

«Les coopératives sont comme des familles» – L'histoire de Bio e Mare, une coopérative de pêche exclusivement féminine



Radoslava Petrova, fondatrice de la coopérative Bio e Mare, explique l'importance des coopératives, de la pêche durable et des femmes dans le secteur halieutique

JOURNÉE INTERNATIONALE DES COOPÉRATIVES

La Journée internationale des coopératives sera célébrée le samedi 5 juillet. Les coopératives jouent un rôle essentiel dans l'agriculture familiale et l'agriculture à petite échelle et contribuent à la sécurité alimentaire et à l'éradication de la faim. Comme le souligne [l'Alliance coopérative internationale](#) (ACI), l'agriculture familiale, en particulier les exploitations de petite taille, peuvent concrétiser leur potentiel à travers la création de coopératives, qui leur permettent d'améliorer leur accès aux marchés et aux financements, de renforcer leur pouvoir de négociation, d'améliorer leur efficacité et d'innover. En outre, les coopératives offrent aux agriculteurs familiaux un cadre qui favorise le développement des infrastructures sociales fondées sur des principes éthiques tels que la démocratie, l'égalité entre les sexes, l'intérêt envers la communauté et le souci de l'environnement.

Pour Radoslava, connue de tous sous le nom de Rady, «les coopératives sont comme des familles, tout le monde donne un coup de main pour accomplir le travail». Rady ajoute que *Bio e Mare* travaille en équipe avec les pêcheurs locaux et collabore également avec deux coopératives locales, *Scirocco* et *Maestrale*, «comme deux familles qui s'entraident». Elle explique que l'un des pêcheurs, Giuseppe (Beppe) Maffei qui participe également aux livraisons aux côtés de son fils, l'a accompagnée à la FAO pour l'Expo sur l'agriculture familiale, soulignant l'étroite collaboration entre les pêcheurs et la coopérative.

RÉINVENTER LA TRADITION

Bio e Mare est une coopérative composée de femmes âgées de 21 à 50 ans qui viennent d'Italie, du Brésil, de Colombie, de Bulgarie et de Pologne. Comme le souligne Rady, cette dimension internationale est une richesse pour la coopérative. «Elle nous unit au lieu de nous séparer, chaque femme apporte quelque chose de différent à la table, une nouvelle recette ou une nouvelle idée. Par exemple, la Bulgarie est célèbre pour ses plats aigre-doux, un mode de préparation qui n'est pas très connu en Italie», ajoute-elle. Réinventer la tradition est l'un des objectifs de cette coopérative innovante.

Bio e Mare a été fondée en 2011 à Marina di Carrara (Toscane); c'est la première coopérative de pêche gérée par des femmes en Italie et elle n'a cessé de prendre de l'ampleur depuis sa création. C'est la seule coopérative en Europe qui récupère directement auprès des pêcheurs les poissons invendus pour les préparer en crèmes, en sauces ou en saumure, entre autres. Tous les ingrédients ajoutés sont certifiés biologiques afin d'assurer une production de qualité et, surtout, saine.

Comme l'explique Rady, les huit femmes qui composent la coopérative travaillaient déjà dans le port de Carrare, occupant différents postes. Rady, née en Bulgarie et citoyenne italienne depuis 2000, travaillait comme secrétaire, mais chaque fois qu'elle en avait le temps, elle aidait les pêcheurs.

Au fil du temps, elle s'est aperçue qu'une grande partie du poisson frais était gaspillée. Elle y a vu une opportunité dans le secteur de la transformation du poisson, ce qu'elle appelle une «activité parallèle», qui comprend le nettoyage, la préparation, l'emballage, la commercialisation et la vente du poisson. Petit à petit, le groupe de femmes a commencé à proposer des recettes et des produits à base de poissons qui étaient souvent négligés ou considérés de qualité inférieure. Rady s'est rendu compte qu'avec les bons ingrédients et des techniques de préparation adéquates, ces espèces de poissons pouvaient également s'avérer rentables: «En Italie, le chinchard est considéré comme un poisson de qualité inférieure, mais si vous savez comment le préparer, il peut devenir un mets de choix.»

Les produits *Bio e Mare* sont vendus dans des magasins biologiques, des restaurants et des marchés locaux. En outre, [G.A.S.](#), un groupe d'achat solidaire italien, a mis son réseau à la disposition de la coopérative, afin de lui donner la possibilité d'établir de nouveaux contacts. Rady conseille aux nouvelles entreprises qui tentent d'accéder au marché, de tirer profit des technologies: «Nous avons commencé par rechercher des débouchés sur Internet.»

PRATIQUER LA PÊCHE DURABLE

Pour Rady et la coopérative *Bio e Mare*, l'une des principales priorités est la promotion et la mise en œuvre de pêches durables: «Il est vital que la pêche soit durable, nous devons penser aux générations futures et préserver cette précieuse ressource et ses caractéristiques nutritionnelles incroyables», déclare-t-elle. Les pêcheurs avec lesquels elle travaille la pratiquent la pêche durable au quotidien. Pour ce faire:

- ils utilisent des filets à larges mailles pour permettre aux poissons plus jeunes, qui n'ont pas encore eu le temps de se reproduire, de s'échapper;
- ils respectent le rythme biologique naturel des poissons, pour éviter d'attraper des poissons en période de reproduction, en adaptant leur matériel aux espèces qu'ils souhaitent capturer;
- ils ramènent au rivage tous les déchets collectés en mer et les recyclent ou les éliminent par le biais d'entreprises spécialisées dans le traitement des ordures.

LE RÔLE DES FEMMES

«Une partie du travail des femmes consiste à rappeler aux pêcheurs l'importance de la pêche durable». Elle ajoute que les femmes sont le moteur de l'industrie de la pêche. «Nous sommes soucieuses du détail, responsables et tenaces, nous aimons le travail bien fait», fait-elle remarquer. Au sein de la coopérative *Bio e Mare*, les femmes participent principalement à des activités de transformation, mais Rady explique fièrement que les femmes de son groupe sont propriétaires d'un bateau et qu'elles sortent pêcher dès qu'elles le peuvent.

QUE LEUR RÉSERVE L'AVENIR?

L'accès au crédit est l'une des principales difficultés auxquelles est confrontée la coopérative. «Il serait utile de mettre en place des subventions pour faciliter la création d'entreprises, de petites coopératives ou d'entreprises familiales», explique Rady. Son rêve est d'ouvrir un restaurant, dans lequel vendre les produits *Bio e Mare* à des prix raisonnables. «J'aimerais associer plus de gens venant d'horizons différents et stimuler la concurrence qui, à son tour, stimulera une amélioration de la qualité». Le souhait de Rady de continuer à créer et à inventer de nouveaux produits et recettes est lié à sa passion pour les voyages.

UN SENTIMENT DE FIERTÉ

«Le travail au sein de la coopérative *Bio e Mare* n'est pas un travail facile, mais le sentiment de fierté et les commentaires positifs de nos clients ainsi que notre contribution à la prévention du gaspillage font que, en fin de compte, cela en vaut la peine.» Quand on lui demande comment se déroule une journée de travail typique, Rady répond: «Une journée de travail typique commence la veille!» Elle insiste sur le fait que la coopérative est fermement contre l'exploitation des travailleurs, ainsi le personnel ne travaille jamais plus de 8 heures par jour. Et d'ajouter avec enthousiasme: «Ce qui ne m'empêche pas de travailler 20 heures par jour à faire ce que j'aime!»

ÉCHANGE D'IDÉES ET EXPO SUR L'AGRICULTURE FAMILIALE

Lorsqu'on l'interroge sur ce que les autres pêcheurs et coopératives peuvent apprendre de l'expérience de *Bio e Mare*, Rady répond: «Il ne s'agit pas de ce qu'ils peuvent apprendre de nous, je préfère parler d'échange d'idées et d'expériences, le processus d'apprentissage fonctionne toujours dans les deux sens». Elle explique qu'en 2011, en collaboration avec la Coopérative *Maestrale*, *Bio e Mare* a participé à un programme d'échange d'informations avec des pêcheurs turcs. La formation portait principalement sur la sécurité sanitaire des aliments, la préservation de la chaîne du froid (la chaîne d'approvisionnement à température contrôlée) qui permet de prolonger et d'assurer la durée de vie des produits de la mer et de garantir le respect des réglementations en matière d'hygiène. Rady ajoute: «Nous avons également expliqué l'importance de la durabilité. La mer en Turquie est encore très riche en poissons, il est par conséquent important que les pêcheurs fassent tout leur possible pour protéger cette ressource pour les générations futures.» En contrepartie, les pêcheurs turcs ont partagé avec *Bio e Mare* des recettes intéressantes, ainsi que des façons innovantes de nettoyer le poisson.

Rady conclut en soulignant que l'expérience de l'Expo sur l'agriculture familiale à la FAO a été extrêmement positive. «Cela a été pour Beppe et moi l'occasion de rencontrer d'autres producteurs italiens avec lesquels il se pourrait que nous collaborions à l'avenir. Nous avons rencontré beaucoup de délégués du secteur de la pêche cette semaine, qui ont manifesté beaucoup d'intérêt pour nos produits, ce qui a été très encourageant. Nous espérons qu'ils repartiront dans leurs pays en emportant certaines de ces idées», ajoute-t-elle, avant de conclure: «Nous ne cachons pas nos idées, nous souhaitons être une source d'inspiration pour les autres tout en profitant également de leur expérience!».

[Plus d'informations sur Bio e Mare](#)

[L'importance croissante du poisson dans l'alimentation de la population mondiale](#)