



OBJECTIF EMPLOIS

La France a de formidables atouts à jouer. Son agriculture est la première d'Europe. Son industrie agroalimentaire talonne l'Allemagne, et emploie plus de salariés que l'industrie automobile... tout comme sa forêt. Ses savoir-faire, sa diversité de terroirs et sa capacité d'innovation font de la France un pays capable de relever le défi de l'emploi sur son territoire.

L'objectif est clair : relancer durablement l'emploi dans notre pays. C'est le cheval de bataille du gouvernement, avec en ligne de mire une priorité : la jeunesse. Dans cette bataille pour l'emploi, les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt ont un rôle fondamental à jouer. Pourquoi ? Parce que, moteurs de notre économie, ils représentent à eux trois près de deux millions d'emplois, répartis sur l'ensemble du territoire – bien plus si l'on y ajoute les métiers de l'alimentation au sens large. Et qu'ils ont un point commun, plutôt méconnu : ils recrutent ! Les emplois non pourvus y sont légion, les perspectives d'avenir, motivantes. « *Nous avons des opportunités pour nous agrandir, mais nous manquons de candidats, si bien que nous ne voyons pas qui mettre dans nos ateliers* », se désole ainsi le directeur de Motobrie, un concessionnaire agricole qui cherche à recruter cinq personnes en Seine-et-Marne. De fait, 5 000 postes sont à pourvoir dans le machinisme agricole. « *Les salaires sont pourtant attractifs – entre 1 600 euros et 2 800 euros bruts pour un technicien, plus pour un chef d'atelier – et le*

positifs phares du gouvernement en faveur de l'emploi se mettent en place sur le terrain. Au centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) de Carquefou (44), le directeur vante par exemple « *la possibilité qu'offre le contrat de génération de passage de témoin d'un senior, dont les savoirs ne sont pas forcément mutualisés dans l'entreprise, à un jeune qui trouve un emploi* ». Quant aux emplois d'avenir, qui proposent à des jeunes sans qualification d'accéder à un premier emploi durable, ils rencontrent un réel succès : tous secteurs confondus, la barre des 75 000 contrats a été franchie fin octobre, l'objectif étant d'atteindre les 150 000 en 2014. « *Dans le secteur de l'agroalimentaire, au-delà des graves difficultés, il y a des signes encourageants. Le contrat de génération permet de saisir ces signes pour prendre le risque d'embaucher et d'aller vers une reprise de l'emploi et une croissance durable* », note Stéphane Le Foll. Les emplois aidés ne permettront pas à eux seuls de résoudre le problème de l'emploi dans notre pays. Mais, ajoutés aux autres mesures gouvernementales – en faveur

Les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt ont rôle fondamental à jouer : ils recrutent !

métier, l'un des plus complets de l'électromécanique ! », poursuit-il. Même son de cloche chez les artisans de l'alimentation : nos bouchers, charcutiers-traiteurs, boulangers... « *Il faudrait que nous formions 2 000 apprentis par an pour renouveler les effectifs dans les charcuteries, aujourd'hui nous en formons seulement 1 200* », explique Joël Mauvigney, président de la confédération nationale des charcutiers-traiteurs. Même si les conditions de travail sont parfois difficiles, des progrès ont été faits ces dernières années, et ce métier est « *porteur d'avenir pour des jeunes, qui peuvent devenir chefs d'entreprise* », précise-t-il. Et ce ne sont là que des exemples. La liste des emplois non pourvus est large : environ 10 000 dans l'agroalimentaire, 12 000 en agriculture, 4 000 en boucherie, 10 000 en boulangerie... « *Nous avons la responsabilité de faire en sorte que ces emplois potentiellement offerts puissent trouver les demandeurs d'emploi, et permettre à des jeunes de réussir et de réaliser des carrières dans ce secteur* », insiste Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. « *C'est tout l'enjeu des mesures que nous avons mises en place, avec les emplois d'avenir et les contrats de génération.* » Ces deux dis-

de la formation, de l'apprentissage, de la compétitivité des entreprises... – et aux énormes efforts de restructuration à l'œuvre dans certains secteurs, ils ont vocation à donner les coups de pouce nécessaires à ceux qui en ont besoin, et à permettre d'amorcer la reprise. Mais l'emploi, ce sont surtout les hommes et les femmes qui, tous les jours, créent de la valeur, entreprennent et imaginent des solutions. Miser sur la qualité et le savoir-faire de notre pays, se rassembler autour de projets communs, à quelques uns ou à l'échelle d'un territoire, inventer de nouveaux modèles d'entrepreneuriat... « *Il faut vivre avec passion et intérêt* », conseillent les "trublions du goût" Michel et Augustin, dont la PME affiche une croissance à deux chiffres depuis sa création, il y a 10 ans. Sur le terrain, les initiatives foisonnent. Nous sommes allés à la rencontre de ceux qui font la force de notre économie, et se battent au quotidien pour relever cette bataille de l'emploi : travailleurs, entrepreneurs, agriculteurs, associations, collectivités, etc. Découvrez dans ce dossier quelques initiatives prometteuses, parmi les mille et une solutions mises en œuvre partout sur notre territoire.

Alice Billouet ●

Un contrat de filière alimentaire pour préparer l'avenir

Signé le 19 juin dernier par l'État, les régions, et les représentants de la filière alimentaire et des salariés, « *le contrat de la filière alimentaire a permis à tous les acteurs du secteur de se regrouper et de se fixer des objectifs clairs et ambitieux* », explique Jean-Pierre Geneslay, président du groupe de travail emploi, qui insiste sur l'importance du secteur : « *le cœur de la filière alimentaire compte 820 000 emplois en France* ». Parmi les engagements du contrat de filière : former et recruter 150 000 jeunes en alternance, faciliter la mise en place du contrat de génération, lutter contre l'illettrisme, et mieux reconnaître l'expérience de chacun pour faciliter les passages d'une entreprise à une autre. Des engagements qui se mettent peu à peu en place sur le terrain.



EMPLOI D'AVENIR POUR FLORENT, LE BONHEUR EST DANS LA VIGNE

Depuis février 2013, Florent Zicola travaille sur l'exploitation viticole du domaine Drouhin, en Bourgogne, grâce au dispositif des emplois d'avenir.





Le témoignage
de Florent
en vidéo.

INITIÉ PAR LE GOUVERNEMENT EN 2012, LE DISPOSITIF DES EMPLOIS D'AVENIR PERMET AUX JEUNES PEU OU NON DIPLÔMÉS DE S'INSÉRER DANS LE MONDE DU TRAVAIL. UNE OPPORTUNITÉ QU'A SAISI FLORENT ZICOLA, JEUNE TRACTORISTE DANS LES VIGNES DU DOMAINE JOSEPH DROUHIN À BEAUNE, EN BOURGOGNE.

Pizzaïolo, travail à l'usine, petits boulots d'intérim... À 21 ans, Florent Zicola a touché un peu à tout avant de décrocher son premier contrat dans la viticulture grâce au dispositif des emplois d'avenir proposé par sa mission locale. Depuis le 18 février 2013, il travaille pour le domaine viticole Joseph Drouhin, à Beaune. C'est sur ces 73 hectares de terres d'un domaine centenaire produisant des crus célèbres, comme le Clos de Vougeot ou le Montrachet Marquis de Laguiche, qu'il apprend jour après jour le métier de tractoriste en viticulture. Pour Philippe Drouhin, propriétaire du domaine, le dispositif des emplois d'avenir a été déterminant dans l'embauche de Florent. « *Sans ce type de contrat, nous aurions choisi quelqu'un avec les qualifications requises* », déclare-t-il dans ses vignes, en pleine période de vendanges. Conscient de cette chance et de l'importance de « *ne pas s'arrêter* » en si bon chemin, Florent considère ce dispositif comme « *une bonne chose pour les jeunes qui n'ont pas d'expérience précise* ». Cela lui permet d'apprendre un travail et d'acquérir des compétences dans la viticulture.

LA MOTIVATION COMPTE PLUS QUE L'EXPÉRIENCE

Fabien Fayette, chef de culture et tuteur de Florent au domaine, voit d'un bon œil l'arrivée d'un jeune peu qualifié. À ses yeux, l'avantage est de « *le former dans la mentalité de l'équipe* » et d'éviter de se retrouver face à des personnes trop sûres d'elles du fait de leurs expériences passées. Ici, « *la motivation compte plus que l'expérience* ». Même son de cloche chez Philippe Drouhin, qui estime que les emplois d'avenir permettent « *de rendre quelqu'un compétent* ». Cette « *facilité d'apprentissage* » et cette autonomie que lui reconnaissent ses chefs est aussi le résultat de formations prévues dans le dispositif. Après avoir obtenu le certiphyto⁽¹⁾, il lui reste encore deux formations à suivre avant la fin de l'année : la première sur la taille des vignes, l'autre sur la conduite d'engins agricoles.

Après quelques années d'incertitudes professionnelles, ce jeune homme espère que cette expérience lui permettra « *d'être prêt pour le futur* » et que son avenir se fera sur le domaine viticole des Drouhin, même si ce n'est pas facile tous les jours. « *Il faut être concentré tout le temps et bien régler ses outils, affirme-t-il, nous produisons quelque chose d'exceptionnel, ce n'est pas rien* ». Posé et consciencieux dans son travail, il possède les qualités requises à la conduite d'engins en milieu viticole où il est nécessaire de « *suivre les rangs de vigne et d'avoir une certaine maîtrise de soi* ». Pour son employeur, il n'y a aucun doute que ce « *contrat débouche sur un travail à long terme* » à l'issue de ses trois ans passés dans les vignes.

Claire-Marie Allègre ●

(1) Certificat d'aptitude pour les professionnels utilisant des produits phytosanitaires, obligatoire à partir d'octobre 2014 pour les agriculteurs et les salariés agricoles.



© Pascal Xicluna/min.agri.fr

FOCUS

Un emploi d'avenir, qu'est-ce que c'est ?

Le dispositif des emplois d'avenir, lancé en octobre 2012, s'adresse aux jeunes âgés de 16 à 25 ans peu ou pas qualifiés. Il vise à leur offrir une première expérience, ainsi qu'une perspective d'emploi sur le long terme. Pour ce faire, il repose sur un fort engagement des employeurs, grâce à la mise en place de tutorats et de formations.

Quelle aide ?

Pendant trois ans, l'État s'engage à verser à l'employeur une aide à hauteur de 75 % du Smic dans le secteur non marchand et de 35 % dans le secteur marchand.

Quel bilan ?

La barre des 75 000 emplois d'avenir a été franchie fin octobre 2013, l'objectif étant d'atteindre les 150 000 contrats en 2014.



**"Il est motivé,
je veux l'engager
mais je n'ai pas
les moyens."**

**"Sans diplôme
tu trouveras
jamais
du boulot."**

ET AUSSI

Ils s'engagent

Carrefour : à recruter 1 000 jeunes en emploi d'avenir d'ici fin 2014, en CDI et à temps complet.

Association nationale de développement des épiceries solidaires (Andes) : à recruter entre 40 et 50 emplois d'avenir sur 2013-2014, pour animer son réseau d'épiceries et ses ateliers d'insertion.

Quick : à recruter chaque année pendant trois ans, dans le cadre d'un accord sur le contrat de génération, 2 000 jeunes de moins de 26 ans en CDI, contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, et à favoriser l'embauche et le maintien dans l'emploi des plus de 55 ans.

De nombreuses entreprises et collectivités locales se sont engagées à recruter des jeunes, dans le cadre d'emplois d'avenir ou de contrats de génération.

Retrouvez leurs témoignages sur
▶ travail-emploi.gouv.fr
▶ agriculture.gouv.fr
▶ [temoignages-jeunes-employeurs](http://temoignages-jeunes-employeurs.fr)



CONTRAT DE GÉNÉRATION POUR CLÉMENCE, LA VIE COMMENCE !

EN JUIN 2013, CLÉMENCE, 21 ANS, VALIDE UNE LICENCE PROFESSIONNELLE SUR LES MÉTIERS DU CONSEIL EN ÉLEVAGE. ELLE RÉPOND À UNE ANNONCE RELAYÉE PAR SON LYCÉE : LE CENTRE INTERPROFESSIONNEL D'ANALYSES LAITIÈRES DU SUD-OUEST RECHERCHE UN CONTRÔLEUR EXTERNE "QUALITÉ DU LAIT" POUR DÉBUT JUILLET. SPÉCIFICITÉ DU POSTE PROPOSÉ : IL S'AGIT D'UN CONTRAT DE GÉNÉRATION.



Depuis 2000, il y a une vague de départs à la retraite au laboratoire d'analyses laitières d'Auch, dans le Gers. Georges, lui, a 59 ans et s'y prépare aussi. Après avoir occupé différents postes en laboratoire, il devient contrôleur externe, un métier qui requiert de l'analyse mais également un bon sens du relationnel. Georges anime une équipe chargée d'effectuer les prises d'échantillons de lait chez les éleveurs avant de l'analyser, tant d'un point de vue sanitaire que qualitatif. Il est l'interface entre le laboratoire, les producteurs et les entreprises laitières. D'ailleurs, Georges a le contact facile : il aime échanger et aussi transmettre. Lorsque sa directrice lui propose d'accompagner un jeune en contrat de génération, il accepte volontiers et participe à son recrutement. Issue du milieu agricole, Clémence est choisie, tant pour ses compétences que pour sa bonne connaissance de la filière laitière.

PRÉSERVER LA CONFIANCE DES GROUPES LAITIERS

« C'était une belle opportunité de trouver cet emploi en sortie de licence grâce au tuiilage instauré par le contrat de génération, surtout que je suis en CDI », explique la jeune active. Si certains de ses camarades de classe ont trouvé un emploi, ils ne sont pas tous employés à hauteur de leurs qualifications. Certains enchaînent les contrats à durée déterminée, sans compter ceux qui cherchent encore un emploi... Ce binôme avec Georges lui permet de prendre du recul et la rassure car « il y a toujours une différence entre ce qu'on apprend à l'école et le métier de tous les jours. » Il l'aide à organiser ses formations, ses rendez-vous et lui fait découvrir ses futurs partenaires : une transmission des savoirs, des savoir-faire et une immersion dans la culture d'entreprise de grands groupes laitiers comme Danone, Lactalis ou Bongrain. « Il était important de préserver la confiance de nos partenaires en leur présentant mon successeur de manière progressive », explique aussi Georges. Pour le centre d'analyses laitières, ce transfert de compétences est également une sécurité : il n'y a pas de rupture dans la chaîne de contrôle de la qualité du lait.

PASSAGE DE FLAMBEAU

Quant au fonctionnement quotidien du binôme, il semble avoir trouvé un bon rythme de croisière : après une première phase d'observation, la jeune fille devient de plus en plus autonome

FOCUS

Un contrat de génération, qu'est-ce que c'est ?



Mis en place par une loi de mars 2013, le contrat de génération a pour but de favoriser l'emploi des jeunes en CDI, tout en maintenant les seniors dans l'emploi pour assurer une transmission des compétences et des savoir-faire.

Quelle aide ?

Pendant trois ans,

l'État apporte aux entreprises de moins de 300 salariés une aide financière de 4 000 euros par an pour chaque binôme jeune-senior. Les entreprises de moins de 50 salariés n'ont pas besoin de signer d'accord de branche pour en bénéficier.

Quel bilan ?

Fin octobre 2013, 13 000 demandes d'aide à l'embauche ont été enregistrées. 40 % des demandes proviennent d'entreprises de moins de 10 salariés.

À savoir

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'agroalimentaire et la forêt, qui sera discutée à partir de janvier 2014, prévoit une adaptation du dispositif des contrats de génération pour permettre aux jeunes qui souhaitent s'installer en agriculture –hors cadre familial– d'en bénéficier (voir page 5).



©Xavier Remonoin/minagri.fr

sur le poste. Clémence reste seule pendant les vacances de Georges, et aussi un lundi sur deux. Lorsque ses connaissances sont plus fragiles en revanche, Georges reste présent pour la guider.

Les deux contrôleurs font beaucoup de route ensemble, à travers les 17 départements de leur périmètre. « *Cela nous laisse le temps de discuter... nous ne sommes pas toujours d'accord et c'est ça qui est intéressant. Mes parents sont producteurs laitiers, j'ai une vision du terrain tandis que Georges est plus "labo"* », nous confie Clémence. Son objectif à l'issue du tuilage ? Répondre aux mêmes exigences que Georges mais à sa façon et, pourquoi pas, penser un jour à l'installation. En attendant, il y a quelques jours, Georges lui a remis les clés d'accès au laboratoire.



En vidéo : rencontre avec Anaïs et Jérémie, tous deux bénéficiaires d'un contrat de génération dans le même laboratoire d'analyses laitières que Clémence, à Auch.

Marie Bel ●



EMPLOI ET AGROALIMENTAIRE MICHEL & AUGUSTIN : TOQUÉS MAIS TRÈS SÉRIEUX

C'EST UNE HISTOIRE D'ENTREPRISE COMME ON LES AIME, COMMENCÉE ENTRE AMIS DANS LA CUISINE D'UN APPARTEMENT À CUIRE DES PETITS SABLÉS. PRÈS DE DIX ANS PLUS TARD, 25 MILLIONS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES SONT ATTENDUS EN 2013... ET 100 MILLIONS DANS 5 ANS. CETTE "SUCCESS STORY" À LA FRANÇAISE, C'EST CELLE DE MICHEL ET AUGUSTIN, LES "TRUBLIONS DU GOÛT". LES DEUX COMPÈRES, QUI N'HÉSITENT PAS À POSER NUS DANS LES ALLÉES D'UN SUPERMARCHÉ POUR VENDRE LEURS BISCUITS « TRÈS TRÈS BONS », ONT INVENTÉ UN MARKETING DÉCALÉ ET DÉCOMPLEXÉ. AVEC EUX, ON FAIT PLAISIR À SES PAPILLES ET ON S'AMUSE À LIRE LES EMBALLAGES DE "VACHES À BOIRE" OU DE "PETITS COOKIES FROM FRANCE". ENTRETIEN.

Vous dites souvent que vous faites « des produits qui vous ressemblent ». À quoi ressemblez-vous ?

Michel : nous trouvions que les marques existantes sur le marché ne nous parlaient guère. Nous avions envie de concocter des recettes naturelles, de créer une aventure qui nous ressemble : un peu folle, positive et souriante au quotidien.

Quelles sont les clés de votre succès ?

Augustin : aujourd'hui une des clés de notre croissance c'est l'innovation. Imaginer des recettes les plus gourmandes et saines possibles ! Nous essayons d'apporter une valeur ajoutée à chaque nouvelle idée produit.

Vous avez fait le choix de sous-traiter la fabrication de vos produits. Pourquoi ?

Michel : au début, nous concoctions nous-mêmes les petits sablés ronds et bons dans la petite cuisine du petit appartement d'Augustin dans le XVIII^e arrondissement de Paris. Puis, direction la boulangerie et le laboratoire pour fabriquer plus et suivre la demande grandissante. Tout était encore fait à la main. Plus tard, nous nous sommes effectivement demandé si nous souhaitions fabriquer nous-mêmes nos produits, ou si nous préférons passer par un partenaire fabricant. Il existe en France de véritables talents de production. Pourquoi ne pas travailler avec eux ? Aujourd'hui nous sélectionnons nos partenaires fabricants avec la plus grande exigence de qualité. Ils ont un excellent savoir-faire, sont capables de répondre à nos besoins de production et partagent avec nous des points communs forts : la qualité, le respect de la recette, la complémentarité des métiers...

Augustin : ce changement de modèle économique a été une étape très importante dans notre histoire. Ça a été un vrai changement dans notre façon de travailler. Nous, les trublions de la



Bananeraie, nous sommes concentrés sur ce que nous savions faire de mieux : la conception et la réflexion sur les recettes, raconter notre aventure en temps réel et vendre nos produits.

Quelle est votre politique en matière de recrutement et d'emploi ?

Michel : L'équipe est notre plus grande fierté. Constituer une équipe qui nous ressemble n'a pas été facile. Aujourd'hui nous travaillons avec une bonne cinquantaine de personnes sympathiques, brillantes et engagées !

Nous recevons plus de 2500 candidatures par an. Nous essayons de ne pas faire d'entretien trop classique et routinier. Nous aimons la surprise comme lorsque Pierre-Yves, aujourd'hui responsable commercial à Lyon, a fait une démonstration de pêche à la mouche en plein entretien !

Vous avez récemment lancé une opération *Passez votre CAP pâtissier avec nous*, pourquoi ?

Augustin : c'est un super événement. À l'origine, j'ai passé mon CAP pâtissier en candidat libre alors que je travaillais chez Air France. J'avais envie de faire un vrai métier. C'est lors d'une réunion avec les chefs de produit que nous avons eu envie de reproduire cette formidable expérience professionnelle. Depuis nous offrons chaque année à des trublions en interne et à une personne en externe la possibilité d'être coaché pendant un an par un pâtissier professionnel pour passer l'examen en juin et être diplômé du CAP pâtissier. C'est une formation passionnante et intensive : 86 heures de cours, trois CAP blancs et plusieurs tests flashs. Demain, 100% des trublions seront diplômés du CAP pâtissier !

Comment voyez-vous l'avenir de votre PME ? N'avez-vous pas peur de "perdre votre âme" à force de grandir ?

Michel : nous voyons l'avenir en GRAND comme nous l'avons toujours fait. Nous sommes en train d'écrire le chapitre II de notre aventure. C'est très excitant ! Nous visons les 100 millions d'euros de chiffres d'affaires d'ici cinq ans. Nous souhaitons faire de Michel et Augustin la 1^{re} marque alimentaire premium et citadine en France et à l'étranger. Nous allons renforcer notre présence dans les 10 plus grandes villes de France à commencer par Lyon, où nous venons d'ouvrir une Bananeraie, et Bordeaux. Nous avons 20 postes ouverts et nous serons 80 trublions d'ici deux ans. L'export représente aussi un incroyable levier de croissance. Nous réalisons aujourd'hui 10% de notre chiffre d'affaires à l'export, dans cinq ans ça sera 25% ! Le plus important c'est de rester passionnés par notre aventure. C'est le début de l'histoire. Et cette histoire sera humaine, gourmande et souriante.

Propos recueillis par Alice Billouet ●



© Michel et Augustin

CHIFFRES

**L'EMPLOI
DANS LES INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES**

575 000



**salariés dans l'ensemble
des industries agroalimentaires**



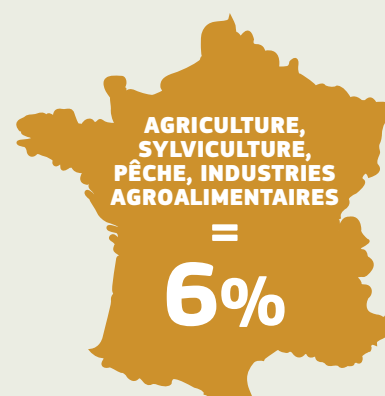
48%



52%

20% des salariés de l'industrie

10% des exportations françaises



**DES EMPLOIS
SALARIÉS ET NON SALARIÉS
EN FRANCE**

Sources : Agreste - Recensement agricole 2010
/ Insee - Esane 2010 / Insee - Comptes de la Nation



EMPLOI ET ARTISANAT DU PAIN BIO 100 % FRANÇAIS



DANS LE GARD ET SES DÉPARTEMENTS LIMITOPHES, 20 000 ENFANTS MANGENT DU PAIN BIO ET LOCAL À LA CANTINE, CERTAINS TOUS LES JOURS, D'AUTRES UN PEU MOINS SOUVENT. CE PAIN, APPELÉ RASPAILLOU, EST LE FRUIT DE LA COLLABORATION ENTRE AGRICULTEURS, BOULANGERS ET MEUNIER. GRÂCE À LA CRÉATION DE CETTE FILIÈRE, DES DIZAINES D'EMPLOIS ONT PU ÊTRE SAUVÉS. REPORTAGE.



Christophe Hardy est formel : « *sans le Raspailou, j'aurais mis la clé sous la porte.* » Ce boulanger artisanal, installé depuis plus de 20 ans dans la petite bourgade de Junas, dans le Gard, raconte : « *en 2008, un terminal de cuisson s'est installé en face de l'une de mes deux boutiques, dans laquelle j'avais quatre salariés.* » En pleine crise économique, c'est la tuile : « *ils vendaient leur baguette 45 centimes, et moi, 80. Les gens reconnaissaient que mon pain était meilleur, mais achetaient quand même en face, je ne peux pas le leur reprocher...* » Au bord de la faillite, Christophe entend parler du projet “Raspailou”, qui vise à créer une filière locale de pain bio, avec les agriculteurs et les boulangers du coin, un meunier, et le soutien du Civism⁽¹⁾ bio du Gard. « *J'avais neuf salariés, il fallait absolument que je rebondisse. Je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire* », se souvient Christophe Hardy. Ce quelque chose a sauvé son entreprise. Même s'il a dû fermer l'une de ses deux boutiques, il a pu conserver tout son personnel de fabrication. Une fierté.



GARANTIR SON REVENU

C'est là tout l'enjeu de la création de cette filière locale. Au-delà de l'envie de produire localement un symbole fort de notre patrimoine gastronomique, l'objectif premier poursuivi avec le “Raspailou” était de « *garantir des revenus fixes à toutes les parties prenantes, pour arrêter les yoyos avec les prix du blé* », explique Jean-Louis Poulon, agriculteur et président de l'association de producteurs de blé. « *Il y a 8 ans, on s'est senti pris en otage par les minotiers, qui nous ont imposé une augmentation considérable du prix de la farine* », raconte Jean-Marc Tourrel, boulanger de père en fils « *depuis la Révolution française* », amoureux du savoir-faire artisanal attaché à son métier. « *On a eu envie de se réapproprier la filière, pour qu'agriculteurs et boulangers soient en sécurité* », à l'abri des aléas du marché. L'idée, simple en apparence —mais pas si facile à mettre en œuvre— consiste à maîtriser toute la chaîne de production, du champ à l'assiette. Il a fallu convaincre les agriculteurs de ➡



Le “Raspailou” en bref :

50 
boulangers

20 
agriculteurs

1 
meunier

2,2 
tonnes de pain par semaine

3 
départements : Gard, Hérault
et Pyrénées orientales

150 
tonnes de blé transformés en 2012,
200 tonnes prévues en 2013



Le "Raspailou" a gagné le prix "démarche collective" des Trophées de l'agriculture durable 2013. En savoir plus : agriculture.gouv.fr/trophees-agriculture-durable

→ cultiver du blé tendre, abandonné au fil des ans au profit du blé dur. Convaincre également les boulangers de travailler des farines bio. Ce qui, sans être insurmontable, est plus difficile – les farines bio nécessitent d'être plus à l'écoute de son produit, font appel à un savoir-faire artisanal qui parfois s'est un peu perdu.

INVESTIR LES CANTINES SCOLAIRES

Tout ce travail de "lobbying", c'est celui de Grégoire Bouchez, du Civam bio du Gard. « *Notre mission est de jouer un rôle pédagogique pour amener les gens vers le bio, tant les producteurs que les consommateurs, et de lever les freins à son développement* », explique le jeune homme. Il le dit sans ambages : « *c'est grâce à la restauration collective que nous avons pu développer le "Raspailou"* ». Dans le Gard, le conseil général alloue en effet chaque année une enveloppe de 100 000 euros aux collèges du département pour l'introduction du bio dans les cantines. Une aubaine pour le "Raspailou", le pain étant souvent le premier pas vers le bio dans la restauration collective. Sous l'impulsion du syndicat des boulangers et du Civam, les boulangers se sont ainsi organisés pour décrocher un marché public avec les collèges gardois. Le mouvement a pris de l'ampleur, certaines mairies ont suivi, si bien qu'aujourd'hui 20 000 enfants mangent du "Raspailou" à la cantine, garantissant aux boulangers un revenu stable et régulier. « *Dans une petite ville comme Uzès, qui vit au rythme des saisons touristiques, le fait d'avoir un marché public avec un collège va justifier de garder un salarié*

l'hiver, quand l'activité est réduite », explique Jean-Marc Tourel, boulanger à l'origine du "Raspailou". « *Notre espoir, c'est qu'à terme, la structuration de la filière nous permette de faire baisser le prix de la farine, pour pouvoir nourrir le plus de monde possible en bio* », complète Christophe Hardy, qui réalise aujourd'hui 40 % de son chiffre d'affaires avec la restauration collective. En attendant, 50 boulangeries, une vingtaine d'exploitations et un meunier produisent déjà du "Raspailou". La création de la filière n'a pas fait de miracles, mais a contribué à sauver de la faillite au moins quatre boulangeries, maintenu des dizaines d'emplois dans les boulangeries et les exploitations, et permis de maintenir un maillage d'activités essentiel au territoire. Ici, personne ne roule sur l'or, mais tous les acteurs de la filière témoignent de rémunérations correctes et stables. Et regardent sereinement l'avenir.

Alice Billouet ●

(1) Civam : centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural
Photographies © Pascal Xicluna/min.agri.fr



INFO+

Le bio sur le front de l'emploi

Selon un récent rapport de l'Inra⁽¹⁾, l'agriculture biologique a un impact positif en termes d'emploi. Nécessitant plus de main-d'œuvre, une exploitation bio fait travailler en moyenne 2,4 personnes à temps plein par an, contre 1,5 pour une exploitation conventionnelle. Côté transformation, les entreprises résistent bien à la crise : selon le Synabio, elles affichent un chiffre d'affaires en hausse de 7 % en 2012, et de 10 % sur les sept premiers mois de 2013.

(1) Vers des agricultures à hautes performances, rapport de l'Inra pour le Commissariat général à la stratégie et à la prospective, octobre 2013.



©Pascal Xicluna/min.agri.fr

↓ Manger des lentilles pour avoir du bon pain

En agriculture biologique, point de blé sans alterner différentes cultures sur la même parcelle. C'est ce qu'on appelle la rotation des cultures, qui permet de casser le cycle de reproduction des ravageurs, et donc de se passer de produits chimiques. De plus, « il est nécessaire de cultiver des légumineuses, comme des lentilles, pour apporter au sol l'azote dont le blé aura besoin », explique Grégoire Bouchez, du Civam bio. « Cela permet de rendre le blé plus riche en protéines, et donc plus panifiable », complète-t-il.

Récemment installée sur les terres de son oncle, qu'elle a intégralement passées en bio, Béatrice Causse résume : « les lentilles améliorent la qualité du blé, et donc du pain ». Corollaire de la création de la filière "Raspaillou", il a fallu trouver des débouchés pour les productions intermédiaires. C'est chose faite pour Béatrice, qui commercialise ses lentilles en direct chez Biocoop, et en tire un revenu assez conséquent pour son exploitation.

Consomm'acteurs, n'hésitez plus : mangez des lentilles pour participer, à votre manière, aux démarches agro-écologiques des agriculteurs !

↑ Béatrice Causse, agricultrice récemment installée : « C'est Grégoire qui m'a appris la rotation des cultures ».



©Pascal Xicluna/min.agri.fr



Travailler dans l'agriculture, ça vous tente ?

Les chiffres sont éloquentes : seuls 14 % des Français pensent que le secteur agricole recrute, quand l'agriculture crée 50 000 nouveaux CDI, et près de 850 000 CDD par an !

Le paradoxe est de taille : d'un côté, de nombreux demandeurs d'emploi. De l'autre, des chefs d'exploitation qui peinent à recruter des salariés compétents. Selon Pôle emploi, chaque année, près de 12 000 emplois ne sont pas pourvus dans l'agriculture. Pourtant, un chômeur sur deux serait prêt à travailler dans ce secteur*.

Pour amener les demandeurs d'emploi vers ce secteur, les professionnels ont créé, en 2010, un dispositif prometteur : Adema, pour Accès des demandeurs d'emploi aux métiers agricoles. Accessible sans pré-requis de qualification, Adema propose une formation "découverte" de l'agriculture d'environ un mois. En trois ans, plus de 9 000 chômeurs en ont déjà bénéficié. « C'est une réponse concrète au chômage, pour un public jeune ou moins jeune. La preuve : six mois après la formation, deux tiers des bénéficiaires sont en emploi, en grande majorité dans l'agriculture », se réjouit Jérôme Despey, président du fonds national d'assurance formation des salariés des exploitations et entreprises agricoles (Fafsea).

Adrien Guette, 31 ans, témoigne : « J'ai fait un tas de petits boulots, j'ai fini par refuser un poste de préparateur de commandes en CDI, ça ne me plaisait pas. J'avais envie d'avoir un travail authentique, en relation avec la terre, mais je ne savais pas que c'était possible. En cherchant sur internet, j'ai vu que je pouvais faire une formation chez un agriculteur grâce à l'Adema. J'en ai parlé à mon conseiller Pôle emploi, et j'ai pu suivre une formation d'un mois, à Lons-le-Saunier (Jura). Aujourd'hui, je suis agent de traite en service de remplacement, en CDI. » René Debons, président de la section employeur de la fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA) de l'Aveyron, conclut : « on a beaucoup de mal à recruter des salariés en agriculture, l'Adema nous permet de susciter des vocations. » Des vocations, il y en a, et si l'on en croit le Nouvel Observateur du 24 octobre 2013 le métier d'agriculteur figurerait parmi ceux qui rendent le plus heureux. Alors, tenté ?

● Alice Billouet

*Selon un sondage d'OpinionWay pour le compte du fonds national d'assurance formation des salariés des exploitations et entreprises agricoles (Fafsea), en janvier 2013.



ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE ET SI ON TRAVAILLAIT AUTREMENT ?

LES ENTREPRISES DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, QUI CRÉENT CHAQUE ANNÉE PLUS DE 100 000 EMPLOIS, RÉSISTENT BIEN À LA CRISE. AU CŒUR DE L'ARDÈCHE, LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE PRODUCTION (SCOP) ARDELAINA FAIT FIGURE DE MODÈLE DU GENRE. PLONGÉE EN TERRITOIRE HUMANISTE ET SOLIDAIRE.

Au commencement était la laine. On ne sait toujours pas quelle mouche a piqué Gérard Barras pour qu'un jour de 1972, il décide, avec Béatrice, son inconditionnelle alliée, de relancer une filature en ruine, dans un village isolé du nord de l'Ardèche. Nourri aux idées soixante-huitardes, version pragmatique, ce couple au grand cœur et à la tête bien faite cite volontiers Marc Twain – « *des innocents ne savaient pas que la chose était impossible, alors ils l'ont faite* ». À l'époque, chez les éleveurs de moutons de la région, la rengaine est toujours la même : « *la laine, ça vaut rien* ». L'énorme gâchis qui en découle – la laine est systématiquement jetée – tourne vite à l'obsession pour Gérard et Béatrice. Convaincus de la grande valeur de cette ressource locale, ils sont rapidement rejoints par une petite bande d'irréductibles rêveurs, pressés de « *faire quelque chose* » pour changer le monde – du moins celui de la vallée des monts d'Ardèche. La joyeuse troupe entreprend de rebâtir la filature, trouver des machines pour tisser la laine, apprendre le métier... Ardelaine – mélange « d'Ardèche » et « d'art de la laine » – naîtra officiellement en 1982, sous statut coopératif. Son but : structurer la filière laine, de la tonte à la vente en passant par la fabrication de matelas, de couettes et de vêtements.

ARDELAINA FAIT DES PETITS

Trente ans plus tard, en lieu et place de l'ancienne ruine, en fond de vallée, on trouve une filature qui tourne à plein régime, un atelier de confection de matelas et de couettes, un musée de la laine, un restaurant de produits locaux, une conserverie, une légumerie... Chaque année, à l'approche des beaux jours, ce sont 250 éleveurs qui fournissent 70 tonnes de laine à Ardelaine. L'été, des cars déversent leurs flots de touristes, venus passer la journée dans ce lieu reculé, éloigné des circuits touristiques. Des familles entières se passionnent pour l'histoire de la laine et la fabrication des pulls et des manteaux. Sans oublier les scolaires, qui investissent régulièrement le lieu.

50 kilomètres plus loin, à Valence, un atelier de confection, installé au cœur des quartiers difficiles de la ville, fait vivre une dizaine de salariées. Au milieu des tours de la cité, on trouve également un formidable îlot de verdure : 7 hectares de jardins partagés gérés par les habitants, sous la houlette de Thomas, le jardinier qui se réjouit de faire de la « micropaysannerie urbaine ». « *Nous faisons de l'équitable nord-nord* », explique Gérard, →



En savoir plus
sur l'économie sociale
et solidaire :
► mouves.org
► [economie.gouv.fr/
economie-sociale-
solidaire](http://economie.gouv.fr/economie-sociale-solidaire)
et sur Ardelaine :
► www.ardelaine.fr



←
(Au centre)

Gérard et Béatrice Barras ont créé la SCOP Ardelaine en 1982 pour valoriser la laine des moutons, alors systématiquement jetée. L'entreprise transforme aujourd'hui 70 tonnes de laine, et travaille avec 250 éleveurs.

(De haut en bas)

Une dizaine de salariées d'Ardelaine travaille dans l'atelier de confection de vêtements de Valence. *« Dans une SCOP, la mentalité est différente, l'ambiance est très familiale »,* témoignent-elles.



« Lorsque les créateurs d'Ardelaine partiront à la retraite, nous n'aurons pas à leur racheter l'entreprise, elle appartient aux salariés », se réjouit Françoise Milani, responsable de la boutique de Saint-Pierre-ville.

Les couettes et les oreillers sont garnis de nappes de laine, enveloppées dans un tissu de coton bio.

Tous les modèles de vêtements d'Ardelaine sont imaginés, dessinés et réalisés dans l'atelier de Valence.





→ cheveux longs et sourire franc. « *Notre idée, c'est d'être directement en phase avec la demande sociale, au départ celle des éleveurs, ensuite celle des habitants des cités, qui souffraient de la bétonisation et la surpopulation de leurs quartiers, et rêvaient de verdure...* », précise celui qu'au village on appelle « le patron ouvrier ».

VOUS IMAGINEZ SI ON DEVAIT RACHETER L'ENTREPRISE ?

L'ampleur des réalisations est impressionnante. On voudrait féliciter le couple, mais Béatrice nous arrête : « *surtout, vous direz bien que c'est une œuvre collective, le travail de toute une équipe* ». Si l'équipe tient tant à cœur à Béatrice, c'est parce que le collectif est la base de l'économie sociale et solidaire, le ciment d'Ardelaine. Ici, « *un homme égale une voix* », explique Françoise, qui tient la boutique de vêtements de Saint-Pierre-ville, « *et les dirigeants sont élus par les salariés* ». Toutes les décisions sont prises en commun, l'organisation du travail repose sur la responsabilisation individuelle. « *Je n'ai pas de patron qui me dit ce que je dois faire. On se concerte avec l'atelier pour déterminer quelle quantité de laine je dois filer, et j'organise ma semaine en conséquence* », témoigne Olivier, responsable de la filature. Le mythe de l'autogestion qui tournerait fatalement à l'anarchie prend du plomb dans l'aile. Là où on imaginerait d'incessants débats sur le sens du monde et l'avenir de la planète, on trouve des discussions très techniques, auxquelles chacun est invité à prendre part : « *on achète telle machine ou pas ? On fait combien de couettes cette semaine ?* ». Il faut dire que chez Ardelaine, 45 % du résultat est redistribué aux salariés, alors forcément, « *ça motive* ». Françoise, fidèle d'Ardelaine depuis 1988, résume : « *on n'est pas des pions, on est des acteurs de l'entreprise, et c'est aussi notre emploi qu'on crée à travers notre travail. Ce sont les salariés qui sont propriétaires de l'outil de travail, il nous appartient. C'est tout le contraire de la propriété privée. Vous imaginez si on devait racheter l'entreprise aujourd'hui ?* » Béatrice complète : « *quand nous cesserons de travailler ici, nous récupérerons uniquement notre capital de départ* ». Un choix de vie de la part de Gérard et Béatrice, mais aussi de chacun des coopérateurs d'Ardelaine, qui acceptent qu'une grosse partie des bénéfices soient réinvestis dans l'entreprise et ses projets. De fait, le tour de force de

À lire

Coup de cœur pour la collection *Pratiques utopiques* des éditions REPAS (Réseau d'échanges et de



pratiques alternatives et solidaires). Parmi les ouvrages publiés par cette petite maison d'édition, elle aussi née grâce aux aventuriers d'Ardelaine, *Moutons rebelles*, qui relate l'histoire de la filature ; *Homéopathie à la ferme*, témoignage d'éleveurs décidés à soigner leurs animaux « autrement » ; *Pour quelques hectares de moins : tribulations coopératives d'un vigneron nomade*, un voyage autour du monde à la découverte d'une viticulture paysanne... Point commun des ouvrages de la collection : l'aventure est relatée par ceux qui la vivent – aidés par un comité de lecture.

À découvrir de toute urgence.

► editionsrepas.free.fr

Gérard et Béatrice réside peut-être dans cette solide capacité à rassembler des énergies autour d'un objectif commun : l'intérêt général. Et une certaine confiance dans la force tranquille qui émane de leur projet de développement local. « *Nous avons fait le pari de créer des emplois à partir de la revalorisation d'une ressource locale délaissée, dans une petite bourgade de 400 habitants, à une heure de la première ville. L'emploi pour nous est le moyen incontournable de fixer une population dans un territoire qui ne peut se satisfaire d'être seulement un lieu d'accueil pour les vacances et la retraite* », résume Béatrice. Pari gagné : depuis 30 ans, Ardelaine crée un emploi et demi par an et compte aujourd'hui 48 salariés. Et au village de Saint-Pierre-ville, qui a passé le cap des 500 habitants, on trouve une poste, une crèche, une école, des commerces...et une certaine douceur de vivre.

Alice Billouet ●

Photographies © Xavier Remongin / min.agri.fr

INFO+

La France des solutions

Pour « mobiliser la société française, avec les médias, dans une dynamique de solutions », l'association Reporters d'espoirs a lancé, le 18 octobre dernier, avec le conseil économique, social et environnemental, *La France des solutions*, en présence du président de la République. Le but : diffuser « l'envie d'agir », démultiplier « la visibilité de ces citoyens, entrepreneurs, agriculteurs, acteurs publics, associatifs, qui prennent l'initiative pour construire une France dynamique et inspirante ».



À VOIR SUR LE WEB

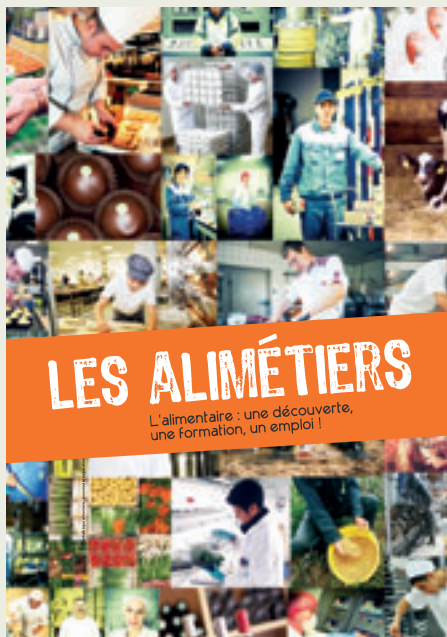


Je filme le métier qui me plaît

Organisé par le site lecanaldesmetiers.tv, le concours *Je filme le métier qui me plaît* permet aux élèves de découvrir le monde professionnel en produisant une vidéo de 3 minutes qui restitue leur découverte d'un métier, d'une organisation ou d'une entreprise. Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt est partenaire de la 7^e édition de ce concours, qui a mobilisé l'an dernier 22 000 élèves.

Inscriptions avant le 11 janvier 2014, envoi des films avant le 22 mars.

► jefilmelemetierquimeplait.tv



Alimétiers

Pour valoriser son image, faire connaître ses métiers et recruter des jeunes, la filière alimentaire a lancé mi-novembre une grande campagne de communication. Élément phare du dispositif mis en place : le site alimetiers.com, qui recense les offres d'emploi dans la filière et présente, en texte et vidéos, plus de 85 métiers.

Thierry Marx, connu pour être un fervent défenseur des métiers manuels et de l'insertion par les métiers de bouche, est l'ambassadeur de cette grande opération de communication. Choisie pour promouvoir le dispositif lors du lancement de la campagne, Mélissa, 21 ans, témoigne, enthousiaste : « *je tiens une charcuterie à Courbevoie (92) avec mon mari. J'adore mon métier : c'est un métier traditionnel, que je fais sans cesse évoluer. Je remets au goût du jour le jambon à l'os, le fromage de tête... j'innove tous les jours ! Pour moi le plus important c'est que, pendant ma formation, on m'a fait aimer mon métier. C'est pas facile de dire à une jeune fille de 15 ans - "tiens, tu vas faire charcuterie !" - Mes professeurs ont réussi. Cette année, nous avons des apprentis. Notre but est de leur montrer que le métier de charcutier-traiteur est un beau métier, qui a de l'avenir. Beaucoup de gens veulent transmettre leur entreprise pour prendre leur retraite, mais ne trouvent pas de repreneur. Je ne rate pas une occasion de dire que j'ai un métier formidable.* »

→ À voir sur ► alimetiers.com : le témoignage complet de Mélissa et de nombreux autres jeunes artisans, des informations sur les métiers et des centaines d'offres d'emploi.



L'Atelier des Gourmands

À découvrir sur alimentation.gouv.fr, L'Atelier des Gourmands, fait visiter des entreprises agroalimentaires et découvrir leurs produits.

Au menu du mois de décembre :

- Les farines bourguignonnes des Moulins Decollogne
- Les desserts de Légendes Gourmandes
- Les sprays culinaires alcoolisés de Brumes Gourmandes
- Le blé précuit d'Ebly