Le GASE

Des adhérents du Pot Commun cherchant à développer un moyen alternatif de consommation en complément du marché hebdomadaire des producteurs, ont commencé par mettre en place un groupement d'achat. Quelques commandes groupées ont alors été organisées, sans entraîner de motivations particulières.



Le GASE (Groupement d'Achat Service Epicerie) est un concept pensé et concrétisé au Pot Commun début 2008. L'idée fait suite à la réflexion amenée par le groupement d'achat et à la recherche d'une activité complémentaire pour maintenir le poste de coordinateur du lieu.

La recette du GASE

Comme son nom l'indique, un GASE est un compromis entre un groupement achat et une épicerie. Sa recette est simple.

Ingrédients

- 1 lieu, bar, boutique ou espace culturel, fréquenté hebdomadairement et accessible à horaires fixés.
- 1 pièce de taille moyenne disponible dans ce lieu.
- 1 association existante ou constituée pour l'occasion
- 1 quarantaine au minimum de personnes ou foyers souhaitant avoir accès à des produits bio à un prix raisonnable.
- 2 pincés de réseaux.
- 5 belles poignées, ou plus, d'envie d'être ensemble et d'esprit collectif. Ayez la main lourde.
- 1 liste de fournisseurs locaux et de distributeurs de denrées alimentaires non périssables.
- 1 peu de temps à donner et l'envie d'être ensemble.
- 1 peu de sous pour graisser le fond du plat.

Préparation

Regroupez les personnes pour quelques réunions d'explication du concept. La réussite de la recette dépendra de la participation de chacun(e). Expliquez à l'occasion que chacun(e) devra adhérer à l'association et payer une cotisation mensuelle. Cette cotisation donne droit à l'achat de produits à des prix non margés ou faiblement margés (coût du transport).

Préparez la pièce pour recevoir les produits, un peu à la manière d'une petite épicerie de quartier.

Prenez un peu de temps pour définir ensemble les produits qui investiront les étagères et contacter les fournisseurs.

Passez commande

Temps de cuisson

1 sur 2 25/04/2010 13:09

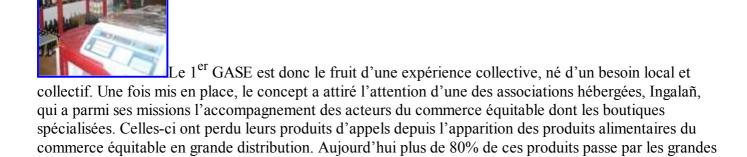
La cuisson est permanente mais à feu très doux. Ce plat a la particularité d'être toujours en train de mijoter.

Dégustation

Les produits sont mis en rayon et réglés à l'achat, certains produits pouvant faire l'objet d'une commande spécifique. Une feuille de course est à disposition et remplie par vos soins. Vous réglez seul vos achats sans caissier ni épicier (uniquement présent en photo dans un coin). Vous trouvez avantage à avoir accès à de bon produits à prix grossiste sans devoir acheter 2 mois en avance des quantités difficilement prévisibles comme dans le cas d'un groupement d'achat.

Le lieu également se régale des cotisations mensuelles, apport régulier très utile pour sa participation aux charges fixes de la maison.

Développement du concept en Bretagne



Le concept du GASE est apparu comme répondant ou pouvant apporter une réponse à plusieurs problématiques rencontrées par Ingalañ à savoir :

surfaces. Les boutiques de commerce équitable sont pour leur majorité en difficulté.

- l'accès des produits biologiques et équitables pour les personnes à revenus modestes
- les solutions de distributions de ces produits hors grandes surfaces
- la viabilité des boutiques de commerce équitable.

L'idée du développement du concept s'est donc présentée. Un GASE peut venir en complément dans une boutique de commerce équitable, d'un artisan potier, d'un bar, d'une bibliothèque, d'un salon de coiffure... Cette technique est applicable dans un petit village comme dans une ville.

La recette a été expliquée au Conseil Régional de Bretagne, plus précisément à l'élu et au service en charge de l'économie solidaire. Début 2009, le Région octroie le financement d'un poste via le dispositif d'emploi tremplin régional au Pot Commun pour le développement du concept sur les 5 départements bretons.

A ce jour, 4 GASE sont ouverts, 7 sont en projet.

2 sur 2 25/04/2010 13:09