

Ils mangent bio à l'épicerie sociale : avec l'argent des moutons tondus de force ?

écrit par Maxime | 25 octobre 2024





Les épiceries sociales fleurissent ici et là pour nourrir une partie de la population dont l'avis d'imposition affiche zéro.

Revenus faibles inférieurs à 12000 euros annuels... officiellement ! Car officieusement le cash peut couler à flot moyennant quelques petits commerces juteux et travaux au noir...

Epicerie sociale, resto du coeur, banque alimentaire... autant de moyens de remplir le ventre grâce aux dons (chacun est libre) mais aussi grâce aux subventions publiques parfois, ce qui est alors plus discutable car il y a toujours des contribuables pour payer à l'insu de leur plein gré...

Cela mange bio, avec des subventions publiques parfois, quand le citoyen lambda ne peut plus acheter du bio devenu trop cher (rarement moins de 7 euros le kilo pour les fruits et légumes, et 30 euros le kilo pour la viande).

Les impôts locaux ne cessent d'augmenter, mais n'y a-t-il plus personne pour plaindre le pauvre mouton qui se fait tondre de force ?

Bien des élus et « bénévoles » (n'ont-ils pas d'activité intéressante qui puisse occuper leur temps libre ?) pleurent sur le sort de leurs clients (au sens romain du terme) qui n'auraient plus assez de bio dans le panier alimentaire...

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Client%C3%A9lisme_\(Rome\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Client%C3%A9lisme_(Rome))

Il me semble que quand on a vraiment travaillé toute sa vie, pris sa retraite après 40 ans de labeur, qu'on s'est fait raser de cotisations et d'impôts à longueur de vie, on ne devrait pas avoir le sentiment d'avoir trop de temps libre ou trop d'argent arrivé à 65 ans... et qu'il faut avoir subi une véritable aliénation par le système social pour ne pas avoir le sentiment de cette liberté dont on a été privé à être resté un bon petit soldat toute son existence.

Alors un peu partout il y a des gens pour s'inquiéter que le panier de l'épicerie sociale n'est pas assez haut-de-gamme et des initiatives sont prises pour que du bio soit proposé à bas prix à certains seulement.

Moins 80% sur le bio à dans une épicerie sociale de Toulouse :

<https://www.ladepeche.fr/2024/10/03/le-bio-accessible-a-tous-c'est-desormais-le-cas-dans-une-epicerie-sociale-de-toulouse-12232901.php>

A Falaise, en Normandie, un partenariat avec Biocoop :

<https://www.ouest-france.fr/normandie/falaise-14700/une-collecte-avec-lepicerie-sociale-et-la-biocoop-413dce00-829e-11ef-aa60-e9ecd5d09830>

l'épicerie sociale propose des produits variés, à destination d'une cinquantaine de bénéficiaires chaque mois, sous

condition de ressources et sous réserve d'habiter Falaise depuis au moins six mois. Elle est ouverte quatre matinées par semaine. « Les demandes sont à faire auprès du CCAS, qui monte un dossier, et fournit des tickets d'un certain montant, selon la composition familiale, avec possibilité pour les bénéficiaires de participer financièrement jusqu'à 10 % du montant. »

Ouvert que le matin donc pas aux gens qui travaillent normalement...

Du bio en vrac, encore, à Saint-Brieuc...

<https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-brieuc-22000/a-saint-brieuc-cette-epicerie-solidaire-proposera-du-bio-en-frac-54e4f6a0-d48d-11ee-8d5b-fea85cc09741>

« Notre principale motivation à intégrer du bio en vrac dans notre épicerie est de pouvoir proposer des produits de bonne qualité à nos bénéficiaires. Nous souhaitons aussi les sensibiliser à la réduction des emballages », explique Moussa Lahmar, l'un des fondateurs de l'épicerie Solid'Aire.

A Lyon, du bio à petit prix « dans un quartier populaire »

<https://reporterre.net/Manger-bio-local-et-pas-cher-bienvenue-a-l-epicerie-restaurant-la-Mesa>

La Mesa a été pensée par les associations Vrac et Récup & Gamelles. La première permet aux habitants des quartiers populaires d'acheter des produits de l'agriculture paysanne et biologique à prix coûtant [grâce à des groupements d'achat](#).

Idem à Saumur, par l'entremise du CCAS donc de la collectivité publique...

<https://www.ville-saumur.fr/actualites/epicerie-sociale-collecte-bio-solidaire>

Le magasin BIOCOOP Ecoparc organise une collecte Bio Solidaire en faveur de l'épicerie sociale du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Saumur.

Ainsi des bénévoles de l'épicerie seront présents pour collecter les dons des clients de la Biocoop tels que des conserves de légumes et de poisson, des produits pour le petit déjeuner, des pâtes ou du riz... sucre, farine.

Le magasin Biocoop s'engage, en plus, à verser à l'épicerie sociale un don financier de la valeur de la marge collectée pendant cette opération Épicerie Sociale du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Saumur L'épicerie se présente comme un commerce de proximité classique. Elle permet à un public en difficulté économique de réaliser ses courses et de choisir parmi des denrées de qualité dont les prix sont entre 10% et 30% de leur valeur marchande. 200 personnes bénéficient actuellement de ce service.

Tant que l'initiative est purement privée, elle n'est pas forcément critiquable, malgré le fait que tout un tas de gens à peine moins pauvres seront écartés du dispositif.

Mais les épiceries sociales peuvent aussi bénéficier des largesses des budgets publics, avec les impôts même des citoyens non désireux de remplir le ventre de tous ces gens, comme à Paris si l'on en croit le site « carenews »...

Les familles « monoparentales » seraient les bénéficiaires. La monoparentalité affichée pouvant parfois ne pas correspondre à la réalité, car être officiellement « monoparental » est le meilleur moyen de toucher un maximum d'allocations.

Eric Zemmour avait ainsi pointé du doigt ce statut, quand Marine proposait de doubler les allocations pour les familles « monoparentales »...

<https://www.rtl.fr/actu/politique/pour-zemmour-les-familles-monoparentales-sont-une-plaie-pour-les-meres-et-les-enfants-7900141030>

Saveurs en partage, une épicerie à double tarification pour rendre le bio accessible à tous

Implantée dans le quartier le plus pauvre de Paris, l'épicerie Saveurs en partage veut rendre le bio et le local accessible à tous. Une double tarification permet à certains consommateurs de ne payer que 30 % du prix d'achat des produits.

*À Paris, près de la porte de Bagnolet, une devanture verte tranche avec les enseignes environnantes. Saveurs en partage est une épicerie proposant des produits biologiques et locaux, implantée dans le quartier depuis 2020. Particularité de son fonctionnement, **la double tarification** mise en place permet à certains consommateurs de ne payer que 30 % du prix des produits.*

Une trentaine de foyers en moyenne chaque année, en grande majorité des familles monoparentales, profite de la tarification réduite. Les autres clients, environ 90 %, paient leurs achats au tarif affiché. La famille bénéficiaire reçoit une carte, valable de trois à six mois renouvelables, avec un budget défini en fonction de la composition du foyer et de l'âge des enfants. Elle ne paie que 30 % du prix et peut l'utiliser à raison d'une fois par semaine sur une liste de produits définie. Fruits et légumes, farine, sucre roux... Les articles proposés à prix réduits sont surtout des aliments bruts à cuisiner.

Car la philosophie du commerce est de permettre à toutes les populations de mieux se nourrir.

« Toutes les familles doivent avoir accès à des bons produits avec un prix accessible. Surtout celles avec des enfants », explique Mina

Hassaine, salariée présente à la caisse ce jeudi.

En charge de la comptabilité et de la communication avec les fournisseurs, elle sélectionne avec N'Daye Marna, la gestionnaire de l'épicerie, des produits français en grande majorité biologiques et le plus possible issus de circuits courts. Sur les étals du commerce, on retrouve notamment du miel, de la bière et de la lessive fabriqués à Paris ou encore des fruits et légumes cultivés par des fermes urbaines dans l'arrondissement. Du vrac est également proposé pour les produits secs. Dans un coin, quelques produits non bios ou à moindre coût sont disposés.

« En plus d'une meilleure qualité, l'intérêt du système est que les clients bénéficiaires de la tarification réduite ont le choix », explique la médiatrice environnementale Agnès Fontaine qui déplore la présence de nombreux produits industriels et de mauvaise qualité dans les dispositifs classiques d'aide alimentaire.

Chaque semaine, elle organise des ateliers dans la boutique autour de la nutrition et de la santé. **La semaine dernière, les clients ont par exemple fabriqué leur propre moutarde grâce au Paysan urbain, une association qui produit des micro-pousses agroécologiques.**

La double tarification fonctionne grâce aux subventions de Paris Habitat et de la Régie immobilière de la ville de Paris (RIVP) qui allouent chacun 5 000 euros par an à l'association conjointe à l'entreprise. De quoi financer les 70 % de réduction appliqués pour les familles bénéficiaires.

Pour identifier les bénéficiaires, Saveurs en partage passe par des travailleurs sociaux ou des associations. L'épicerie n'a pas accès aux revenus des bénéficiaires et n'affiche pas la réduction de prix. « Le système de carte que l'on passe discrètement à la caisse permet d'éviter le sentiment discriminant », ajoute la médiatrice environnementale.

<https://www.carenews.com/carenews-info/news/saveurs-en-partage-une-epicerie-pour-rendre-le-bio-accessible-a-tous>