

Projet pilote de recherche partenariale LPTransition (UCL) – acteurs sociaux sur les circuits courts durables

Proposition de co-construction d'une initiative inspirée des partenariats solidaires Seikatsu

Document de préparation pour l'atelier du 19 novembre 2015

Table des matières

1	Principe général.....	1
2	Présentation de l'idée sur base du « Club de consommateurs Seikatsu »	1
3	Invitation pour le 19 novembre 2015.....	3
4	Programme du 19 novembre	3

1 Principe général

Des partenariats solidaires entre consommateurs et producteurs se sont développés dans des groupes d'achats alimentaires (GAA), comme les AMAP, les GAC, GASAP ou encore les épiceries collectives ou coopératives. En s'inspirant du modèle Seikatsu au Japon, le projet pilote sur les circuits courts durables vise à fédérer les efforts de consommateurs déjà engagés dans ces initiatives pour construire de nouveaux partenariats d'achat solidaire dans l'ensemble des filières de nourriture de base : filières lait, fromage, pain, céréales, légumes, fruits, fruits secs et autres.

Concrètement, le modèle Seikatsu se base sur la création de clubs qui fédèrent plusieurs GACs, épiceries collectives etc. sur un territoire et forment des partenariats collectifs avec des producteurs dans des filières alimentaires spécifiques. Le contrat solidaire est basé sur trois éléments principaux : (1) un système de définition commune des caractéristiques du produit entre le producteur et les consommateurs; (2) l'achat sur base de précommande collective 1 fois par semaine, par mois ou par an (selon le produit et le niveau de garantie solidaire d'achat requis) ; et (3) une mutualisation des frais de transport pour amener les denrées alimentaires dans les lieux de dépôts des GACs, épiceries collectives etc.

2 Présentation de l'idée sur base du « Club de consommateurs Seikatsu »

Le club Seikatsu est à la fois un mouvement social participatif de consommateurs au Japon (**actuellement plus de 340.000 membres actifs**) et une entreprise originale d'économie sociale.

Les valeurs défendues sont : le soutien aux produits locaux et régionaux durables, la relation directe avec les producteurs, un prix juste basé sur les coûts de production pour le producteur (et pas l'équilibre de marché), la diminution de l'emballage, le zéro stockage (par le système de pré-

commande), la diminution du gaspillage alimentaire et le soutien aux produits bio ou à faible usage d'intrants.

Le principe est simple : **des groupes d'achats collectifs (GAC-GASAP-GAS-AMAP) se fédèrent en clubs régionaux (par 40/50 groupes de 20/30 familles chacun) pour élargir l'offre de produits durables**, par le mécanisme suivant

(1) les consommateurs (entre 800 à 1500 familles pour chaque club régional) créent collectivement des partenariats pour l'ensemble des produits de base avec des producteurs de la région : **principalement produits laitiers, pain, céréales, viande (poulet, porc, bœuf, agneaux), fruits et légumes non couverts par les GAA actuellement**. Avant qu'un nouveau produit soit livré par le Club, une enquête auprès de tous les membres est conduite, ainsi qu'un test avec les emballages, la livraison etc.;

(2) pour chaque produit, le club crée un contrat d'achat solidaire avec un producteur basé sur le **principe de la pré-commande solidaire (hebdomadaire, mensuelle ou annuelle en fonction du produit et du niveau de garantie d'achat solidaire nécessaire) et un prix juste élaboré de commun accord** sur base des coûts réels pré-établis par le producteur. Dans le cas de la pré-commande mensuelle, pour que le système fonctionne, il faut que pour un produit donné, un nombre suffisant des membres place une commande chaque mois;

(3) ce système de pré-commande permet au producteur de se développer et de **planifier sa production sans gaspillage**;

(4) d'autre part cela permet d'optimiser le système de distribution vers les membres du club régional, en particulier en **mutualisant le transport du producteur vers les dépôts des GAA** et par une coordination du système de précommande entre les GAA;

(5) finalement, comme c'est un système entièrement participatif géré par les consommateurs, chaque club peut développer des actions solidaires spécifiques avec les producteurs en fonction de la volonté des membres : au Japon certains clubs développent des systèmes d'aide à la récolte, des fonds de garantie en cas de mauvaise récolte, etc.

L'avantage du système Seikatsu est d'être entièrement auto-géré par des consommateurs, qui se rencontrent dans des petits groupes (les GAA), mais participent à un mouvement de transition plus ample au sein duquel ils jouent un rôle actif.

Le club est en même temps un mouvement social, qui développe d'autres activités comme :

- La création de **conseils communautaires de l'alimentation** (*community food councils*) qui fédèrent toutes les organisations sur un territoire : coopératives, producteurs locaux, mouvements de citoyens, syndicats, associations, institutions éducatives, etc.
- **Campagnes** contre les OGM, le gaspillage, les additifs, etc.
- Propositions politiques relayées par des élus locaux qui font partie du mouvement

3 Invitation pour le 19 novembre 2015

L'idée de l'atelier 19 novembre est d'évaluer si un système de réseaux/clubs inter-GAAs pour développer de nouvelles activités de fourniture de produits au-delà des fruits et légumes peut être un projet porteur pour une recherche partenariale entre LPTransition et les acteurs sociaux. L'objectif est de co-définir, avec les chercheurs et les acteurs sociaux, la forme que pourrait prendre un tel projet et définir des axes de recherche utiles pour l'approfondir.

Seikatsu est spécifique au contexte Japonais. Le contexte Wallonie/Bruxelles part de réalités et contraintes différentes. Donc ce qu'on peut imaginer sera également spécifique au contexte Wallonie/Bruxelles et aux acteurs présents qui sont motivés par la proposition.

Néanmoins, l'on pourrait utiliser les différents éléments du modèle Seikatsu (aspect mouvement social, système de solidarité avec les fermiers, système participatif de certification, conseils communautaires de l'alimentation, enquête consommateurs, etc.) pour structurer le débat autour d'un projet de développement des circuits courts à partir du réseau des GAA sur l'ensemble des filières de nourriture de base

Les résultats de la journée seront importants pour nourrir les débats pour les événements ultérieurs

- L'atelier sur le sentier « circuits-courts » du 28 avril 2016 lors du Forum co-création (cf. <http://lptransition.uclouvain.be/news-events.html>)
- Les assises de l'agro-écologie et de l'alimentation durable (en 2016)
- La réunion avec les producteurs (en février 2016), organisée par la Maison du Développement Durable à Louvain-la-Neuve

4 Programme du 19 novembre

12:30 : *salle "La Fleur de Sel"(*)*

Accueil des participants et repas autour du projet « 1 midi parfait » (des sandwichs sains, locaux et à prix démocratique + animation), organisé par le Service d'aide aux étudiants et l'asbl Univers Santé)

14:00-14:30 : *auditoire Thomas More 51*

Introduction à l'après-midi par Philippe Baret, Olivier De Schutter et Geoffrey Pleyers

14:30-15:00 : *auditoire Thomas More 51*

Tour de table des participants et présentation des différentes composantes du système Seikatsu (aspect mouvement social, système de solidarité avec les fermiers, système participative de certification, conseils communaux de l'alimentation, enquête consommateurs, etc.)

15:00–15:45 : *auditoires Thomas More 72-73-74*

«World café» : réunion par six tables de 8/10 personnes pour discuter la proposition par diagramme «SWOT» (Forces, faiblesses, opportunités, menaces); puis mise en commun du résultat et discussion générale sur une proposition commune de projet de recherche partenariale.

./..

15:45-16:00 : Pause café

16:00 : *auditoire Thomas More 51*

Rapport en plénière des résultats de chaque table, ainsi que les éléments de convergence.

Réaction du panel (2 académiques, 2 acteurs sociétaux). Puis discussion plénière avec le public.

() La Fleur de Sel : Place Rabelais 49, 1348 Louvain-la-Neuve (derrière le théâtre Jean-Villar)*

Collège Thomas More : Faculté de Droit, Place Montesquieu 2, 1348 Louvain-la-Neuve
