

# Comment accéder, sans se ruiner, à une alimentation bio et locale, tout en favorisant le lien social ?

## Compte rendu de la réunion du vendredi 1er décembre 2017 (St Julien-Montdenis)

**Remerciements :** Association le Pataquès, Mairie de Saint-Julien-Montdenis pour la salle et la Fourmilière et Mosaïca pour le prêt de matériel.

### **Présents :**

Équipe d'animation : Collectif créé après une projection du film Food Coop au cinéma le Savoie (<https://foodcooplefilm.com/>) (St Michel) en Septembre 2017

Membres présents : Amandine, Dominique, Louis-Abel, Manuel, Noëlie, Nadine, Pierre, Thibaut, Yves...

Une centaine de personnes était présente, dont 83 ont laissé leurs noms pour être informés.

Une petite présentation de tous, sous forme de jeu, a permis de constater :

- Une grande diversité de provenance des personnes, entre Aiguebelle et la Haute-Maurienne, avec une petite majorité autour de Saint-Jean-de-Maurienne
- Quelques personnes présentes n'ont pas l'habitude d'utiliser internet.
- Les personnes présentes se sont déplacées prioritairement pour la thématique du bio et local et aussi du projet humain, peu pour l'aspect financier même s'il a été évoqué dans les débats.

Après cette introduction, un temps de parole libre est mis en place, où chacun.e peut s'exprimer sur ses envies, ses attentes, ses idées, ses expériences...

Puis, quelques solutions existantes sont brièvement présentées :

1. Magasin de producteurs,
2. Coopérative d'achats,
3. Magasin "bio et local", exemple de "Croc' Bauges" en Savoie, épicerie portée par une association dynamique qui propose également bon nombre d'animations, ateliers, une bibliothèque, les prises de décisions sont collectives... Un film est sorti sur ce magasin, « Courts circuits » <http://www.courtscircuits-film.fr/>
4. "Supermarché" coopératif et participatif, un supermarché où les clients sont également propriétaires du magasin, membres de l'assemblée générale et bénévoles quelques heures par mois pour participer au fonctionnement du magasin ! Le premier, qui est à New-York (Park Slope Food Coop), existe depuis une quarantaine d'année et compte plus de 16000 membres ! Depuis quelques années, il s'en crée un peu partout (dont ekosyst'M à Chambéry, l'éléfàn à Grenoble, la Louve à Paris, Beescoop à Bruxelles : <https://www.youtube.com/watch?v=9sVCBZliWOM> ...)

À nouveau la parole est libre afin de recueillir les réactions, commentaires, idées quant à ces initiatives, afin de cerner ce qui pourrait correspondre aux besoins et contraintes en Maurienne.

Voici une synthèse des très riches échanges qui ont eu lieu au cours de cette réunion:

### **A- CONTRAINTES ÉVOQUÉES ET AMBIGUÏTÉS :**

- Contrainte du manque de temps au travail et à la maison → mais perte de qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire parfois.
- Recherche de produits qui ont du goût ! A l'inverse du courant vers le beau et le régulier.
- Contrainte de la cherté des produits bio → mais la part de l'alimentation baisse de plus en plus dans le budget des ménages...
- Contrainte de faire avec une vallée de 120kms → alors qu'on cherche une alimentation locale
- Contrainte des personnes à faible mobilité : comment se fournir en bons produits sans bouger trop loin ?

## **B- CE QUI EXISTE DÉJÀ:**

- Les producteurs locaux, Artisans du Monde, la Ruche qui dit oui (dépôt légumes), AMAP (Aiguebelle) : ne sont pas toujours connus → gros manque d'information cité plusieurs fois
- Biocoops : produits parfois chers et d'une durée éphémère, d'origine lointaine et pas toujours de saison.
- Marché de St Jean : on peut trouver du bio et/ou du local, mais pas de tout. Parfois critères de production peu clairs (pesticides ou pas ?).
- Le Pataquès : une organisation pour un café culturel, qui permet le lien social, les échanges... mais encore à la recherche d'un lieu fixe.
- Supermarchés : intérêt et limites des produits du rayon bio ? (ajout non évoqué)
- Les ACA : Elles proposent des actions de sensibilisation et de formation à toutes ces questions. Elles animent également des petits jardins partagés.
- Paysans d'ici et d'ailleurs : fermé (invendus, problèmes de communication, charges lourdes et manque de bénévoles)

## **C- PROPOSITIONS et INITIATIVES :**

La question de fond qui va se poser pour toute nouvelle initiative est : comment trouver un modèle économique viable et accessible à tous?

### 1- QUELLES INITIATIVES COLLECTIVES ?

#### a) Créer un lieu collectif ?

- Une boutique/ un supermarché ?
- Un regroupement autour de producteurs et de productrices ?
- Une "foodcoop" où chaque consommateur participe et donne un peu de son temps au fonctionnement du magasin ? → difficile pour une population rurale moins nombreuse qu'en ville.
- Un lieu intermédiaire, plus propre à la spécificité de notre vallée, entre Croc'Bauges et Foodcoop ?
- Un « Tiers lieu », lieu commun qui permettrait l'accueil d'une boutique mais également favoriserait les rencontres, les échanges, « café culturel», convivialité...

#### b) Faire des commandes groupées

#### c) Développer un système de transport (camionnettes...) et des points de distribution

#### d) Autres initiatives d'accompagnement :

- Encourager le jardinage, mise à disposition de parcelles pour le jardinage individuel (comme pour les jardins ouvriers)
- Créer un « label Maurienne » ? Ou se tourner vers une association existante ?
- Développer le co-voiturage pour aller faire ses courses
- Créer une monnaie locale
- Sensibiliser les élus (SCOT, Syndicat de Pays de Maurienne) / préservation des terres agricoles
- Inciter les cantines scolaires à se fournir en alimentation bio (pas forcément plus coûteux)
- Travailler les partenariats : un grand nombre d'associations en Maurienne travaillent sur les thèmes abordés à cette réunion mais n'ont pas exactement le même objectif, comment travailler ensemble ? (ex. les ACAs).
- Nécessité de faire un travail de communication et de coordination :
  - Quelles sont les caractéristiques des différents labels (bio, agriculture raisonnée, bio non local, local non bio...)
  - Etablir une liste des producteurs locaux et bio de Maurienne
  - Quelles sont les normes exactes choisies par les producteurs pour l'alimentation qu'ils vendent (utilisation ou non de pesticides, quelle quantité répandue...)

### 2- QUELLES INITIATIVES INDIVIDUELLES ?

#### a) Mieux s'informer et se former :

b) Échanges de connaissances sur les produits bio (produits d'entretien, cosmétiques...) à faire soi-même ; de recettes...

c) Apprendre à manger des produits de saison.

## d) Apprendre à connaître les ressources de la Nature

### **D- S'INVESTIR pour S'ORGANISER**

Les énergies personnelles sont capitales pour la poursuite du projet Elles doivent se concrétiser pour agir.

- Intervenir au marché de Noël ? → c'est un peu tard pour cette année.
- Se fédérer autour d'associations existantes (comme "La Maurienne dans l'assiette")
- Créer un collectif ou une nouvelle association ?
  - le statut d'association semble nécessaire pour beaucoup de démarches (assurance, subventions, location...) mais il faudrait absolument une association collégiale.
- diffuser l'information / Facebook, boîte mail, poste et téléphone.

La réunion, qui a passionné tout le monde, se termine dans la convivialité et la bonne humeur autour d'un verre, où l'on a continué les discussions à bâtons rompus, et même poussé la chansonnette!