à toute épreuve	8
1.4 La vie coopérative en action !	10
1.4.1 Des rencontres pour garder le lien entre producteurs, consommateurs et salariés !	10
1.4.2 Le partenariat avec les Restos du Cœur : l'accessibilité alimentaire en question	12
1.4.3 Les produits militants	12
1.4.4 La Carline en 2030 ? Un séminaire pour lancer notre futur projet coopératif...	13
1.4.5 Communiquer et faire connaître notre modèle	14
II. Comment la Carline grandit-elle ?	17
2.1 Le partenariat avec GRAP : coopérer, mutualiser et essayer	17
2.1.1 Les Activités GRAP du Diois	17
2.1.2 GRAP et la Carline : une affaire qui roule avec coolivri.	21
III. La ferme maraîchère de Chamargès	23
3.1. Les grandes étapes de l'année	23
3.2 Scénario financier.	26
IV. Rapport financier 2023 et perspectives 2024	32
4.1 L'évolution de l'activité économique : le chiffre d'affaire de l'épicerie (CA)	32
4.2 Les achats de marchandises et la marge comptable	35
4.2 Evolution des charges externes : les frais généreux ?	37
4.3 Synthèse du modèle économique de La Carline	40
V. Vote des résolutions et motions AGO	44

Mesdames, Messieurs,

Nous vous réunissons en Assemblée Générale le samedi 15 juin 2024, afin que, conformément aux dispositions légales et réglementaires, ainsi qu'à l'article 25 des statuts, vous puissiez examiner les comptes de l'exercice clos le 31 décembre 2023 et vous rendre compte de l'activité de notre société coopérative.

Pour votre information, il est tenu à votre disposition tous les documents prescrits par la loi : les documents de gestion de la SCIC, à savoir le bilan, le compte de résultat, les annexes détaillées et les rapports de révision coopérative. Les comptes annuels de notre société ont été établis selon les mêmes formes et méthodes que les années précédentes.

Ce rapport d'activité vous permet de mieux connaître la société coopérative que vous soutenez à travers vos prises de parts sociales. Il apporte une lecture des résultats et de l'activité de l'année et présente des orientations pour l'avenir.

Nous nous retrouvons 6 mois après la clôture comptable, le rapport d'activité qui suit fait donc état de l'exercice comptable 2023 et il présente les avancées du projet coopératif de juillet 2023 à mai 2024. Nous vous en souhaitons bonne lecture et vous remercions pour votre soutien au quotidien de votre coopérative à travers vos actes d'achat, vos livraisons ou votre travail : merci !



Le conseil d'administration (de gauche à droite et de haut en bas)

Thibaut Sauve (salarié), Sonia Leone (salariée), Régis Dénos (salarié), Valérie Du Retail (consommatrice), Cécile Chevallier (salariée), Florent Dunoyer (directeur général), Oda Schmidt (consommatrice), Julie Vincent (consommatrice), Olivier Lebourgeois (producteur), Damien Hensens (producteur), Philippe Méjean (consommateur), Thibault Duran (consommateur).

Absent.e sur la photo : Sylvie Hembise (productrice), Jean-Marie Verdet (producteur), Thibaud Géry (producteur), Louisa Malatto (productrice).



QUELLE CARLINE POUR DEMAIN ?

(Tribune du conseil d'administration extraite du livret sociétaire présentant le projet coopératif à horizon 2025 validé en AGO en septembre 2020).

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 ?

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, magasins 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 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 Assemblées Générales, discussions avec les producteurs et productrices lors des dégustations, prises de parts sociales, candidature au CA...

Entretien 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 croire 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 épicerie, 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 seul.e.s 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'Agumes 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 !**

I. LE PROJET COOPÉRATIF

1.1. LA CARLINE À HORIZON 2025

Au-delà de l'objet social de la SCIC qui définit le projet politique, le conseil d'administration présente tous les 5 ans une motion d'orientation dont le but est de définir une ligne stratégique pour la coopérative. La motion validée à l'assemblée générale de septembre 2020 est la feuille de mission du conseil d'administration et de la direction générale depuis 4 ans maintenant.

Le conseil d'administration dans sa séance du 25/04/2024, propose aux associés réunis en assemblée générale ordinaire de donner mandat au conseil d'administration et à la direction générale pour la poursuite du projet coopératif défini en septembre 2020 et rappelé ci-dessous :

« Dépassons la relation commerciale, inventons de nouvelles solidarités de filières, donnons du sens à nos réserves pour soutenir des projets et financer des communs »

Ces 5 dernières années et pour les 5 prochaines, La Carline avance sur trois axes :

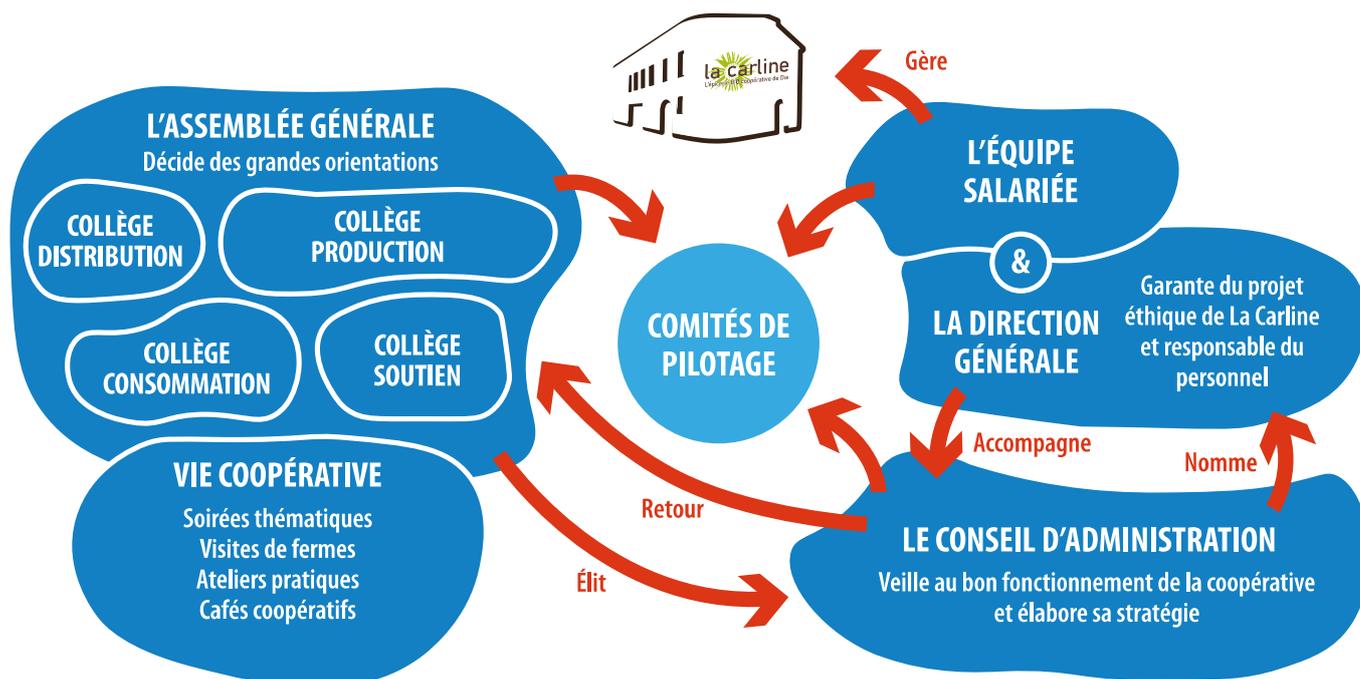
- › **Inventer "l'épicerie bio de demain"** : sélectionner des produits bio locaux, en direct, en vrac et éthiques. Créer du lien entre nos consommateurs, consommatrices et nos producteurs et productrices. Rester en centre-ville pour renforcer le commerce de proximité.
- › **Tisser des liens** : coopérer avec d'autres structures de l'Économie Sociale et Solidaire pour renforcer notre projet coopératif. Créer davantage de circuits courts.
- › **Grandir, grossir...** : développer des projets et des partenariats pour favoriser l'émergence de nouvelles initiatives dans l'alimentation bio et locale de l'amont à l'aval de la filière.

Quels sont les prochains horizons de La Carline ?

Poursuivre ces objectifs et répondre aux défis de cette nouvelle décennie ! Avec comme boussole le souci d'apporter des réponses à ces questions :

- › Comment La Carline renforce ses liens avec ses usagers et ses associés ?
- › Comment La Carline encourage et soutient la production alimentaire du territoire ?
- › Quelle stratégie de développement dans un contexte pluriannuel de croissance de la demande ?
- › Quelle politique de redistribution du résultat et d'investissement au service de la transition ?
- › Quelles actions mener autour de l'accessibilité alimentaire sans déstabiliser le triptyque producteurs-consommateurs-distributeurs ?

Le conseil d'administration s'engage à lancer une démarche continue et participative de construction et d'évaluation du projet coopératif dans toutes ces dimensions pour répondre aux défis d'avenir, au sein de l'équipe, en conseil d'administration et en assemblée générale.



1.2. ÉVOLUTION DU SOCIÉTARIAT AU 31.12.2023

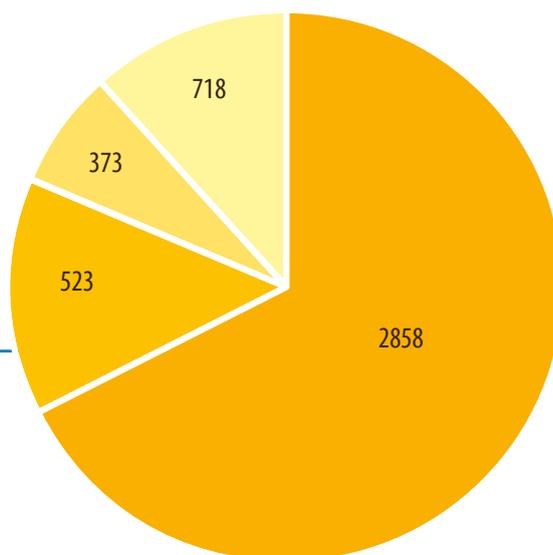
«Faire société ensemble, c'est partager l'objet social de la SCIC, dépasser la relation commerciale pour renforcer la solidité du projet, suivre l'activité, participer aux décisions, nommer les administrateurs»

Au 31/12/2023, les 360 associés de la SCIC SA La Carline sont répartis en 4 catégories d'associés. Ensemble, ils réunissent le capital social de la coopérative, vont élire le conseil d'administration et valider les orientations proposées.

COMPOSITION CAPITAL SOCIAL AU 31/12/2023

Capital social de 89 440€ +201 parts : 5%
360 associés pour 4 472 parts

- 248 consommateurs associés
- 37 producteurs associés
- 12 salariés associés
- 63 membres de soutien



RÉSOLUTION 1 = ÉVOLUTION DU SOCIÉTARIAT

Tout au long de l'année, et conformément aux statuts, le conseil d'administration a étudié les demandes d'entrées ou de sorties du sociétariat et les transmet pour agrément à l'assemblée générale. Les demandes d'entrées et de sorties ou de changement de collège figurent dans le tableau synthèse ci-dessous). Au 31/12/2023 le capital social de la SCIC SA se répartit en 4472 parts de 20 € soit 89 440€, en augmentation de 4020€ (201 parts)

L'objectif est de développer les liens d'inter-compréhension entre tous les acteurs de la filière alimentaire et permettre le renouvellement du sociétariat d'année en année.

L'augmentation du capital permet de renforcer les fonds propres de la coopérative est donc sa solidité économique.

	CATEGORIE	NOM	PRENOM	ENTREE	PARTS
ENTREES	Producteur	VADON	Lilian	2023	10
	Consommateur	KIRCHNER	Bénédicte	2023	5
	Consommateur	RIFFARD	Philippe	2023	5
	Consommateur	ROCHETTE	Valérie	2023	5
	Distributeur	SAUVE	Thibaut	2023	10
	Distributeur	RUETCH	Guillaume	2024	1
	Distributeur	MARCHAND	Sidney	2024	1
	Consommateur	PERET	Marc	2024	5
	Consommateur	BONZON	Tina Luna	2024	5
	Soutien	LACHARME	Isabelle	2024	50
SORTIES	Consommateur	ROBIN	Pierre Emmanuel	2023	-25
	Soutien	MORANNE	Nathalie	2023	-54
CHANGEMENT DE CATEGORIES	Soutien	MAINDROUX	Antoine	distributeur	10
	Distributeur	VALLET	Adeline	consommateur	8
	Distributeur	PETER	Corinne	consommateur	85
	Distributeur	SAHUC	Pauline	consommateur	9

1.3. L'ÉQUIPE : UN COLLECTIF À TOUTE ÉPREUVE

La vie de l'équipe salariée n'est jamais un long fleuve tranquille et chaque année amène son lot d'arrivées, de départs, de joie, de tristesse et parfois de drame... L'année écoulée a été d'une intensité rare de ce côté-là.

Commençons par les départs. Pauline a souhaité se lancer dans une autre aventure coopérative après presque 2 ans dans l'équipe en tant qu'épicière et en remplacement sur la comptabilité pendant le congé parental de Nina. Adeline est partie pour poursuivre son projet d'accompagnatrice en moyenne montagne. Mais le départ le plus marquant de l'année, et peut-être même de la décennie, c'est la retraite de notre chère Coco. Arrivée en 2010 à la Carline, elle signe avec succès la plus longue expérience professionnelle de la Carline ! On ne pouvait pas la laisser partir comme ça et on lui a réservé une petite soirée de départ, bien animée, légèrement arrosée et accompagnée d'une fondue au fromage et aux larmes...

D'un autre côté, l'équipe se « stabilise » progressivement avec le passage en CDI d'Anouk, Thibaut, Guillaume et Sidney. Nina est revenue de congé parental en septembre sur son poste de comptable. Antoine, qui a tenté l'aventure ardéchoise pendant une année, s'est bien rendu compte que la Drôme c'est quand même nettement mieux, revient dans l'équipe en CDI également en ce mois de mai 2024. Il prend la suite de Christophe qui souhaite se consacrer à un projet agricole.

Les renforts et les remplacements de congés ou d'arrêt maladie ont été assurés par Nicolas, Sarah, Camille, Violaine, Louise, Jonathan et Philipp sous forme de CDD. Ce sont ces nouvelles têtes que vous rencontrez régulièrement à la Carline. Ils apportent leur fraîcheur et leur disponibilité sur des périodes plus ou moins longues.

Nous avons aussi connu des périodes d'absence de Florent et Julien, qui ont dû mettre leur vie professionnelle entre parenthèses, le temps de faire face chacun de leur côté, à des drames familiaux. L'équipe de la Carline a été présente et soudée pour soutenir au mieux nos collègues et leur permettre d'affronter ces épreuves redoutables que la vie peut parfois nous réserver...

Ces absences obligent l'équipe à s'adapter et à trouver les ressources incontournables pour que le travail continue. Dans ces moments-là, on agit et on repense les rôles des uns et des autres en valorisant les compétences et les savoir-faire qu'on a sous la main. Tantôt, il s'agit de goûter à de nouvelles missions (approvisionnements, gestion de la facturation...) le temps de l'absence du collègue ; tantôt une nouvelle répartition du travail s'installe dans la durée et amène à de nouvelles fonctions comme ce fut le cas pour Régis et Marlène qui sont désormais en charge de la coordination de l'épicerie sur les approvisionnements, l'organisation du travail et les ressources humaines.

Ces réorganisations ponctuelles ou durables poussent aussi notre organisation dans ses retranchements. Elles questionnent nos pratiques en matière de ressources humaines qui se sont ancrées dans le temps. Ici aussi un chantier s'amorce et c'est sur ce sujet que nous avons consacré notre séminaire d'équipe de 2024 ! S'en suivra d'autres séquences de travail et d'échanges avec le CA au cours de l'année à venir...



Les essentiels du projet d'équipe Carline :

- › Écart entre les salaires (du plus bas au plus haut) inférieur à 2 (1,6 en 2023).
- › CDI rémunérés à SMIC + 20% (1543€ net / mois en 2022 à 1628€ au 01/12/2023) pour un temps plein.
- › CDD de remplacement rémunérés à SMIC + 10% hors prime
- › Une prime d'intéressement complète les rémunérations en fin d'année en fonction du résultat de l'année et des heures de travail réalisées (1,80€ / heure)
- › Animation collective et tournante des réunions d'équipe
- › Organisation collégiale et concertée du travail
- › Partage des responsabilités d'approvisionnement et d'animation
- › Recherche d'équilibre et de stabilité entre la vie professionnelle et la vie personnelle
- › Un séminaire d'équipe annuel.

La Carline employeur en quelques chiffres au 31 décembre 2023 :

Plus de 23 500 heures de travail rémunérées, comme l'année passée. Soit 13 ETP (équivalent temps plein). 80% de l'équipe en CDI + 9 CDD de remplacement et de surcroît temporaire d'activité réalisé dans l'année.

Une dépense globale de main d'œuvre de 456 k€ (= 2022) qui représente 60% de la marge de la coopérative.

Au 1er mai 2024 : 16 personnes avec 11 hommes et 5 femmes de 29 à 54 ans. La pyramide des âges se resserre et pour la 1^{ère} fois, l'équipe est majoritairement masculine.

1 mandat social de direction 2022-2025.



Les visages changent mais la culture de l'équipe et ses valeurs restent les mêmes : convivialité, engagement, bienveillance et solidarité. Chaque année nous nous adaptons aux évolutions dans le collectif et aux forces en présence.

Cette année, 5 salariés ont pu suivre une formation :

- › Florian, Pauline et Sonia ont participé à la formation La Jungle des labels, animée par GRAP, qui permet d'apprendre à mieux connaître les caractéristiques des différents labels existants dans l'alimentaire.
- › Florian, Anouk et Sonia ont participé à la formation Bienvenue en SCIC animée par l'URSCOP au Monastère de Sainte-Croix avec des participants des SCIC du Monastère et de Dwatts. L'occasion d'approfondir le fonctionnement des SCIC en général et de s'inspirer des organisations et des fonctionnements des autres structures présentes.
- › Régis a pu suivre la formation sur la gestion financière organisée par GRAP, utile dans son parcours de salarié-administrateur.
- › Julien a quant à lui suivi la formation sur le Merchandising, proposée par GRAP, qui permet de mieux comprendre l'organisation des rayons dans une épicerie.

Travailler ensemble, c'est rendre le collectif toujours plus fort ! C'est un processus d'amélioration continue dans lequel nous essayons de trouver de nouvelles formules tout en gardant celles qui fonctionnent bien. Mieux communiquer entre nous, favoriser l'implication de chacun, partager les responsabilités, favoriser les initiatives, développer les solidarités sont des objectifs que nous cherchons à rendre toujours plus vivants. Pour cela, les réunions d'équipe mensuelles sont des rendez-vous précieux.

Et puis, quel plaisir d'avoir retrouvé cette année les cours de yoga, dispensés chaque mardi midi par notre professeur préféré, René Baudouin. Un temps de partage et souvent de franche rigolade entre collègues. Mais aussi une action de prévention qu'offre La Carline pour prendre soin de nos corps mis à rude épreuve par nos métiers (port de charge, station debout ou assise prolongée, gestes répétés...).

Que tout le monde soit ici remercié pour le travail accompli, la bonne humeur de chacun pour que notre Carline reste une épicerie chaleureuse et efficace où chacun peut apporter son talent et son énergie propre : Merci !

1.4 LA VIE COOPÉRATIVE EN ACTION !

« Dépassons la relation commerciale ».

C'est en quelque sorte notre mantra qui illustre parfaitement le projet Carline. Développer des solidarités de filières, essayer notre savoir-faire, faciliter l'accès à l'alimentation bio, tisser des liens étroits avec nos producteurs et transformateurs, voici comment La Carline agit comme un véritable acteur du territoire. Notre animation dans ce domaine a été soutenue par les programmes France Relance et TIB/Leader pour la 3^{ème} année consécutive.

Ces subventions permettent de financer du temps de travail et des projets.

Petit tour de nos actions organisées depuis l'AG de l'année dernière...

1.4.1 DES RENCONTRES POUR GARDER LE LIEN ENTRE PRODUCTEURS, CONSOMMATEURS ET SALARIÉS !

Tout au long de l'année, nous tâchons d'organiser des moments privilégiés avec nos fournisseurs, pour valoriser leurs produits. Permettre des rencontres entre nos différentes catégories d'associés reste l'un des objectifs phares de l'animation de la vie coopérative de la Carline. Evidemment, salariés et consommateurs ont rendez-vous tous les jours. Mais c'est moins le cas avec nos producteurs et fournisseurs qui ont rarement le temps de s'éterniser en magasin. Alors pour favoriser les temps d'échanges, quoi de mieux que d'aller sur place pour visiter une ferme, organiser un atelier de transfo ou encore faire des dégustations en magasin.

DÉGUSTATIONS

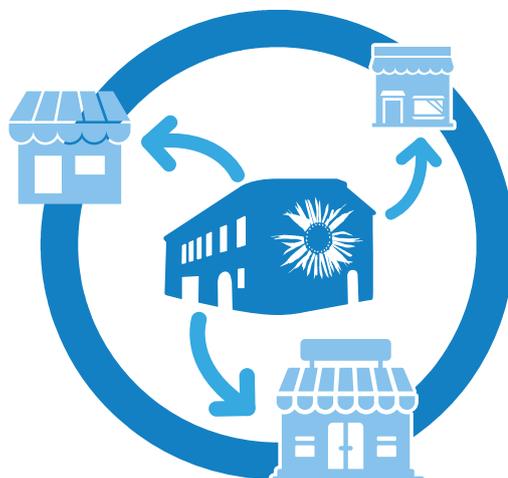
Rencontres entre salariés, consommateurs et fournisseurs, les dégustations sont un excellent moyen pour faire du lien et dépasser la relation commerciale. Cinq dégustations ont été organisées depuis notre dernière assemblée générale dont deux dans le cadre de notre participation aux animations estivales de la ville avec les jeudis de Die sous forme de dégustations à l'aveugle.

Ont été mis à l'honneur les produits de la Vie en vert et les claires de Die Coté Cairn le 20 juillet ; les gâteaux du Fournil du Chien Bleu et les produits de la Ferme des Perbeaux le 27 juillet ; les vins nouveaux le 17 novembre ; les châtaignes grillées d'Olivier Aymard et les délices sucrés de la miellerie de la Tête de la Dame le 13 décembre ; les vins de la Vrille et le Papillon le 20 décembre.

ATELIERS

Face au succès des ateliers transfo de l'année dernière, nous en avons reconduit 2 durant l'année écoulée, l'un avec La Vie en Vert (31 janvier) pour profiter un peu plus du savoir-faire de Marie-Madeleine Chevalier autour de la lactofermentation, une nouvelle fois à Caracole à Die, avec 14 participant.e.s au compteur.

L'autre atelier autour de la cuisine asiatique et des algues a réuni 12 participant.es, toujours à Caracole. L'atelier a été animé par Juliette Deneuche, qui en connaît un rayon sur des recettes qui permettent de sublimer les algues et d'autres produits que nous proposons en vente à la Carline souvent utilisés en cuisine asiatique.



PETIT RÉCIT DE NOTRE VISITE DE LA BAIE CHAMPÊTRE
LE 18/07/2023.



Marché aux plants avec Sandra Burger – 16 mai 2023



À Boulc, Aline Vermeulen nous accueille un 18 juillet pour nous faire visiter sa ferme maraîchère qui existe depuis 6 ans.

C'est une végétation magnifique, diversifiée et chouchoutée que nous présente Aline. Pour commencer, elle nous a montré sa serre bioclimatique. C'est là que tout commence pour les plantes. Elle y fait ses semis et plante également en pleine terre des tomates et pas que. C'est son lieu d'expérimentation car dans cette serre tout pousse et plus vite ! Très vite même !

Grâce à quelques éléments bien réfléchis, il y fait bon vivre pour les figes, kiwi, feijoas, kumquat, curcuma, gingembre....

Ensuite nous sommes allés voir son verger maraîcher. Nous avons déambulé et à chaque plante ou presque, nous avons eu droit à son histoire. A quoi elle sert ? Pourquoi elle est plantée là ? A côté de quelle autre plante ? La consoude pour le paillage ; le saule pour l'ombrage, le paillage et la vannerie ; celle-ci ou une autre pour fixer l'azote dans le sol ; celle-ci parce qu'elle est jolie ; celles-là pour les tisanes... Et ce, avec humilité et simplicité. Beaucoup de connaissances et de curiosité sont réunies dans les explications d'Aline et de son compagnon Florian (qui donne un coup de main lorsqu'il y a besoin). Que la visite fut agréable et riche ! Il y a derrière ce magnifique halo de verdure des heures de recherche et d'essais et ce fut assez captivant d'être à l'écoute de quelqu'un de passionnée comme Aline.

Une autre partie de son travail c'est la transformation de ses fruits et légumes en conserve. Pickles pour l'apéro, confitures, chutney, confit d'oignon que nous avons eu la chance de déguster autour d'un apéro partagé après la visite.

Sachez que l'auto-cueillette est ouverte tout l'été du mercredi au samedi et pour le plaisir des yeux et la découverte, le détour vaut vraiment le coup.

En attendant, jetez un œil au site internet (labaiechampetre.fr) et laissez-vous tenter par les préparations culinaires de la Baie Champêtre !



Atelier Algues avec Juliette Deneuche - 13 mars 2024



Session crêpes avec la Galette à roulettes pour la Chandeleur - 2 février 2024

1.4.2 LE PARTENARIAT AVEC LES RESTOS DU CŒUR : L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE EN QUESTION

Pour donner du sens à son résultat, le conseil d'administration a fait le choix d'orienter une partie des profits réalisés par l'épicerie vers l'accessibilité alimentaire en optant pour un partenariat ambitieux avec les Restos du Cœur. C'est la manière pour la Carline de rendre plus accessible l'alimentation bio en allant vers les personnes qui ont moins les moyens. Initié en 2020, ce partenariat s'est poursuivi au cours de l'année écoulée lors de 40 distributions. Au total, ce sont plus de 4650 kg de fruits et légumes qui ont été donnés soit un peu plus de 115 kg à chaque distribution. Notre volume de dons a pratiquement doublé en passant de 6880€ en 2022 à 12650€ en 2023. Selon les Restos du Cœur, ce ne sont pas moins de 100 familles qui sont inscrites cette année. Une nette augmentation qui doit nous alerter sur la situation sociale du pays et le besoin de poursuivre notre action pour rendre accessible l'alimentation bio à toutes et tous.

Ainsi, l'enjeu de l'accessibilité alimentaire reste un questionnement important pour la Carline qui souhaiterait encore faire plus dans ce domaine tout en restant en dehors de l'aide alimentaire classique qui s'appuie sur les invendus et les crédits d'impôts octroyés aux grandes surfaces. Mais il s'agit également d'un enjeu économique puisque il ne sera pas possible pour la Carline de doubler chaque année son niveau de dons.

Aussi, nous avons consacré un groupe de travail à ce sujet lors de notre dernier séminaire d'associés (voir plus loin). Une réflexion est en cours avec l'ambition de proposer de nouvelles formes de solidarités alimentaires. La Carline y réfléchit à condition que son modèle économique puisse y répondre sans déstabiliser l'équilibre producteurs / consommateurs / salariés. En attendant, nous observons les expérimentations de la Sécurité Sociale de l'Alimentation. Projet qui nous a interpellé et qui a tout pour plaire. Elle est aujourd'hui expérimentée dans plusieurs endroits en France, alors pourquoi pas à Die en lien avec d'autres acteurs locaux ?

1.4.3 LES PRODUITS MILITANTS

1.4.3.1 Chips militantes de Chamargues : soutenir le projet de ferme maraîchère

Cette année, nous avons renouvelé la transformation de chips militantes. Issues des pommes de terres produites à Chamargues par Michel Breyton, ces chips permettent non seulement d'apporter une contribution financière au projet de ferme maraîchère mais aussi d'en faire un produit symbolique sur ce projet de transmission entre un agriculteur partant à la retraite et l'installation de 2 jeunes maraîchers. Un clin d'œil et une manière de communiquer sur ce projet qui sera certainement l'un des plus structurants de La Carline depuis qu'elle existe après la création du magasin.

Cette 3ème transformation a certainement été la plus aboutie avec une chips d'une magnifique couleur dorée et d'un craquant au rendez-vous ! Plus de 800 kg de pommes de terre ont été confiées à l'entreprise Family Chips située aux Pennes-Mirabeau en Provence, selon une fabrication artisanale avec une cuisson au chaudron. Ce sont 1660 paquets qui ont été vendus à 2.90€ l'unité dont 1.80€ par paquet reversé au projet de ferme.

1.4.3.2 Mafé militant

Comment est-elle née cette sauce mafé ? D'une collaboration entre la Trame (association d'accueil solidaire dans le Diois) et La Carline.

L'idée était de créer du lien entre différentes structures du territoire et de faire preuve de solidarité. Nous avons d'abord décidé, suite à des échanges

avec La Trame, de leur faire un don de nourriture équivalent à 100€ HT tous les 2 mois. Ils nous passent commande et nous préparons et mettons de côté ce qu'il leur faut.

La sauce mafé est un plus à ce partenariat qui est né en 2023 ! Quelques personnes de la Trame ont réfléchi à une recette et nous l'avons fait faire par la Conserverie Mobile et Solidaire (Drôme, 140 pots). Nous l'avons vendue à la Carline et la marge réalisée soit 1.62€ / pot a été reversée à la Trame. Le reste du prix sert à l'achat des ingrédients, la prestation de la transformation (Conserverie Mobile et Solidaire – Drôme) et la coordination (La Carline). Au printemps 2024, une nouvelle sauce mafé a été confectionnée, toujours avec la Trame et la Conserverie Mobile, sur la base d'une recette hivernale boostée en potimarron !

TÉMOIGNAGE DES RESTOS DU CŒUR :

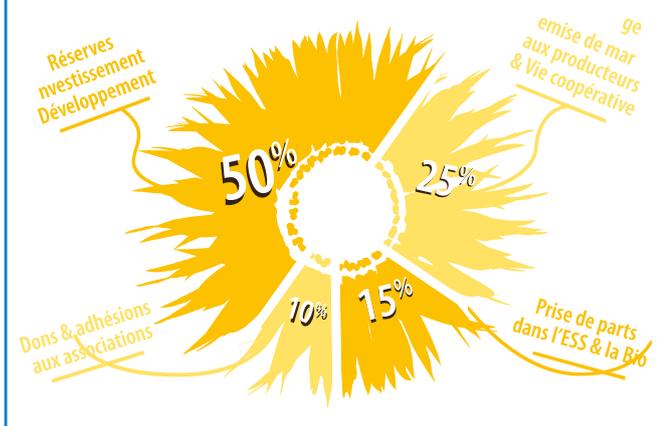


L'année 2023 a été une année difficile pour les Restos du Cœur qui ont rencontré des difficultés financières pour boucler l'exercice. La crise économique et l'augmentation de la fréquentation sont les causes de ces difficultés. Le plan d'actions mis en place avait pour volonté affichée de toujours en premier lieu proposer aux plus démunis une aide alimentaire mais aussi l'aide à la personne. Le centre de Die a réussi à répondre présent grâce aux collectes, à l'équipe municipale et bien sûr à la Carline. Nous avons fourni un peu moins de 10 000 repas pour 107 familles accueillies à l'aide alimentaire tout au long des campagnes d'hiver et d'été. L'aide de la Carline a donné la possibilité aux personnes accueillies d'accéder à des fruits et légumes bios et locaux. Tout au long de l'année nous avons reçu des louanges concernant votre aide permettez-nous aujourd'hui de vous en faire part. Un grand merci à vous.

Hervé Rogue - responsable du centre de Die



Où vont les profits ?



1.4.4 COMMUNIQUER ET FAIRE CONNAÎTRE NOTRE MODÈLE

Ces dernières années, le secteur de l'alimentation bio a été fortement mis à mal. Après une longue période de croissance, parfois vertigineuse, la bio a connu à partir de 2021 une crise sans précédent. Contexte d'inflation, banalisation de la bio, manque de soutien des politiques publiques ont fragilisé le secteur qui ont amené à de nombreuses fermetures, des dépôts de bilan de distributeurs ou encore des retours de certains producteurs vers le conventionnel. La Carline n'a pas été épargnée par ce contexte mais a su malgré tout tirer son épingle du jeu, forte d'un contexte local favorable et, nous le pensons, de ses valeurs coopératives et de son modèle économique et social.

Et c'est là-dessus que nous voulons insister : en venant faire leurs courses à la Carline, nous souhaitons que les clients et sociétaires ne s'y trompent pas ; nous souhaitons continuer à marquer notre différence par nos valeurs et nos produits ; nous souhaitons également convaincre largement que l'alimentation bio est bonne pour la planète et notre santé.

Nous nous sommes fixés comme objectif de valoriser ce que l'on fait parce que nous sommes fiers de notre travail, de nos engagements, de nos produits, de nos emplois, de notre implication sur le territoire et de notre soutien aux filières locales aval et amont. Nous pensons que notre modèle peut servir d'inspiration. C'est ce qui a notamment justifié notre stratégie d'essaimage. C'est ainsi qu'au cours de l'année qui vient de se passer, nous avons répondu à bon nombre de sollicitations pour présenter notre action. Le journal l'Âge de Faire et le magazine en ligne Reporterre nous ont tous les 2 consacrés des articles ; nous avons eu le droit à une interview sur RDWA, sur France Bleu Drôme-Ardèche et même à la radio belge RTBF ! Par ailleurs, nous répondons régulièrement à des demandes d'intervention (assemblée plénière de Biovallée), à des présentations pour des groupes d'étudiants ou de professionnels du secteur de l'alimentation et accordons un peu de notre temps à d'autres projets qui souhaitent s'inspirer de l'aventure Carline. Malheureusement, il nous a été impossible de répondre à toutes les sollicitations et maîtriser sa communication n'est pas un enjeu simple.

En 2024, le film la Théorie du Boxeur évoque aussi le modèle de La Carline pour parler des enjeux d'alimentation dans un contexte d'incertitude climatique autour des questions « comment bâtir un modèle plus résilient à l'échelle d'une vallée ? » ou « Comment pouvons-nous influencer sur notre assiette et le devenir de l'agriculture ? ». Au cinéma depuis le 27 mars 2024, le film a été diffusé en avant-première au Pestel à Die le 3 janvier. Des ciné-échanges sont également organisés en présence du réalisateur Nathanaël Coste et/ou d'un ou plusieurs témoins locaux.

Deux piliers de répartition de nos résultats ont une fonction de redistribution : 10% pour les dons et adhésions aux associations et 25% aux remises de marge aux producteurs et à la vie coopérative. Les remises de marge augmentent de 30%, cela représente 65,5 k€ qui sont répartis de la manière suivante :

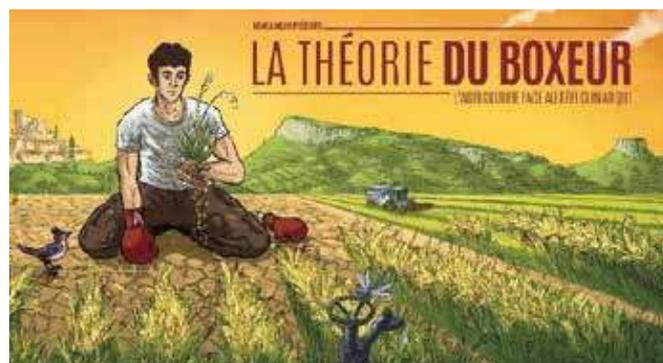
- 35,5 k€ aux producteurs (marge à 25%)
- 7,5 k€ en Dizz, comme en 2022
- 23 k€ pour les assos et les professionnels de l'alimentation bio (14 k€ en 2022)

En 2023, le soutien de La Carline sous forme de dons ou d'adhésions a été renforcé et passe de 12 k€ à plus de 16 k€, en grande partie dédiée au partenariat avec les Restos du Cœur depuis 2020. Au-delà des dépenses extérieures, plus de 1.200h de travail et de bénévolat ont été consacrées à la communication et la vie coopérative : 700 h salariées (13 k€) et 500h bénévoles dédiées à l'animation de la gouvernance (CA, séminaire équipe, AG).

Pilier IV 60 k€

Dons et soutiens associatifs

Dotation 2023 12 896 €	Solde du pilier 19 808 €
Dotation 2022 13 403 €	
Dotation 2021 18 017 €	
Dotation 2020 15 958 €	
	Dons 2023 16 324 €
	Dons 2022 11 518 €
	Dons 2021 12 624 €



1.4.5 LA CARLINE EN 2030 ? UN SÉMINAIRE POUR LANCER NOTRE FUTUR PROJET COOPÉRATIF...

Au-delà de son objet social, la SCIC La Carline se dote tous les 5 ans d'une ligne stratégique pour la coopérative. Ces orientations vous sont rappelées à chaque début de nos rapports d'activités annuels.

Validé lors de l'Assemblée Générale 2020, le projet « Carline 2025 » se profile plus nettement à l'horizon et l'année prochaine, on vous promet un beau bilan du projet coopératif 2020-2025 lors de l'Assemblée Générale...

Et pour penser la nouvelle ligne stratégique pour 5 ans à soumettre aux sociétaires lors de l'AG 2025, le conseil d'administration a voulu lancer dès ce printemps 2024 un travail de réflexion qui amènera vers la définition de nouveaux axes de travail et de développement pour la Carline. Le CA, les salariés, les sociétaires ainsi que nos partenaires les plus proches vont donc mettre à contribution leurs capacités de réflexion et de prospective afin de projeter La Carline vers un nouvel horizon.

C'est ainsi que le 11 avril dernier, nous avons initié ce cheminement intellectuel et créatif lors d'un séminaire spécifiquement consacré à la Carline 2030. Pour la 3ème année consécutive, nous avons réuni le 1er cercle d'associés (équipe salariée / conseil d'administration / partenaires) sur un temps d'interconnaissance et de travail. Pour l'occasion, le magasin a été fermé tout une après-midi libérant ainsi les salariés et leurs cerveau créatif !

Pendant cette demi-journée, nous nous sommes livrés à un atelier de futurologie afin d'imaginer un avenir qui nous fait envie. L'occasion d'être fantaisiste et de laisser libre court à nos rêves les plus fous. Mais sans oublier de s'ancrer dans la réalité, en tout cas celle qu'on pourrait imaginer d'ici 2030.

En partant du projet actuel, celui qui guide notre action depuis 2020 nous avons donc essayé de dessiner les contours de notre prochain projet coopératif. Et pour animer ces 6h de remue-méninges collectif, nous avons fait appel à Kevin Guillemain, ancien Directeur Général de GRAP, fin connaisseur de notre structure car c'est déjà lui qui avait accompagné La Carline lors de notre Dispositif Local d'Accompagnement en 2015 puis notre café coopératif de 2020. Ses connaissances de la filière alimentaire, des problématiques de la distribution, des structures coopératives, lui ont permis de guider nos réflexions et de nous proposer un déroulé sur mesure.

Dans un 1er temps, chaque participant a été invité à se projeter personnellement en 2030 : imaginer sa vie personnelle, son travail, une journée type, quel regard porte-t-il sur sa vie en 2030... Chacun.e a écrit son récit, entre fantaisie et réalité concrète... avant de le partager en petit groupe.

Dans un 2nd temps, nous avons été répartis en 4 groupes de travail mixtes, mélangeant les catégories d'associés de la Carline (salariés, producteurs, consommateurs et partenaires), pour alimenter un imaginaire désirable et réalisable pour la Carline en 2030. Travail qui a été axé sur des thématiques qui sont en lien avec le projet coopératif actuel, celui qui nous anime depuis 2020. Chaque groupe, muni de billets de Carlinopoly, devait ancrer ses idées dans des fiches actions détaillées. Pour terminer la journée, chaque groupe a été amené à restituer une ou plusieurs fiches actions et à lire un récit d'une journée type d'un salarié, d'un producteur ou d'un consommateur d'ici 2030. Place au rêve et à l'utopie ! Mais quand on se rend compte que la journée type inventée il y a 5 ans maintenant est presque devenue réalité, on se dit qu'on a bien raison de rêver !

Ce temps de travail n'a fait qu'initier une longue séquence de réflexion et bien d'autres étapes viendront consolider cette ébauche prospective entre l'Assemblée Générale de 2024 et celle de 2025 où un nouveau projet coopératif sera soumis au vote des sociétaires.

C'est l'occasion de remercier le conseil d'administration pour la disponibilité qu'il a accordé à ce temps coopératif, aux salariés associés à la coopérative et surtout un merci aux partenaires qui ont participé à cette séquence de réflexion : Maxime Bono (GRAP - Après l'Orage) ; Cosima Escoffier (GRAP - La Milpa) ; Adrien Veillet (GRAP - Chocolatiers d'art & Cie) ; Olivier Lebourgeois (GAEC Chamargès) ; Béatrice Badel (les Fermes partagées) ; Étienne Fournier (sociétaire).

Soutenir la filière bio coopérative aval dans le Diois...

Soutenir la filière agricole du Diois...



Tisser des alliances au-delà de la filière alimentaire...

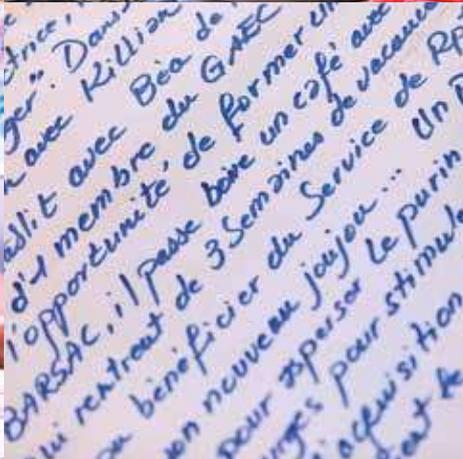
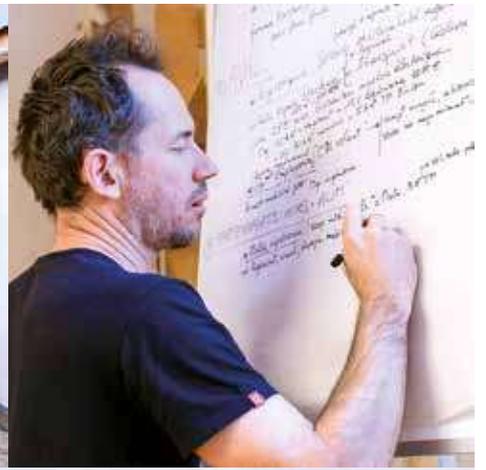
Nos plus jeunes épiciers réfléchissent à l'avenir de la Carline...

Œuvrer au lien social en favorisant la justice alimentaire...

LES BÉNÉFICES DE LA COOPÉRATIVE NE RÉMUNÈRENT PAS LE CAPITAL



Le résultat économique de La Carline est mis en réserve et orienté vers le développement de la coopérative et des actions qui soutiennent l'agriculture biologique, les filières locales, l'écologie et le territoire.





II. COMMENT LA CARLINE GRANDIT-ELLE ?



2.1 LE PARTENARIAT AVEC GRAP : COOPÉRER, MUTUALISER ET ESSAIMER

En 2016, La Carline a initié un partenariat stratégique avec GRAP visant à soutenir la création d'activités dans le champ de la transformation et de la distribution alimentaire Bio. Le but pour La Carline ? Trouver une voie nouvelle de développement à travers l'essaimage.

Ce partenariat stratégique se décline en plusieurs actions opérationnelles :

- › **Services mutualisés** : comptabilité des activités drômoises effectuée par Nina Collin ; partage des bureaux de la Carline, utilisation de la salle de réunion de la Carline pour les formations et réunions Grap ;
- › **Achats** : mutualisation du travail de négociation des remises fournisseurs ;
- › **Formations** : ouverture du catalogue formation de Grap aux salariés de la Carline
- › **Sociétariat** : prise de participations croisées au capital entre Grap et la Carline ; participation de salariés de la Carline aux commissions d'entrées d'activités Grap dans la Drôme ;
- › **Diffusion des produits de producteurs Diois** dans les autres épiceries grâce au système de livraisons mutualisées Coolivri.

Le retour de congé parental de Nina Collin a permis de rapatrier sur Die la comptabilité des activités drômoises un temps recentrée sur Lyon. Marie Michel a quant à elle accueilli 2 nouveaux collègues à la co-direction et 2 nouvelles accompagnatrices des activités GRAP sur le territoire Drôme-Ardèche avec notamment un visage bien connu chez nous, ancienne salariée et administratrice à la Carline, administratrice GRAP : Caroline Maillet. Monde de la coopération, quand tu nous tiens...

La Milpa en chiffres

	BESOINS	RESSOURCES	
Investissements	73 029 €	4 400 €	Capital
Stocks	33 176 €	67 373 €	subventions
Frais avt ouverture	8 697 €	15 000 €	prêt IVDD
Aléas	4 060 €	32 188 €	Prêt Nef
Financement TVA	15 000 €	15 000 €	Reais TVA Nef
	133 962 €	133 962 €	

	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3
Panier moyen	17,00 €	18,00 €	19,00 €
Nb de clients jour	52	59	66
CA	229 840 €	285 324 €	321 100 €
Marge	28 %	29 %	30 %
Marge dégagée	65 275 €	83 029 €	94 725 €
Charges externes	30 410 €	28 188 €	28 971 €
Salaires	25 919 €	51 530 €	57 627 €
ETP	2,1	2,4	2,6
Résultat	8 645 €	394 €	1 079 €

2.1.1 LES ACTIVITÉS GRAP DU DIOIS

Le Diois compte toujours 5 activités GRAP qui sont fortement en lien avec La Carline non seulement par nos relations commerciales mais aussi par nos relations de coopération.

2.1.1.1 La MILPA : ça démarre fort !

Le 6 novembre dernier, des habitants et les partenaires les plus proches se sont réunis pour l'inauguration de l'épicerie coopérative La Milpa. Les sourires étaient radieux et l'ambiance à la fête pour célébrer l'ouverture du magasin au 99 Grande Rue à Luc-en-Diois. Un immense moment de satisfaction pour David, Cosima et Marion. Grâce à leur travail, à la persévérance des personnes qui se sont succédées pour porter ce projet, à l'accompagnement de Marie Michel et de Villages Vivants, ils sont aujourd'hui les 3 associés de la SCOP La Milpa qui vous accueillent à l'épicerie de Luc-en-Diois.

Pour rappel, la création de l'épicerie a été soutenue par le programme France Relance où une partie des subventions accordées à GRAP et la Carline a été fléchée vers ce projet. Ceci a permis de travailler en profondeur sur deux points essentiels au projet : élaboration d'un prévisionnel grâce à la base de données du GRAP et le travail sur la gamme de produits. Sans oublier le partage des valeurs repris dans les statuts de la SCOP, la rédaction d'un pacte d'associés et l'élaboration d'une charte d'approvisionnement en s'inspirant des documents de La Carline et du GRAP. Depuis l'ouverture, en tant qu'activité associée et contributive au GRAP, l'épicerie continue à bénéficier d'un accompagnement et de tous les services supports de la coopérative.

Après 9 mois d'ouverture, le succès de La Milpa ne se dément pas. Dans un contexte national morose pour la bio, dans le Diois, ce pari d'ouverture d'une épicerie à Luc est en passe d'être remporté. Merci aux épiciers associés et aux clients de Luc et des environs de soutenir un commerce bio coopératif et local. Le prévisionnel de départ a été construit avec beaucoup de précaution et symbolise plutôt les seuils à atteindre pour perdurer.

Après 9 mois, si on simule le chiffre d'affaires à l'année (360 k€), nous dépassons tous les indicateurs figurant en année 3 (2026). Pour les épiciers qui œuvrent tous les jours, c'est une sacrée bonne nouvelle qui leur permet d'ores-et-déjà de se rémunérer : Bravo !

Même de rien leur activité représente 13% du chiffre de La Carline, et une fréquentation de 20% ! Si on cumule les deux épiceries comme une entité commune du commerce alimentaire biologique et coopératif, notre activité de distribution augmentent de 16% (croissance Carline + part de marché la Milpa). Les craintes que ce projet soit trop ambitieux, où qu'il amène une baisse importante à La Carline sont bien éloignées de nos esprits, ce qui valide le besoin perçu par les porteurs de projets au départ. Il ne faut pas oublier que près de 20% de notre clientèle venait du canton de Luc.

Est-ce que coopérer a un sens ? La réponse est encore une fois OUI. C'est aussi l'occasion de remercier 2 coopératives partenaires du projet, la SCIC Villages vivants (foncière qui porte la rénovation du bâtiment et son acquisition) et bien entendu GRAP, avec qui nous travaillons depuis 8 ans.



Villages vivants : une autre SCIC partenaire du projet de Luc

Que font-ils exactement ? Ils achètent, rénovent et louent des bâtiments en milieu rural pour redynamiser les bourgs, en créant des commerces ! C'est donc eux qui ont fait l'acquisition de l'immeuble en face de la boulangerie et la Milpa en est le locataire. Mais pas que ! Au vu de l'espace qu'il y a à l'étage, il y aura aussi de l'espace à louer pour différentes activités. C'est donc un projet d'investissement immobilier qui avoisine les 400 000€ pour Villages Vivants, un investissement impossible à porter pour l'équipe de la Milpa.



	La Milpa	%	La Carline
CA estimé	358 668 €	13 %	2 738 855 €
Surface de vente en m ²	54	25 %	217
	6 642 €		12 621 €
Nb de tickets / jour	57,5	20 %	289,4
Panier moyen	21,95 €		31,73 €
Nombre d'article	5,7		8,9

Que s'est-il passé depuis l'ouverture de la Milpa en septembre dernier ? Petit point avec Cosima, David et Marion...

Quel bilan vous tirez de l'année écoulée ? Comment l'activité a évolué ?

Ce début de première année est bien au-dessus de nos attentes en termes de fréquentation. Donc c'est une vraie réussite de ce côté-là car nous avons pu commencer à nous verser des salaires dès janvier. Un vrai soulagement. Mais en plus de ça, c'est un vrai bonheur d'être en magasin, les gens discutent entre eux, on a le temps de discuter à la caisse, les gens semblent content de passer par chez nous et nous aussi. On a plein de bons retours, même plusieurs mois après l'ouverture, ça fait du bien. On est aussi très bien tous les 3, une fluidité dans l'équipe, avec évidemment des réajustements depuis l'ouverture.

Nous venons de passer notre 1er gros week-end de l'Ascension et les volumes de vente nous ont surpris. Une organisation parfaite de notre espace de stockage sera une des clefs de notre premier futur été. Afin de pouvoir stocker les volumes importants de marchandises.

Quels sont vos projets ou vos objectifs pour l'année à venir ?

Notre objectif de cette année serait de trouver un meilleur approvisionnement pour les fruits et légumes (lorsque nos maraîchers n'ont plus rien) qui pour le moment viennent majoritairement de la plateforme Relais Vert. Nous aimerions aussi baisser notre marge pour les produits locaux. Concernant le chiffre d'affaire, on attend de voir comment se passe l'été. Mais à côté de ça, nous avons atteint l'équilibre au mois de mars et avril.

Y a-t-il eu des éléments marquants de votre coopération avec GRAP et la Carline cette année ?

Nous aimerions plus de lien avec la Carline. Mais ça a été discuté avec Florent récemment, et on va essayer de faire une rencontre tous les 2 mois. Nous avons participé au séminaire de la Carline le 11 avril. Ça fait du bien d'avoir un peu de temps ensemble avec des moments de réflexion sur «tout ça». De sortir la tête du magasin et des factures. Par ailleurs, Cosima se met dans le groupe de travail Coolivri piloté par GRAP.





2.1.1.2 Mâtisserie d'Adèl : de la pâtisserie gourmande aux parfums d'Europe de l'Est

Entrée dans GRAP en 2022, Adèl Kollar va bientôt clore sa 2ème année d'activité. Présente dans différents lieux de vente dans le Diois, dont la Carline, Adèl nous dresse un bilan positif de son activité et se projette dans de nouvelles expériences gustatives et visuelles...

Peux-tu nous dire quel bilan tu tires de ton année écoulée ? Comment ton activité a évolué ?

Je suis très heureuse de la réception de mes gâteaux. J'ai l'impression que les gens sont demandeurs de produits de qualité, cela me rassure beaucoup. La pâtisserie reste un produit de luxe et d'exception, qui a un certain coût. De plus en plus on préfère pour ces moments de fêtes offrir un produit « sourcé », local et artisanal. Pour moi, la garantie de l'agriculture biologique reste toujours très important et, comme je suis portée par Grap et La Carline, j'ai accès à de la matière première Bio majoritairement locale et très bien « sourcée ». J'ai beaucoup avancé, aussi, grâce aux demandes de mes clients, dans le choix des recettes à mettre en avant.

As-tu des projets ou des objectifs pour l'année à venir ?

Je continue de peaufiner mes recettes, ajuster mes prix pour pouvoir rester le plus accessible possible. Un nouveau coffee shop à Die, La trobairitz, va servir mes tartes et je reste toujours fidèle à mes compagnons de route, Maison Oiseau à Recoubreau, la boutique d'artisans le 43 et La Carline bien sûr. Je continue à travailler aussi directement sur commande avec des personnes et des événements que ce soit pour 4 ou 150 personnes. Aussi, j'ai débuté une recherche avec une artiste plasticienne, Clara Lepicard, sur une gamme de biscuits. Elle me propose un visuel et une expérience gustative thématisée à découvrir bientôt...

Quels ont été les éléments marquants de ta coopération dans GRAP et avec la Carline cette année ?

Nous développons notre coopération grapienne en Drôme-Ardèche, c'est très encourageant. Cela reste une chance d'être un transformateur de petite taille dans un réseau, comme Grap et La Carline.



Chiffres clefs 2023

CA réalisé : 13966 €
Nb d'ETP : 0,8
Nb de pièces réalisées : 2646



2.1.1.3 La Caravane passe : une saison prometteuse...

Une année de lancement plus que réussie pour la Caravane passe ! Nelle et Isa ont atteint avec succès leurs objectifs : mettre en place un circuit de fournisseurs locaux et bio au maximum ; proposer des recettes originales et des pizzas de bonne qualité gustative ; travailler à deux afin de proposer à la clientèle plus de possibilités et offrir un meilleur service, plus détendu, plus convivial ; maintenir une tournée hebdomadaire dans des villages du haut-diois n'ayant pas ou peu de propositions de restauration ; tester l'événementiel.

Pour la saison à venir, Nelle et Isa ont pu mettre l'hiver à profit pour réaliser un visuel afin de communiquer plus largement sur leur menu et leur tournée. La diffusion du visuel dans les commerces porte bien ses fruits quant à la fréquentation de la caravane et la demande pour des événements. Suite au franc succès de la première année, elles maintiennent une tournée hebdomadaire dans le haut-diois et sont désormais également sur Die, où la demande de leur venue les a motivées à trouver un emplacement au camping municipal du Justin, les mardis de mai à fin septembre. Elles espèrent pouvoir réaliser un chiffre d'affaire supérieur à 2023, avec un début de saison pour le moment très encourageant.

Chiffres clefs 2023

CA réalisé : 63 651€
Nb d'ETP : 1,3
Nb de pizzas réalisées : 5462

2.1.1.4 HOBBO, cuisine vagabonde

Le restaurant HOBBO a ouvert le 22 juin dernier et connaît donc pratiquement une 1^{ère} année d'activité. Le restaurant dépasse légèrement ses objectifs, ce qui est évidemment un motif de pleine satisfaction pour Yann Gaillard, à l'origine du projet, et son équipe. L'établissement repose désormais sur des bases solides, qui permettent d'envisager des développements futurs. L'équipe y voit plus clair sur leurs futures envies, les recrutements et les horaires d'ouverture.

Pour l'année à venir au restaurant, l'objectif est d'atteindre le plein potentiel de la clientèle. Avec l'idée aussi de mettre en place des repas suspendus qui pourront être proposés à des personnes en difficulté. Par ailleurs, l'équipe organise cette année avec la cave Jaja culture et le nouveau bar à vins "baraquilles" (qui remplace le Voltaire) le salon des vins naturels (Mi-lvre, Mi-Raisin) non pas aux cerisiers comme à l'accoutumée, mais dans la ville de Die. HOBBO est également impliqué dans l'organisation d'un Grand Banquet prévu pour le 7 septembre sur la place de l'évêché, avec un bal populaire pour clore l'événement. Ce Grand Banquet, coup de cœur de l'appel à projet de la communauté des communes, vise à promouvoir l'agneau du Diois, notamment à travers des partenariats avec d'autres acteurs locaux comme Jaja Culture et la brasserie Après l'Orage.

Sur sa coopération avec GRAP, La Carline et l'Avant-Poste, voici le témoignage de Yann : *« je suis très reconnaissant qu'Hobo fasse partie de GRAP, c'est un soutien incontestable sur beaucoup de plans. L'équipe du pôle social avec qui j'ai eu le plus d'interactions est vraiment super ! D'une écoute et d'une aide au top et toujours méga réactive, big up ! Les autres pôles sont aussi d'un grand soutien. Malheureusement je n'ai pas encore eu l'occasion de vraiment m'impliquer plus dans GRAP à commencer par les séminaires. Il est prévu que j'y sois cette année en juin.*

Pour la Carline, c'est difficile aussi de définir des éléments marquants car nous n'avons pas eu l'occasion de faire quelque chose ensemble, mon interaction avec la Carline est pour l'instant seulement commerciale. Je suis néanmoins super content de pouvoir faire mes courses là-bas tous les jours.

Je fais partie du CA de l'Avant-Poste donc je suis pas mal impliqué dans ce qui est de développer les concerts et autres festivités dans le jardin. Il y a aussi les repas coworkers tous les jeudis midis qui vont bientôt ouvrir au public mais c'est encore en pourparler. Il y a bientôt L'AG qui est prévu le 8 juin et qui est l'occasion pour tout le monde de souffler, s'amuser et avancer. HOBBO s'occupe du buffet et buvette. »

Chiffres clefs 2023

CA réalisé : 123 793 €

Nb d'ETP : 3,75

Nb de couverts réalisés : 4185



2.1.1.5 Après l'Orage : la bière locale incontournable

Une année positive pour les 3 équipiers de la brasserie. Déjà, une 1ère année pleine et entière passée avec Nina qui avait rejoint Maxime et Martin fin 2022. Cela a permis à l'équipe de développer l'activité avec des nouveaux outils et vers de nouveaux marchés.

2023, c'est aussi le tournant vers du malt 100% local avec la Malterie ardéchoise située à Vernoux-en-Vivarais ; la naissance de 3 nouvelles bières (blanche, Red IPA et la Triple). Mais 2023, c'est aussi l'inflation avec une très forte augmentation du verre et de l'énergie et donc une petite augmentation des prix des bouteilles.

L'équipe a comme projet de poursuivre ses efforts sur le plan écologique. Depuis avril 2024, la brasserie achète 70 % de ses besoins en énergie à la SCIC DWATTS, énergie locale et renouvelable en photovoltaïque. Par ailleurs, 80% de leur production est vendue dans un rayon de 50 km autour de la brasserie, qui souhaite aussi passer avec des houblons 100% locaux (du moins régionaux). Les bouteilles et les cartons sont toujours récupérés autant que possible.

Du côté de la coopération, la brasserie reste fortement engagée dans GRAP en tant qu'activité intégrée. Mais également aux côtés de la Carline qui reste un partenaire privilégié. On les remercie de leur précieuse collaboration à notre séminaire du mois d'avril sur « la Carline 2030 ». Et pourquoi pas un projet de bière militante avec eux prochainement...



Chiffres clefs 2023

CA réalisé : 215 294€
 Nb d'ETP : 3
 Nb de bouteilles vendues : 52012

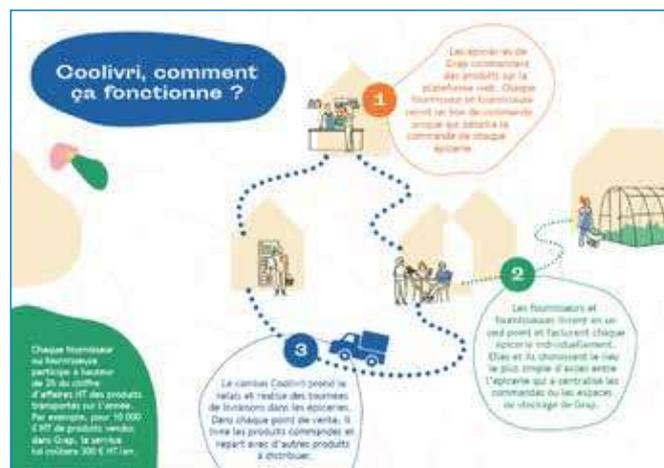
2.1.2 GRAP ET LA CARLINE : UNE AFFAIRE QUI ROULE AVEC COOLIVRI

En 2021, les ventes ont représenté un montant de 65 000€ et concernaient 13 producteurs et productrices du diois. Fin 2022 et grâce à l'action du Projet Alimentaire Territorial (PAT), ces ventes furent de 70 000€ pour plus de 15 tonnes de marchandises et 17 producteurs, dans un contexte économique particulièrement difficile pour les épicerie bios.

En 2023, ces ventes représentent 82 291€, soit une augmentation de 15% et le nombre de producteurs concernés par coolivri passe à 20. Mais l'augmentation est limitée par les espaces de stockage dans les épicerie pivot, particulièrement à la Carline.

L'objectif, dans le cadre de l'action « Renforcer les flux de produits en circuits courts au départ de la Carline et consolidation de l'offre disponible » du PAT a donc été de doubler les fréquences de tournées de livraison dans l'objectif de fluidifier les commandes pour les épicerie et les producteurs et de permettre de continuer à augmenter le volume de produits sur le Diois pouvant être commercialisés en dehors du territoire sans livraison de la part des producteurs. Les livraisons sont donc effectuées par Coolivri désormais chaque semaine.

En plus des commandes, La Carline contribue à hauteur de 4136€ pour le financement de Coolivri. Un engagement de plus pour soutenir la filière alimentaire biologique et locale.



LA FERME DE CHAMARGES : VERS UNE NOUVELLE DIMENSION DE LA CARLINE

LA GENÈSE D'UN PROJET...

Depuis juin 2019, la Carline travaille sur un projet d'installation de jeunes maraîchers à Die. La Carline saute sur l'opportunité du départ en retraite de Michel Breyton pour proposer de travailler sur la transmission de sa ferme autour d'un projet de maraîchage. La famille Perrot, propriétaire des terres, nous accorde également sa confiance et s'engage à nos côtés pour que ce projet se réalise.

... AU SERVICE DE LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE.

Autour de cette transmission, il s'agit d'inventer une nouvelle forme d'installation pour :

- sanctuariser du foncier agricole (15 ha cultivables et irrigables)
- éviter l'agrandissement des fermes
- accompagner et soutenir l'installation agricole
- favoriser la consommation locale et les circuits courts

Derrière tout ça, il est question de favoriser l'émergence de fermes en polyculture-élevage associant différentes parties prenantes pour renforcer la transition agricole et alimentaire. La Carline souhaite jouer le rôle de bailleur social agricole pour favoriser l'accès au foncier pour des jeunes agriculteurs.

LES ÉTAPES CLÉS DU PROJET

- 2020 Les 1^{ères} études sont lancées. L'Assemblée Générale de la Carline décide de porter ce projet ambitieux pour la coopérative et le territoire.
- 2021 Olivier Lebourgeois et Louisa Malatto rejoignent l'aventure en tant que porteurs de projet et entament la création de leur entreprise agricole. L'AG valide en juin le portage du projet au sein de la SCIC.
- 2022 Un bail emphytéotique est signé entre la Carline et la famille Perrot. L'année est consacrée à l'obtention des autorisations nécessaires pour la réalisation du projet, aux études préalables ou encore à la programmation des travaux et le chiffrage du projet.
- 2023 Démarrage des travaux (rénovation des bâtiments, construction des serres, de l'extension) et livraison du matériel agricole. Les premiers légumes sont livrés à La Carline en juillet !
- 2024 Finalisation des travaux (extension, cour intérieure, réserve d'eau...). 2^{ème} saison de maraîchage avec les premiers légumes sous serres.



FERME EN MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉE :

Sur 6 ha de Surface Agricole Utile pour une surface nette en culture
2 ha de légumes dont 2300 m² de serres.
Pour 2 Unités Travail Humain.

Un bâtiment maraîcher d'une surface totale de 520 m²
pour le lavage, le conditionnement et le stockage.
Des appentis pour protéger le paysage et éviter le stockage des
légumes et de matériel « plein vue ».

III. LA FERME MARAÎCHÈRE DE CHAMARGES : COMMENT LA CARLINE SOUTIEN LE DÉVELOPPEMENT D'UNE NOUVELLE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

3.1. LES GRANDES ÉTAPES DE L'ANNÉE

LE RÔLE DE LA CARLINE

- 1. Facilitateur du projet** : c'est assurer la coordination de projet, la recherche de financements, et poursuivre le travail et les accompagnements pour faire sortir de terre le projet.
- 2. Financeur des communs et garant du projet collectif et coopératif** entre les différentes parties prenantes.
- 3. Créateur de solidarité** : au-delà de l'achat de marchandises, un rôle de « capital patient » permettra d'adapter les loyers aux différents ateliers avec un retour sur investissement sur le temps long. C'est participer activement à la transition agricole et alimentaire de notre territoire à partir des besoins de l'épicerie et grâce à nos réserves impartageables.



La construction de l'extension touche à sa fin au printemps 2024

Mettre nos fonds propres au service d'un projet agricole et coopératif pour renforcer les approvisionnements de La Carline et la souveraineté alimentaire du territoire rend cette notion de solidarité de filière et de « commun » bien réelle. Si cette innovation coopérative dans le montage nous pose souvent des problèmes administratifs, nombreux sont ceux, chercheurs, techniciens, partenaires à en féliciter la pertinence pour répondre aux enjeux futurs de renouvellement des générations en agriculture et du partage collectif du risque pour transformer nos agrosystèmes.

L'ANNÉE 2023 C'EST LA CONCRÉTISATION DU PROJET !

Les travaux ont commencé en février 2023 avec son lot de défis liés à la rénovation. Fin janvier 2024, le gros œuvre est réalisé et l'extension est hors d'eau et hors d'air. En juin 2024, on fêtera la fin des travaux. On ne pensait pas partir sur plus d'un an de travaux, il a fallu s'adapter tout au long de l'année et accepter un lancement au ralenti et une pause estivale.

C'est l'occasion de remercier Étienne, Oda et Olivier mobilisés sur le suivi de chantier. La fin des travaux soulagera les maraîchers qui ont dû s'adapter toute l'année tout en produisant des légumes : merci à eux pour leur engagement. La demande de solde de subventions sera réalisée pour juin 2024.

Le projet de retenue a connu aussi des difficultés administratives et nous a beaucoup occupés. Après un premier refus, nous avons obtenu le permis en juin. En juillet nous apprenions la possibilité de son financement à hauteur de 50%. Mais dans la foulée nous devions freiner nos ardeurs et accepter un diagnostic archéologique qui a été réalisé en novembre. L'objectif est de réaliser les travaux pour l'automne, afin de permettre un remplissage hivernal. Les serres ont été montées en septembre-octobre 2023. Après un semis d'engrais vert et un décompactage du sol dû au montage, l'irrigation a été installée début 2024 et les premiers légumes, courgettes tomates plantées à l'abri, en avril 2024.

Les haies ont été implantées en décembre et joueront un rôle important en terme de biodiversité. Le premier week-end de décembre, il y avait de la boue et du gel, mais salariés et administrateurs à tour de rôle se sont relayés pour planter 800m linéaires de haies. Chantier bénévole hautement symbolique ! D'une AG à l'autre nous avons beaucoup avancé et les résultats sont très encourageants. Il y a un an, le bâtiment et les chambres froides n'étaient pas opérationnelles, la mise en eau et les premiers légumes ont été semés fin mai 2023 !



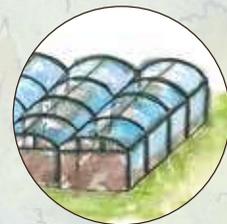
Une vue des parcelles de Chamarges, les serres au loin, dominées par le Glandasse...



Forage à 10 m de profondeur.



Projet de retenue des eaux pluviales pour l'irrigation: toitures bâtiments et serres.



Serres multi-chapelles : 2300 m² : légumes primeurs, légumes feuilles en hiver, légumes ratatouille en été.

La ferme maraîchère

Die



Bâtiments agricoles : construction et rénovation de 520m² sur 2 niveaux dédiés au lavage, au conditionnement des légumes et au bureau. Implantation de 3 chambres froides et de cellules de stockage tempérées.



Hangar de la CUMA de Chamarges.



Légumes de plein champ : 3,5ha de courges, poireaux, patates douces, oignons, betteraves, radis... en alternance avec des engrais verts.



Plantation de 800 mètres linéaires de haies étagées multi-espèces : brise-vent, protection cultures, biodiversité - 900 arbres et arbustes.

de Chamarges

La première livraison est arrivée en fanfare (concert de casseroles réel des épiciers) le samedi 22 juillet. Une grande fierté pour tous qui font oublier les difficultés traversées par ce projet.

Parallèlement on a continué notre travail avec Fermes Partagées sur les différents contrats de location, pour le bâtiment, les serres, le forage et le parc matériel, un sacré casse-tête avec comme objectif de protéger toutes les parties prenantes.

3.2 SCÉNARIO FINANCIER

Le projet se divise en 2 ensembles complémentaires, un projet de rénovation de bâtiment, qui s'amortit sur le temps long dans le cadre du bail emphytéotique concédé par la famille Perrot pour 40 ans jusqu'en 2062. A cette date, les investissements liés aux bâtiments devront être amortis pour assurer le retour total des investissements faits sur 2023 et 2024.

L'autre partie du projet comprend les investissements liés à l'activité agricole. Ces investissements ont une durée d'amortissement plus courte, en moyenne autour de 12 ans, l'idée est d'amortir ces investissements dans les 20 prochaines années, correspondant à la carrière possible de nos maraîchers. Nous avons présenté un projet à 1.200 k€ d'investissement à la Région dans le cadre du programme FEADER pour le développement de circuits courts et de proximité (mesure 16.40 : « Appui à la transmission et à la transformation du modèle agricole pour renforcer les approvisionnements en circuits courts de la SCIC et du territoire de Die »). Le statut SCIC nous a aidé car il associe différents acteurs de la filière, producteurs, consommateurs et épiciers. Nous avons obtenu l'ouverture de 505 k€ de crédit à faire valoir, 30% sur les travaux de rénovation du bâti et 60% sur la partie projet agricole, matériel agricole et serres.

Plan de financement 2023 de la ferme de Chamargès : investissements nets de subvention. Comment on le finance ?

Au-delà des subventions, la coopérative finance par la mobilisation des fonds propres (= résultats mis en réserves). Le montant mobilisé représente le résultat net des 3 dernières années.

La mobilisation de 2 emprunts auprès de la Nef permet de cofinancer les travaux (12 ans 250 k€ et 10 ans 100 k€ à 2,4% et 2,1%). Les prêts ont été débloqués intégralement en 2023. Nous commençons à les rembourser (capital) en 2024, jusqu'en 2032 et 2035.

Ce mix financier permet de limiter les risques pour la coopérative tout en donnant réellement du sens à nos résultats mis en réserves. Nous avons engagé la moitié de notre trésorerie et avons perçu 250 k€ de subventions sur les investissements réalisés en avril 2024.

49 k€ de coût d'emprunt sur le projet, c'est supérieur au prix du tracteur ! C'est tout l'intérêt de pouvoir autofinancer une part importante du projet. Si nous avions emprunté ce montant en plus cela aurait représenté une charge financière de 64 k€. C'est toute la puissance de notre modèle, car un projet de cette envergure n'aurait pas été possible.

Nous avons intégré le projet de retenue des eaux pluviales des serres et des bâtiments cette année. Cette retenue sera réalisée dans le 2ème semestre 2024. Il s'agit d'un projet de résilience puisque le volume stocké permettra en période d'étiage et de restriction une autonomie de la demande en eau. Et donc la survie des légumes. Ce projet est financé à 50% par un dispositif européen visant le recyclage des eaux pour limiter les pompages dans les nappes. Nous n'avons à ce jour pas trouvé d'autres ressources complémentaires pour cofinancer ce projet que la mobilisation de nos fonds propres.

Investissement projet agricole 367 320 €	Auto-financement mobilisé 420 701 €	Financement des investissements net de subvention FEADER
Réhabilitation bâtiment + extension (520m2) 403 381 €	Emprunt Nef (10-12 ans) 350 000 €	

Projet agricole	183 660 €	UTA
Matériels agricoles	78 948 €	21 %
Serres et pépinières	59 990 €	16 %
Forage et irrigation serres + réseaux	54 732 €	15 %
Retenue des eaux pluviales	28 950 €	8 %
Chambres froides et stockage	98 672 €	27 %
Matériels de manut. équipement de lavage	46 028 €	13 %
	367 320 €	100 %

Réhabilitation bâtiment	776 €	m2
Terrassement, assainissement, maçonnerie	298 967 €	74 %
Refectoire toiture fenil + atelier	37 955 €	10 %
Lot second œuvre, isolation cloison, aménagement	45 398 €	11 %
Lot électricité	14 837 €	4 %
Lot plomberie	5 115 €	1 %
Raccordement	1 109 €	0 %
	403 381 €	100 %

Reste à charge total du projet	770 701 €	
Emprunt Nef	350 000 €	45 %
Autofinancement mobilisé	420 701 €	55 %

Synthèse des investissements de Chamargès net de subventions



Les serres multi-chapelles

Investissement net de subvention	Travaux bâtiment	Projet agricole	Total
En 2023/2024	403 381 €	367 320 €	770 701 €
Durée d'amortissement (an)	22	12	16
Moyenne dotations nettes	18 068 €	31 516 €	49 584 €
Coût moyen de l'emprunt 2033			3 015 €
Impact financier annuel du projet sur 10 ans			52 599 €

Evolution de l'impact financier dans le temps			
2023 et 2024 franchise de loyers	18 068 €	31 516 €	52 599 €
2025 mise en place des loyers	9 351 €	15 649 €	25 000 €
Impact à partir de 2025	8 717 €	15 867 €	25 853 €
Impact à partir de 2034			3 001 €

Les emprunts courent jusqu'en 2034/36, à épurement les loyers viendront rembourser le capital patient = autofinancement de 350 k€ de départ.

Plan de financement GAEC de Chamarges			
Besoins	€	€	Ressources
Fourgon de livraison	15 000 €	40 000 €	DJA mobilisé
Irrigation à la parcelle	20 000 €	10 000 €	Capital social
Petits matériels outillage	20 000 €	20 000 €	Emprunts IVDD
Charges de production 2023	37 000 €	35 000 €	Emprunts JA
Trésorerie aléas	13 000 €		
	105 000 €	105 000 €	

Scénario modèle économique	2024	2025	2026
Chiffre d'affaires	74 165 €	96 000 €	108 000 €
Charges externes	40 778 €	44 160 €	49 680 €
Salaires : 2 maraîchers	24 000 €	30 000 €	36 000 €
Fermage	2 254 €	2 261 €	2 268 €
Loyers		25 000 €	25 000 €
Invest. GAEC (remboursement crédit)	7 589 €	12 053 €	12 053 €
Résultat	-456 €	7 526 €	7 999 €



La réhabilitation de la cave voûtée pour le stockage et le lavage des légumes

L'impact net du projet sur les finances de La Carline sera de 26 k€ / an une fois les premiers loyers versés. Il est le même que celui présenté au 2 dernières AG. 26 k€ = cela représente 15% de notre résultat annuel (moyenne des 5 ans). À titre de comparaison, les remises pros et assos + Dizz = 32 k€.

ET POUR LES MARAÎCHERS ?

Nous avons construit ensemble le projet à partir de leur expertise et des accompagnements techniques et juridiques qui se sont déroulés entre 2021 et 2023. La signature de baux ruraux leur assure une protection pour mettre toutes les chances de leur côté. Le débouché de La Carline leur permettra de dégager un chiffre d'affaire conséquent dès 2024/2025.

Le montage financier leur permet d'avoir dès le début un outil de travail performant. Au-delà de la part Carline, le GAEC a son propre plan de financement pour le petit matériel et les charges de l'année 1. Ils ont pu, grâce à leur passage en CDOA obtenir leur DJA (Dotation Jeune Agriculteur) qui fait lever sur un emprunt au taux bonifié couplé aux prêts d'honneur IVDD.

En 2023, la mise en culture en plein champ a permis de produire 43 k€ de vente de légumes en mois de 6 mois.

Plus de 4 tonnes de carotte, patate douce et butternut !

En 2024 l'objectif du CA est réalisable avec à la mise en culture des serres depuis avril.

2025 sera l'année de la pleine production.

Bailleur social agricole et capital patient ça veut dire quoi ?

On double les durées d'amortissement comme base d'établissement du loyer. Les loyers ont comme rôle de rembourser les investissements portés mais sur le temps long. Pour cela il faut qu'une partie du financement soit « bloquée » et remboursée dans un second temps après la part d'emprunt. C'est l'autofinancement du projet par La Carline qui permet cela. C'est du capital patient, car on attend avant de se faire rembourser (12 ans), là où les financeurs classiques n'accordent généralement qu'une année blanche.

Le but est ainsi de ne pas faire passer la rémunération du capital avant celle du travail, ce qui est un défi en agriculture. Il en résulte soit un faible niveau d'équipement qui use ou qui rend la demande en demi-gros inadaptée aux besoins ou alors des paysans qui ne peuvent se rémunérer cernés par l'emprunt basé sur des durées bien plus courtes que la durée d'usage. **L'utopie du projet de Chamarges résulte de cette équation et de rendre disponible un outil de travail complet et ergonomique dès le début de l'activité et transmissible de génération en génération.**

Petit problème de maths ?

Le meilleur exemple, c'est le tracteur. Ce dernier s'amortit sur 10 ans, mais peut servir bien plus que 20 ans. Un tracteur à 50 000€ a un impact financier de 5 000 €/an pendant 10 ans. Si on l'amorti sur 20 ans, son impact est réduit de 2 500€ ce qui représente 2 mois de salaire au smic pour un maraîcher.

Le coût de l'emprunt à 3% aujourd'hui s'élèverait à 8 000€ d'intérêt soit 6 mois de salaire au smic.

Par le portage des investissements et la mobilisation de nos fonds propres pour de l'autofinancement on divise par 2 le coût de l'emprunt et on économise 4 000€ d'intérêts bancaires, soit 400€ par an. Le gain annuel est donc de 2 500€ + 400€ = 2 900€ qui iront à la rémunération du travail et non du capital. Le projet de Chamarges c'est cet exemple multiplié par 15 ! Ce qui donne une idée du défi pour la transition agricole et alimentaire de notre territoire.

OLIVIER ET LOUISA ASSOCIÉS AU SEIN DU GAEC DE CHAMARGES

À la Carline, on a eu l'immense satisfaction de réceptionner les 1ers légumes de la ferme maraîchère de Chamarges en juillet dernier, que retenez-vous de votre 1ère saison de production de légumes ?

L'année a commencé avec de grosses averses en juin qui nous ont causé quelques problèmes pour l'implantation de certaines cultures, ainsi que des développements de mildiou notamment sur les melons que nous n'avons quasiment pas pu récolter.

Le reste de la saison a été assez classique, hormis la courte période de canicule au mois d'août, le climat est resté assez clément, et nous n'avons pas eu à souffrir de chute de grêle contrairement à certains collègues plus bas dans la vallée. Néanmoins, les restrictions administratives concernant l'irrigation ont pesé sur la charge mentale. Les récoltes d'automne ont plutôt bien commencé avec un mois de septembre plus chaud que la normale. Par contre les fortes pluies de la mi-octobre ont compliqué les ramasses de légumes racines, avec des temps de récolte multipliés par 3, et des conditions assez pénibles.

Comme chaque année de maraîchage, certains légumes ont bien poussé, d'autres moins, mais c'est l'avantage d'avoir une production diversifiée, les réussites compensent les échecs.

D'un point de vue purement comptable, nous avons atteint le chiffre d'affaire de notre prévisionnel.

Du côté humain, la relation avec les épiciers, épicières et les chargé.e.s d'appro de la Carline s'est très bien passée, et après un petit temps d'ajustement, nous avons trouvé nos marques. Pour notre première livraison nous avons même eu droit à un accueil en musique !

Alors que la 2ème saison de production est lancée, votre installation est toujours en cours, que s'est-il passé depuis un an et quelles sont les prochaines étapes ?

A côté de la production de légumes, ce qui nous a pris beaucoup plus de temps que nous ne l'imaginions a été le suivi du chantier de rénovation du bâtiment ainsi que le suivi administratif lié à certains achats. La cohabitation avec les différents artisans présents sur le chantier s'est bien passée mais il a fallu souvent s'adapter pour pouvoir tous travailler dans les mêmes espaces. De plus, des retards par rapport au planning initial notamment la mise en marche des chambres de stockage ont eu des répercussions sur l'organisation de certaines récoltes, ce qui, combiné à une météo peu clémente comme nous le disions précédemment, nous a rajouté de la pénibilité.

Aujourd'hui, le chantier touche à sa fin, cette seconde année devrait donc être plus fluide de ce point de vue-là. La nouveauté cette année, c'est la mise en place de cultures sous les serres multi-chapelles avec pour commencer des cultures de tomates et de courgettes. En plein champs, nous avons rajouté à la gamme de l'an dernier une culture d'oignons et nous espérons bien réussir la culture des melons cette fois-ci.

Pouvez-vous nous dire comment vous êtes organisés au sein du GAEC ? Y a-t-il une répartition des tâches entre vous ?

Aux champs, nous nous sommes répartis chacun différents légumes, afin que l'un et l'autre nous ayons nos responsabilités. Si nous divergeons sur une décision à prendre, celui qui est responsable de tel légume a le dernier mot. A deux, on ne peut pas recourir au mécanisme démocratique permanent !

Il y a certaines tâches que nous faisons ensemble, notamment les plantations et certains binages. Pour les récoltes, cela dépend des légumes ; soit à 2 pour les gros chantiers de récolte comme les courges par exemple, soit chacun de son côté pour avoir un meilleur suivi d'une récolte à l'autre, comme pour la courgette qui se récolte tous les 2 jours, dimanche inclus.

Louisa est en charge de la commercialisation, et donc l'interlocutrice de Thomas qui est notre chargé d'appro légumes à la Carline. Elle est aussi en charge de la partie administrative (compta, assurance, banque, PAC... la liste est longue !). A partir de cette année, le fait d'avoir un bureau sur la ferme sera fort apprécié ! L'an dernier et encore un peu cette année, il y a eu beaucoup de travail réalisé autour des différents contrats de location en relation avec Florent de la Carline et Béatrice de Fermes Partagées.

Olivier est en charge du travail du sol et du suivi de l'irrigation. Il a aussi été en charge du suivi de chantier en collaboration avec Florent, Étienne et Oda.

Chaque semaine, nous effectuons un tour de plaine pour faire le tour des cultures et préparer la semaine à venir. C'est un temps important pour observer les cultures et détecter assez tôt s'il y a des problèmes (ravageurs, irrigation...).

Cet hiver nous avons réalisé une formation sur le travail en couple organisé par l'ADEAR de la Drôme, formation très enrichissante. En effet, lorsqu'on travaille en couple on a vite fait de ne parler plus que boulot et de transformer le quotidien en réunion permanente !



Lavage des poireaux



Louisa récolte des melons

EST-CE LA CARLINE QUI PORTE DIRECTEMENT LE PROJET DE TRANSMISSION DE FERME À CHAMARGES ?

La Carline joue un rôle de **facilitateur du projet** c'est-à-dire quelle en assure la coordination, l'accompagnement des porteurs de projet ou encore la recherche de financements. Elle assure elle-même une partie du financement des investissements. La Carline est également **garante du projet collectif et coopératif** entre les différentes parties prenantes. Par ailleurs, au-delà de l'achat de marchandises à la ferme, elle joue un rôle de « capital patient » qui permet d'adapter les loyers avec un retour sur investissement sur le temps long. Ainsi, la Carline participe activement à la transition agricole et alimentaire de notre territoire à partir des besoins de l'épicerie et grâce à nos réserves impartageables. Mais ce projet, c'est aussi et surtout celui des **porteurs de projet**, Olivier et Louisa qui assurent en coopération avec la Carline, l'ingénierie du montage du projet et qui sont les maraîchers sur cette ferme. Ils sont désormais associés entre eux en GAEC et liés avec la Carline par un pacte d'associés.

LA CARLINE EST-ELLE DEVENUE PROPRIÉTAIRE DES TERRES DE CHAMARGES ?

Non. Les 15 ha de terres agricoles appartiennent toujours à la famille Perrot qui les a cultivées de nombreuses années avant de les louer à Michel Breyton jusqu'à son départ en retraite. Fin janvier 2022, un **bail emphytéotique** est signé entre la Carline et la famille Perrot pour **40 ans**. La nature et la durée du bail permettent ainsi de faciliter l'amortissement des investissements qui ont été nécessaires à la transmission de la ferme et son évolution vers le maraîchage.

LES MARAÎCHERS SONT-ILS SALARIÉS DE LA CARLINE ?

Non, car ils sont regroupés au sein d'un **GAEC** (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). Les liens entre le GAEC et la Carline sont des liens de coopération qui ont été définis dans le cadre d'un **pacte d'associés**. Par ailleurs, le bail emphytéotique permet à la Carline de confier l'usage des terres au GAEC de Chamargès à travers un bail rural classique, qui porte sur le foncier et les bâtiments agricoles.

CE PROJET NE RISQUE-T-IL PAS DE FRAGILISER LES AUTRES MARAÎCHERS BIOS DU TERRITOIRE ?

Bien que le territoire du Diois soit exemplaire en matière de production bio, celle-ci est largement insuffisante pour couvrir les besoins de la population. Les débouchés existent et il y en a encore bien d'autres qui peuvent être trouvés, comme la restauration collective. Dans ce contexte, la ferme de Chamargès sert plutôt à **relocaliser une partie des approvisionnements du territoire en provenance des plateformes et des grossistes**, notamment parmi les légumes de garde et les légumes primeurs.

LA CARLINE TRAVAILLERA-T-ELLE TOUJOURS AVEC LES PRODUCTEURS ACTUELS ?

Oui ! Nos producteurs continuent à nous livrer des fruits et légumes suivant une planification qui a été revisitée afin d'intégrer les productions de la ferme de Chamargès. Ils ont vu leurs volumes d'approvisionnement baisser mais cela ne fragilise en rien leurs équilibres économiques puisque ce scénario était connu et anticipé depuis le début.

LA FERME MARAÎCHÈRE DOIT-ELLE VENDRE UNIQUEMENT SES PRODUCTIONS À LA CARLINE ?

La ferme maraîchère n'est pas liée par un contrat d'exclusivité avec la Carline. Néanmoins le projet s'est structuré depuis le début en partant des **besoins de l'épicerie**. La problématique du débouché commercial est souvent complexe en début d'installation, et il faut en général quelques années pour consolider un réseau de vente. Cette visibilité des débouchés est donc un atout pour la réussite du projet. Comme l'activité maraîchère a été pensée en 1/2 gros, si la Carline ne peut absorber toute la production, une possibilité serait de se tourner vers la **restauration collective locale**.

QUELLE EST LA TAILLE DE LA FUTURE FERME MARAÎCHÈRE DE CHAMARGES ?

Le bail entre la Carline et la famille Perrot porte sur 15 ha de terres cultivables mais le projet de maraîchage porte lui sur une surface de 6 ha au sein desquels sont cultivés **2 ha en légumes de plein champ en rotation avec 2 ha d'engrais verts**. A cela s'ajoute **2300 m² de serres**. Le reste des surfaces cultivables continuera à être cultivé par Michel Breyton en attendant le développement éventuel d'un autre atelier de production.

LA FERME VA-T-ELLE CRÉER DE L'EMPLOI ?

Oui. D'abord parce que d'un exploitant actuel (Michel Breyton), la ferme maraîchère permet dans un 1^{er} temps d'installer sur une plus petite surface **2 jeunes agriculteurs**. Petit-à-petit, il y a fort à parier qu'il y aura des besoins supplémentaires en main d'œuvre, au moins de manière saisonnière. A l'avenir, le projet pourra viser le développement d'ateliers complémentaires, en plus du maraîchage, avec peut-être des emplois à la clé.

QUELS SONT LES INVESTISSEMENTS QUI ONT ÉTÉ NÉCESSAIRES POUR MENER À BIEN CE PROJET ?

Ce projet ambitieux positionne d'emblée la ferme maraîchère sur une **ferme de demi-gros** qui nécessite des investissements plus conséquents dès le démarrage : études préalables, travaux de terrassement, réseau d'eau et d'énergie, construction des serres, acquisition de matériel agricole, équipements post-récolte, chambres froides, etc. La partie agricole représente pour la Carline un investissement de 360 000€. Les loyers demandés au GAEC permettront un remboursement des investissements au bout d'une période de 20 ans.

Par ailleurs, le projet a également opté pour la rénovation d'un bâtiment du 19^{ème} siècle qui ne servait plus depuis plus de 50 ans. Il apporte donc une valeur ajoutée patrimoniale mais a nécessité des investissements plus conséquents que la construction d'un hangar neuf (rénovation toiture, réseaux, dalle, isolation). Pour la Carline, ce volet représente un investissement de 400 000 € qui sera amorti sur le temps long, à savoir sur 40 ans, durée du bail emphytéotique.

Y AURA-T-IL QUE DU MARAÎCHAGE À CHAMARGES ?

Le maraîchage est à la base du projet et en constitue sa pierre angulaire. Le projet répond à tous les ambitions de la Carline en matière d'approvisionnement et de soutien au développement agricole local. Entre 2019 et les 1^{ères} légumes sortis de terre, il aura fallu plusieurs années et un parcours semé d'embûches pour mener ce projet à son terme. Mais **l'ambition ne s'arrêtera probablement pas là** et d'autres ateliers seront peut-être amenés à être développés pour étoffer le projet.



FAQ CHAMARGES

QU'EST-CE QUE LE DEMI-GROS ?

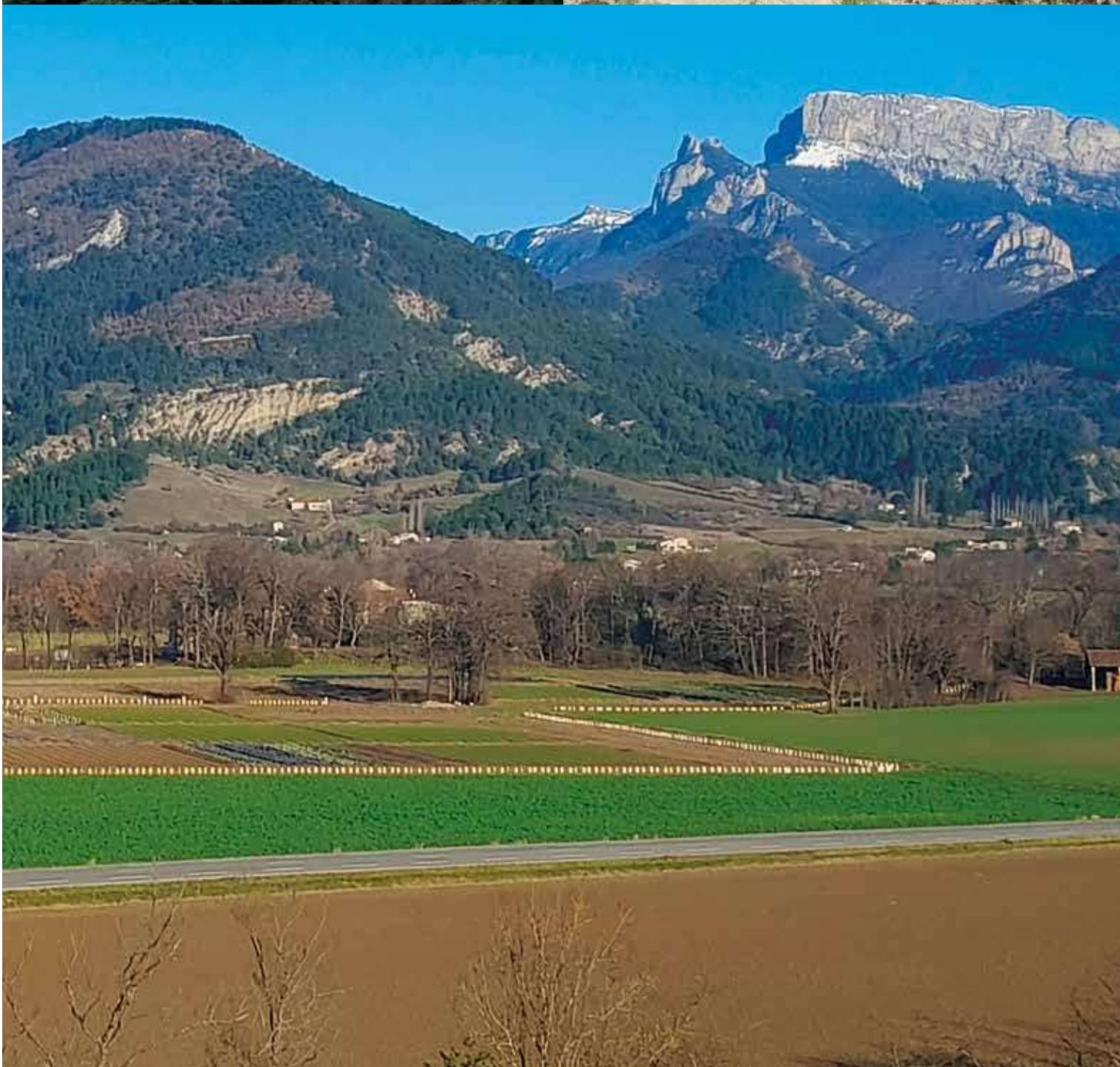
Il existe 3 grands types de commercialisation : le détail, le demi-gros et le gros. Au détail, il s'agit de vente au kilo ou par pièces comme sur un marché ou dans une AMAP ; en demi-gros, l'unité de production est le colis comme par exemple une caisse de 12 salades ; enfin le gros correspond à des volumes vendus à la palette. Dans le cadre de nos approvisionnements en légumes que ce soit avec des maraîchers locaux, une coopérative de producteurs ou des grossistes spécialisés, ceux-ci sont toujours réalisés en demi-gros. Du point de vue du maraîcher, s'orienter sur une commercialisation en demi-gros implique des choix stratégiques et techniques et des investissements plus importants. Enfin, **la commercialisation en demi-gros est compatible avec la notion de circuit court** puisque celui-ci est défini comme un circuit de vente avec maximum un seul intermédiaire.

QUEL EST LE MODÈLE DE PRODUCTION AGRICOLE DE LA FERME DE CHAMARGES ?

La philosophie du projet agricole est ancrée dans les **pratiques de l'agro-écologie** : plantation de haies, conservation des sols, recours aux engrais verts et couverture végétale, apport de compost de déchets verts. Une partie du travail est mécanisée et intègre des outils auto-construits développés au sein de la coopérative de l'Atelier Paysan.



En haut : Chantier collectif pour la plantation des haies les 2 et 3 déc 2023 : 800 arbres et arbustes pour 800 mètres de haies



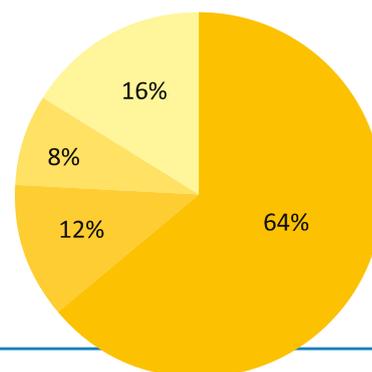
En haut : Récolte des carottes / Épandage de fumier

V. VOTE DES RÉOLUTIONS ET MOTIONS AGO

RÉSOLUTION 1 = ÉVOLUTION DU SOCIÉTARIAT

Tout au long de l'année, et conformément aux statuts, le conseil d'administration a étudié les demandes d'entrées ou de sorties du sociétariat et les transmet pour agrément à l'assemblée générale. Les demandes d'entrées et de sorties ou de changement de collègue figurent dans le tableau synthèse ci-dessous.

Au 31/12/2023 le capital social de la SCIC SA se répartit en 4472 parts de 20 € soit 89 440€, en augmentation de 4020€ (201 parts)



- 248 consommateurs associés
- 37 producteurs associés
- 12 salariés associés
- 63 membres de soutien

	CATÉGORIE	NOM	PRÉNOM	ENTRÉE	PARTS
ENTRÉES	Producteur	VADON	Lilian	2023	10
	Consommateur	KIRCHNER	Bénédicte	2023	5
	Consommateur	RIFFARD	Philippe	2023	5
	Consommateur	ROCHETTE	Valérie	2023	5
	Distributeur	SAUVE	Thibaut	2023	10
	Distributeur	RUETCH	Guillaume	2024	1
	Distributeur	MARCHAND	Sidney	2024	1
	Consommateur	PERET	Marc	2024	5
	Consommateur	BONZON	Tina Luna	2024	5
	Soutien	LACHARME	Isabelle	2024	50
SORTIES	Consommateur	ROBIN	Pierre Emmanuel	2023	-25
	Soutien	MORANNE	Nathalie	2023	-45
CHANGEMENT DE CATÉGORIES	Soutien	MAINDROUX	Antoine	Distributeur	10
	Distributeur	VALLET	Adeline	Consommateur	8
	Distributeur	PETER	Corinne	Consommateur	85
	Distributeur	SAHUC	Pauline	Consommateur	9

RÉSOLUTION 2 = QUITUS DE GESTION AU CONSEIL D'ADMINISTRATION ET APPROBATION DU RAPPORT D'ACTIVITÉ

À la suite de la lecture du rapport d'activités 2023, du rapport de révision coopérative et à leur présentation, il sera demandé à l'assemblée générale des associés de la SCIC SA La Carline, d'approuver le rapport d'activité et de donner quitus pour sa bonne gestion au conseil d'administration.

RÉSOLUTION 3 = AFFECTATION DES EXCÉDENTS NETS DE GESTION 2023

Conformément à nos statuts, l'intégralité de nos excédents nets de gestion doit être versée aux réserves légales et statutaires de la coopérative, venant ainsi renforcer les fonds propres. Il sera demandé à l'assemblée générale d'agréer l'affectation des excédents nets de gestion de la manière suivante : ENG 2023 : le résultat net de 128.964 € est affecté pour 15% en réserves légales soit 19.345 € et pour 85% en réserves statutaires soit 109.619 €.

RÉSOLUTIONS 4 ET 5 = RAPPORT DE RÉVISION COOPÉRATIVE 2019 – 2023

Résolution nomination réviseur titulaire.

L'assemblée générale des associés décide de nommer en qualité de réviseur coopératif titulaire AURA RÉVISION RÉSEAU ARESCOP (AUREV), sise 10 avenue des Canuts 69120 VAULX EN VELIN, pour une durée de 5 exercices à compter de celui clos le 31/12/2024.

L'assemblée constate en conséquence que le mandat du réviseur coopératif titulaire expirera à l'issue de sa mission de révision concernant l'exercice qui sera clos le 31/12/2028.

Résolution nomination réviseur suppléant.

L'assemblée générale des associés décide de nommer en qualité de réviseur coopératif suppléant ARESCOP NATIONALE sise 30 rue des Épinettes, 75017 PARIS, pour une durée de 5 exercices à compter de celui clos le 31/12/2024.

L'assemblée constate en conséquence que le mandat du réviseur coopératif suppléant expirera à l'issue de sa mission de révision concernant l'exercice qui sera clos le 31/12/2028.

RÉSOLUTION 6 À 10 = CANDIDATURE ET COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Il sera demandé à l'assemblée générale des associés de la SCIC SA de se prononcer sur les nouvelles candidatures validées par le conseil d'administration :

Membres du CA Carline 2023

	Nom	Collège	1er entrée	sortie	sortie	
1	SCHMIT Oda	Consommateur	01/01/2009	2024	2027	Candidate à un nouveau mandat (2024-2027)
2	MEJEAN Philippe	Consommateur	28/04/2012	2022	2025	
3	VINCENT Julie	Consommateur	28/04/2012	2022	2025	
4	VERDET Jean-Marie	Producteur	06/04/2013	2023	2026	
5	DE RETAIL Valérie	Consommateur	25/04/2015	2024	2027	Candidate à un nouveau mandat (2024-2027)
6	HEMBISE Sylvie	Producteur	27/04/2019	2022	2025	
7	HENSENS Damien	Producteur	27/04/2019	2022	2027	
8	DURAN Thibault	Consommateur	26/06/2021	2024	2027	Candidat à un nouveau mandat (2024-2027)
9	CHEVALLIER Cécile	Distributeur	26/06/2021	2022	2025	
10	GERY Thibaud	Producteur	26/09/2020	2023	2026	
11	MICHEL Marie (Grap)	Soutien	26/09/2020	2023	2026	
13	DENOS Régis	Distributeur	26/09/2020	2023	2026	
14	MALATTO Louise	Producteur	10/06/2023	2023	2026	
15	SAUVE Thibaut	Distributeur	15/06/2024	2024	2027	Candidat à un nouveau mandat (2024-2027)

Tous les administrateurs sortants se représentent pour un nouveau mandat. Merci à Oda, Thibault et Valérie de poursuivre leur engagement 3 années de plus. Un salarié qui nous a rejoint en 2023, a participé en tant que stagiaire et propose sa candidature pour un premier mandat de 3 ans. La moitié du CA est composée de membres présents de longue date, l'autre moitié est là depuis 2020. Ce savant mélange entre nouveaux et anciens est très précieux pour la gouvernance de la structure et permet un transfert au fil de l'eau de la philosophie du projet.

Le conseil d'administration dans sa séance du 25/04/2024, propose aux associés réunis en assemblée générale ordinaire de donner mandat au conseil d'administration et à la direction générale pour la poursuite du projet coopératif défini en septembre 2020 et rappelé ci-dessous :

« Dépassons la relation commerciale, inventons de nouvelles solidarités de filières, donnons du sens à nos réserves pour soutenir des projets et financer des communs »

Ces 5 dernières années et pour les 5 prochaines, La Carline avance 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 et productrices. Rester en centre-ville pour renforcer le commerce de proximité,
- › **tisser des liens** : coopérer avec d'autres structures de l'Économie Sociale et Solidaire pour renforcer notre projet coopératif. Créer davantage de circuits courts. Coopérer avec d'autres structures de l'Économie Sociale et Solidaire pour renforcer notre projet coopératif,
- › **grandir, grossir...** : développer des projets et des partenariats pour favoriser l'émergence de nouvelles initiatives dans l'alimentation bio et locale de l'amont à l'aval de la filière.

Quels sont les prochains horizons de La Carline ?

Poursuivre ces objectifs et répondre aux défis de cette nouvelle décennie ! Avec comme boussole le souci d'apporter des réponses à ces questions :

- › Comment La Carline renforce ses liens avec ses usagers et ses associés ?
- › Comment La Carline encourage et soutient la production alimentaire du territoire ?
- › Quelle stratégie de développement dans un contexte pluriannuel de croissance de la demande ? (même si 2021 et 2022 sont des années où le secteur de l'alimentation marque le pas et connaît une inflation importante)
- › Quelle politique de redistribution du résultat et d'investissement au service de la transition ?
- › Quelles actions autour de l'accessibilité alimentaire mener sans déstabiliser le triptyque producteurs-consommateurs-distributeurs ?

Le conseil d'administration s'engage à lancer une démarche continue et participative de construction et d'évaluation du projet coopératif dans toutes ces dimensions pour répondre aux défis d'avenir, au sein de l'équipe, en conseil d'administration et en assemblée générale.

Le conseil d'administration propose aux associés la reconduction de la motion d'orientation stratégique et opérationnelle d'appui à l'installation / transmission de la ferme de Chamarges votée en assemblée générale le 10/06/2023, pour les années 2024 et 2025.

Motion stratégique opérationnelle : appui à l'installation / transmission de la ferme de Chamarges

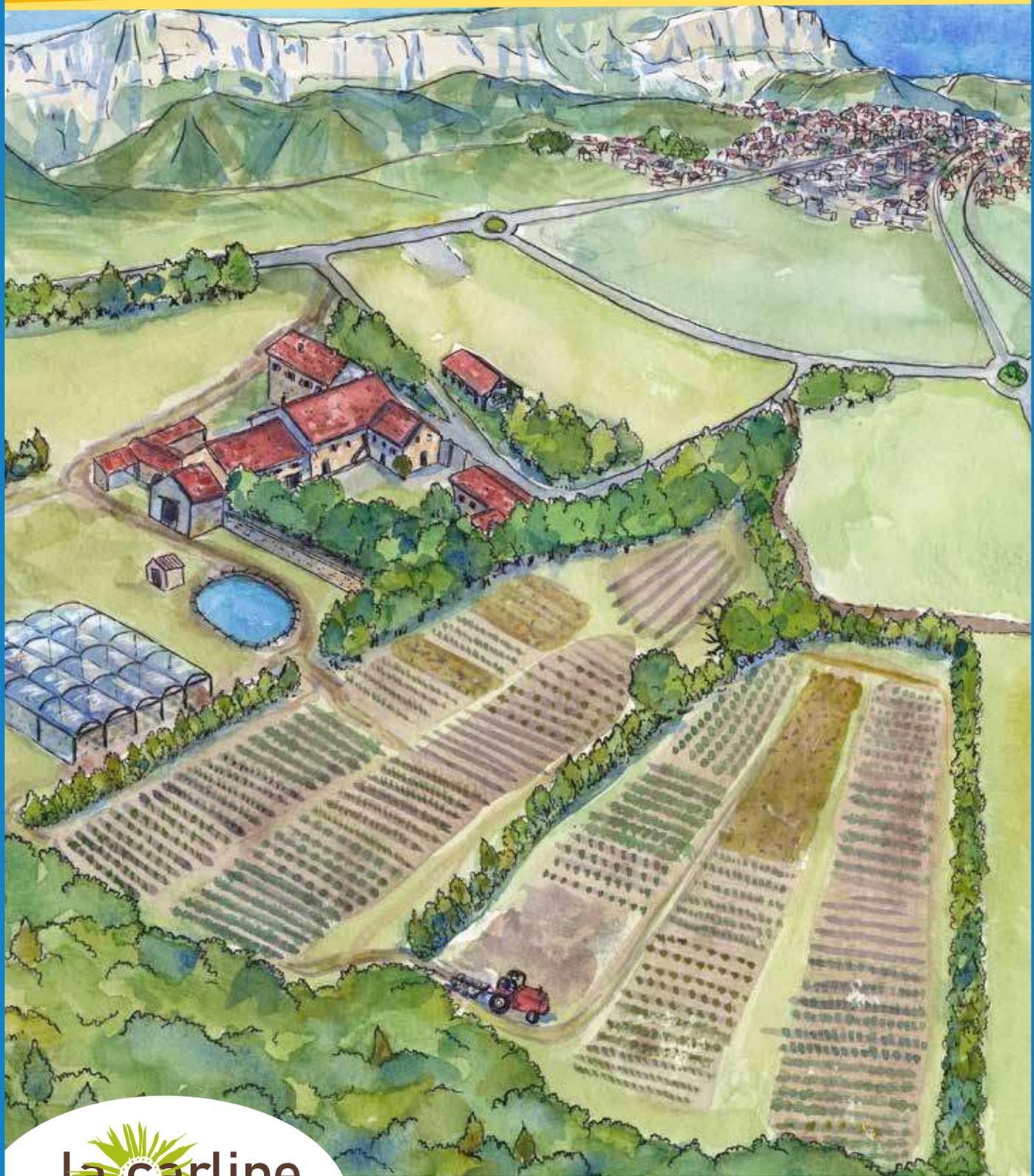
En septembre 2020, l'assemblée générale ordinaire des associés de la SCIC SA a voté la poursuite de l'engagement humain et financier de la coopérative à la réussite du projet de ferme coopérative en polyculture à Chamarges en lien d'approvisionnement avec l'épicerie.

Suite à l'étude de faisabilité réalisée sur le volet juridique et économique (2020/21) et sur proposition du conseil d'administration, l'assemblée générale ordinaire des associés de la SCIC SA La Carline du 26 juin 2021 a décidé de porter le projet de Chamarges au-delà de sa phase d'émergence et d'internaliser le portage du projet et des investissements nécessaires à sa réalisation.

L'assemblée générale ordinaire des associés de la SCIC SA du 10/06/2023 reconduit son mandat au conseil d'administration et à la direction générale pour continuer la mise en œuvre opérationnelle pour 2024 et 2025 conformément aux pouvoirs de ces instances définis dans nos statuts et notamment :

- › La mise en place d'un bail emphytéotique et de construction entre les propriétaires du foncier et la Carline et tout autre acte juridique complémentaire nécessaire à la réalisation du projet.
- › L'ingénierie économique globale du projet pour financer les travaux et équipements nécessaires à l'installation des futurs ateliers de production et le parc matériel agricole de l'atelier maraîchage (intégration au dispositif de financement FEADER) avec la possibilité de recourir à l'emprunt bancaire en complément de l'autofinancement et des subventions mobilisées.
- › La mise en place de baux entre la Carline et les différents producteurs installés sur le site et tout contrat nécessaire.
- › La mise à disposition de temps de travail pour assumer la coordination du projet et l'ingénierie globale.
- › La possibilité d'entreprendre toute autre action complémentaire nécessaire à la bonne marche du projet qui ne pourrait attendre la prochaine assemblée générale en 2025, conformément aux pouvoirs donnés au conseil d'administration et à la direction générale définis dans nos statuts.





la carline

Fait à Die en mai 2024 par Florent Dunoyer et Régis Dénos.

Photos de Vincent Astier, Jean-Lionel Perrot, Olivier Lebourgeois. Graphisme distilled(art). Merci à toutes et tous !



LE EUROPE S'ENGAGE
en region
Auvergne-Rhône-Alpes
avec le FEADER



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



TERRITOIRES
D'INNOVATION



avec Soutiens de la Dotation
Territoriale de Développement