Trois cours du soir du collectif Alimentation en 2016

ACHETER PRÈS DE CHEZ SOI LOCAL, BIO, EN VRAC et MOINS CHER EST-CE POSSIBLE A ROUBAIX ?

Le dérèglement climatique nous impose de relocaliser et changer nos habitudes de consommation sans délai. Comment permettre à tous d'accéder à des circuits courts de produits alimentaires de qualité sans devoir prendre sa voiture ?

Inscrit dans une ville ''Roubaix en transition'', est-il possible de créer un mouvement de ''consom'acteurs'' qui s'engagerait à acheter et dis- tribuer une alimentation saine près de chez soi ? Des pionniers ont lancé des initiatives de circuits courts qu'il faut soutenir mais surtout renforcer.

Nous proposons 3 ''cours du soir du collectif alimentation'' à la rencontre de ces acteurs d'un autre commerce plus respectueux des populations et de la Planète.

Jeudi 3 novembre 19 h à Baraka : Réagir, Biocabas, Cocagne, Ruche qui dit oui, Le court circuit.
Jeudi 17 novembre 19 h à Baraka : Superquinquin.
Mercredi 30 novembre 19 h à Baraka : Saveurs et Saisons, Biocoop, Gabnor, Aprobio, Amap.

Université Populaire et Citoyenne à Roubaix

UN PROJET CULTUREL
ROUBAIX EN TRANSITION

L'Université Populaire et Citoyenne est une association loi 1901, fondée en 2004 par des militants engagés dans des actions d'Education Populaire sur la ville de Roubaix. Elle s'est créée sur l'idée d'ouvrir un espace de croisement des savoirs et de formation citoyenne sur les injustices sociales que rencontre notre ville.

Le projet associatif de l'UPC a d'abord évolué sur la base de collectifs de réflexion et d'action qu'elle a cofondés et accompagnés, sur des thèmes tels que :

- **Travail, insertion, économie solidaire**
- **Cultures, mémoires et discriminations**
- **Transition et écologie urbaine**
- **Santé, bien-être et alimentation**

Quelque 50 conférences associées à des ateliers citoyens ont été programmées, espaces de formation, de débat et de réflexion collective, donnant lieu à la publication des Cahiers de l'UPC.

Ces méthodes ont ensuite progressé avec l'expérience et le temps, donnant lieu à d'autres formes de rencontres et d'échanges qui toutes s'inscrivent dans une volonté de faire reconnaître le droit à la parole publique comme un besoin fondamental : « cafés citoyens » dans les quartiers, voyages d'étude, repas de quartiers et jardins partagés…
L'UPC s'attache aussi à construire des événements fédérateurs (forums citoyens, expositions…).

Enfin, elle accompagne et soutient des projets et/ou expérimentations tels que « La Cité régionale de l'histoire des gens du textile », « La Marmite », cantine inter-associative au Pile, la coopérative « Baraka, fabrique de biens communs », la « Table de quartier du Pile/Ste Elisabeth », la « Maison du Vélo », la « Plate-forme pour l'égalité contre les discriminations »…

Tout ceci est porté transversalement par un projet culturel : « la Transition ».
Ce mot indique une direction, une mise en mouvement. Il se veut rassembleur sur une orientation : nous devons « urgemment » quitter un modèle de société basé sur la concurrence et la consommation à outrance et transformer nos modes de vie. C'est ainsi que la « transition » devient fondamentalement un projet « culturel », et pas seulement « énergétique » ou « technologique ».

Et à Roubaix comme ailleurs, les contenus de la transition sont à définir dans un approfondissement de la démocratie, du débat citoyen et de l'expérimentation.

Université Populaire et Citoyenne à Roubaix
c/o FAL, 20 rue de Lille 59100 Roubaix
Tél : 03.20.82.23.96 / upcroubaix@gmail.com
Toute notre actualité sur www.upc-roubaix.org

NE SOYONS PLUS DES MOUTONS DEVENONS CONSOM'ACTEURS

TOUT VA BIEN, nos supermarchés sont pleins, les coûts de l'alimentation n'ont jamais été aussi bas dans le budget des ménages. On peut se promener devant un rayon de 15 m de yaourts différents dont les ingrédients ont fait le tour du monde. Et en plus, c'est moins cher, tout est transformé, calibré, industrialisé, conditionné. Pour baisser encore les prix aux consom'acteurs on fait du discount, on vend jusqu'à la dernière limite autorisée. Mais bon, plus personne ne meurt de faim, du moins chez nous et nos poubelles sont pleines.

TOUT VA BIEN, la médecine fait des progrès tous les jours. Elle nous propose des compléments alimentaires et autres médicaments pour maigrir vous mettre un peu de cela, un peu moins de ceci et avoir la pêche en permanence. Tout le monde peut se soigner, du moins pour ceux qui ont encore accès au crédit.

ET POURTANT, nous le savons, nos supermarchés pourraient se vider plus vite que prévu si les inondations et les sécheresses s'accentuent sur les régions agricoles de nos pays, si le prix du pétrole et des matières premières se met à grimper, si le scénario climatique de plus en plus probable d'un réchauffement de la planète de plus de 2 degrés se confirme. Et ce jour là, ça risque d'être la bousculade pour stocker des pâtes, du riz, de l'huile et du sucre.

ET POURTANT nous le savons, que cette alimentation industrielle a perdu de sa valeur gustative, nutritive. Elle détruit notre santé et nos campagnes, les hommes et les bêtes.

ALORS pour une fois, ne nous comportons pas comme des moutons. On sait comment ça finit les moutons à Roubaix. Essayons d'avoir de l'imagination, d'anticiper, de nous organiser, devenons des consom'acteurs. Dès maintenant produisons et consommons localement avec un minimum d'énergie fossile (pétrole, gaz, charbon). Sans énergie fossile signifie pour les producteurs plus de travail avec moins de machines, moins de transports pour développer ce que l'on appelle des circuits courts. Pour les consom'acteurs l'enjeu est de redonner de la valeur à des produits alimentaires de qualité, bio. Si nous voulons du moins cher, alors il nous faut nous redonner du temps, de l'envie pour éplucher des légumes, faire de la cuisine.

Le collectif alimentation avec ces trois cours du soir fin 2016, a permis de faire un état des lieux des forces et initiatives existantes. Il nous appartient maintenant de nous en inspirer pour fabriquer de nouveaux projets de transition alimentaire avec les ressources de notre terroir pour devenir un véritable mouvement de consom'acteurs.

1er COURS DU SOIR

jeudi 3 novembre

avec les animateurs de circuits courts de distribution alimentaire déjà en place à Roubaix

Étaient invités : Réagir, Jardin de Traverse, Bio-cabas, Paniers de Cocagne, la Ruche qui dit oui, le Court circuit et Thierry le jardinier.
Étaient présents : le Court circuit, la Ruche qui dit oui, Jardin de Traverse et Thierry le jardinier.

Chaque action a présenté son modèle qui a ouvert un débat avec la vingtaine de participants réunis à Baraka ce jeudi 3 novembre 2016.

LE COURT CIRCUIT, une start-up locale

Trois amis Anthony, Jimmy et Maxence ont chacun un travail mais veulent lui donner plus de sens. Réunissant leurs compétences, ils décident de s'associer pour créer ensemble une plate-forme web de distribution de produits locaux en circuit court qu'ils dénomment « le Court Circuit ». Anthony est ingénieur informatique, Jimmy, contrôleur qualité à La Redoute, Maxence indépendant. Ils commencent en juin 2014, avec un premier point de retrait chez un couple de maraîchers et mobilisent aussi les producteurs alentours qu'ils connaissaient déjà. Ils rassemblent une vingtaine de producteurs pour couvrir une gamme alimentaire diversifiée. Faute de producteurs bio en nombre suffisant dans la région, ils privilégient le local et tout n'est pas bio. Maxence s'occupe de la prospection, de la formation et de la logistique, Jimmy s'occupe de la communication, labellisation, des subventions, Anthony s'occupe de l'informatique. Court circuit a été labellisé par le programme national pour l'alimentation du ministère de l'agriculture. **Le Court circuit s'est étendu grâce aux producteurs qui en recommandent d'autres mais aussi par les clics « j'aime ce produit » des consommateurs.**

Aujourd'hui, le Court circuit travaille avec 150 producteurs et 400 producteurs inscrits attendent de pouvoir rejoindre un point de distribution.
Le Court dispose de 12 points de retrait dans la région dont 6 dans la métropole, 2 à Lille et 1 à Roubaix à la Condition Publique, le mercredi après-midi. L'objectif est d'arriver à 50 commandes hebdomadaires par point de vente pour assurer l'équilibre. Les producteurs fixent librement leur prix à hauteur de ce qu'ils considèrent comme une rémunération juste. Le Court circuit privilégie une relation de confiance avec les producteurs et a bâti son modèle économique sur deux principes : être juste et transparent. **83 % du prix rémunère le producteur et 17 % va au Court circuit dont 6 % sont attribués au producteur assurant la distribution.** Côté consommateur, contrairement à la Ruche, on peut consulter les prix sans s'inscrire sur la plate-forme.

Le système de paiement en ligne est le même que « la Ruche qui dit oui » avec une zone tampon appelée Mangopay et développée par l'entreprise française Leetchi. **Les producteurs sont payés directement sans transiter par le Court circuit, ils restent donc responsables de ce qu'ils vendent.**

LA RUCHE QUI DIT OUI, une start-up nationale

Jean est horticulteur de métier à Béthune. Il a commencé à fournir la Ruche de Billy Montigny il y a deux ans et demi. Le modèle lui a plu, il a monté une Ruche près de chez lui. Il vendait déjà tous ses produits en direct et la venue d'une vingtaine de producteurs a été un atout supplémentaire. Jean est double actif en étant coordinateur des producteurs pour le Nord-est de la France. Contrairement au Court circuit, les producteurs participent aux distributions régulièrement, ce qui permet de les rencontrer, de poser des questions. Les responsables des Ruches ne sont pas forcément des producteurs, ce sont des volontaires qui mobilisent leur réseau et qui peuvent en tirer une rémunération. Comme au Court circuit 83 % du prix revient aux producteurs et les 17 % restants rémunèrent à part égale le responsable de la Ruche et la plate-forme internet à Paris.
Le réseau Ruche qui dit oui a connu une forte croissance après un reportage télé en 2014 pour

atteindre 790 Ruches en France, 39 dans la région et 15 sur la métropole dont 3 à Lille (et 3 en construction). A Roubaix, existe une Ruche, distribution le jeudi soir sur le parking couvert de l'imprimerie Barbier, sur le grand boulevard. On passe commande et on paie sur le site et l'on choisit la Ruche en fonction de la proximité et si le jour et l'heure de distribution conviennent. Pour Jean, les différents circuits courts peuvent tout à fait coexister. Il faut rester modeste : ce que distribue tout le réseau national des « Ruches qui dit oui » correspond à l'équivalent du chiffre d'affaire d'un demi super marché… Les produits ne sont pas exclusivement bio pour privilégier le circuit court. La rencontre du producteur avec la clientèle « Ruche qui dit oui » est souvent une incitation à la conversion vers le bio alors qu'en circuit long, face à un acheteur, l'incitation sera la baisse permanente des prix.

Les Ruches essayent d'être bien situées et permettent de garantir aux producteurs l'achat de toutes leur marchandises. Pour un producteur, c'est beaucoup moins chronophage et plus rentable qu'un déballage sur un marché, ou qu'une vente directe sur le lieu de production qui peut être souvent éloigné des axes de passage.

JARDIN DE TRAVERSE - RÉAGIR, maraîchage en insertion

Moncef Bentaziri a présenté Jardin de Traverse, un jardin partagé situé à 50 m du Colisée à Roubaix qui accueille tous les vendredi l'association Réagir. L'association distribue des paniers de produits frais et bio certifiés Ecocert, elle tient aussi le vendredi matin jusque 13h un mini-marché bio. Les fruits et légumes sont cultivés à Lestrem dans le Pas de Calais. L'adhésion est de 5€ et l'on peut commander sur internet. Le kilo de carottes est à 1,20€.

Réagir est une structure d'insertion qui emploie des chômeurs de longue durée (plus d'un an). Jardin de Traverse réalise une communication auprès de ses adhérents et sympathisants. C'est le meilleur point de vente de Réagir, il compte 70 adhérents.

THIERRY LE JARDINIER, sur le modèle AMAP

Anne Lescieux, salariée de l'UPC, a pris l'initiative bénévole d'organiser la distribution hebdomadaire d'une trentaine de paniers de légumes. Elle a rencontré Thierry, maraîcher en conversion à La Bassée, au jardin collectif du Pile à Roubaix. Elle décide de mobiliser son réseau de voisinage et professionnel pour aider ce maraîcher en agriculture raisonnée. Chaque semaine, elle relaie la liste des légumes disponibles par SMS, assure la réception des commandes à son domicile et organise la distribution en partie dans son voisinage lillois et en partie à Roubaix avec les adhérents de l'UPC. Le paiement se fait à réception des légumes. Il n'y a aucun surcoût lié à la distribution. Une trentaine de commandes est le chiffre nécessaire pour que le déplacement de Thierry vaille le coup. C'est encore lui qui fixe le contenu des paniers.

C'est le consommateur qui doit s'adapter et s'obliger à manger autrement.

Le débat

Changer nos habitudes de consommation :

Côté consommateur, nous sommes habitués à faire notre liste de course en fonction de nos envies plus que de la saisonnalité des fruits et légumes. On est presque sûr de tout trouver au supermarché. Dans les circuits courts, on va retrouver la saisonnalité et une certaine limitation de la gamme de produits même si l'on y trouve aussi souvent d'autres produits que les légumes comme de la viande, du fromage, des laitages, des plats préparés.... Mais consommer en circuit court est un choix de consommation qui résiste à l'hyper abondance, qui devient plus raisonné.

L'accès au circuit court est forcément plus limité et demande aussi de trouver la bonne organisation, par exemple en repérant un point de distribution sur son trajet pour aller au travail ou autre.

Une fois ces nouvelles habitudes prises, il y a peu de retour en arrière chez les consommateurs convertis qui gagnent du temps, de l'argent et de la qualité tout en agissant pour la planète et une économie locale.

Circuit court attention à l'embrouille :

Les chambres d'agriculture définissent le circuit court par le seul fait qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre un producteur et un consommateur. Le produit peut avoir fait des milliers de kilomètres. Un producteur qui vend sa production directement à une chaîne de supermarché peut utiliser l'appellation circuit court.

Sur les marchés, certains producteurs vendent un peu de produits en circuits courts mélangés à beaucoup de produits en circuits longs, l'étiquetage et la provenance ne sont pas toujours garantis.

Moins cher ou plus cher :

A qualité égale, les circuits courts sont compétitifs avec la grande distribution et parfois moins cher. Avec les circuits courts, le producteur reste maître de son prix. L'absence d'intermédiaire permet soit d'augmenter la rémunération du producteur soit de réduire le prix au consommateur. C'est souvent un partage entre les deux.
Une personne témoigne : elle a un budget de 800€ avec quatre enfants, elle allait dans les supermarchés et aujourd'hui au marché de la Condition Publique, elle considère qu'elle dépense moins pour une meilleure qualité.

Elle ne retourne plus en grande surface parce qu'on y achète toujours des choses en plus qu'on avait pas prévues.

Développer le circuit court :

Le sénat vient de rejeter un amendement qui obligerait à 20 % de bio dans les cantines. Il faut aussi regarder ce que font les politiques publiques pour développer le circuit court et le bio. Il faut multiplier les points de distribution afin que chacun puisse en trouver un sur un trajet régulier. Il faut en même temps veiller à une certaine rentabilité fixée entre 30 et 50 commandes hebdomadaires par point. Il faut diversifier les modes de commande et de paiement car il existe à Roubaix une fracture numérique.

La livraison à domicile pourrait être une facilité supplémentaire pour ceux qui n'ont pas de voiture. La Ruche qui dit oui, teste la solution pour un surcoût de 4€ la livraison.

CONCLUSION

Le modèle des circuits courts est encore embryonnaire même si les initiatives se multiplient, elles ne touchent que très marginalement la population roubaisienne. Est-il possible et comment accélérer ce mouvement ? Ces initiatives peuvent-elles collaborer pour mettre en place à Roubaix un maillage plus resserré chacun pouvant choisir le modèle qui lui convient ? Deux modèles de distribution en circuits sont présents à Roubaix : la start-up professionnelle adossée à l'outil technologique internet ou le groupement d'achat volontaire adossé à un réseau associatif et/ou de voisinage. La start-up professionnelle est plus accessible par sa visibilité, sa capacité à fournir un service « clé en main » mais elle peut demander plus de moyens. Le groupement d'achats volontaires sera peut être sélectif mais aussi plus simple dans sa mise en place et moins coûteux. Il pourrait être intéressant de faire se rencontrer tous ces producteurs et consommateurs d'un nouveau genre pour échanger. La fonction d'animateur de réseau semble stratégique. Comment donner les moyens à des habitants de la ville d'organiser ce type de groupement d'achat circuit court pour une autre alimentation plus durable, plus solidaire ?

2ème COURS DU SOIR

jeudi 17 novembre

avec une quarantaine de participants

Un super marché coopératif dans lequel les consommateurs donnent du temps (3h) toutes les quatre semaines, pour baisser les prix et mieux maîtriser leurs achats bio, en circuits courts, est ce possible un jour à Roubaix ?

À la suite du célèbre « Park slope food » à New York fondé en 1973, 16000 coopérateurs et 80 salariés aujourd'hui, du lancement de « La Louve » à Paris, 1500 m² dans le 18ème, Nicolas Philippe du comité de coordination qui va être salarié comme gérant et Julia Mendes en charge de la communication sont venus présenter et recruter des coopérateurs pour le démarrage du projet lillois baptisé « Superquinquin » dans le quartier de Fives.

SUPERQUINQUIN

LE SUPERMARCHÉ DONT TU ES LE HÉROS

NEW YORK

UN MODÈLE qui essaime

Un groupe d'habitant(e)s de la métropole lilloise de différents horizons se fédère autour de ce projet. Il bénéficie du soutien des fondateurs américains de La Louve à Paris qui travaillent en open source et s'attachent à partager et à transmettre leur expérience.

Aujourd'hui 10 projets de ce type émergent en France à Toulouse, Montpellier, Bordeaux, Nantes... ou en Belgique à Bruxelles.

Une coopérative pour laquelle ON DONNE DE SON TEMPS

Pour avoir le droit d'acheter les produits de la coopérative, il faut en être membre c'est à dire en détenir au moins une part sociale et s'engager à d'une part faire ses achats dans le supermarché et à donner 3 heures de son temps toutes les quatre semaine pour assurer les différentes tâches à réaliser pour faire tourner un supermarché. 10 % de coopérateurs peuvent prendre des parts uniquement pour soutenir le projet.
Les tâches qui peuvent être réalisées sont par exemple : tenir la caisse, mettre en rayon, réceptionner les marchandises, reconditionner les produits, nettoyer, rédiger la newsletter, garder les enfants…

À ce jour, Superquinquin compte 400 coopérateurs et l'objectif est d'atteindre 1500 coopérateurs qui effectuent un panier moyen de 150€ par mois.

Une coopérative qui veut TOUCHER TOUS LES PUBLICS

L'objectif est de vendre au meilleur prix des produits de qualité. Avec la facilité d'un supermarché, on y trouvera une offre complète de produits (alimentaire, boissons, entretien, beauté…) en privilégiant la qualité et la proximité. Les produits seront testés et sélectionnés pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles.
Il y aura des produits bio, locaux, de saison mais il pourra y avoir aussi des produits plus conventionnels, des produits exotiques qui seront déterminés par la demande et les propositions des coopérateurs. Le supermarché ne sera trop rigide avec les labels. Le conditionnement en vrac sera privilégié.

Le travail bénévole de chaque coopérateur fera baisser les coûts et permettra de limiter la marge brute à 20 % et de conserver des prix avantageux en comparant des produits de qualité égale.

LILLE FIVES

ROUBAIX

TISSER UNE COMMUNAUTÉ OUVERTE

Valeur ajoutée de la coopérative

Le supermarché est traditionnellement critiqué par l'anonymat entre les consommateurs et encore plus avec les producteurs. Dans le cas de la coopérative, tout en bénéficiant des avantages du supermarché (faire toutes ses courses au même endroit), on peut construire des relations qui dépassent le seul acte d'acheter, apprendre à se connaître en réalisant des tâches ensemble.

Chaque coopérateur est intégré dans une équipe selon un planning pour réaliser différentes tâches. Des équipes rencontrent les producteurs, visitent les lieux de production, comprennent le fonctionnement, les difficultés de la production.

D'autres équipes animent des ateliers cuisine, des actions de solidarités, des temps de débats, des espaces de jeux avec les enfants, avec le quartier et au-delà.
Un service de livraison à domicile est aussi possible pour limiter la multiplication des trajets en voitures.

Ce supermarché est donc aussi un outil de formation, de sensibilisation à différents enjeux, de convivialité. Cette valeur ajoutée n'a pas de prix et elle est en réalité au centre du projet.

Un projet MODULABLE DANS LE TEMPS

Avec son association de 400 adhérents, Superquinquin a décidé de lancer une première étape en créant la SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) pour atteindre 700 premiers coopérateurs. Avec eux, la SCIC ouvre un premier lieu provisoire (bail de 3 ans) de 270m2, 15 rue du Prieuré, en avril 2017, pour mettre tout le monde au travail. Dans une seconde étape, l'objectif affiché est d'ouvrir un espace de 1000m2 intégré dans la rénovation du site Fives Cail-Babcock, en 2019.

Pas loin ouvrira un magasin traditionnel BIOCOOP qui ne sera pas une concurrence pour Superquinquin réservé à ses membres mais apportera au contraire un complément qui peut s'avérer utile sur certains produits non référencés à Superquinquin.

CONCLUSION

Les objectifs que s'est fixé Superquinquin en terme de prix, de gamme, de fonctionnement semble correspondre à ce que l'on pourrait faire à Roubaix. La première étape serait d'afficher un projet et de réussir à rassembler 1500 coopérateurs. En est on capable à Roubaix ? Avec qui ? Investissons dans Superquinquin en prenant des parts et prenons le temps d'apprendre de cette première expérience pour en tenter une seconde à Roubaix.
L'organisation d'un maillage de groupements d'achats (cf. 1er cours du soir) dans la ville peut être une première étape pour rassembler des futurs coopérateurs autour d'un tel projet.

3ème COURS DU SOIR

mercredi 30 novembre
avec trente participants pour écouter :

LES « HISTORIQUES » DE LA DISTRIBUTION BIO CIRCUITS COURTS, DEUX MODÈLES ASSEZ DIFFÉRENTS

Le premier modèle plus traditionnel, avec Thierry Decoster, fondateur de Saveurs et Saisons à Villeneuve d'Ascq, membre du réseau national BIOCOOP.

Le second modèle avec Claudine Regulski, coordinatrice régionale des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) 59-62.

La présentation de ces deux modèles a été complétée par la présentation de l'action de deux réseaux d'appui au bio en circuit court : le GABNOR (Groupement des Agriculteurs-trices Bio du Nord pas de Calais) et APROBIO (Association de promotion du bio dans la région).

SAVEURS ET SAISONS écouter les talents

En 1996, Thierry Decoster avec ses associés rachète la ferme Desquiens qui devient la ferme du Sens. Après deux ans de chantier et de réunions avec les associés et le voisinage, le magasin bio Saveurs et Saisons ouvre ses portes avec un fournil en marche pour fabriquer du pain dès l'origine. La ferme du Sens s'est montée sur un lieu pollué et en ruine, au croisement de la rue des Fusillés et de la route de Sainghin à Villeneuve d'Ascq, mais avec une « âme extraordinaire ». Un restaurant, un salon de thé, une brasserie, un jardin sauvage, une boucherie, une

boulangerie, une brasserie (Moulin d'Ascq) composent maintenant la ferme du Sens. Aujourd'hui Saveurs et Saisons regroupe 35 emplois et a intégré le réseau BIOCOOP qui regroupe 450 à 500 magasins avec la première centrale d'achat de produits bio en France. Pour Thierry l'important est d'être attentif aux gens et à leurs talents et de créer avec eux. Par exemple, le boucher a participé avec le soutien du GABNOR et d'APROBIO au montage d'une filière « Viandes bio d'ici » avec des chevilleurs (grossistes habilités à abattre des animaux). La ferme du Sens regroupe 7 entreprises autour de Saveurs et saisons et ce sont ces greffes qui en font la réussite.

Le rêve est que tous les gens qui pensent autrement la transition se côtoient physiquement dans un même lieu, quelque soit leurs moyens, pas seulement pour faire leurs courses mais aussi pour boire un verre, faire la cuisine, trouver des conseils, écouter une conférence, se rencontrer pour faire des choses ensemble…

UNE EXPÉRIENCE roubaisienne

Originaire de Roubaix, parce que c'est une ville qu'il affectionne, Thierry Decoster a tenté à plusieurs reprises de s'installer à Roubaix. Il a ouvert un snack-épicerie rue de l'Epeule. **L'aventure a duré quatre ans et il n' a pas manqué grand-chose pour que ça réussisse. Il y avait une mixité sociale incroyable. Des personnes qui à priori trouvait le pain bio trop cher, se sont converties à force de leur expliquer la valeur du pain et elles sont devenues fidèles.**
L'erreur a été de monter ce magasin un peu seul sur la ville et avec une boutique trop petite qui n'a pas permis de satisfaire les besoins des consommateurs.

Designed by mrsiraphol / Jcomp - Freepik.com

L'AMAP
Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Claudine Régulski, administratrice d'une AMAP à Villeneuve en explique le principe. Une AMAP est un collectif qui regroupe des consommateurs (ou plutôt des consom'acteurs) et un-e ou plusieurs paysan-ne-s. Participer à une AMAP est un véritable engagement sous la forme d'un partenariat solidaire autour d'un paysan, formalisé par un contrat. Il existe 36 AMAP dans le Nord Pas de Calais dont 13 dans la métropole lilloise. La première est née en 2007. Agriculture paysanne s'oppose à une agriculture productiviste. L'AMAP garantit à l'avance au paysan la vente de sa production. Les AMAP soutiennent une pratique d'agro-écologie pas forcément labellisée bio.

Une agriculture sans pesticides, sans intrants chimiques, sans OGM, qui respecte l'environnement, l'humain et l'animal, qui se situe dans la durabilité, la biodiversité, en développant aussi des semences paysannes.
La charte des AMAP défend une alimentation de qualité gustative, sanitaire, environnementale qui soit accessible à tous mais avec un prix juste pour le producteur. L'absence d'intermédiaire réduit les prix.

Les membres des AMAP s'engagent au moins sur une saison à acheter une part de récolte chez le producteur. Ils participent à la distribution et aident le producteur en cas de besoin.

APROBIO et LE GABNOR

Ce sont deux réseaux qui promeuvent le bio dans la région. APROBIO édite un guide régional des points de vente de la bio, travaille au développement de filière bio (viande, bière) pour la relocalisation des entreprises. Avec Saveurs et saisons, la filière pain « Ptinor » collecte les céréales, moût la farine, fournit les boulangeries bio. Le salon Naturabio ou l'événement Coopérabio pour mettre en avant le travail de la restauration, sont coproduits avec APROBIO.

L'association aide à l'introduction du bio dans les cantines, montrant qu'en modifiant les menus, on peut conserver le même prix de repas avec 30 % de bio. APROBIO aide à la rédaction des marchés publics pour les acteurs régionaux.

Le GABNOR défend les intérêts des agriculteurs bio dans la région et pas le bio d'importation. Le GABNOR travaille avec APROBIO, les AMAP, les magasins BIOCOOP mais aussi certains membres de la grande distribution qui veulent contractualiser sur du bio local. Le GABNOR, avec la coopérative de producteur régionale NORABIO qui a lancé la distribution des BIOCABAS, développe un projet intitulé « bio accessible » dans les quartiers populaires.

A Lille et Villeneuve d'Ascq, un BIOCABAS hebdomadaire est proposé à moitié prix aux habitants justifiant de faibles revenus. Le contrôle s'effectue via les centre sociaux et le Conseil Régional compense le prix. Cette offre s'accompagne d'ateliers cuisine pour réapprendre à cuisiner des produits frais.

Cette action reste difficile car même à moitié prix, cela peut rester cher pour des personnes qui n'arrivent même pas à remplir leur frigo avec des marchandises de discount.

Le débat

Comment rendre accessible le bio ?

Pour Thierry Decoster, le réseau BIOCOOP a beaucoup investi dans le vrac pour tous types de produits. **Le vrac est 28 % moins cher en moyenne que les produits emballés. C'est vraiment la distribution de demain avec moins d'emballage et donc de déchets.**

Vous avez dit local ?

La définition du « local » varie d'un réseau à l'autre. Pour La Ruche qui dit oui, c'est 250km, pour BIOCOOP c'est 150 km. Une activité de transformation à moins de 150 km peut être considérée comme locale. Par contre ça ne peut pas simplement être acheté ou négocié localement. Mais pour certains produits tel que le riz la notion de local peut être étendue. Saveurs et Saisons, grâce à NORABIO a réduit son empreinte écologique sur un certain nombre de produits. **L'aberration est que le local ne se répercute pas toujours sur les prix. Il faudrait taxer les transports pour redonner l'avantage au local.**

Comment les producteurs s'y retrouvent ?

Pour ce qui est de l'AMAP, elle permet au paysan de se concentrer sur son activité. La vente directe permet de baisser les prix mais aussi d'amener des citadins à comprendre le métier de paysan.
Dans les BIOCOOP, il y a une gamme « ensemble » qui engage le réseau sur l'achat de volumes qui permettent de planifier les prix et les surfaces à cultiver. Pour le GABNOR, quand on parle de bio accessible, il ne s'agit en aucun cas de baisser les prix pour le producteur afin qu'il puisse vivre correctement de sa production et encore moins travailler à perte.

Développer l'offre de bio

Nous sommes dans une région où les terres agricoles sont les plus chères et où on manque de producteurs bio. **Les associations Terre de liens, Avenir 59/62 et le réseau InPPACT (Initiatives Paysannes Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale) aident à l'achat de terres, à l'installation et à la conversion en bio.** Le CEDAPAS s'occupe de la transmission de terres par des départs en retraite et la non reprises par les enfants.

Shutterstock / photo 274637498 de Blue Lemon Photo

Une AMAP à Roubaix ?

A Villeneuve d'Ascq, aucun agriculteur ne voulait se convertir en bio, faire de la vente directe, intégrer une AMAP. Le collectif a commencé avec un maraîcher de La Bassée. **Il faut que des groupes de citoyens aillent discuter dans les villages avec les agriculteurs qui connaissent mal les AMAP. Aujourd'hui, il y a quatre porteurs de projet AMAP sur la MEL qui cherchent à s'installer.**

Comprendre les différences, chercher les complémentarités

Certains disent que la plate-forme Ruche qui dit oui est une entreprise qui se fait de l'argent sur le dos des producteurs. D'autres opposent que vue la vitesse du dérèglement climatique, toutes les initiatives qui font un pas vers plus de local et de bio sont bonnes à prendre. C'est dans la rencontre, l'information et la mise en œuvre que ces dispositifs évolueront.
Une limite se pose quand même quand il y a publicité mensongère par exemple, quand on vante le local alors que ça ne représente qu'une infime partie de ce qui est vendu…

Comment travailler collectivement à Roubaix ?

Chaque initiative locale à Roubaix peut se fédérer à une autre pour se renforcer sur la distribution alimentaire comme a su le faire, par exemple, Jardin de Traverse avec Réagir pour créer le premier mini-marché bio de Roubaix. Il faut que l'on puisse aussi travailler avec la mairie sur sa politique affichée de « Roubaix, ville nourricière ». A ce jour, malgré nos demandes et le soutien de l'ADEME, nous ne sommes associés à aucune instance de pilotage du projet. APROBIO a réussi à travailler avec des villes via la demande des parents d'élèves sur les repas bio dans les cantines. Alice Bigorne, roubaisienne, a préféré ouvrir son magasin Day by Day (Zéro déchet) rue Gambetta à Wazemmes. Saveurs et Saisons est arrivé un peu trop tôt, un peu trop seul à Roubaix.

Aujourd'hui, le contexte est différent d'il y a dix ans, les mentalités semblent plus mûres y compris à Roubaix. Il y a la place si l'on arrive à juxtaposer différentes initiatives.

Plus que les prix, il faut changer les comportements

Il ne suffit pas de baisser les prix pour que les gens achètent. Aux Restos du Cœur, les boîtes de légumes ou les légumes frais sont gratuits mais les gens n'en veulent pas. Il faut accompagner par un travail sur le changement des habitudes alimentaires, refaire découvrir les légumes, comment on les cuisine. Il existe aussi une notion d'achat-plaisir. Aller à l'hypermarché est devenu une sortie familiale pour beaucoup. **Offrir plus que le simple acte d'achat peut être un plus, par exemple en ayant la possibilité de discuter avec un producteur. Les activités pour les enfants, par exemple dans les AMAP sont aussi une bonne porte d'entrée pour concurrencer la sortie au supermarché.**

CONCLUSION

Il y a de la place à Roubaix pour un grand projet de distribution alimentaire en bio, circuit court si les acteurs dans la ville et les acteurs extérieurs qui ont une expérience se réunissent pour travailler un projet réunissant plusieurs activités et pour créer ainsi une attractivité, une force d'entraînement. Il faut jouer les complémentarités et partir aussi des compétences du territoire et de ses environs pour proposer un projet capable d'amener des transformations culturelles, des changements d'habitudes, qui ne joue pas seulement sur les prix. C'est aussi en faisant ensemble que les uns et les autres évolueront.

Les cahiers de l'UPC déjà parus

N°1. **Le creuset français, histoire de l'immigration.**
avec Gérard Noiriel
N°2. **Les politiques d'insertion sont-elles justes ?**
avec Simon Wuhl
N°3. **Laïcité, Islam et République.**
avec Alain Gresh et Michel Tubiana
N°4. **L'Économie solidaire et l'insertion :**
quels gisements d'emplois ? avec Bernard Eme
N°5. **Les différents visages du racisme**.
avec Mouloud Aounit et Pierre Tévanian
N°6. **20 ans de TUC, CES, Emplois jeunes,**
quel bilan pour avancer ? avec Bernard Gomel
N°7. **Mixité sociale ou assignation à résidence ?**
avec Sylvie Tissot et Saïd Bouamama
N°8. **En attendant l'emploi, changer le travail.**
avec Bernard Gazier
N°9. **Esclavage-colonisation, qu'avons-nous fait de notre histoire ?**
Avec Olivier Le Cour Grandmaison et Christiane Taubira
N°10. **Décroissance, terre et humanisme,**
du Sahara aux Cévennes. avec Pierre Rabhi
N°11. **Quelle autre Europe sociale ?**
avec Bernard Gazier (à Valenciennes)
N°12. **Du RMI à l'allocation universelle.**
avec Yannick Vanderborght
N°13. **Quelle autre Europe sociale ?**
avec Jean Claude Barbier (au pays des Sept Vallées)
N°14. **Quelle autre Europe sociale ?**
avec Jean Gadrey et Nicolas Postel (à Dunkerque)
N°15. **La science, le politique et le citoyen.**
avec Jacques Testart
N°16. **A quoi sert l'identité nationale ?**
avec Gérard Noiriel
N°17. **Quelle autre Europe sociale ?**
avec Dominique Méda
N°18. **Contre le chômage, a-t-on vraiment tout essayé ?**
Forum citoyen pour bouger la politique de l'emploi
N°19. **Faut-il en finir avec l'insertion ?**
Quel nouveau service public ?
avec Robert Castel, Jean Gadrey et Bernard Eme.
N°20. **Contre le chômage, a-t-on vraiment tout essayé ?**
2e Forum citoyen pour bouger la politique de l'emploi
N°21. **Pour sauver la planète, sortez du capitalisme.**
avec Hervé Kempf
N°22. **La fin de ce monde n'est pas la fin du monde.**
avec Patrick Viveret
N°23. **Quel accompagnement socio-professionnel ?**
avec Olivier Jeanson et Fabrice Moustiez
N°24. **Repenser les migrations.**
avec Agnès Arquez Roth et Nancy L. Green
N°25. **Une "identité nationale", quelle réalité en 2010 ?**
avec Denis Sieffert, Saïd Bouamama, Bruno Mattéï
N°26. **Vers une sécurité sociale professionnelle ?**
avec Francis Kramarz
N°27. **Laissez tomber votre caddie.**
avec Christian Jacquiau
N°28. **Quelle citoyenneté urbaine ?**
avec Jacques Donzelot
N°29. **Apprendre de la précarité ?**
avec Florence Aubenas
N°30. **De l'Alma à l'Union : vers un éco-quartier exemplaire ?** avec Sylvain Coquerel et Lucien Kroll
N°31. **Inégaux devant la santé : une injustice inéluctable ?** avec Pierre Aïach
N°32. **Racisme mode d'emploi**
avec Rokhaya Diallo
N°33. **Que peut-on partager avec les Roms à Roubaix ?**
avec Clair Michalon
N°34. **Dessine-moi une ville en transition**
N°35. **Économie solidaire et insertion**
avec Martin Hirsch
N°36. **Place à la santé !**
avec Didier Ménard
N°37. **Habiter autrement contre le mal-logement ?**
avec Stéphanie Lamarche-Palmier, Valérie Morel et Arlette Haedens
N°38. **De la naissance jusqu'au Pays de l'or gris.**
avec Françoise Nay, Françoise Gobled et Philippe Lefevbre
N°39. **L'Hospitalité, L'épreuve de l'autre.**
avec Anne Gotman, Haydée Saberan, Mathilde Wybo
N°40. **Comment mieux vivre la maladie ?**
avec Eric Delassus, Bernard Meurin, Philippe Maquet
N°41. **Refaire la cité, l'avenir des banlieues.**
avec Michel Kokoreff et Didier Lapeyronnie
N°42. **Ecologie et democratie.**
avec Dominique Bourg
N°43. **Sortir du chômage, des petits boulots et choisir son activité.** avec Olivier Jeanson et Baptiste Mylondo
N°44. **Technocritiques**
avec François Jarrige et Philippe Bihouix
N°45. **L'islamophobie, un racisme respectable ?**
avec Marwan Mohammed et Nacira Guénif
N°46. **Quelles capacités d'agir des quartiers populaires ?**
avec Mohamed Mechmache et Thomas Kirzbaum
N°47. **Comment s'organiser pour manger à la fois mieux,**
tous et durablement ? avec Bruno Parmentier
N°48. **Travail, les raisons de la colère ?**
avec Vincent de Gaulejac
Hors Serie : **Changeons d'ère à l'Union !**
N°49. **La ville à l'épreuve des réfugiés**
Claudia Charles et Cyrille Hanappe
N°50. **Acheter près de chez soi local, bio, en vrac et moins cher.**
Est-ce possible à Roubaix ?

directeur de la publication : Isabelle DECOSTER
Rédaction : Marie Anne BEELS et Vincent BOUTRY
Mise en page : Joseph TALMA

Impression : Servi-Flandre
Tirage : 500 exemplaires
ISSN : 1778-039X