



GENÈVE *Un supermarché paysan devrait voir le jour dans le futur quartier des Vergers, à Meyrin. Il impliquera producteurs, artisans et consommateurs.*

Redonner une éthique à la consommation

FLORIAN ERARD

Idée novatrice, le supermarché participatif paysan (SPP) verra le jour au sein de l'écoquartier des Vergers, à Meyrin (GE), dont le chantier devrait aboutir en 2018 pour accueillir 1250 ménages. L'édition 2015 de la Bourse cantonale du développement durable a d'ailleurs primé le projet. Le concept? Impliquer producteurs, artisans et consommateurs dans la prise de décision et la gestion du supermarché. Un gérant, organisant stocks et plannings, ainsi qu'un employé de caisse à 50% garantiront le bon fonctionnement du magasin. A Brooklyn et à Paris, des coopératives similaires existent, mais le défi du SPP est d'aller plus loin: les coopérateurs ne se limiteront pas à une relation vendeur-acheteur comme c'est souvent le cas, ils développeront une synergie.

Concrètement, paysans et maraîchers seront présents à tour de rôle dans ce magasin pour présenter leurs produits et leurs méthodes de production. Ils ouvriront également les portes de leur exploitation de temps à autre. Les transformateurs, tels que le boulanger, le laitier ou le boucher, établis ailleurs dans l'écoquartier, fourniront le supermarché et assureront une présence régulière pour échanger, informer à propos de leur métier et même proposer des cours ou des ateliers. Les consommateurs membres de la coopérative du SPP devront, pour leur part, consacrer un peu de leur temps à la gestion du magasin, du nettoyage à la comptabilité, ainsi qu'à la vente des produits. A noter que le supermarché est ouvert à tous. Nul besoin d'être un membre de la coopérative pour s'y approvisionner.

Une nouvelle manière de consommer

«Nous voulons changer le rapport à l'alimentation et à la consommation», explique Marie-Emmanuelle Ezan, trésorière de la coopérative du SPP. En effet, le supermarché, au-delà d'un lieu où s'achète nourriture et biens non alimentaires, deviendra un espace d'échange, éducatif et instructif. Les consommateurs sauront ce qu'ils mangent, étant en contact direct avec les producteurs et arti-



Plusieurs coopératives maraîchères sont présentes à Genève (ici les Jardins des Charrotons). Mais le projet des Vergers se montre plus ambitieux, puisque le supermarché participatif impliquera un quartier de 1250 ménages. JPDS

sans, eux-mêmes attentifs à proposer des produits issus de l'agriculture biologique et à kilomètre zéro. Tous pourront échanger et apprendre les uns des autres. L'occasion aussi de réfléchir sur le mode de consommation actuel. «Il y aura beaucoup d'aliments en vrac et peu d'emballages», précise Bastien Flück, secrétaire de la coopérative du SPP. «Les invendus seront récupérés par l'auberge des Vergers et de temps à autre une fête des invendus, avec repas offert, pourrait avoir lieu, ce qui serait l'occasion de créer du lien social.» D'ailleurs, un café, hébergé par le supermarché, fera office de lieu de rencontre.

Attirer du monde

Quant aux produits non alimentaires (cosmétiques, produits de nettoyage, etc.), la coopérative est à la recherche de fournisseurs qui proposent des produits éthiques et respectueux de l'environnement.

Pour garantir sa pérennité, le SPP doit bien sûr s'assurer une affluence suffisante. La coopérative annonce qu'elle comptabilise d'ores et déjà une trentaine de coopérateurs, mais son objectif est de cent personnes pour la fin de l'année et de mille pour 2018. Quinze producteurs locaux ont également été contactés. Certains d'entre eux se sont déjà annoncés comme coopérateurs. Le nombre de consommateurs sera aussi déterminant. D'après les estimations réalisées en début d'année par la coopérative, les 1250 ménages devraient dépenser un quart de leur budget dédié à la nourriture dans ce supermarché. Une centaine de ménages résidant hors du quartier pourraient dépenser dans les mêmes proportions. Œuvrant pour le SPP, les membres de la coopérative auront droit à des prix réduits. Et pour ceux qui ne pourraient pas donner de leur temps à l'établissement? «Ils paie-

ront des prix justes (*les marges dégagées n'excéderont pas 20% à 24%, contrairement aux 30% et plus des grandes surfaces, ndlr*), à savoir qu'ils permettront la juste rétribution des producteurs et artisans. Toutefois, nous réfléchissons à la création de statuts permettant, par simple cotisation, de devenir coopérateur», clarifie M. Flück. Autre méthode pour fidéliser du monde, la coopérative planche actuellement sur une monnaie complémentaire qui aurait cours dans le quartier des Vergers. Cela pousserait alors les habitants à consommer dans le quartier.

En attendant la fin des travaux en 2018, les premiers habitants, qui arriveront en 2016, pourront déjà profiter de la coopérative puisqu'elle prendra la forme d'un marché. Toute personne désireuse de devenir membre de la coopérative peut déjà le faire via le site internet du SPP. spp-vergers.ch

TROIS QUESTIONS À...

Reto Cadotsch



Agriculteur bio de Landecy et responsable de la recherche de filières fournissant le supermarché participatif paysan (SPP).

1. Pourquoi vous êtes-vous lancé dans le projet du SPP?

A titre personnel, parce que je fais partie de coopératives participatives et promeus l'agriculture contractuelle. Mais plus largement parce que ce projet est l'occasion de réfléchir à l'alimentation et à l'approvisionnement de tout un quartier. D'habitude, lorsque se construisent des immeubles, il y a vingt-cinq ou cinquante logements tout au plus. Aux Vergers, c'est un quartier entier [1250 ménages] qui sera bâti! De plus, un tel projet est important parce qu'il permettra d'éviter les filières industrielles impliquant beaucoup de transport et d'emballages. Ce ne sont pas moins de 25% d'énergie qui pourrait être économisée avec un SPP privilégiant des filières locales.


2. Mais est-il possible de voir le SPP fourni seulement par des producteurs locaux?

C'est un idéal pour l'instant. En réalité, au début, nous aurons beaucoup de concessions à faire. Je pense que nous aurons un taux de 20% de produits de provenance locale. Le but est de s'améliorer chaque année. Il est cependant difficile de trouver un agriculteur qui n'est pas dans la grande distribution. Nous sommes en recherche. Par exemple, à Genève, il est très compliqué de trouver des petits producteurs de lait. Nous devons aussi prospecter de l'autre côté de la frontière pour améliorer nos chances. L'objectif est de mettre sous contrat entre cinquante et cent hectares pour fournir le SPP.


3. Qu'attendez-vous du SPP?

Le SPP exigera des producteurs un grand investissement. Il faudra passer du temps au magasin pour échanger. J'attends donc du supermarché qu'il crée un lien entre les producteurs et les consommateurs de manière à ce que les gens considèrent les fermes, qui alimentent le SPP, comme leur jardin. Je pense aussi que cela permettra ainsi à tous les acteurs du SPP de mieux maîtriser les filières.

PROPOS RECUEILLIS PAR FED

 Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme

Le contenu de cette page est réalisé par la rédaction du *Courrier*. Il n'engage que sa responsabilité. La Fondation Charles Léopold Mayer pour le progrès de l'homme soutient cette nouvelle rubrique.



Je m'abonne au Courrier

- 39.- Essai 5 jours (2 mois) (papier + pdf + site web)
- 319.- 5 jours (1^{ère} année)* (papier + pdf + site web)
- 29.- Essai AboCombi (2 mois) (pdf + papier w-e + site web)
- 279.- AboCombi 1 an (pdf + papier week-end + site web)
- 20.- Essai Web (2 mois) (pdf + site web)
- 219.- Web 1 an (pdf + site web)
- 139.- Week-end 1 an (ven-sam-dim) (papier + pdf)

* Rabais AVS/AI, Chômage et étudiant sur demande au 809 55 55 ou abo@lecourrier.ch

LE COURRIER

Nom

Prénom

Adresse

NPA - Localité

Téléphone

Courriel

Coupon à retourner par poste **Le Courrier - Service des abonnements - Rue de la Truite 3 - CP 238 - 1211 Genève 8**, fax 022 809 55 67 ou courriel abo@lecourrier.ch