

# Manger sain et solidaire dans le bassin de Longwy...

*Circuit plus court que celui de la grande distribution, producteurs locaux sollicités, légumes ou fruits sortis de terre sans chimie, convivialité : le Groupement d'achat solidaire des Pays lorrains, sur les rails depuis quelques semaines, se développe autour d'enjeux majeurs pour l'homme et l'environnement.*

**T**omate cultivée au Maroc ou en Amérique du Sud, et consommée à Longwy, après plusieurs milliers de kilomètres en avion. Ce "miracle" a une raison d'être : la grande distribution. Et des stimulants : les conservateurs chimiques ou les engrais. « Si on continue comme ça, on va droit dans le mur. » Daniel Cano, la voix douce, présente avec calme le Groupement d'achat solidaire des Pays lorrains (GASPL), premier du nom dans le Pays-Haut, qui fonctionne à plein régime depuis quelques semaines. Et dont l'objectif principal est d'apporter un peu plus de raison dans la consommation alimentaire des pays occidentaux.

Le centre névralgique de la structure se situe à deux pas de Longwy, dans la commune de Villers-la-Chèvre. Sur le parking de la salle socioculturelle prêtée gracieusement par une municipalité décidément bien engagée, les adhérents arrivent un à un, panier à la main. Un jeudi sur deux, ils ont trois heures, de 17 h à 20 h, pour retirer leurs commandes. Des pommes de terre, du pain, du fromage, des œufs, des navets, des carottes ou des jus de fruits qui n'ont que quelques kilomètres de trajet derrière eux. Un autre monde. Celui que le GASPL par-

tage avec les 900 Amap (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne, N.D.L.R.) qui ont poussé ces dernières années en France.

Les échanges ne manquent pas au sein de ces lieux engagés : « Les gens se retrouvent, rigolent, refont le monde ou boivent un coup. C'est beaucoup plus convivial et plus humain que les allées des magasins... »

## Produits sains

Si les producteurs sollicités sont tous locaux, quelques-uns venant de Belgique et du Luxembourg, ils doivent avoir montré patte blanche à l'entrée. Ce qui sort de leurs terres est de saison et non traité par la chimie ou la biochimie. Les engrais ou pesticides n'ont pas droit de cité ici. Tous ne sont pas labellisés Agriculture biologique, pour des raisons logistiques, mais ils partagent la même philosophie. « Il faut que les gens comprennent que tout ça est dans leur intérêt à long terme. Le système des grandes surfaces asphyxie tout, provoque suppressions d'emplois dans l'agriculture et pollutions irréversibles. Nous proposons autre chose. »

Au choix, pour la soixantaine de familles inscrites (la liste d'attente s'allonge !) : un



Photo Estienne JAMINET

**Le catalogue propose de tout, des produits proches du bio ou bio : légumes, fruits, pain, œufs, volaille, etc.**

abonnement à des paniers, de taille différente selon les besoins, à prendre sur 39 semaines ; ou des commandes à effectuer sur catalogue, par Internet ou non, et à récupérer chaque quinzaine. Pour un coût loin d'être prohibitif. « Nos prix sont en général moins élevés que ceux prati-

qués dans la grande distribution. » Le GASPL parle aujourd'hui de créer des emplois, pour la gestion, le suivi des adhérents, mais aussi la récupération des produits. Et ses responsables souhaitent passer à un rendez-vous par semaine. La structure... se structure et se développe. « C'est une forme

de résistance citoyenne : montrer que le consommateur n'est pas passif, un mouton parmi tant d'autres. Notre but n'est pas de créer une grande surface alternative, mais d'essaimer. »

**Sébastien Bonetti.**

**Contacts :**  
[www.gaspl.eu](http://www.gaspl.eu)