

Consommation durable | Karin Dubois

Les magasins coopératifs et participatifs ne sont pas une solution à la précarité alimentaire à moins que...





: lien consultable dans l'Internet

Introduction

« Notre assiette témoigne d'une image du monde »¹. C'est ce que déclare le professeur François Collart Dutilleul quand il développe le lien éminemment étroit entre le contenu de notre plat et le monde tel que l'on souhaite le voir. L'idée étant entre autre de pointer la nécessité de relocaliser son alimentation pour le bien de tous, au Sud comme au Nord de la planète.

Pour y arriver, il encourage le développement de **projets de démocratie alimentaire** et nous considérons – au CPCP – que les magasins participatifs et coopératifs font partie de ces types projets à encourager.²

Au sein de l'équipe d'animateurs en éducation permanente, au CPCP, la question se pose toutefois de l'adéquation de cette initiative à la précarité alimentaire des publics fragilisés avec qui nous travaillons. Car, ce n'est un scoop pour personne, nos assiettes témoignent aussi d'une image de notre société. Et l'on s'interrogera d'ailleurs sur la place des précarisés dans ce projet coopératif.

Nos rencontres autour de ce questionnement nous ont enjoint à examiner le contenu de ces assiettes ; plus particulièrement ce qu'il coûte. Mais cette analyse ne serait que partielle si l'on passait sous silence les fantasmes quant à la manière de manger des personnes les plus démunies dans la partie francophone du pays. Des fantasmes dus en partie à une méconnaissance des freins que vit le public précarisé pour accéder à une alimentation saine.

Alors, si les magasins participatifs et coopératifs sont un bel exemple de ce que la société en transition est capable de créer, l'on s'interroge : sont-ils aussi un exemple de transition juste ?

¹ F. COLLART DUTILLEUL, « Développer le concept de démocratie alimentaire », AlimenTerre.org, 2017, [en ligne :] <https://www.alimenterre.org/francois-collart-dutilleul-developper-le-concept-de-democratie-alimentaire>, consulté le 12 mars 2019.

² K. DUBOIS, *Le magasin participatif et coopératif... ou comment endiguer le statut de mangeur passif*, Bruxelles : CPCP, Analyse n° 395, 2020, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/publications/magasins-participatifs-cooperatifs-1>.

I. La place des personnes précarisées dans les magasins coopératifs et participatifs

Séduits par les magasins participatifs et coopératifs qui se mettent en place, nous nous sommes demandé si les personnes les plus fragiles sur le plan économique et social faisaient, elles aussi, partie du processus de création et si leurs besoins étaient pris en compte.

Nous avons posé ces questions au collectif de citoyens de Lens et Jurbise en pleine réflexion sur leur projet. L'un d'eux nous a répondu que « quelqu'un avait posé la question de tarifs plus intéressants pour les personnes précarisées lors de la première réunion. Mais... ». Cette même personne nous fait ensuite remarquer que nous sommes à Jurbise qui connaît un niveau de vie plus élevé. La question se pose donc plutôt sur la présence même de publics précarisés dans cette commune qui refuse de construire des logements sociaux ! Un coup dans l'eau !

Nous prenons alors la direction de Charleroi, plus exactement Marchienne-au-Pont, sur un site dédié à l'insertion socio-professionnelle. Les associations actives sur ce site se sont rassemblées au sein du Collectif des Abattoirs et c'est là que l'on trouve le premier magasin participatif de Wallonie : Coopéco.

L'une des porteuses du projet nous explique que l'initiative est partie d'une poignée de personnes et il est vrai qu'aucune d'elles n'étaient en situation précaire. Aujourd'hui elle regrette que « les précarisés ne viennent pas nous voir. Ils nous prennent pour des bobos ! ». Et ce n'est pas faux. Les quelques personnes rencontrées autour du magasin nous ont expliqué ne pas y aller en raison des prix pratiqués : « C'est trop cher. Je préfère aller à la ferme et au Colruyt ».

Un coopérateur près de lui confirme : « les produits ne sont pas moins chers chez Coopéco car c'est du bio ! Ce qu'on essaye de faire, c'est d'aider les agriculteurs » et donc selon lui, ce type de structure ne peut répondre à la précarité alimentaire sauf à imaginer un système où les personnes précarisées -disposant de temps libre- pourraient venir travailler au magasin en échanges de bons à dépenser en produits car « tout travail mérite une compensation ». Il reconnaît donc que les clients de Coopéco sont des personnes qui ont un emploi et qui sont assez aisées.

Alors, notre premier interlocuteur fait cette réflexion : « pour manger bio il faut avoir de l'argent quoi ! Quand tu as quatre gosses à nourrir, c'est difficile ! » Ce à quoi le coopérateur répond que « c'est juste une question d'éducation. Tu peux manger en moindre quantité mais mieux. Ce n'est pas obligatoire de manger de la viande. Tu peux te faire un bon plat de pâtes de qualité avec une sauce tomate faite maison. » Propos confirmés par la porteuse du projet qui aimerait faire comprendre qu'une tartine d'un pain fait dans les règles de l'art avec de bons ingrédients est bien plus nourrissante qu'une tartine provenant d'un pain de supermarché. À cela s'ajoute le temps de conservation qui n'est pas le même. Leurs propos ne sont pas dénués de bon sens évidemment. D'ailleurs, dans une émission « Tout s'explique » consacrée à l'obésité³, Patrick Van Alphen, docteur du poids à l'hôpital Delta affirme que « plus on déguste, moins on mange en volume. Si on mange des spaghettis sans goût, on mange beaucoup de pâtes ». Manger des produits de qualité permet de manger moins. Certes. Mais notre public a-t-il seulement la possibilité d'acheter un paquet de pâtes complètes à deux, voire plus de trois euros alors qu'un paquet de pâtes blanches lui coûte septante cents ?

Nous savons que nos interlocuteurs n'ont pas totalement tort mais nous sommes ici confrontés à ce que la sociologue Lotte Damhuis dénonce comme étant un fantasme lié à l'alimentation des plus démunis et qui réduit l'alimentation saine à une question d'éducation.

Est-ce aussi simple que certains veulent bien le penser d'améliorer son alimentation ? Quels sont les freins réels vécus par une bonne partie de notre public ?

³ Ph. COURTEILLE, L'obésité, RTL, « Tout s'explique », janvier 2019, [en ligne :] https://www.rtlplay.be/tout-sexplique-p_8479, consulté le 14 mars 2019.

II. Les freins à une alimentation saine et variée

Le projet bruxellois Solenprim⁴ (Solidarité en primeur(s)) a réalisé tout un travail de terrain pour pouvoir identifier et mettre en lumière ces freins à l'accès à une alimentation saine, variée et de qualité.

Dans une première phase appelée « phase de diagnostic », Solenprim a produit une liste de 140 freins réduisant les capacités d'accès à une alimentation variée pour les personnes précarisées. Et leur constat est éclairant :

Les réflexions portées sur l'alimentation ne sont pas réduites à une approche individuelle des comportements qui supposerait que les choix alimentaires sont le pur produit d'une décision raisonnée (DE SAINT POL, 2014). Les séances de diagnostic ont, au contraire, mis en lumière un ensemble de déterminants (économiques, culturels ou encore socio-politiques) qui conditionnent le degré d'autonomie du consommateur. Ainsi, les ressources financières et matérielles, le niveau de connaissance ou d'éducation, la culture, la santé physique, le lieu de résidence et, à un niveau plus macrosociologique, les politiques génératrices d'inégalités, les prescriptions sociales sur l'alimentation ou encore, l'offre pléthorique de produits issus de la grande distribution représentent autant de facteurs augmentant ou réduisant les possibilités d'accès des personnes précarisées à une alimentation qualitative et diversifiée.⁵

Le « il n'y a qu'à... prendre conscience et changer tes habitudes » n'a donc pas sa place ici.

Les chercheurs de Solenprim ont ensuite identifié une vingtaine de « freins sur lesquels on peut agir prioritairement » et dont certains ont été identifiés par le public précarisé lui-même : **moyens matériels et financiers des usagers, gestion du temps, vivre seul, ne pas savoir cuisiner, piège à la consom-**

⁴ Solenprim est l'acronyme de « solidarités en primeurs », un projet mené pendant trois ans avec des professionnels et des bénéficiaires du secteur de l'aide alimentaire.

⁵ H.-O. HUBERT (dir.), *Solidarité en primeur(s) Solenprim Rapport scientifique intermédiaire*, Bruxelles : Be innovative be.brussels / Innoviris.brussels, décembre 2016, p. 60, [en ligne :] <https://solenprimcom.files.wordpress.com/2017/12/solenprim20-20rapport20scientifique20-20dc3a9cembre2016.pdf>, consulté le 2 mars 2019.

mation/suroffre. L'entrave qui a été reconnue comme étant particulièrement importante en ce qui concerne l'accès à une alimentation de qualité est bien le manque de moyens financiers et matériels rencontrés par les personnes en situation de précarité. Et c'est unanime.

Donc, puisque le nerf de la guerre, c'est définitivement l'argent, deux collègues du CPCP ont parcouru les rayons des magasins pour noter sérieusement les prix et voir si un magasin participatif est réellement à la portée de notre public.

III. Comparaison du panier de la ménagère : le coût de l'assiette

Avec un groupe en éducation permanente qui s'interrogeait sur l'opportunité de se lancer dans la grande aventure des magasins participatifs et coopératifs, un exercice a révélé sans grande surprise que le facteur essentiel qui jouerait dans leur décision était le prix des marchandises. Viennent ensuite : la fraîcheur, la liberté de choix, le goût, le bio et le sans additifs.

Le prix étant le critère majeur, le groupe a défini un panier de la ménagère composé de produits secs, de fruits et légumes et de produits frais. Au total, quarante-cinq produits.

Cependant, nous n'avons pas toujours trouvé l'entière part de ces produits dans les divers magasins visités. C'est pourquoi notre panier s'est réduit à vingt produits.

Les produits secs du panier conventionnel (non biologique) se composaient de : spaghettis blancs, café moulu, chocolat à tartiner, huile d'olive, sucre et farine.

Dans les fruits et légumes, l'on retrouvait 1 kg de pommes, 1 kg de bananes, 1 kg d'oignons, 1 kg d'ail, 1 kg de chicons, 1 kg de pommes de terre, 1 kg de poireaux, 1 kg de carottes, et un chou-fleur.

Dans les produits frais, l'on avait un litre de lait, 1 kg de gouda, 1 kg de yaourt nature, 1 kg de yaourt aux fruits et six œufs.

Nous avons dû abandonner des produits tels que pâtes complètes, riz et confiture d'abricot que l'on retrouvera par contre dans le panier « Bio ». Même phénomène pour les brocolis, les courgettes et les mandarines. Les produits étaient donc plus nombreux dans le panier Bio.

Les supermarchés prospectés étaient Intermarché, Cora, Aldi, Lidl, Colruyt, Delhaize (où nous avons aussi relevé les prix du bio), Bioplanet et Coopéco.

Alors, comment comparer des produits qui ne sont pas de la même marque et de la même qualité d'une enseigne à l'autre ? Et comparer des choses qui soient comparables ? En fait c'est le groupe en éducation permanente qui a indiqué le chemin : « nous on ne prend que les produits blancs, ceux qui sont les moins chers ». Ainsi, dans chaque supermarché, nous nous sommes employés à repérer les produits les moins coûteux.

Que pouvons-nous constater à la lecture de ces chiffres ?

Si nous achetons un panier avec l'ensemble des produits, le magasin le plus intéressant financièrement est étonnamment le Delhaize avec 42,40 euros, suivi de très près par Aldi (44,15 euros), Lidl (45,65 euros) et Colruyt. Le même panier vous coûte dix euros de plus chez Intermarché et quinze de plus dans un Cora.

Le même panier en produits biologiques vous coutera 86,31 euros au Bioplanet, 91,41 euros au Delhaize et 102,48 euros chez Coopéco.

Considérons à présent **le détail de ce panier** en distinguant les produits secs, des fruits et légumes et des produits frais.

Dans le rayon fruits et légumes, Colruyt est imbattable avec un panier à 12,84 euros, suivi par Lidl (17,58 euros), Aldi (18,27 euros), Delhaize (18,39 euros). Le magasin coopératif Coopéco arrive en cinquième position avec des produits de belle qualité à 22,10 euros. Les fruits et légumes sont plus chers dans les enseignes Cora (22,99 euros) et Intermarché (31,57 euros) dans la version pesticide ainsi que chez Bioplanet (27,98 euros) et Delhaize Bio (34,45 euros) dans la version plus saine.

Pour ce panier spécifique, le magasin participatif est donc à une place tout à

fait honorable. Une partie de notre public pourrait donc, peut-être, consentir à passer au bio soutenant l'économie locale pour autant que les autres freins soient soulevés comme les problèmes de proximité et de mobilités, etc.

Les amateurs de **produits frais** à petits prix se dirigeront davantage vers Intermarché (8,56 euros) ou Aldi (9,22 euros) ou encore Delhaize (9,51 euros). Dans les prix médiums, vous retrouvez Lidl à 12,71 euros, Cora à 13,98 euros et Colruyt à 14,96 euros. Le même panier en bio vous coûte 23,49 euros au Delhaize, 24,35 euros chez Bioplanet et 38,06 euros chez Coopéco qui se retrouve à nouveau en queue de peloton.

Enfin, en **produits secs**, ce sont Intermarché (14,44 euros), Delhaize (14,5 euros), Lidl (15,36 euros) et Aldi (16,66 euros) qui proposent, de manière très serrée, les meilleurs prix. Colruyt suit avec 17,95 euros. Le plus cher dans la catégorie non-biologique est Cora avec 23,82 euros. En biologique, nous avons à quasi égalité Delhaize (33,47 euros) et Bioplanet (33,98 euros). Coopéco présente quant à lui un total de 42,32 euros.

Vous êtes un incondicional de produits biologiques ? Sachez que contrairement à ce qu'ils prétendent, les magasins participatifs ne sont pas les moins chers. Pour un caddie rassemblant tous les types de produits, c'est Bioplanet qui est le moins cher (122,52 euros). Les mêmes courses vous coûtent 130,82 euros au Delhaize et 136,83 euros chez Coopéco.

Ce n'est que dans la catégorie des fruits et légumes que Coopéco est moins cher (32,05 euros) que ses deux autres concurrents (entre 39,43 euros et 50,37 euros).

Ainsi, les adhérents de Coopéco ou de la Bees Coop ne sont pas là uniquement pour des prix qu'ils espèrent bas mais bien parce qu'ils sont attachés à des valeurs telles que l'éthique, le durable et le soutien aux circuits courts. Ce sont des clients qui ont les moyens d'ajuster leur budget alimentaire à ces valeurs et de se procurer des denrées au juste prix.

La différence de prix entre les enseignes est mineure, nous sommes d'accord. Et si l'on peut se permettre de faire les courses au Bioplanet, autant déboursé quelques euros de plus pour soutenir l'économie locale. Mais ce serait un leurre de croire que les magasins participatifs arriveront à intégrer les personnes précarisées au sein de leur clientèle dans les conditions actuelles. Tout comme il n'est pas honnête de communiquer sur une promesse de bénéficier de produits 20 % moins chers qu'ailleurs. C'est donner de faux espoirs à un public en perte de pouvoir d'achat.

IV. Les fantasmes concernant l'alimentation des précarisés

L'on entend occasionnellement que « les pauvres s'alimentent mal ! ». Mais qui sont ces pauvres ? N'est-il pas simpliste de croire qu'ils sont tous les mêmes ? Qu'ils se nourrissent tous aux chips, fricadelles, raviolis et cola ? N'est-il pas réducteur de présumer qu'une information, aussi bien organisée soit elle, puisse régler les problèmes de nutrition des personnes touchées par une forme de précarité ?

Car en réalité, c'est la majorité des Belges qui mange mal : pas assez de légumes et de fruits, trop de viande, trop de produits dits résiduels comme les snacks salés, les boissons sucrées et alcoolisées, les sucreries et chocolats.⁶ Les publics que nous rencontrons dans nos ateliers en éducation permanente sont pluriels. Et il est vrai que nous rencontrons parfois des habitudes de consommation alimentaire assez problématiques mais dans l'ensemble, les personnes rencontrées se débrouillent très bien avec le traditionnel « viande, pomme de terre, légume » au prix le plus bas car les plats préparés sont trop chers pour les familles.

Ainsi comme le souligne Lotte Damhuis, « si des différences de consommation alimentaire entre catégories sociales existent, elles sont moins le résultat d'une (mauvaise) volonté individuelle ou d'une ignorance, que le reflet d'inégalités sociales »⁷. Il n'est pas rare de voir une famille vivant dans la précarité et une famille de la classe moyenne composer les mêmes menus. La différence tient dans la qualité et le prix des aliments.

Bien manger ne coûte pas plus cher. C'est juste une question d'éducation ! Un fantasme qui a la vie dure.

⁶ Le panier belge de produits alimentaires, Bruxelles : Commission européenne, 2015, [en ligne :] <https://ec.europa.eu/social/BlobServlet?docId=14572&langId=fr>, consulté le 22 mars 2019.

⁷ T. DE SAINT POL, 2014, « Déterminants sociaux et culturels de l'alimentation », in *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique*, Paris : Inserm, 2014, p. 230, cité par L. DAMHUIS lors de son intervention au séminaire *Démocratie au service de l'assiette pour tous. Comment assurer collectivement une transition vers des systèmes alimentaires justes et durables au niveau (supra) local ?*, Saint-Servais, 19 février 2019, [en ligne :] https://www.rawad.be/sites/rawad.be/files/u64/S%C3%A9minaire%20RAWAD_19f%C3%A9v19_lotteDamhuis.pdf, consulté le 19 juillet 2019.

Pour les transitionneurs, la question des pratiques alimentaires semble résolue : **bien se nourrir, c'est acheter moins de nourriture mais de meilleure qualité. Ce qui, au final, équilibre le budget familial.**

Nous craignons cependant que ces mêmes personnes n'aient jamais été contraintes de se rabattre sur les produits blancs des supermarchés pour se nourrir.

Alors oui, quand on a l'habitude d'acheter des « produits de marque » et de la viande dans les grandes surfaces, on peut effectivement changer son mode de consommation, assainir son alimentation, manger moins de viande et plus de protéines végétales, éviter les produits transformés... Et l'on se rendra compte, en effet, que le portefeuille ne s'en porte pas plus mal.

Mais quand l'on est contraint d'acheter des produits blancs car c'est tout ce que le budget alimentaire de la famille permet de se procurer, il est difficile de faire aussi bon marché.

Pourtant des magasins participatifs sont véritablement empreints de bonnes intentions et tentent de proposer des produits à divers prix car « on essaie qu'il y en ait pour tout le monde ! ». Mais, hormis les fruits et légumes, les produits restent hors de portée pour les individus plus fragiles sur le plan économique.

Conclusions : l'intégration des personnes précarisées à un magasin participatif est-elle aussi un fantasme ?

Considérant l'**aspect financier** de la question, tout dépend où l'on vit. En Belgique, l'intégration semble encore un peu compliquée. Car parmi les valeurs fortes exprimées par les créateurs des magasins participatifs nous retrouvons la nécessité de payer les producteurs locaux au prix juste. Or, tant que la production biologique ou raisonnée ne sera pas soutenue financièrement par nos pouvoirs publics qui lui préfèrent une agriculture intensive que l'on croit plus productive mais qui est moins respectueuse de la santé et de l'environnement, il sera extrêmement compliqué de fournir des produits sains (et plus coûteux) à une population en difficulté financière.

Autre valeur forte défendue par les nouveaux coopérateurs : l'égalité de tous ! L'égalité dans la structure qui se traduit par une participation de chacun aux responsabilités et aux tâches, une horizontalité des relations et du mode de gouvernance et l'égalité face à l'alimentation saine.

Ces deux magnifiques valeurs et principes – commerce équitable et égalité de tous – sont extrêmement louables mais peuvent se montrer inconciliables dans un projet tel que le magasin participatif et coopératif. Chercher l'égalité de tous les coopérateurs (quel que soit leur portefeuille) face à une nourriture saine, c'est chercher la quadrature du cercle.

Donc, si l'on veut ouvrir les magasins participatifs proposant des produits sains aux personnes précarisées, il faut impérativement faire des concessions en matière de valeur et de principe. Deux pistes peuvent être envisagées ; l'une consiste à préférer l'équité à l'égalité et l'autre à respecter le principe de la liberté de choix.⁸

Préférer l'équité à l'égalité, c'est admettre que ne n'avons pas tous le même statut social et financier. Accepter cette réalité et intégrer le fait que les changements alimentaires ne sont pas à la portée de tous peuvent être sources de créativité pour les futurs coopérateurs. À Havelange une épicerie sociale mixte a créé un système de tickets discret (pour éviter toute stigmatisation) permettant au public précarisé d'avoir accès aux paniers proposés par la coopérative Cocoricoop.

La deuxième piste consiste à adopter une politique commerciale semblable à celle de Park Slope Food aux États-Unis qui respecte la liberté de choix du client et propose des produits de grande consommation qui ne correspondent pas forcément au cahier des charges ou à la charte d'un magasin participatif qui se limiterait de manière stricte à des produits sains. Le chaland a ainsi la possibilité de se composer un panier respectant son budget alimentaire et ses goûts du moment.

Considérant l'**aspect social**, il est nécessaire de rappeler que tous ces systèmes alternatifs d'approvisionnement alimentaire tels que GAC (Groupes d'achat en commun), GASAP (Groupes d'achat solidaires de l'agriculture

⁸ Principe expliqué dans K. DUBOIS, *Le magasin participatif et coopératif... ou comment endiguer le statut de mangeur passif*, Bruxelles : CPCP, Analyse n° 395, 2020, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/publications/magasins-participatifs-cooperatifs-1/>

paysanne) ou potagers collectifs sont encore essentiellement le fait de classes moyennes supérieures.⁹

Aussi, même si les transitionneurs ont pour objectif de faire de leur environnement immédiat un monde meilleur, force est de constater que la dynamique au sein de ces projets citoyens reproduit les inégalités sociales.¹⁰

Alors que faire pour échapper à ce travers ? Les personnes précarisées ont-elles droit, elles aussi, à monter leur propre projet en transition ? Nous avons posé la question lors d'un séminaire¹¹ et de l'avis de chercheurs, de professeurs, de médiateurs sociaux, c'est aux personnes précarisées à initier un projet de transition alimentaire, à garder la paternité de ce projet et à l'ouvrir à d'autres classes sociales au moment où elles décideront d'une mixité sociale. Des astuces ont aussi été proposées pour contrer le problème du prix des aliments et l'on nous proposait de se fournir en légumes dits « moches », etc.

Malgré cela, ce n'est pas aussi simple que cela puisse paraître. Nous avons travaillé la question avec un groupe en éducation permanente et les participants ont déclaré forfait en cours de processus : « J'ai lu tous les documents et je me rends compte que toutes les démarches à faire sont trop lourdes ; trouver un bâtiment, s'inscrire à la TVA, essayer d'agrandir le groupe... »¹². Cet avis ne faisait cependant pas l'unanimité. Certaines personnes – les plus jeunes – ont exprimé leur frustration quant à l'arrêt du projet.

Dans un autre contexte (un groupe plus important, un peu plus jeune sans doute aussi et un partenaire soutenant), il est possible que ce genre d'expériences puisse aboutir. C'est en tous cas notre conviction et notre idée de la transition juste « qui veut que les efforts de la transition écologique soient différenciés en fonction de la responsabilité et de la capacité d'action de chacun et tiennent par ailleurs compte de la vulnérabilité de tous. Ainsi, il n'est pas

⁹ A.-L. LEFIN, P.-M. BOULANGER, *Enquête sur les systèmes alimentaires locaux*, Sommebrefe : Institut pour un Développement durable, juillet 2010, [en ligne :] <http://www.iddweb.eu/docs/enquetegacs.pdf>, consulté le 16 juillet 2019.

¹⁰ L. DAMHUIS, « Alimentation durable et mixité sociale : soucis démocratiques ou idéaux élitistes ? », *Démocratie*, n°5, mai 2019, [en ligne :] <http://revue-democratie.be/images/articles-en-pdf/aidealimentaire-min.pdf>, consulté le 16 juillet 2019.

¹¹ Événement RWAD, *La démocratie au service de l'assiette pour tous*, Namur 19 décembre 2019.

¹² Extraits d'un compte-rendu en éducation permanente, 2019.

envisageable que la lutte contre le changement climatique se fasse au détriment des travailleurs les plus vulnérables socialement et souvent relativement peu responsables d'émissions. »¹³

Cependant, il faut être conscient que le déploiement d'énergie sera plus important que dans le cas d'un magasin monté par des personnes plus aisées et plus éduquées. Car non seulement il faut former les coopérateurs dans quelques domaines tels que le droit des coopérateurs, la comptabilité de base, etc. mais il faut aussi trouver les filières locales d'approvisionnement à un prix intéressant. Passer par une étape intermédiaire en organisant un GAC se révélerait un bon test pour l'organisation de l'équipe et la mise en confiance des participants.

S'il faut résumer, retenons :

1. qu'un magasin participatif et coopératif – axé sur une alimentation saine – et qui est déjà sur les rails, a peu de chances d'intégrer a posteriori les personnes les plus fragiles. Suffisamment d'études démontrent le mariage difficile entre leurs préoccupations, rythmes de vie, langage, etc.
2. qu'un magasin participatif et coopératif peut être une solution à la précarité alimentaire à condition :
 - de laisser l'initiative de la création aux personnes les plus fragilisées ;
 - d'encadrer et former les coopérateurs pour pallier aux éventuelles lacunes (droit, comptabilité...) ;
 - de trouver des filières d'approvisionnement à un prix suffisamment attractif pour les détourner des magasins classiques ;
 - de respecter le principe de la liberté de choix et consentir à faire quelques entorses au principe de l'alimentation saine coûte que coûte.

¹³ F. HERINCKX, « La transition juste : de quoi s'agit-il et quelle est son importance dans les négociations pour le climat ? », ULBinsideCOPS.com, s. d., [en ligne :] <http://www.ulbinsidecops.com/la-transition-juste--de-quoi-srsquoagit-il-et-quelle-est-son-importance-dans-les-neacutegociations-pour-le-climat.html>, consulté le 13 mars 2019.

Nous attendons l'occasion de voir un tel projet se former. S'il est possible à New-York, peut-être verrons-nous son pendant en Belgique ?

**

Karin Dubois est diplômée en Sciences Politiques, en Sciences du Travail et en Communication. Elle est animatrice en éducation permanente et responsable de la thématique « consommation durable » au CPCP.

Annexe

	Inter-marché	Cora	Aldi	Lidl	Colruyt	Del-haize	BioDel-haize	Biopla-net	Coopéco
Produits secs – Prix/kilo									
Spaghetti	0,68	1,09	0,7	0,78	0,98	0,69	1,78	1,26	2,56
Café moulu	5,78	10,34	7,96	6,58	7,69	5,78	11,96	11,16	8,66
Chocolat à tartiner	2,65	3,85	2,65	2,65	2,65	2,65	6,62	6,63	13,83
Huile d'olive	4,29	6,61	4,29	4,29	5,32	4,3	7,58	9,98	11,92
Sucre	0,69	1,12	0,69	0,69	0,69	0,69	3,98	3,69	3,27
Farine	0,35	0,81	0,37	0,37	0,35	0,39	1,55	1,26	2,08
Fruits/légumes									
Pommes	2,5	1,69	1,59	1,85	0,99	2,17	4,69	2,49	1,95
Bananes	0,99	1,69	1,45	1	1	1,99	1,99	1,85	1,95
Oignon	1,1	1,1	1	1	0,99	1,39	1,95	1,89	1,7
Ail	19,11	9,99	5,4	5,4	4,36	5,5	9,9	6,5	5,2
Chicons	1,49	2,49	2,45	2,5	0,99	1,2	5,78	5,99	4,25
PdT	0,4	0,65	0,9	1,1	0,66	1,2	1,57	1,69	0,95
Poireaux	0,9	1,89	2,19	1,89	1,15	1,85	3,99	3,49	2,95
Carottes	1,59	1	0,8	0,99	0,85	0,9	1,39	1,59	1,2
Chou fleur	3,49	2,49	2,49	1,85	1,85	2,19	3,19	2,49	1,95
Produits frais									
Lait écrémé	0,57	1,1	0,57	0,67	0,57	0,63	1,25	1,6	1,08
Gouda	4,39	7,3	5,3	3,9	8,9	4,48	12	12,9	23,1
Yaourt nature	0,99	1,93	0,9	2,83	2,65	0,99	3,67	2,46	5,6
Yaourt fruit	1,46	2,66	1,46	3,93	1,45	1,46	4,38	5,6	6
Six oeufs	1,15	0,99	0,99	1,38	1,39	1,95	2,19	1,79	2,28
TOTAL	54,57	60,79	44,15	45,65	45,75	42,4	91,41	86,31	102,48
	Inter-marché	Cora	Aldi	Lidl	Colruyt	Del-haize	BioDel-haize	Biopla-net	Coopéco

Pour aller plus loin...

- DUSSELDORF C., *L'accès à une alimentation pour tous Saine, équilibrée et de qualité*, Bruxelles : CPCP, « Analyses », novembre 2016, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/wp-content/uploads/2019/05/alimentation-saine.pdf>.
- TADLI D., *Transition et simplicité volontaire... Une solution pour ceux qui n'ont pas d'option ?*, Bruxelles : CPCP, « Analyses », 2018, [en ligne :] http://www.cpcp.be/wp-content/uploads/2018/01/transition_simplicité_volontaire.pdf.
- Le projet Solenprim : <https://solenprim.com>.

DUBOIS Karin, *Les magasins coopératifs et participatifs ne sont pas une solution à la précarité alimentaire à moins que...*, Bruxelles : CPCP, Analyse n° 396, 2020, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/publications/magasins-participatifs-cooperatifs-2>.

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Bien manger ne serait qu'une question d'éducation... et ne serait pas si cher... Vraiment ? Dans ce cas, la création d'un magasin participatif par un groupe de citoyens devrait pouvoir répondre à la précarité alimentaire, non ? Surtout qu'on les annonce moins chers que les magasins traditionnels. Si c'est une des clés pour répondre aux problèmes alimentaires, cela mérite de s'y intéresser. Petite enquête au sein de ces magasins particuliers.

Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Églises, 45 – 1000 Bruxelles

02 238 01 00 | info@cpcp.be | www.cpcp.be



Chaque jour, des nouvelles du front !

www.facebook.com/CPCPasbl

Toutes nos publications sont disponibles en téléchargement libre :
www.cpcp.be/publications/