

Sommaire

Qu'est-ce qu'un GAC ?	2
Avantages d'un GAC.....	2
Inconvénients d'un GAC.....	2
La production bio de petits fruits rouges	3
Situation en Wallonie.....	3
Qui sont les producteurs de fraises et petits fruits rouges ?.....	3
La demande des transformateurs.....	4
Focus sur un producteur : Edouard Menet	4
Exemple de bon de commande pour un groupement d'achat.....	5
En conclusion.....	6
Ressources.....	6

Qu'est-ce qu'un GAC ?

Un Groupe d'Achats Commun est un groupe de personnes qui se réunissent régulièrement pour acheter ensemble des produits de qualités, en soutenant les producteurs et transformateurs locaux, ainsi que des modes de productions équitables et plus respectueux de l'environnement. C'est un engagement réciproque entre producteurs et consommateurs.

Le GAC n'est pas seulement une alternative à la grande distribution, c'est aussi un lieu d'échange et de rencontre entre ses membres, en lien direct avec les producteurs. C'est un système autogéré par ses membres qui participent librement à son fonctionnement selon leurs disponibilités.

Une fois les partenariats établis (quels produits, en quelles quantités, à quelle fréquence, ...), les membres d'un GAC peuvent lancer les (premières) commandes. Cela implique de disposer d'un local où se passera la distribution. Les commandes sont centralisées et transmises au(x) producteur(s) à une fréquence variable (d'une fois par semaine à trois fois par an). A tour de rôle, en fonction des disponibilités des membres du GAC, ils participent aux différentes tâches (comptabilité, envoi et réception de la commande, répartition au sein du groupe etc.).

Il y a (en mai 2016) 156 GAC en Wallonie et à Bruxelles (14 en 2003, le premier à Mouscron en 1978).

Avantages d'un GAC

- Pour le producteur / transformateur :
 - En fournissant un groupe d'achat, le producteur et/ou transformateur vend au juste prix et augmente son autonomie par rapport à la distribution agro-industrielle qui lui impose des conditions de vente et de production souvent défavorables ;
 - Il s'engage dans une relation directe avec les consommateurs, plus valorisante : son travail et son savoir-faire sont reconnus ;
 - Il augmente sa visibilité ;
 - Il peut tenir compte des demandes des consommateurs et adapter / planifier sa production en fonction de leurs envies.
- Pour le consommateur :
 - Il a l'assurance de consommer des produits locaux et de qualité : la traçabilité des produits est directe puisqu'il connaît leur origine exacte ;
 - Il favorise la diversité des productions (y compris celles de faible volume) et diminue les gaspillages en manutention, transports et emballages ;
 - Comme il n'y a pas d'intermédiaires commerciaux, cela rend le prix de l'alimentation biologique plus accessible ;

Inconvénients d'un GAC

- Pour le producteur / transformateur :
 - La préparation des conditionnements, la logistique, parfois l'animation du GAC, ... demandent du temps et des compétences autres que la « simple » production ;
 - Si le producteur est tenu par des engagements, il peut devoir se déplacer pour livrer de faibles quantités ;
 - Il doit fournir des volumes constants et suffisants tout au long de l'engagement de production ;
 - Les problèmes climatiques ou de nuisibles deviennent plus pressants ;

- Pour les membres du GAC
 - Poids de la charge de travail s'il n'y a pas assez de personnes ressources et / ou si les porteurs initiaux du projet, ne trouvent pas des relais après la phase de démarrage du projet ;
 - Risques de conflits de personnes, pour des points sensibles, comme la trésorerie ;
 - Si les producteurs ne livrent pas, ils doivent organiser le transport, qui doit se faire le plus vite possible (soit avec un véhicule personnel, soit un véhicule spécifique loué, ...)

La production bio de petits fruits rouges

Situation en Wallonie

A l'été 2015, d'après les chiffres de l'asbl GFW, il y a sous culture bio, +/- 30 ha de fraises et +/- 5 ha de petits fruits rouges (20% des petits fruits rouges wallons). L'offre est loin de rencontrer la demande en petits fruits bio, même si la superficie de production fruitière bio (tous fruits confondus) en Wallonie, est en croissance (+53% entre 2014 et 2015).

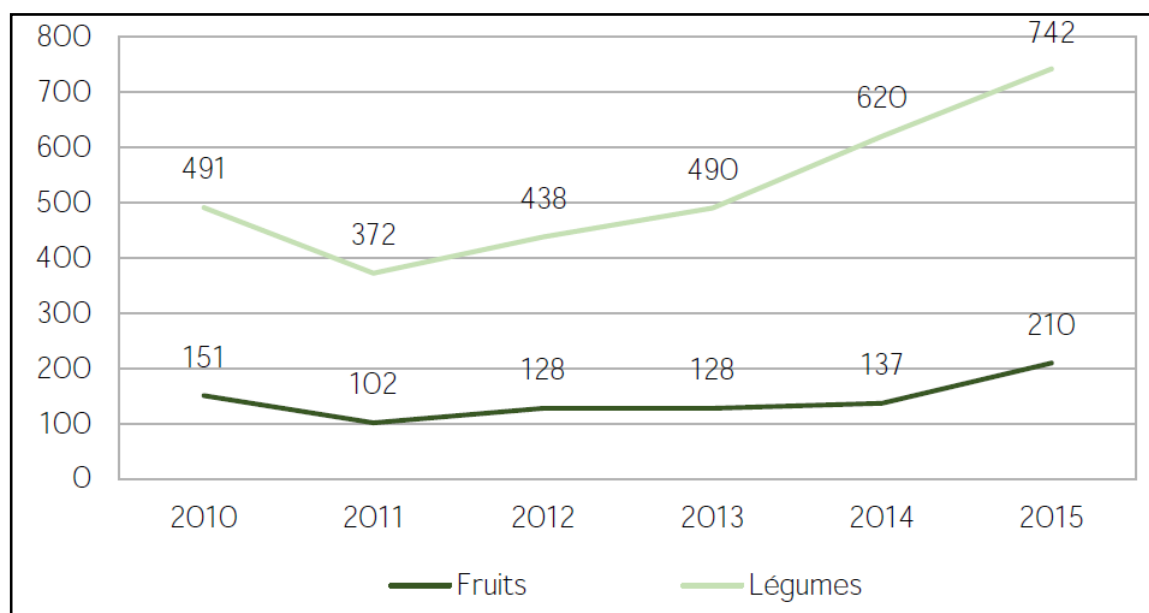


Figure 1 : Evolution des superficies de cultures de légumes et fruits bio en Wallonie (ha) (source : BioWallonie)

La filière « petits fruits rouges + fraises bio » est une filière à organiser (notons qu'elle fait la distinction entre « fraises » et « petits fruits rouges »). Les fraises (produit d'appel au printemps) et les petits fruits rouges sont de plus en plus demandés par les consommateurs de produits bio, chez lesquels la consommation de fruits est plus importante que chez les consommateurs de produits conventionnels.

Qui sont les producteurs de fraises et petits fruits rouges ?

« LeClicLocal.be » est une plate forme web qui a pour objectif de faciliter l'achat de produits locaux et de saison au niveau des collectivités. C'est aussi un outil de recherche de producteurs de petits fruits rouges en région wallonne. Ainsi, une recherche des producteurs de fraises dans un rayon de 250 Km autour de Liège (de façon à couvrir toute la Wallonie), renvoie 22 producteurs enregistrés, dont seulement 3 sont certifiés bio.

Producteur + localité	Site web	Production	Mode de vente
<i>Les légumes Bio de Nodebais</i> Hamme-Mille 1320	http://www.monpanierbio.eu	Fraises + fruits GPFL	Panier de fruits à 8 € Agricovert
<i>La ferme du Peuplier</i> Bossut-Gottechain 1390	http://fermedupeuplier.weebly.com (site en construction)	Fraises +fruits autres collègues	Marchés
<i>Les deux choux de table</i> Quenast 1430	Non disponible	Fraise, framboise, rhubarbe	Non précisé
Autres producteurs bio			
<i>Au rythme des saisons</i> Houtain-St-Siméon 4682	http://www.aurythmedessaisons.be (avec calendrier des saisons)	Fraise, Framboise, groseille, mûres	Panier, vente au détail, commande via Web
<i>Edouard Menet</i> Carnières 7141	http://www.petitsfruits.be (avec calendrier des saisons)	Framboises rouges, physalis, tayberries, groseilles rouges, cassis, groseilles blanches, casseilles, groseilles à maquereaux, mures, myrtilles, fraises <u>Spécialités</u> : Framboises jaunes, pourpres, noires, du Japon, myrtilles sauvages, Baies d'Aronia	Groupe d'achat Restaurateurs Particuliers

La vente directe est privilégiée par ces producteurs bio. En conventionnel, la vente directe (y compris auto-cueillette) de produits frais et la vente sous forme de produits transformés (confiture, sirop de fruits) sont les débouchés les plus courants.

La demande des transformateurs

Comme pour toute production industrielle, une production régulière en volumes et qualité (et à un prix juste) est nécessaire ; la faible production actuelle ne permet pas de rencontrer la demande des transformateurs qui seraient intéressés par des fraises et petits fruits rouges, pour les transformer en jus divers, confitures et produits laitiers. Les régions au climat plus favorable et à la filière organisée sont de fortes concurrentes pour la Wallonie.

Focus sur un producteur : Edouard Menet

Edouard Menet s'est lancé dans la production des petits fruits rouges en 2010. Sur 50 ares, sans mécanisation et certifié bio, il cultive maintenant 25 variétés différentes de fraises, framboises, groseilles, mûres, myrtilles, ainsi que des nouveautés pour le marché belge, comme les baies d'Aronia ou la Tayberry. Cultures très techniques, il a développé au fil des ans, une vision de cette filière, dont il est maintenant en quelque sorte, la référence.

La récolte est manuelle, les petits fruits étant fragiles ; après la récolte, les fruits sont emballés dans des barquettes en cellulose moulée compostable (de 150g, 250g ou 500g), ils ne peuvent être conservés plus d'une semaine en frigo.

Edouard Menet commercialise l'essentiel de sa production sous forme de paniers de fruits à des GASAP de la région de Bruxelles. Les particuliers et les restaurateurs peuvent également passer commande, via un formulaire excel accessible depuis le site internet <http://www.petitsfruits.be>. Il livre des fruits de juin à octobre, selon un calendrier des saisons, également disponible en ligne.

Bon de commande pour un groupement d'achat -2016

Nom du groupement d'achat :

Livraison oui -non

Adresse du point de livraison :

Présence d'un frigo sur le lieu:

OUI - NON

Jour(s) et heures possibles de livraison/enlèvement (ex: mer) :



notez le nombre

	Semaine du	Disponibilité (pouvant varier en fct de la saison)	Pack 8€	Pack 15€
SEMAINE 1	6/06/2016	fraises,		
SEMAINE 2	13/06/2016	Groseilles à grappes, tayberry, fraises		
SEMAINE 3	20/06/2016	Framboises rouges, groseilles à grappes, tayberry, fraises		
SEMAINE 4	27/06/2016	Myrtilles, Framboises rouges et jaunes, groseilles à grappes		
SEMAINE 5	4/07/2016	Myrtilles, Framboises rouges et jaunes, groseilles à grappes, à maquereaux		
SEMAINE 6	11/07/2016	Myrtilles, Framboises rouges et noires, cassis, casseilles, groseilles à grappes, mûres		
SEMAINE 7	18/07/2016	Myrtilles, Framboises rouges et noires, cassis, casseilles, groseilles à grappes, à maquereaux, mûres, myrtilles sauvage		
SEMAINE 8	25/07/2016	Myrtilles, Framboises rouges et noires, du Japon, cassis, casseilles, physalis pruinosa groseilles à grappes, à maquereaux, mûres, myrtilles sauvage		
SEMAINE 9	1/08/2016	Myrtilles, Framboises rouges, cassis, groseilles à grappes, physalis, mini-tomates à maquereaux, mûres, framboises du japon		
SEMAINE 10	8/08/2016	Myrtilles, Framboises rouges, groseilles à grappes, physalis, mini-tomates sucrées à maquereaux, mûres, framboise de japon et noires		
SEMAINE 11	15/08/2016	Myrtilles, Framboises rouges, groseilles à grappes, physalis mûres, framboise du japon etnoires		
SEMAINE 12	22/08/2016	Myrtilles, Framboises rouges, mûres, physalis, mini-tomates sucrées		
SEMAINE 13	29/08/2016	Myrtilles, Framboises rouges, mûres, physalis, mini-tomates sucrées		
SEMAINE 14	5/09/2016	Myrtilles, Framboises rouges, physalis, mini-tomates sucrées		
SEMAINE 15	12/09/2016	Myrtilles, Framboises rouge et jaune, physalis, mini-tomates sucrées		
SEMAINE 16	19/09/2016	Framboises rouges et jaunes, mûres, aronia, mini-tomates sucrées		

SEMAINE 17	26/09/2016	Framboises rouges, aronia, physalis, mini-tomates sucrées		
SEMAINE 18	3/10/2016	Framboises rouges , physalis		
SEMAINE 19	10/10/2016	Framboises rouges, physalis		
SEMAINE 20	17/10/2016	Framboises rouges, physalis		
Somme totale TVAC =			€ 0,00	

A renvoyer à info@petitsfruits.be / Edouard Menet rue Alphonse Vanrome 90 7141 Morlanwelz 0472/250838

avant le 20 mai pour
juin/juillet/mi-août
avant le 5 août pour mi-
août/septembre/octobre

Un pack 8€ contient environ 600g à 800 g de fruits de la saison

Un pack de 15 euros contient entre 1kg et 1,6kg de fruits de saison

Nous nous efforçons à vous fournir un maximum de diversité en fonction de la période.

Voici les prix au kilo par fruit, à titre indicatif :

Groseilles à grappes rouges et cassis	Framboises rouges, physalis	Spécialités : framboises jaunes, noire, du Japon, myrtilles sauvages,	Aronia
€ 6,00	€ 15,00	€ 20,00	€ 8,00
Mûres	Groseilles à maquereaux	casseilles, groseilles blanches, mini-tomates sucrées	Fraises
€ 13,00	€ 12,00	€ 9,00	10,00 €

En conclusion

La filière de petits fruits rouges en Wallonie est à organiser, mais il y a une demande certaine pour ces fruits. La commercialisation via un groupement d'achat permet de livrer des volumes importants, dans un conditionnement standardisé, facilement manipulable (barquettes regroupées dans de plus grandes caisses consignées), et à des dates déterminées, ce qui facilite la planification et l'organisation du travail.

Par contre, l'engagement sur les volumes et les délais de livraison devient une contrainte quand la météo est défavorable et anéantit les récoltes (comme au printemps 2016 pour les fraises de pleine terre). La diversification des productions contribue alors à combler les déficits de vente de certaines variétés.

Ressources

Sites internet <http://www.biowallonie.be>
<http://www.petitsfruits.be>
<http://www.gasap.be>
<http://www.leclicloca.be>

Documents « Itinéraire bio, n°23 », 07-08/2015, Biowallonie

« Les circuits courts solidaires et durables en Wallonie », CREDAL CONSEIL, Février 2013

Contacts

Paul Vandamme, un des fondateurs du GAC de Trooz

Mike Cuypers, un des fondateurs du GAC d'Anthisnes (retiré maintenant)