

«Rendre public ce qui voulait rester caché.»

# ARGOS

## IL Y A AUSSI DE BONS VIRUS

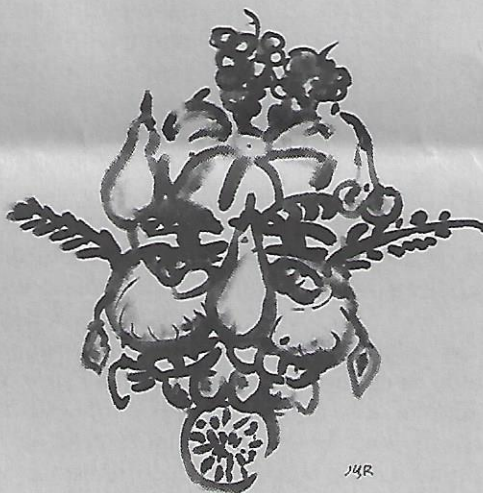
Le 4 mars, dans les murs de l'école d'agriculture de Purpan, a été célébré un virus trop souvent perdu, celui de l'esprit d'entreprise. À l'occasion du 30<sup>e</sup> anniversaire du cabinet de conseil indépendant Optimes, 8 acteurs agroalimentaires de taille modeste dans le pruneau, kiwi, lait, vin, horticulture, popcorn et autres fruits et légumes ont captivé voire contaminé l'auditoire de leurs improbables expériences.

François Lafitte et un collectif de producteurs ont fait naître le kiwi dans le Sud-ouest. Avec leur entreprise Scaap kiwifruits, ils sont même allés « dégouter » de la valeur ajoutée jusqu'en Asie. Leur recette : une coopérative sans directeur, un parler vrai au consommateur en se passant de marketing et une indépendance économique qui consiste à ne pas mettre tous ses kiwis dans un même panier.

Il y a 20 ans, Michel Bonadeo a été à l'initiative de la Sica bio pays landais avec une notion d'indépendance forte en fruits et légumes. Une centaine de producteurs régionaux couvre toute la gamme grâce à des zones pédo-climatiques très différentes. La Sica vend un produit bio connecté à un territoire et à un prix qui tient compte non du diktat des acheteurs mais des coûts de production...

Dans le Lauragais, Dominique Rougeau cultive des céréales. Celui qui a découvert très tôt la liberté à l'Ouest s'aperçoit vite que pour un produit brut il est difficile d'être compétitif avec des pays qui, sur le continent américain, parviennent à faire deux récoltes par an. Il aurait mieux valu

investir dans l'action John Deere, en 40 ans elle a été multipliée par 9 quand les céréales sont restées au même prix, constate avec justesse le céréalier. Celui-ci s'est découvert une passion dans l'horticulture avec la fleur fraîche coupée de pivoine. Il lui a fallu tout mettre en œuvre des méthodes de production à la découverte des circuits de commercialisation. Avec ses fleurs, il a créé de la valeur ajoutée et a trouvé plus de sens (parfumé) à son métier. Ainsi, il apprécie les retours de clients satisfaits qu'il n'a jamais vécu avec sa céréale de qualité.



**Le Mangélocal**

*Dieu de la Nature et des saisons,  
protecteur de tous les virus.*

Cogitation, information, formation et action, tout cela relève du champ des possibles que ces entrepreneurs ont investi...

Quelles seront les conséquences du mauvais coronavirus ? Une catastrophe est toujours suivie par l'installation d'une nouvelle hiérarchie de valeurs, assure le neuropsychiatre Boris Cyrulnik dans **LA VIE** 19/03/2020.

Un autre virus, celui de la relocalisation des systèmes alimentaires, est à propager, suggérait le professeur Benoît Grimonprez lors d'un colloque d'anticipation consacré à cette thématique, le 4 mars dernier à la fac de droit de Poitiers. Jean-Marie Gilardeau, son prédécesseur, tel le vieux Sage, proposait la méthode : ascendante, venant du terrain, plutôt que descendante. Pour lui, Il est temps en effet que les territoires reprennent la main et construisent leur projet avec tous les acteurs locaux, autour du droit de l'alimentation, au même titre qu'existe le droit à la santé ou au logement ...

Editorial - Guy Laluc