



PRODUCTEUR

ENTREPRISE

CASCAP

Chiffre d'Affaires (2012-2013) : 24 M€

Effectif (2017) : 28

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<http://www.cascap-darris.fr>

Contact : 05 62 07 32 90

La Coopette, la baguette tradition 100% filière locale de la CASCAP

CONTEXTE

Grâce aux coopératives agricoles, qui se déploient sur un territoire donné, les consommateurs ont la possibilité d'adopter une consommation responsable en faveur des territoires, et bonne pour leur santé. Ils peuvent ainsi faire le choix d'aliments dont l'origine n'est pas laissée au hasard, de saison et respectueux de l'environnement.

Pour valoriser les productions céréalières de son territoire, la CASCAP, petite coopérative créée en 1961 à l'Isle-Jourdain (32), a initié un partenariat avec la minoterie de la famille GOUZENE à Gaujan (32) et la boulangerie Baux à l'Isle-Jourdain, afin de produire la Coopette, une baguette de tradition française 100% locale.

OBJECTIF(S)

- Privilégier une agriculture présentant un impact environnemental réduit (transport, emballage)
- Limiter les procédés de conservation
- Sécuriser les approvisionnements en besoin alimentaires et l'économie du territoire, en particulier dans les zones rurales défavorisées



Pour en savoir plus

<https://www.ladepeche.fr/article/2016/11/10/245571-3-des-bles-locaux-dans-les-baguettes.html>

<https://www.ladepeche.fr/article/2016/11/10/245571-3-des-bles-locaux-dans-les-baguettes.html>

DÉMARCHE

La Coopette, baguette de tradition française est le fruit d'une étroite collaboration entre ces trois partenaires locaux. Le blé, issu des cultures de différentes variétés situées dans un rayon de 30 kilomètres, est produit en agriculture raisonnée par les agriculteurs coopérateurs de la CASCAP et stocké dans les silos de la coopérative. Il est ensuite transformé en farine dans la minoterie GOUZENE à Gaujan (32). Puis, cette farine est livrée à la boulangerie pour produire la Coopette, vraie baguette du terroir, sans aucun additif.

Ce projet offre une nouvelle valorisation pour les blés de qualité des agriculteurs adhérents de la CASCAP.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Antériorité des coopératives sur le sujet : les signes de qualité et de traçabilité alimentaire sont depuis longtemps mis en avant par des coopératives agricoles françaises, qui sont leaders européens en la matière.
- Gage de sécurité et création de valeur de ce type d'initiatives, comme par la mise en place de nombreux labels (label rouge, AOC, IGP).
- Restauration de la proximité « producteur-consommateur »

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Meilleure visibilité pour la coopérative, qui contribue au renouveau de l'économie locale • Réassurance des consommateurs : circuit court, mode de production et qualité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Plus grande proximité avec le consommateur et restauration de la confiance • Mode de production durable et respectueux de l'environnement