Grappe Belgique

-- Publications externes - Articles externes --

Articles externes

Le boum des groupements d'achats

PhilÃ®ppe Defeyt

vendredi 27 août 2010

Concerne : Le boum des groupements d'achats

Madame, Monsieur,

Peut-Ãªtre avez-vous vu passer l'information publiÃ©e par le site de l'Institut pour un DÃ©veloppement Durable concernant le boum des groupements d'achats (voir ci-dessous). Mais je prÃ©fÃ¨re m'en assurer.

Je vous fais Ã©galement parvenir ci-contre l'Ã©tude complÃ¨te.

Peut-Ãªtre trouverez vous intÃ©ressant d'en parler dans votre mÃ©dia.

Paul-Marie Boulanger, auteur de l'Ã©tude, est Ã votre disposition (pm.boulanger@skynet.be ou 010/41.73.01) pour rÃ©pondre Ã toute question complÃ©mentaire.

Merci d'avance pour votre bonne attention.

Bien Ã vous.

Philippe Defeyt

EnquÃ¨te sur les systÃ¨mes alimentaires locaux
ENQUÃŠTES SUR LES SYSTÃˆMES ALIMENTAIRES LOCAUX APERÃ‡U DES RÃ‰SULTATS

Anne-Laurence Lefin et Paul-Marie Boulanger

Juillet 2010

AperÃ§u

Extrait du site de l'Institut pour un DÃ©veloppement Durable

Le boum des GASâ€¦

aoÃ»t 2010

On les appelle GAS (Groupe ou Groupement dâ€™Achat Solidaire), GAC (Groupement dâ€™Achats Communs) ou encore GASAP (Groupements dâ€™Achats Solidaires de lâ€™Agriculture Paysanne). Pour faire simple, nous les appellerons dorÃ©navant GAA (Groupe dâ€™Achat Alternatif). Combien sont-ils exactement en Wallonie et Ã Bruxelles ? Difficile Ã dire. Contrairement Ã leurs homologues flamands, les « Voedselteams », ils ne sont pas encore, pour lâ€™instant, regroupÃ©s au sein dâ€™une fÃ©dÃ©ration unique. A Bruxelles, la plupart des GAA se retrouvent dans lâ€™association « Le RÃ©zo des GASAP » », en Wallonie certains se retrouvent dans le mouvement « Nature et ProgrÃ¨s ». Par ailleurs, lâ€™association « Saveurs Paysannes » crÃ©Ã©e en 2007 par la FUGEA sâ€™est donnÃ© pour objectif de jouer un rÃ´le de facilitateur et de rassembler lâ€™information sur les diffÃ©rentes initiatives existant en Wallonie dans le domaine

des circuits courts dâ€™approvisionnement alimentaire (dont les GAA sont une des variantes). On trouvera sur leur site une liste (non-exhaustive) de systÃ¨mes existant en Wallonie. Si on ne connait pas leur nombre exact, en revanche, on sait que la grande majoritÃ© dâ€™entre eux nâ€™a guÃ¨re plus de 6 ou 7 ans dâ€™existence mÃªme si certains ont vu le jour depuis bien plus longtemps. Ainsi, il existe un GAA Ã Seraing depuis 1987. Mais, dans lâ€™ensemble il sâ€™agit bien dâ€™un phÃ©nomÃ¨ne rÃ©cent, en tous cas en Wallonie et Ã Bruxelles.

Que se passe-t-il au sein dâ€™un GAA ? Un nombre oscillant entre 10 et 40 de mÃ©nages (mais plus souvent entre 10 et 20) dÃ©cident dâ€™acheter en commun auprÃ¨s dâ€™un ou plusieurs producteurs connus, un certain nombre de produits, le plus souvent alimentaires, dont ils assurent eux-mÃªmes la distribution. Ils se dÃ©brouillent pour trouver un local oÃ¹ stocker les produits, se rÃ©partissent les tÃ¢ches telles que lâ€™enregistrement des commandes, la collecte de lâ€™argent pour payer le ou les producteurs, la permanence aux heures fixÃ©es dans le lieu oÃ¹ les mÃ©nages peuvent retirer leur commande, lâ€™organisation des rÃ©unions, et, de faÃ§on gÃ©nÃ©rale, lâ€™animation du groupe. MÃªme si lâ€™objet premier du GAA est lâ€™accÃ¨s Ã une forme dâ€™alimentation et dâ€™approvisionnement aux antipodes du modÃ¨le de la consommation de masse, autour de la nourriture et Ã partir dâ€™elles, dâ€™autres activitÃ©s se dÃ©ploient souvent, des liens humains se tissent, des Ã©changes ont lieu, des discours se construisent. Car ce que lâ€™on vient chercher dans un GAA, pour la plupart, ce nâ€™est pas seulement une nourriture de qualitÃ©, câ€™est aussi de la convivialitÃ©, du lien social, du sens. Dans le fond, peut-Ãªtre ces « supplÃ©ments dâ€™Ã¢me » font-ils partie de ce quâ€™il faut entendre par « nourriture de qualitÃ© », dâ€™une qualitÃ© vÃ©ritablement totale qui dÃ©borderait le simple produit final pour englober lâ€™ensemble du processus de production et de distribution ?

Comme tous les consommateurs aujourdâ€™hui, les membres dâ€™un GAA sont Ã la recherche dâ€™une alimentation saine. Or, Ã lâ€™Ã©vidence, il existe de nombreuses conceptions, dÃ©finitions et critÃ¨res de ce quâ€™est une nourriture saine, au point que le consommateur, dans bien des cas, ne sait plus Ã quel « sain » se vouerâ€¦ A celui, techno-bureaucratique de lâ€™AFSCA ? A celui des publicitÃ©s pour les produits dits allÃ©gÃ©s ou « naturels » de lâ€™industrie agro-alimentaire ? A celui que garantissent ces labels de plus en plus opaques et de plus en plus nombreux au point de se concurrencer lâ€™un lâ€™autre ? Pour les mangeurs des GAA, une alimentation saine est une alimentation « naturelle ». Notons en passant quâ€™on assiste ici Ã un curieux retournement. La cuisine et les diffÃ©rents modes de traitement des aliments sont une transformation de nature en culture dans le but de domestiquer un produit sauvage et donc, potentiellement dangereux. Car, pendant des siÃ¨cles, câ€™est la nature qui a Ã©tÃ© perÃ§ue comme dangereuse, et la culture, au contraire, Ã©tait un facteur de rassurance. Mais aujourdâ€™hui, la dangerositÃ© semble avoir changÃ© de camp. DorÃ©navant, pour les mangeurs des GAA mais, aussi bien, pour beaucoup de consommateurs traumatisÃ©s par les crises qui se sont succÃ©dÃ©es : ESB, peste aviaire, langue bleue et autres, le risque, dorÃ©navant, vient de la culture (les procÃ©dÃ©s de lâ€™industrie agro-alimentaire) et câ€™est la nature qui nous paraÃ®t bÃ©nigne.

Pour les GAA, un produit sain est un produit dont on connaÃ®t lâ€™origine, lâ€™histoire, le parcours, de la semence Ã lâ€™assiette, un parcours oÃ¹ nulle intervention suspecte de la chimie ou du gÃ©nie gÃ©nÃ©tique nâ€™est venue interfÃ©rer avec le cours que la nature dicte Ã la croissance et au dÃ©veloppement des vÃ©gÃ©taux et des animaux. Dâ€™oÃ¹ lâ€™importance de la proximitÃ© entre producteur et consommateur et de lâ€™adÃ©quation du produit aux conditions propres du lieu, du terroir, du climat. Il sâ€™agit donc ici aussi, comme dans lâ€™alimentation de masse, de traÃ§abilitÃ©, mais on voit que câ€™est une traÃ§abilitÃ© trÃ¨s diffÃ©rente de celle, bureaucratique et impersonnelle, dont sâ€™occupe un organisme comme lâ€™AFSCA. Ce qui la

garantit, ce ne sont pas des certificats ou des labels octroyÃ©s par des organismes ou des administrations anonymes mais la connaissance personnelle du producteur, de ses produits et de son activitÃ©.

Câ€™est pourquoi les GAA sont Ã la recherche dâ€™aliments Ã forte identitÃ© locale et mÃªme « sociale ». Le lÃ©gume, la volaille, le fromage, etc., qui intÃ©resse le mangeur des GAA est fortement personnalisÃ© : on connaÃ®t son origine, son lieu de production, le nom, le prÃ©nom et mÃªme parfois le visage de celui ou celle qui lâ€™a produit, les conditions et les mÃ©thodes de culture ou de transformation mises en Å“uvre, bref tout ce qui contribue Ã faire de ce produit quelque chose dâ€™unique, de diffÃ©rent de tous les autres produits apparemment similaires. Une carotte est un carotte est une carotte ? Faux : celle-ci est une « demi-longue de Luc », cultivÃ©e par M. et sa femme E. dans leur ferme de L. sans engrais et sans pesticides. On se dÃ©marque ici au maximum de ces produits sans feu ni lieu, anonymes, sans racines, standardisÃ©s et sans personnalitÃ© de lâ€™industrie agro-alimentaire, ces « Objets Comestibles Non IdentifiÃ©s » (selon lâ€™heureuse formule de Clause Fischler) qui peuplent les linÃ©aires des hyper et des supermarchÃ©s. Cette insistance sur lâ€™identitÃ© territoriale et culturelle du produit alimentaire et sur le lien humain entre producteur et consommateur inscrit les GAA dans un mouvement plus gÃ©nÃ©ral que lâ€™on pourrait qualifier de « dÃ©-marchandisation » de la consommation alimentaire.

Lâ€™extension de la consommation alimentaire de masse Ã partir des annÃ©es 1960 a coÃ¯ncidÃ© avec une augmentation considÃ©rable de lâ€™autonomie individuelle en matiÃ¨re de pratiques alimentaires (choix des aliments, horaires de prise de nourriture, rituels des repas) au point que Fischler a pu parler Ã ce propos de « gastro-anomie ». On a alors assistÃ©, dans la plupart des pays occidentaux (mais avec une intensitÃ© variable) Ã une disparition progressive des principaux repÃ¨res normatifs qui encadraient jusquâ€™alors la prise de nourriture que ce soit en termes de rythme et de pÃ©riodicitÃ© des repas, de composition des menus, de modes de cuisson, etc â€¦ Le dÃ©veloppement rÃ©cent des GAA ainsi que dâ€™autres pratiques alternatives comme le « slow food » marque-t-il comme le retour Ã une certaine re-normalisation des pratiques alimentaires ? Dans les GAA, le consommateur renonce Ã une part de libertÃ© de choix, par exemple en acceptant de se voir livrer des paniers de fruits et lÃ©gumes dont la composition Ã©chappe Ã son contrÃ´le, en renonÃ§ant Ã consommer certains produits exotiques, en sâ€™obligeant Ã suivre le rythme naturel de maturation des fruits et des lÃ©gumes suivant le cycle des saisons. En Ã©change, il retrouve une sorte de « gastro-nomie », une norme alimentaire qui allie souci de soi (caractÃ¨re sain des aliments, saveurs retrouvÃ©es, accroissement de savoir, de compÃ©tence et de maÃ®trise dans la connaissance des produits, de leur vertus, des modes de prÃ©paration) et souci de lâ€™autre : le producteur local, lâ€™environnement. Car, mÃªme si lâ€™Ã©cologie nâ€™est pas nÃ©cessairement la premiÃ¨re prÃ©occupation de tous les participants dâ€™un GAA, il sâ€™agit nÃ©anmoins dâ€™un souci largement partagÃ© et il est clair que la dÃ©marche est porteuse de sens sur le plan environnemental. On a Ã©mis, peut-Ãªtre non sans raison, des doutes quant au bilan des GAA en termes dâ€™Ã©missions de gaz Ã effet de serre. Il est Ã craindre que dans le domaine du transport des aliments, leur bilan soit, en effet, plus dÃ©favorable que celui de la grande distribution dont le ratio CO2/kcal est probablement infÃ©rieur Ã celui des GAA du fait des Ã©conomies dâ€™Ã©chelle rÃ©sultant des grandes quantitÃ©s transportÃ©es par km parcouru. Mais lÃ nâ€™est sans doute pas lâ€™essentiel. IndÃ©pendamment mÃªme de toute visÃ©e environnementaliste, la relocalisation du cycle production-consommation alimentaire qui est au cÅ“ur de la philosophie des GAA permet le maintien (ou le retour Ã) des Ã©cosystÃ¨mes domestiques diversifiÃ©s, plus riches en biodiversitÃ©, plus rÃ©silients et moins toxiques que les Ã©cosystÃ¨mes domestiques hyperspÃ©cialisÃ©s (tels que la « corn belt » aux USA ou la Pampa argentine mais aussi, Ã Ã©chelle nettement plus rÃ©duite, la Beauce, voire la Hesbayeâ€¦) dâ€™oÃ¹ provient la

majoritÃ© de lâ€™alimentation agro-industrielle.

A quels problÃ¨mes les GAA apportent-ils une rÃ©ponse ? La dÃ©marche des GAA propose une solution Ã diffÃ©rents problÃ¨mes auxquels sont confrontÃ©es trois catÃ©gories dâ€™agents : les agriculteurs (et plus particuliÃ¨rement, lâ€™agriculture familiale), les consommateurs et la collectivitÃ©. Aux agriculteurs elle donne la possibilitÃ© de se dÃ©gager de lâ€™emprise de la grande distribution qui met nos agriculteurs en concurrence avec les agricultures de Russie, dâ€™Europe de lâ€™Est voire de plus loin encore. Elle leur permet Ã©galement de sortir dâ€™un schÃ©ma productiviste axÃ© sur la monoculture, la mÃ©canisation et lâ€™usage intensif dâ€™intrants coÃ»teux, dangereux pour la santÃ© (la leur dâ€™abord et celle des consommateurs ensuite) et lâ€™environnement et qui les condamne Ã lâ€™endettement, Ã la dÃ©pendance vis-Ã -vis des grands groupes agro-industriels et les expose aux effets de la spÃ©culation mondiale sur les cours des matiÃ¨res agricoles. On a vu ce quâ€™elle apportait aux consommateurs : une alimentation saine, naturelle, de qualitÃ© et riche de sens. A la collectivitÃ©, elle apporte la possibilitÃ© dâ€™une recrÃ©ation de solidaritÃ©s locales et de restauration dâ€™un environnement moins polluÃ©, plus riche en biodiversitÃ© et en diversitÃ© paysagÃ¨re. Reste Ã voir si ces rÃ©ponses sont les plus adÃ©quates et les plus durables. Les GAA ont-ils un avenir et si oui, lequel ? A priori, il semble bien que cette dÃ©marche soit destinÃ©e Ã rester trÃ¨s marginale, concurrencÃ©e sur sa droite par la grande distribution et sur sa gauche, par dâ€™autres formes de circuit-courts telles que les marchÃ©s fermiers, la vente directe, ou, pourquoi pas, le retour du commerce de proximitÃ©. Selon une Ã©tude rÃ©cente (juin 2010) du CRIOC, seuls 11% des consommateurs wallons et bruxellois connaissent le principe du GAA et, dans lâ€™Ã©chantillon interrogÃ©, ils ne sont que 1% Ã y recourir. Quant aux utilisateurs potentiels, ils ne reprÃ©sentaient Ã©galement quâ€™1% de lâ€™Ã©chantillon. Les rÃ©sultats seraient probablement assez diffÃ©rents en rÃ©gion flamande oÃ¹ les « Voedselteams » sont nettement plus rÃ©pandus quâ€™en rÃ©gion wallonne mais sans changer fondamentalement le constat : il sâ€™agit pour lâ€™instant dâ€™une dÃ©marche extrÃªmement minoritaire. Lâ€™avenir des GAA dÃ©pend de bien des choses : de lâ€™Ã©volution de lâ€™agriculture, dâ€™abord, Ã laquelle ils sont Ã©troitement associÃ©s et sur laquelle ils pourront exercer une influence correspondant Ã leur poids dans la consommation alimentaire ; et puis, de faÃ§on gÃ©nÃ©rale, des politiques publiques en matiÃ¨re de transport, de surfaces commerciales, de fiscalitÃ© (TVA), de normes sanitaires, etc. Il dÃ©pendra bien sÃ»r aussi de lâ€™Ã©volution dans nos faÃ§ons de penser le bien-Ãªtre, le dÃ©veloppement, la solidaritÃ©. Le couple productivisme-consumÃ©risme continuera-t-il Ã dominer notre imaginaire social et les politiques qui en sont la concrÃ©tisation ou de nouveaux modÃ¨les culturels dont les GAA constituent la prÃ©figuration finiront-ils par sâ€™imposer ? Mais, finalement, câ€™est sans doute dâ€™abord et avant tout des membres des GAA eux-mÃªmes que dÃ©pend lâ€™avenir de leur dÃ©marche : ont-ils aujourdâ€™hui, auront-ils demain, le dÃ©sir, la volontÃ© et la capacitÃ© dâ€™Ã©voluer, de sâ€™adapter, dâ€™apprendre et de communiquer afin de la rendre de plus en plus attractive pour les producteurs comme pour les consommateurs et de lever les obstacles qui sâ€™opposent Ã son extension sans sacrifier les principes fondamentaux qui lâ€™animent ?

Paul-Marie Boulanger