

Prenons en main l'approvisionnement alimentaire de l'éco- quartier des Vergers : faisons germer la Fève !



Ça y est ! Le quartier des Vergers existe.

Nous serons bientôt 3000 à y résider.

Si comme les habitant.es de la Suisse, nous consommons en moyenne 100 grammes de pain par jour, cela représentera plus de deux tonnes de pain par semaine, plus de cent tonnes par an. Il nous faudra 30 hectares (35 terrains de foot) de céréales, rien que pour notre pain.



Qui décide d'où viennent ce blé, et nos légumes, nos fruits, nos fromages ? Aujourd'hui, nous ne décidons pas grand-chose : tout au plus pouvons-nous choisir parmi les propositions que l'industrie agro-alimentaire fait arriver sur les rayons des grands magasins.

Un nouveau quartier, c'est l'occasion rêvée de réfléchir ensemble à la question et de reprendre une partie du pouvoir de décision qui nous échappe. Cela nous concerne comme habitant.es du quartier, mais cela répond à des enjeux bien plus larges.

Une agriculture sans paysan.nes ?



Ce qui bout dans la marmite de l'industrie agro-alimentaire n'est pas très réjouissant. Il y a quinze ans, l'opinion publique s'est mobilisée contre les OGM. Une victoire très partielle a été obtenue sur ce front, mais les tentatives pour rendre toujours plus artificiel le contenu de nos assiettes se poursuivent.

Voyons un peu. Ici on extrait des protéines du soja ou du petit pois pour fabriquer des aliments hyper-protéinés. Ailleurs, on fabrique de la viande en laboratoire. Ailleurs encore, on sépare le gluten et l'amidon du blé pour ajouter le premier dans les confiseries et fabriquer des composants automobiles avec le second. Dans les champs, les itinéraires de cultures sont décidés à l'aide de drones et de satellites et, bientôt, les céréales seront récoltées par des moissonneuses autonomes.

Que ces techniques soient dangereuses pour notre santé, notre environnement et le climat nous semble hautement probable. Mais leur pire défaut, c'est qu'elles sont anti-démocratiques: elles nous empêchent de participer aux décisions qui concernent notre alimentation. Elles nous empêchent d'être en lien avec celles et ceux qui la produisent.

Peut-on résister à cette tendance depuis le quartier des Vergers? Nous pensons que oui. Et cela passe par la mise en place d'un système agro-alimentaire à l'échelle du quartier: des paysans, des artisans transformateurs, un lieu de distribution et... nous, les habitant.es!

Un distributeur général pour le quartier



La Fève existe aujourd'hui sous une forme très réduite. Nous aurions dû ouvrir dans des locaux spacieux, au pied de la tour C3, mais la coopérative les Ailes a préféré attribuer ces locaux à la Migros. Nous avons ouvert tout de même dans ce qui aurait dû être notre bureau... Au printemps 2020, nous emménagerons dans des locaux intermédiaires de 120 mètres carrés, et puis bientôt dans un vaste local de 500 mètres carrés.

Notre objectif est de devenir le distributeur général du quartier, celui où on va évidemment acheter les produits d'usage quotidien dont on a besoin. Chaque habitant du quartier est invité à acquérir une ou plusieurs parts de la coopérative: nous serons tous ensemble les copropriétaires de notre magasin et nous ferons ainsi vivre le projet alimentaire des Vergers.

Les avantages

“ ON DÉCIDE NOUS-MÊMES ” Concrètement, cela veut dire que nous pouvons proposer les produits dont nous avons besoin ou envie. L'offre n'est pas fermée, au contraire: chacun a le droit de faire des propositions. Un groupe de membres examine les demandes et se renseigne sur les produits. Plus largement, le fonctionnement est démocratique: assemblée générale, conseil d'administration, commissions, salariés. On discute et on décide.

“ ON PARTICIPE DE LA BASE AU SOMMET ” Pour que l'idée de participation reste concrète et aussi pour diminuer les charges du magasin, chaque membre participe à raison de 2h15 par mois. Les tâches sont variées: mettre des produits en rayon, tenir la caisse, chercher des fournisseurs ou effectuer toute autre activité qui contribue au fonctionnement du magasin.

“ ON APPREND ENSEMBLE SUR L'ALIMENTATION, SA PRODUCTION ET SA DISTRIBUTION ” Pour pouvoir décider, il faut être bien renseigné. Le modèle agro-alimentaire industriel est opaque. Il est difficile de savoir comment et de quoi nos aliments sont faits, quels sont leurs prix et combien reçoivent les paysans. Dans le cadre du SPP, on participe à des formations, des démonstrations, on pose des questions et on cherche les réponses.

“ ON TISSE DES LIENS AVEC LES HABITANTS DU QUARTIER ET AU-DELÀ ” La Fève est un lieu de rencontre pour les habitants du quartier. On s'y approvisionne, mais ce n'est pas anonyme comme dans la grande distribution: on connaît celui ou celle qui tient la caisse, celui qui produit, on peut discuter, participer à des événements, donner un coup de main sur les fermes.



Agriculture paysanne

A la base du projet alimentaire du quartier des Vergers, il y a l'agriculture paysanne. C'est un projet de changement social, qu'on peut décrire en six axes:

AUTONOMIE Aujourd'hui, les paysans achètent leurs semences, leurs machines, leurs engrais et leurs produits de traitement à l'industrie. Ils vendent ensuite leurs récoltes à l'industrie agro-alimentaire. Des solutions alternatives existent et tout le monde y gagne : paysans, artisans, salariés, consommateurs.

RÉPARTITION Mieux répartir les ressources, les outils de production, les terres agricoles. Les fermes sont de plus en plus grandes, les unités de transformation aussi. Il y a de moins en moins d'emplois agricoles au profit des machines. Pour changer cela, il faut : mieux répartir la valeur de l'alimentation sur l'ensemble de la filière production-distribution ; diminuer la taille des fermes en assurant une rémunération correcte sur des surfaces moindres.

TRANSMISSIBILITÉ Les fermes sont des entités difficiles à transmettre hors du cadre familial. Le haut niveau de mécanisation et la valeur des terres rendent très élevé le prix à payer pour reprendre une ferme. Pour éviter l'agrandissement des fermes et pour avoir des paysans nombreux, il faut améliorer la transmissibilité des fermes.

DÉVELOPPEMENT LOCAL Les paysans sont les acteurs privilégiés d'un territoire : ils travaillent la terre et façonnent les paysages. Ils doivent être en prise avec les autres acteurs de ces territoires : habitants, autorités politiques locales, vie associative. Ces liens tissés doivent excéder le seul lien commercial (acheter/vendre des produits).



TRAVAIL AVEC LA NATURE

Ici, l'agriculture paysanne rejoint largement les objectifs de l'agriculture biologique : préservation des sols contre l'érosion, économie des ressources rares et utilisation des ressources abondantes, limitation des intrants chimiques, diminution de l'empreinte carbone, etc.

QUALITÉ DES PRODUITS

Les produits de l'agriculture paysanne privilégient la qualité sur la quantité. La qualité n'est pas le luxe et les produits répondent à un usage quotidien.

Affirmer ces objectifs ne veut pas dire que tous les produits proposés par le distributeur doivent nécessairement remplir rigoureusement ce cahier des charges. Ces objectifs représentent la vision globale à long terme que nous voulons défendre. Surtout, ces objectifs nous poussent à garder le contact avec les paysans qui produisent pour le quartier : nous élaborons avec eux des contrats annuels, nous pouvons visiter leurs fermes et échanger avec eux.



Reconstruire des filières



La plupart des produits agricoles ne se consomment qu'après avoir été transformés. Or, l'industrialisation du système agro-alimentaire nous prive du contrôle de cette transformation. Nous ne savons plus ni comment ni où nos aliments sont transformés.

Un des axes forts de la démarche du projet agro-alimentaire du quartier, c'est de reconstruire des filières et d'installer des artisans transformateurs dans le quartier.

Par le biais des fermes Tournerêve, le quartier dispose déjà de deux moulins à céréales et bientôt d'une presse à huile. Mais nous voulons aller plus loin. Nous avons organisé l'installation de trois artisans dans le quartier des Vergers. Ils seront, courant 2020, **les boulanger, fromager, boucher du quartier.**

Comme les artisans sont intégrés dans le projet alimentaire du quartier, il sera possible de discuter avec eux de leurs prix, de leur approvisionnement, etc. Cela offre aussi des avantages concrets : les artisans savent nous conseiller des recettes qui évitent le gaspillage et valorisent des produits inattendus, souvent moins coûteux.

Un projet unique !

Le projet alimentaire démocratique du quartier des Vergers est unique en Suisse et sans doute dans le monde. Si des supermarchés participatifs existent aujourd'hui à New York ou à Paris, aucun ne met la production et la transformation au cœur du projet. C'est l'aspect que nous voulons développer aux Vergers : mangeurs, paysans, artisans, restaurateurs et distributeurs réunis autour d'un même objectif, approvisionner un quartier. Tout le monde discute et coopère, de la fourche à la fourchette.

Pour que les paysans et les artisans puissent dégager une rémunération correcte pour leur travail, il faut planifier la production. C'est aussi une manière d'éviter le gaspillage des ressources qui caractérise le système agro-alimentaire industriel. Pour que tout soit disponible tout le temps, il faut jeter beaucoup et transporter beaucoup.

La Fève doit s'engager auprès des paysans et des artisans sur un volume de marchandises à produire dans l'année. Nous proposons dans cette brochure une première tentative dans ce sens : en plus de prendre une part dans la coopérative (devenir membre du magasin), nous proposons aux membres de s'engager sur un montant de dépenses alimentaires qu'ils effectueront à la Fève. Sur la base du nombre d'engagements, les artisans et les paysans pourront planifier l'approvisionnement pour l'année 2020.

On pourrait trouver que ces contrats représentent une forme de contrainte, qu'on y perd la liberté de choisir son fournisseur. Nous pensons qu'on y gagne une liberté bien plus grande, celle de devenir un véritable acteur de notre alimentation.



**Un
engagement
d'une année**

pour mettre en route le système agro-alimentaire du quartier

En plus de l'adhésion simple à La Fève, nous vous proposons de souscrire un contrat avec le magasin pour l'année 2020. Vous engagez votre foyer à dépenser une certaine somme au supermarché paysan participatif du quartier.

Ainsi, l'ensemble du système agro-alimentaire des Vergers peut démarrer dans de bonnes conditions. La Fève peut emménager dans ses nouveaux locaux, les artisans peuvent s'installer et les paysans peuvent planifier un volume à produire pour le quartier.

Nous vous proposons de vous engager pour le montant de votre choix pour l'année 2020. Vous ne payez rien d'avance. A chaque passage en caisse, vous donnez le nom de votre foyer et vous pouvez savoir où vous en êtes de votre engagement. Votre engagement couvre non seulement les denrées alimentaires, mais aussi les boissons, alcoolisées ou non et les produits non-alimentaires.

Nous visons un engagement global de 1,5 millions de francs pour l'année 2020. C'est beaucoup ? Pas si sûr. Voici quelques chiffres repères pour vous donner une idée de ce que pourrait être votre engagement.

Un exemple

En Suisse, en moyenne, selon l'OFSTAT, un ménage de 2,2 personnes dépense environ 630 francs par mois, soit 7560 francs par an, pour des denrées alimentaires et des boissons non alcoolisées (hors restauration).

Aux Vergers, nous serons bientôt 3000 habitants, soit environ 1300 foyers. Si 500 foyers de deux personnes ou plus dépensent 3000 francs par an à la Fève, nous atteignons notre objectif de 1,5 million de francs d'engagement pour l'année 2020.

Pour un foyer de deux personnes, 3000 francs par an reviennent à 125 francs par mois et par personne. Pour un revenu brut mensuel de 4000 francs (la médiane des salaires bruts à Genève est plutôt autour de 6500 francs), cela représente 3,1% ou une heure et quinze minutes de travail par semaine! Avec ce temps de travail, vous contribuez à faire exister ce projet alimentaire unique, et vous couvrez au moins la moitié de vos besoins alimentaires essentiels.



Si vous ne trouvez pas le produit qu'il vous faut

Vous pouvez proposer que la Fève l'achète. Une commission examine quelles sont les conditions pour se fournir et si c'est possible, le produit que vous souhaitez se trouvera en rayon. Et puis, votre engagement ne vous oblige pas à tout acheter à la Fève. Vous pouvez vous engager pour une moitié de vos dépenses seulement et vous restez libre de dépenser le reste où vous voulez.

Les produits vendus à la Fève sont plus chers, si je m'engage j'aurai moins à manger pour la même somme

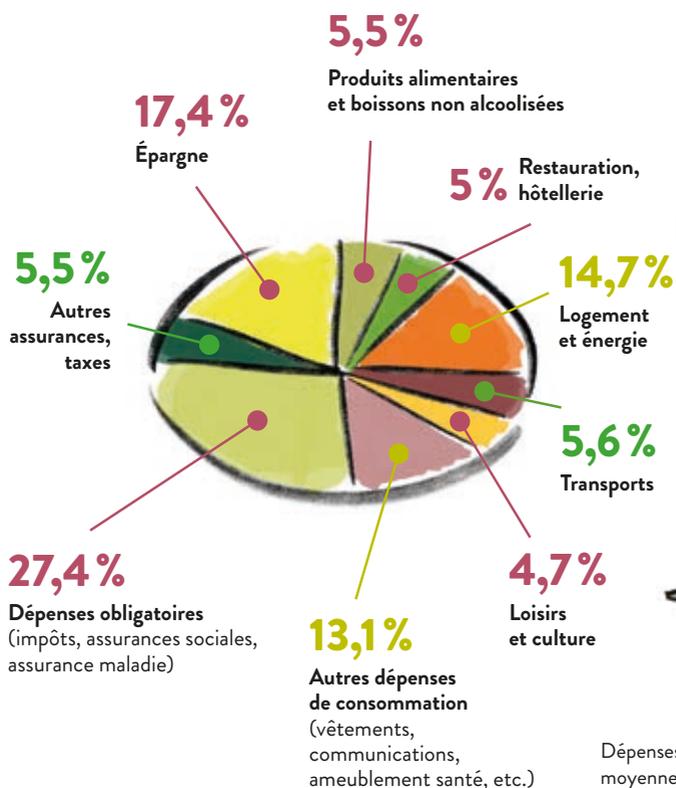
Nous n'avons pas d'étude systématique, mais selon les saisons, les prix des légumes de la grande distribution sont 25 à 50% plus élevés que ceux des paysans participatifs. En plus, rien n'est figé. L'ambition du projet alimentaire du quartier, c'est d'ouvrir de nombreuses discussions autour de l'alimentation. Qu'est-ce qu'un prix abordable, rémunérateur, juste, correct? Faisons exister ce projet alimentaire et parlons de tout cela ensemble. Essayez seulement d'en parler avec la Migros! Et puis, tous les nutritionnistes le disent: nous pourrions manger un peu moins, cuisiner un peu plus et nous porter pas plus mal...



Faites l'expérience

Faites un essai ces prochains mois : gardez vos tickets de courses et additionnez-les. Vous pourrez ainsi baser votre engagement sur une estimation de vos dépenses effectives.

Nous vous proposons encore une autre manière de calculer votre engagement. Les ménages suisses consacrent environ 15% de leur revenu brut au logement (sans doute plus à Genève) contre un peu plus de 6% à l'alimentation hors restauration et boissons alcooliques. En 1940, la part de l'alimentation était de 40%. Et si vous preniez comme un défi de fixer vos dépenses d'alimentation (hors restauration) à, disons 8% du revenu de votre foyer?



Dépenses des ménages genevois, moyenne 2012-2014. Office cantonal de la statistique, Genève, Tableau T20.03.



Pour en savoir plus

Nous espérons que cette courte brochure vous aura donné envie d'adhérer à la Fève et de participer à la construction de ce projet alimentaire de quartier.

Si vous voulez en savoir plus, vous pouvez :

- visiter le site Internet du magasin :
www.la-feve.ch



- et celui du projet alimentaire de quartier :
www.vergers-alimentation.ch



Supermarché Participatif Paysan – La Fève
Rue des Arpenteurs 6,
1217 Meyrin
www.la-feve.ch
info@spp-vergers.ch

Formulaire d'engagement

Je m'engage à dépenser la somme de _____ francs suisses, toutes taxes comprises, au Supermarché paysan participatif – La Fève, entre le premier janvier et le 31 décembre 2020.

Nom :

Prénom :

Adresse :

(Tous les membres de votre foyer indiqueront leurs nom et prénom au moment de passer à la caisse de la Fève.)

Je suis déjà membre de La Fève.

Je ne suis pas encore membre de La Fève, merci de m'envoyer les documents pour le devenir.

Date et signature:

Notre engagement pour faire vivre le projet alimentaire de quartier:

En Suisse, voici la consommation actuelle moyenne par personne par semaine:

Pain: 400g; fromage, yaourt, crème, beurre (sans le lait): 800g; légumes: 1600g; fruits: 1300g; viande: 650g.

Si nous parvenons à faire passer la moitié de ces volumes par le projet alimentaire de quartier, nous pouvons assurer l'installation de trois artisans (boulangier, boucher, fromager) et le développement de plusieurs fermes polyvalentes en agriculture paysanne.

C'est le défi de cet automne: trouver 500 foyers de 2 personnes ou plus, qui s'engagent à acheter 50% (30% pour la viande) de ces quantités par personne par semaine en 2020.

Alors, n'hésitez plus, rejoignez-nous!

