

Le boum des GAS...

On les appelle GAS (Groupe ou Groupement d'Achat Solidaire), GAC (Groupement d'Achats Communs) ou encore GASAP (Groupements d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne). Pour faire simple, nous les appellerons dorénavant GAA (Groupe d'Achat Alternatif). Combien sont-ils exactement en Wallonie et à Bruxelles ? Difficile à dire. Contrairement à leurs homologues flamands, les « Voedselteams », ils ne sont pas encore, pour l'instant, regroupés au sein d'une fédération unique. A Bruxelles, la plupart des GAA se retrouvent dans l'association « Le Rézo des GASAP » », en Wallonie certains se retrouvent dans le mouvement « Nature et Progrès ». Par ailleurs, l'association « Saveurs Paysannes » créée en 2007 par la FUGEA s'est donné pour objectif de jouer un rôle de facilitateur et de rassembler l'information sur les différentes initiatives existant en Wallonie dans le domaine des circuits courts d'approvisionnement alimentaire (dont les GAA sont une des variantes). On trouvera sur leur site¹ une liste (non-exhaustive) de systèmes existant en Wallonie.

Si on ne connaît pas leur nombre exact, en revanche, on sait² que la grande majorité d'entre eux n'a guère plus de 6 ou 7 ans d'existence même si certains ont vu le jour depuis bien plus longtemps. Ainsi, il existe un GAA à Seraing depuis 1987. Mais, dans l'ensemble il s'agit bien d'un phénomène récent, en tous cas en Wallonie et à Bruxelles.

Que se passe-t-il au sein d'un GAA ? Un nombre oscillant entre 10 et 40 de ménages (mais plus souvent entre 10 et 20) décident d'acheter en commun auprès d'un ou plusieurs producteurs connus, un certain nombre de produits, le plus souvent alimentaires, dont ils assurent eux-mêmes la distribution. Ils se débrouillent pour trouver un local où stocker les produits, se répartissent les tâches telles que l'enregistrement des commandes, la collecte de l'argent pour payer le ou les producteurs, la permanence aux heures fixées dans le lieu où les ménages peuvent retirer leur commande, l'organisation des réunions, et, de façon générale, l'animation du groupe. Même si l'objet premier du GAA est l'accès à une forme d'alimentation et d'approvisionnement aux antipodes du modèle de la consommation de masse, autour de la nourriture et à partir d'elles, d'autres activités se déploient souvent, des liens humains se tissent, des échanges ont lieu, des discours se construisent. Car ce que l'on vient chercher dans un GAA, pour la plupart, ce n'est pas seulement une nourriture de qualité, c'est aussi de la convivialité, du lien social, du sens. Dans le fond, peut-être ces « suppléments d'âme » font-ils partie de ce qu'il faut entendre par « nourriture de qualité », d'une qualité véritablement totale qui déborderait le simple produit final pour englober l'ensemble du processus de production et de distribution ?

¹ http://www.saveurspaysannes.be/m/index.php?option=com_content&view=article&id=106&Itemid=50

² Les informations présentées ici proviennent d'une enquête menée par l'Institut pour un Développement Durable auprès des GAA de Wallonie et de Bruxelles, enquête réalisée dans le cadre du projet de recherche « Consensus » financé par le Service Public Fédéral « Recherche Scientifique » et réalisé en partenariat avec le Centre d'Etudes du Développement Durable de l'ULB et le Centrum Voor Duurzame Ontwikkeling de l'Université de Gand. Pour le rapport complet voir : A.-L Lefin et P.-M Boulanger (2010) : « Enquête sur les systèmes alimentaires locaux. Présentation des résultats ». IDD, Ottignies. Téléchargeable à l'adresse suivante : « <http://www.iddweb.eu/docs/enquetegacs.pdf> »

Comme tous les consommateurs aujourd'hui, les membres d'un GAA sont à la recherche d'une alimentation saine. Or, à l'évidence, il existe de nombreuses conceptions, définitions et critères de ce qu'est une nourriture saine, au point que le consommateur, dans bien des cas, ne sait plus à quel « sain » se vouer... A celui, techno-bureaucratique de l'AFSCA ? A celui des publicités pour les produits dits allégés ou « naturels » de l'industrie agro-alimentaire ? A celui que garantissent ces labels de plus en plus opaques et de plus en plus nombreux au point de se concurrencer l'un l'autre ? Pour les mangeurs des GAA, une alimentation saine est une alimentation « naturelle ». Notons en passant qu'on assiste ici à un curieux retournement. La cuisine et les différents modes de traitement des aliments sont une transformation de nature en culture dans le but de domestiquer un produit sauvage et donc, potentiellement dangereux. Car, pendant des siècles, c'est la nature qui a été perçue comme dangereuse, et la culture, au contraire, était un facteur de rassurance. Mais aujourd'hui, la dangerosité semble avoir changé de camp. Dorénavant, pour les mangeurs des GAA mais, aussi bien, pour beaucoup de consommateurs traumatisés par les crises qui se sont succédées : ESB, peste aviaire, langue bleue et autres, le risque, dorénavant, vient de la culture (les procédés de l'industrie agro-alimentaire) et c'est la nature qui nous paraît bénigne.

Pour les GAA, un produit sain est un produit dont on connaît l'origine, l'histoire, le parcours, de la semence à l'assiette, un parcours où nulle intervention suspecte de la chimie ou du génie génétique n'est venue interférer avec le cours que la nature dicte à la croissance et au développement des végétaux et des animaux. D'où l'importance de la proximité entre producteur et consommateur et de l'adéquation du produit aux conditions propres du lieu, du terroir, du climat. Il s'agit donc ici aussi, comme dans l'alimentation de masse, de traçabilité, mais on voit que c'est une traçabilité très différente de celle, bureaucratique et impersonnelle, dont s'occupe un organisme comme l'AFSCA. Ce qui la garantit, ce ne sont pas des certificats ou des labels octroyés par des organismes ou des administrations anonymes mais la connaissance personnelle du producteur, de ses produits et de son activité.

C'est pourquoi les GAA sont à la recherche d'aliments à forte identité locale et même « sociale ». Le légume, la volaille, le fromage, etc., qui intéresse le mangeur des GAA est fortement personnalisé : on connaît son origine, son lieu de production, le nom, le prénom et même parfois le visage de celui ou celle qui l'a produit, les conditions et les méthodes de culture ou de transformation mises en œuvre, bref tout ce qui contribue à faire de ce produit quelque chose d'unique, de différent de tous les autres produits apparemment similaires. Une carotte est une carotte est une carotte ? Faux : celle-ci est une « demi-longue de Luc », cultivée par M. et sa femme E. dans leur ferme de L. sans engrais et sans pesticides. On se démarque ici au maximum de ces produits sans feu ni lieu, anonymes, sans racines, standardisés et sans personnalité de l'industrie agro-alimentaire, ces « Objets Comestibles Non Identifiés » (selon l'heureuse formule de Clause Fischler) qui peuplent les linéaires des hyper et des supermarchés. Cette insistance sur l'identité territoriale et culturelle du produit alimentaire et sur le lien humain entre producteur et consommateur inscrit les GAA dans un mouvement plus général que l'on pourrait qualifier de « dé-marchandisation » de la consommation alimentaire.

L'extension de la consommation alimentaire de masse à partir des années 1960 a coïncidé avec une augmentation considérable de l'autonomie individuelle en matière de pratiques alimentaires (choix des aliments, horaires de prise de nourriture, rituels des repas) au point que Fischler a pu parler à ce propos de « gastro-anomie ». On a alors assisté, dans la plupart des pays occidentaux (mais avec une

intensité variable) à une disparition progressive des principaux repères normatifs qui encadraient jusqu'alors la prise de nourriture que ce soit en termes de rythme et de périodicité des repas, de composition des menus, de modes de cuisson, etc ... Le développement récent des GAA ainsi que d'autres pratiques alternatives comme le « slow food » marque-t-il comme le retour à une certaine re-normalisation des pratiques alimentaires ? Dans les GAA, le consommateur renonce à une part de liberté de choix, par exemple en acceptant de se voir livrer des paniers de fruits et légumes dont la composition échappe à son contrôle, en renonçant à consommer certains produits exotiques, en s'obligeant à suivre le rythme naturel de maturation des fruits et des légumes suivant le cycle des saisons. En échange, il retrouve une sorte de « gastro-nomie », une norme alimentaire qui allie souci de soi (caractère sain des aliments, saveurs retrouvées, accroissement de savoir, de compétence et de maîtrise dans la connaissance des produits, de leur vertus, des modes de préparation) et souci de l'autre : le producteur local, l'environnement. Car, même si l'écologie n'est pas nécessairement la première préoccupation de tous les participants d'un GAA, il s'agit néanmoins d'un souci largement partagé et il est clair que la démarche est porteuse de sens sur le plan environnemental. On a émis, peut-être non sans raison, des doutes quant au bilan des GAA en termes d'émissions de gaz à effet de serre. Il est à craindre que dans le domaine du transport des aliments, leur bilan soit, en effet, plus défavorable que celui de la grande distribution dont le ratio CO₂/kcal est probablement inférieur à celui des GAA du fait des économies d'échelle résultant des grandes quantités transportées par km parcouru. Mais là n'est sans doute pas l'essentiel. Indépendamment même de toute visée environnementaliste, la relocalisation du cycle production-consommation alimentaire qui est au cœur de la philosophie des GAA permet le maintien (ou le retour à) des écosystèmes domestiques diversifiés, plus riches en biodiversité, plus résilients et moins toxiques que les écosystèmes domestiques hyperspécialisés (tels que la « corn belt » aux USA ou la Pampa argentine mais aussi, à échelle nettement plus réduite, la Beauce, voire la Hesbaye...) d'où provient la majorité de l'alimentation agro-industrielle.

A quels problèmes les GAA apportent-ils une réponse ? La démarche des GAA propose une solution à différents problèmes auxquels sont confrontées trois catégories d'agents : les agriculteurs (et plus particulièrement, l'agriculture familiale), les consommateurs et la collectivité. Aux agriculteurs elle donne la possibilité de se dégager de l'emprise de la grande distribution qui met nos agriculteurs en concurrence avec les agricultures de Russie, d'Europe de l'Est voire de plus loin encore. Elle leur permet également de sortir d'un schéma productiviste axé sur la monoculture, la mécanisation et l'usage intensif d'intrants coûteux, dangereux pour la santé (la leur d'abord et celle des consommateurs ensuite) et l'environnement et qui les condamne à l'endettement, à la dépendance vis-à-vis des grands groupes agro-industriels et les expose aux effets de la spéculation mondiale sur les cours des matières agricoles. On a vu ce qu'elle apportait aux consommateurs : une alimentation saine, naturelle, de qualité et riche de sens. A la collectivité, elle apporte la possibilité d'une recréation de solidarités locales et de restauration d'un environnement moins pollué, plus riche en biodiversité et en diversité paysagère. Reste à voir si ces réponses sont les plus adéquates et les plus durables. Les GAA ont-ils un avenir et si oui, lequel? A priori, il semble bien que cette démarche soit destinée à rester très marginale, concurrencée sur sa droite par la grande distribution et sur sa gauche, par d'autres formes de circuit-courts telles que les marchés fermiers, la vente directe, ou, pourquoi pas, le retour du commerce de proximité. Selon une étude récente (juin 2010) du CRIOC, seuls 11% des consommateurs wallons et bruxellois connaissent le principe du GAA et, dans

l'échantillon interrogé, ils ne sont que 1% à y recourir. Quant aux utilisateurs potentiels, ils ne représentaient également qu'1% de l'échantillon. Les résultats seraient probablement assez différents en région flamande où les « Voedselteams » sont nettement plus répandus qu'en région wallonne mais sans changer fondamentalement le constat : il s'agit pour l'instant d'une démarche extrêmement minoritaire. L'avenir des GAA dépend de bien des choses : de l'évolution de l'agriculture, d'abord, à laquelle ils sont étroitement associés et sur laquelle ils pourront exercer une influence correspondant à leur poids dans la consommation alimentaire ; et puis, de façon générale, des politiques publiques en matière de transport, de surfaces commerciales, de fiscalité (TVA), de normes sanitaires, etc. Il dépendra bien sûr aussi de l'évolution dans nos façons de penser le bien-être, le développement, la solidarité. Le couple productivisme-consumérisme continuera-t-il à dominer notre imaginaire social et les politiques qui en sont la concrétisation ou de nouveaux modèles culturels dont les GAA constituent la préfiguration finiront-ils par s'imposer ? Mais, finalement, c'est sans doute d'abord et avant tout des membres des GAA eux-mêmes que dépend l'avenir de leur démarche : ont-ils aujourd'hui, auront-ils demain, le désir, la volonté et la capacité d'évoluer, de s'adapter, d'apprendre et de communiquer afin de la rendre de plus en plus attractive pour les producteurs comme pour les consommateurs et de lever les obstacles qui s'opposent à son extension sans sacrifier les principes fondamentaux qui l'animent ?

Paul-Marie Boulanger

Institut pour un Développement Durable