

## Compte rendu réunion 16 décembre 2009 Amicale laïque de beaubrun

Objet Projet de création sur St Etienne d'un système d'approvisionnement et de distribution alimentaire en circuit court avec une dimension solidaire importante.

20 personnes d'horizons assez divers ont participé parmi lesquels des responsables associatifs, des personnes impliquées à des niveaux divers dans l'aide alimentaire et également des consommateurs, une personnes en projet de création d'un restaurant solidaire, un représentant de l'ARDEAR. Inévitablement, s'agissant d'une première rencontre, chacun a dit un peu en désordre sa façon de voir du moment, ses préoccupations, sa démarche. Beaucoup de choses ont donc été abordées, échangées. Ce compte rendu, rédigé à partir de notes est bien évidemment non exhaustif et évolutif. Celles et ceux qui voudront revenir sur tel ou tel aspect pourront le faire dans les prochaines discussions ou proposer des rajouts écrits.

L'objectif, rappelé en introduction par Georges GÜNTHER, est bien de construire un système d'approvisionnement et de distribution en circuit court, travaillant avec une agriculture paysanne, pour répondre à l'enjeu de l'accès de tous à une alimentation saine, y compris pour des personnes aux revenus très faibles et précaires. Si nous supprimons les intermédiaires de la grande distribution et les grosses firmes de transformations, nous pouvons récupérer de la richesse et la répartir entre les paysans et les consommateurs.

Il a souligné quelques aspects essentiels auxquels devrait répondre la structure

- lever l'obstacle économique pour les personnes en difficultés
- permettre aux agriculteurs d'obtenir un revenu décent.
- Mettre en place une structure pérenne c'est à dire viable économiquement

Il est nécessaire que des personnes s'engagent à construire et à faire vivre sur St Etienne, une forme de distribution en circuit court, économiquement viable et qui inclut la solidarité. Cette forme doit permettre l'échange direct entre consommateurs et paysans.

Les personnes présentes ont insisté sur leur volonté de trouver des aliments sains et bios pour se nourrir et nourrir leurs enfants. Ils ont évoqués les problèmes de prix et les difficultés à trouver des lieux d'approvisionnement bon marché pour les produits bios. Il a été évoqué la sensation que les paniers AMAP sont chers. Jérémie au RMI recherche la proximité. Renaud biovégétarien recherche la qualité il veut acheter et non consommer.

Joel MOULIN, responsable de l'épicerie sociale et solidaire du Petit Pont de Layat, a souligné les difficultés pour les publics en difficultés à aller vers les AMAP d'une part et d'autre part les difficultés rencontrées pour trouver des fournisseurs de fruits et légumes bios.

Il a évoqué la création d'une plateforme en Rhône Alpes pour les épicerie sociales.

Il a évoqué également l'initiative SOLID'ARLES

Les animateurs de l'amicale laïque de Beaubrun ont fait part de leur soutien à toute initiative qui conduirait à permettre à chacun de manger sain. Ils ont indiqués que le centre conduisait des actions pour la mise en place de jardins en bac, d'un jardin pédagogique. Ils ont également rapporté la piètre qualité diététique de certains pic-nics.

Le représentant de l'ADDEAR Martial GRANGEON a souligné l'intérêt des citoyens pour le monde paysan. Cet intérêt s'explique sans doute par le fait que l'on a tous des racines à la campagne. Il a rapporté plusieurs initiatives dans le cadre de rapprochement producteurs consommateurs tel que les portes ouvertes à la ferme, la sensibilisation des consommateurs aux rythmes agricoles, l'organisation d'un marché hebdomadaire dans un centre social, l'accueil d'enfants du centre de

loisir pour une activité de jardin partagé encadrée par des paysans à la retraite.

Jemila TIZGHAT bénévole dans l'association caritative Conférence Saint Vincent de Paul à Sorbiers qui distribue de l'aide alimentaire à une cinquantaine de famille prévient des difficultés à faire changer les habitudes des populations bénéficiaires de l'aide alimentaire. Un grand nombre des personnes semblent préférer le confort des produits surgelés alors que le panier de légumes paraît poser un problème. Elle insiste sur le travail de sensibilisation à faire auprès des parents et des enfants.

Marie Pierre Manevy de solidarité ROM signale que l'on distribue des produits de mauvaise qualité via la Banque alimentaire.

Paulette MILLET, conseillère municipale, membre du CA du CCAS de Saint-Etienne, a fait part des actions en cours entre autre le remplacement des colis alimentaires par des chèques services et la création d'une épicerie sociale avec le GESRA au centre social Espace Loisirs. Il a également été proposé aux AMAP d'étudier comment elles pouvaient accepter les chèques alimentaires du CCAS.

Il a été évoqué que plusieurs projets d'épicerie sociales et solidaires auraient fait l'objet d'une demande de subvention à la CAF pour environ 330 000 euros.

Raymond VASSELON a parlé des AMAP et de la simplicité de leur mise en oeuvre tout en veillant à ne pas risquer de tomber sous le coup de vente au déballage. Il a souligné que 40% de la nourriture fraîche distribuée par les supermarchés était perdue pour diverses raisons (chez les producteurs, dans le transport, sur les lieux de distribution). Il évoqué à son tour la possibilité que les chèques services soient négociable en AMAP mais a émis des réserves à ce que ce soit le groupe ACCOR qui soit chargé de la gestion.

Il a également mis en garde contre l'illusion que les marchés soient synonymes de qualité.

Il a rappelé quelques réflexions du forum local de l'aide alimentaire :

- les comportements alimentaires des enfants,
- les pratiques d'achats au dernier moment qui peuvent orienter vers des achats non réfléchis et plus chers,
- la perte de contrôle du consommateur sur sa consommation en grande surface,
- les effets néfastes de la production agricole de masse destinée aux grandes surfaces et dont les surplus inondent et ruinent les paysans du sud,
- les enjeux environnementaux pour limiter la circulation des produits alimentaires à travers l'Europe voir le monde et de produire, transformer et consommer en local.

Roger DUBIEN a attiré l'attention sur les limites au développement des AMAP.

- Les AMAP fonctionnent sur la base du bénévolat. Ce bénévolat est un avantage considérable car la structure est souple et sans coût de fonctionnement. Cela constitue également une limite au développement du concept à plus grande échelle, en particulier lors de la création pour trouver les fournisseurs, organiser le fonctionnement et par la suite assurer l'animation du groupe.

- Les producteurs engagent parfois beaucoup d'énergie pour la distribution en AMAP : temps pour préparer les paniers et pour les livrer, difficultés à passer d'une relative monoculture à une culture diversifiée pour fournir toute l'année. Il y a un changement culturel pour les producteurs également.

- La vente en panier à un prix convenu à l'avance empêche le marchandage.

- La composition des paniers est parfois inadaptée aux habitudes alimentaires de certains publics.

D'autres idées ont aussi été avancées :

- Sortir de la logique « on n'a pas de sous donc on mange mal ».
- Avant, le budget dépensé pour la nourriture était plus important : aujourd'hui l'alimentation est souvent la variable d'ajustement du budget des ménages.
- Beaucoup de consommateurs en AMAP trouvent que c'est un système économique. C'est aussi quand on achète n'importe quoi au dernier moment que ça coûte cher.

Deux expériences ont été présentées : SOLIDARLES et ALTERCONSO (voir annexes)

En fin de rencontre, il est proposé une nouvelle réunion pour constituer une équipe de gens prêt à s'impliquer dans la création d'un système d'approvisionnement et de distribution alimentaire solidaire sur Saint- Etienne.

L'objet de la prochaine réunion est de déterminer un plan d'action, de fixer un calendrier pour poser et répondre ensemble aux questions sur la mise en place, la forme et le fonctionnement de la structure.

Entre autres :

- natures des produits distribués
- public visé (géographiquement et socialement)
- mode de distribution (ventes directe, vente en panier, épicerie sociale)
- objectifs de la structure (lieu de vente, lieu d'échange, lieu de transmission liens social, lieu d'éducation alimentaire)
- logistique et moyens humains pour un tel mode de distribution
- moyens humains pour remplir d'éventuels d'objectifs d'animation
- source de financement (autofinancement, subventions...)
- partenariat avec CCAS de la ville de St Etienne, associations de solidarité et de l'éducation populaire (Secours catholique, Secours populaire, ASIM, ATD Quart Monde, amicales laïques, centres sociaux...)
- Comment prendre en compte la spécificité des habitudes alimentaires de la population de souche maghrébine ?
- Comment assurer des prix de vente accessibles aux très faibles revenus tout en restant rémunérateurs pour les paysans ?
- Quel système de solidarité marchande ou non marchande, monétaire et non monétaire...entre tous les acteurs qu'ils soient consommateurs ou producteurs.
- Comment assurer sur la durée une participation effective des consommateurs et paysans au fonctionnement de la structure ?
- Fixation des prix payés aux producteurs comment par qui ?
- forme juridique

Il y en a beaucoup d'autres...

Date de la prochaine réunion :

MERCREDI 6 JANVIER à 14H00, à l'amicale laïque de Beaubrun, Espace Pibarot, 11 rue de l'Apprentissage (à côté du CFA du bâtiment).

Le principe est adopté de se rencontrer toutes les 3 semaines.

## ANNEXES

### Annexe 1 : SOLIDARLES à ARLES :

Réflexion initiée au départ par la Confédération paysanne, Solidarité paysanne Provençale et Voisins Citoyens en Méditerranée.

Le point de ventes a été créé le 31 mai 2008 sous une forme associative loi 1901 (association Solid'Arles de la terre à l'assiette) avec pour but de créer :

- d'une part un point de ventes de produits locaux en circuit court, essentiellement des fruits et légumes (85%) avec également des produits annexes (fromage, oeufs, huile, riz jus de fruit) ;
- d'autre part une démarche d'éducation populaire.

L'objectif est d'assurer :

- une activité économique viable en circuit court,
- des débouchés rentables à des producteurs locaux,
- aux personnes les plus défavorisés d'accéder à une alimentation saine, de qualité, en proposant selon les public un tarif normal prix de revient +40% et un tarif social prix de revient +3%. Il existe un rayon de produits non calibrées, « les gueules cassées ».

La structure compte 28 producteurs et 2500 adhérents dont 230 bénéficiaires des prix réduits soit 15% du volume des ventes. La structure est animée par 3 salariés et une vingtaine de bénévole. Tous les consommateurs sont adhérents (adhésion d'1 € à l'année).

Les prix d'achats sont discutés et fixés tous les six mois par une commission regroupant des consommateurs, les producteurs, des institutionnels, pour assurer un prix équitable aux producteurs. La transparence des prix est assurée par un double étiquetage prix payé au producteur et prix de vente au consommateur.

Des questions restent posées pour savoir si les invendus restent à la charge des producteurs.

Le tarif réduit est accordé aux consommateurs soit sur justificatifs (bénéficiaire du RMI ou de l'API par exemple), soit s'ils sont envoyés par un travailleur social et qu'ils ont constitués un dossier présenté à une commission constituée de membres du CCAS et du CA de Solid'Arles.

Toute une animation autour de l'alimentation est assurée par des réunions, des échanges de recettes, des dégustations, des discussions avec les paysans, des interventions dans les écoles. Il n'y a pas d'atelier cuisine mais des échanges de recettes. Un salarié à mi temps s'occupe de cette partie.

La mise en place de la structure a été soutenue par le CCAS qui a apporté son aide logistique et administrative (budget de 18000 euros autofinancé par le CCAS) et d'un financement par le conseil général et le conseil régional d'une personne chargées de l'ingénierie du projet (subvention de 28000 euros). La ville d'Arles a apporté un fort soutien politique et sans doute financier. L'objectif est d'atteindre une autonomie financière de la partie point de vente au bout de 3 ans d'existence. Des subventions continueront d'être sollicitées pour la partie animation sur les enjeux alimentaires et agricoles.

## Annexe 2 : ALTERCONSO à LYON :

ALTERCONSO est une structure coopérative de type SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) organisée en quatre collèges :

- les producteurs
- les consommateurs
- les salariés
- les sympathisants

Les objectifs de la structure sont :

- promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes en mettant en place la distribution en circuit court de produit agricole de proximité,
- assurer un revenu équitable au producteur,
- proposer des tarifs qui permettent au consommateur d'accéder à une nourriture saine,
- des engagements dans un esprit coopératif et solidaire entre producteurs et consommateurs assis sur des engagements réciproques et une confiance mutuelle.

Le fonctionnement d'ALTERCONSO s'appuie sur des engagements des producteurs inscrits dans une charte.

Le fonctionnement d'ALTERCONSO ressemble à celui des AMAP. Il s'agit de distribution de paniers. Les consommateurs s'engagent sur une durée de 6 mois dans le cadre de contrats établis entre les producteurs et les consommateurs. Tous les produits livrés dans la journée sont vendus le jour même ce qui exclu la perte pour invendus. Les pertes pour surproduction sont également limitées car le producteur peut planifier six mois à l'avance sa production.

Les consommateurs établissent deux chèques le premier pour payer directement au producteur. Le second correspond à la participation mensuelle au fonctionnement de la coopérative. Le montant de cette participation est proportionnel à la valeur des paniers achetés. Il y a trois taux de participation calculés en fonction de la situation sociale des consommateurs sur justificatif : 20 %, 10 % ou 0 %.

De leur côté les producteurs rétrocèdent une partie de leur chiffre d'affaires pour financer le fonctionnement d'ALTERCONSO (entre 8 et 16 % suivant différents critères). ALTERCONSO travaille avec 40 producteurs.

Après avoir reçu les produits en provenance des producteurs, Alterconso répartit les produits en panier et entres les différents lieux de livraison. Les livraisons sont assurées avec la présence d'un producteur pour garder l'aspect vente directe.

ALTERCONSO se positionne comme un médiateur et un facilitateur entre les producteurs et les consommateurs. Les producteurs tout en restant indépendants mutualisent leurs capacités de production ce qui permet une offre plus diversifiée. Ils mutualisent des moyens de distribution.

Actuellement 750 paniers sont distribués chaque semaine pour un chiffre d'affaire annuel de 750 000 à 800 000 €.

La transparence et la négociation sont la règle pour fixer les prix et les produits cultivés pour le semestre à venir.