

Une coopérative d'artisans et de paysans accélère la transition vers le circuit-court

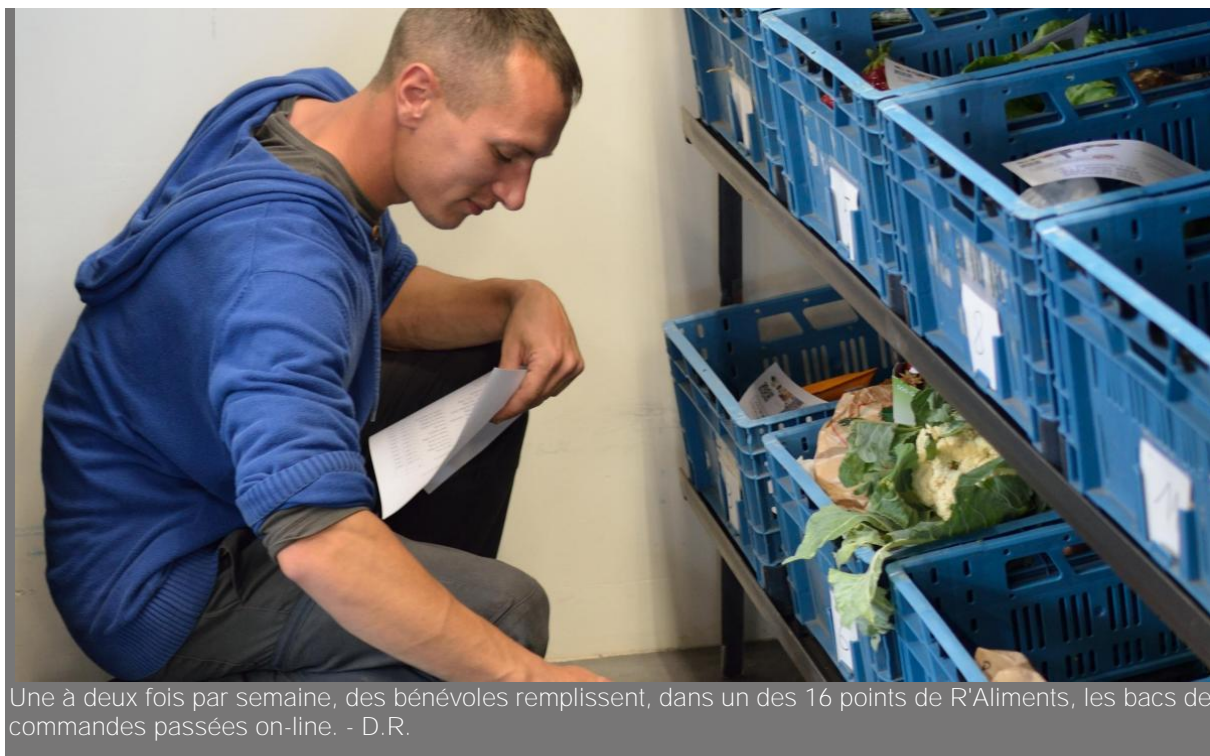
Mis en ligne le 4/12/2017 à 10:18

Laetitia Theunis

Dans cet article

- [Alimentation: du circuit-court à longue distance](#)
- [Loisirs: susciter l'intelligence collective](#)

La coopérative Paysans-Artisans a ouvert sa première épicerie à Namur. Elle y écoule des denrées produites pas des petits producteurs, en circuit-court. Avec comme objectif de changer notre modèle de production et de consommation.



Une à deux fois par semaine, des bénévoles remplissent, dans un des 16 points de R'Aliments, les bacs de commandes passées on-line. - D.R.

C'est une tentative de remake de David contre Goliath. Le second personnage étant la tentaculaire grande distribution ; le premier, une coopérative de 70 petits producteurs dénommée Paysans-Artisans.

Fin octobre, cette dernière a ouvert sa première épicerie à Namur, en face du cinéma Caméo. Mais ne parlez de « magasin », dites plutôt « espace circuit-court ». Bertrand Delvaux, coordinateur chez Paysans-Artisans explique la nuance. **« S'il est important de faire du volume et du chiffre pour prendre des parts à la grande distribution, on n'y fait pas que de la vente. Des animations, des actions de sensibilisation et des rencontres avec les producteurs pour retisser du lien avec les consommateurs y sont également mises sur pied. »** Des débats sont aussi prévus, pour les adultes et les écoles du primaire.

L'ambition de Paysans-Artisans n'est pas qu'économique, elle est aussi sociale, politique et culturelle. Avec en trame de fond, la volonté de changer de modèle de production et de consommation. Les clients que l'on rencontre devant les tréteaux de l'épicerie ou dans l'un des 16 points de dépôt de la coopérative permettant d'écouler les achats en ligne sont curieux des méthodes de production employées. Ils sont heureux de pouvoir discuter avec les artisans qui confectionnent leur nourriture et avec qui ils souhaitent être solidaires.

A taille humaine

Quant aux producteurs ayant intégré les rangs de Paysans-Artisans, ils ne jurent que par le circuit-court. **« Dans la coopérative, tous sont des petits producteurs, fiers de leur production, avec un savoir-faire souvent en voie de disparition. Mécanisés mais pas à outrance, dans une exploitation à taille humaine, explique Bertrand Delvaux. Nos 70 producteurs sont en bio, en conversion, en bio non labellisé, ou viennent de l'agriculture conventionnelle mais s'engagent dans l'agriculture raisonnée, donc limitent fortement les intrants chimiques. »**

Jusqu'à l'ouverture de l'espace circuit-court, Paysans-Artisans était exclusivement un modèle de vente par internet de denrées du terroir issues de petits producteurs. Les commandes se prélèvent dans 16 points de dépôts, sis dans 9 communes du Namurois, appelés « Point de R'Aliment ». Ils sont autoportés par des groupes de villageois de 20 à 30 bénévoles. Une à deux fois par semaine, ces volontaires préparent les bacs bleus contenant les victuailles diverses commandées par internet.

« On construit un mouvement. Désormais, plus de 400 bénévoles portent le projet. Ce sont des gens qui parlent ensemble, réfléchissent et agissent à la construction d'un autre modèle. Ils en sont fiers parce que ça marche et prend de l'ampleur », poursuit Bertrand Delvaux.

Pour les agriculteurs membres de la coopérative, plus question de se voir imposer des prix indécemment bas par la grande distribution. Désormais, ils fixent eux-mêmes le prix final qui sera demandé au client. Sur celui-ci, la coopérative paysans-artisans prélève 20 % de commission en cas de vente

en ligne et 30 % pour la vente en magasin, cela en raison de davantage de logistique, de travail et de risque de déchets.

En effet, « *lors de ventes en ligne, on achète au producteur l'exacte quantité totale commandée. On est ainsi sûr de n'avoir aucune perte, aucun gaspillage* », précise Bertrand Delvaux. Aucun contrat ne garantit aux producteurs une quantité minimale de denrées qui leur sera commandée durant l'année. C'est le client qui fait le choix d'acheter ses produits ou pas.

Saine concurrence

Comment éviter une concurrence destructrice entre certains producteurs de la même denrée ? « *Il y a une certaine concurrence, mais elle est saine. C'est normal qu'un producteur qui fait du bon à un bon prix soit gratifié pour son travail*, explique Benoît Dave, coordinateur de la coopérative. *Mais pour empêcher une concurrence néfaste, on limite le nombre de producteurs. Aussi, pour les produits de notre terroir, on ne travaille qu'avec des petits producteurs de notre région. Et, concernant nos 7 maraîchers, on se réunit chaque année en décembre pour planifier collectivement les cultures.* » Et ce, afin d'éviter que tout le monde fasse de la carotte et personne des radis.

Par ailleurs, les producteurs ont différents moyens de distribution, en plus de Paysans-Artisans. Ils passent par d'autres coopératives, organisent en magasin à la ferme ou font des marchés. « *Mais ils essaient à tout prix de rester maître de leur commercialisation, de n'avoir qu'un seul intermédiaire* », poursuit Bertrand Delvaux.

La nouvelle épicerie namuroise devrait leur permettre d'augmenter leur volume de vente. En effet, l'établissement va drainer une population jusque-là non touchée par Paysans-Artisans. « *C'est une diversification. Notre objectif, c'est de toucher un maximum de personnes. Et de les retirer du temple de la consommation organisée par les 4 sociétés qui, en Belgique, détiennent 85 % de la commercialisation des produits alimentaires. Mais aussi de leur proposer une alternative*, analyse Bertrand Delvaux. *Tous les moyens sont bons pour faire la nique à la grande distribution et aux producteurs qui ne font pas ne serait-ce qu'un petit pas vers un autre modèle de production.* »

L.Th.

LOISIRS

Faire émerger l'intelligence collective

La coopérative Paysans-Artisans est boulimique. Non contente de son réseau de 16 points de dépôts et d'une épicerie, elle a ouvert un restaurant. Tous les vendredis soirs, pour 40 à 100 personnes, des petits plats sont mitonnés à petits prix au départ des produits des producteurs. « *C'est une*

autre façon de refaire le monde, en faisant la fête cette fois », sourit Bertrand Delvaux. Une université populaire comptant une multitude d'ateliers est également sur pied. « On essaie de créer de l'intelligence collective qui débouche sur de l'action collective. Personne n'a la science infuse... Dès lors, pour s'instruire, il y a des ciné-débats, des formations et conférences, des pièces de théâtre... et puis des ateliers d'échange de savoir en cuisine, en jardinage, etc. Lorsque les gens se rencontrent, on essaie d'y donner du sens. »

L.Th.

Alimentation: du circuit-court à longue distance

Par Laetitia Theunis

Chez Paysans-Artisans, on respecte bien entendu les saisons. Pas question de proposer des tomates fraîches à la vente en plein hiver. Mais quid des agrumes et autres produits non cultivés chez nous ? *« Pour les agrumes, nous travaillons avec une coopérative d'une trentaine de petits producteurs siciliens. Alors qu'ils ne s'en sortaient plus car ils vendaient à la grande distribution, ils se sont regroupés en coopérative pour vendre en circuit-court (donc sans intermédiaire, NDLR), chez eux mais aussi à l'étranger. Ce sont des camarades, tous en bio. C'est pareil pour notre huile d'olive. Bio, de haute qualité, elle vient d'un petit producteur grec. Pour d'autres produits non cultivés en Belgique, comme le riz, on travaille avec Oxfam, car on apprécie leur éthique, explique Bertrand Delvaux. Bientôt, on va également travailler avec des Turcs et des Indiens. Le circuit-court, on le fait dans la relation. »*

Loisirs: susciter l'intelligence collective

Par Laetitia Theunis

La coopérative a aussi ouvert un restaurant. Chaque vendredi soir, pour 40 à 100 personnes, des petits plats sont mitonnés à petits prix avec les produits des producteurs. *« C'est une autre façon de refaire le monde, en faisant la fête cette fois », sourit Bertrand Delvaux. Une université populaire comptant une multitude d'ateliers est aussi sur pied. « On essaie de créer de l'intelligence collective qui débouche sur de l'action collective. Il y a des ciné-débats, des formations et conférences, des pièces de théâtre... et puis des ateliers d'échange en cuisine, en jardinage, etc. Lorsque les gens se rencontrent, on essaie d'y donner du sens. »*