

D.U. Gardien de Refuge de montagne

Refuge et groupement d'achats



D.U. Gardien de Refuge de montagne

Refuge et groupement d'achats



BORDIGNON Laure

2014/2015

Sommaire

Introduction	5
1. Le refuge et son gardien, leur mission.....	6
1.1 Le refuge.....	6
1.2 Le gardien.....	7
2. L'approvisionnement en produits locaux	8
2.1 Les circuits courts alimentaires.....	8
2.2 Avantages et difficultés.....	10
2.2.1 Les avantages.....	10
2.2.2 Les difficultés.....	11
2.2.3 Regard sur l'Héliportage.....	12
3. Les achats groupés, une solution ?.....	13
3.1 Les groupements d'achats.....	13
4. Et en pratique ?.....	17
4.1 La vallée du Vénéon.....	18
4.2 Les refuges de la vallée.....	19
4.3 Avis de gardiens.....	20
4.4 Le courseur.....	24
Conclusion	25
Bibliographie.....	26

Introduction

En refuge, l'approvisionnement en produits locaux est une priorité pour certain gardien.

Deux des freins à ce type de ravitaillement sont le temps passés à se servir auprès des différents producteurs du territoire et le coût élevés des produits.

Je propose ici d'étudier l'impact de la création de groupements d'achat sur le choix des gardiens pour un approvisionnement en produits locaux.

Pour mieux cerner le thème, je vais dans une première partie définir le refuge, le rôle du gardien, et faire un état des lieux des avantages et des inconvénients du ravitaillement sur un territoire local.

Dans une deuxième partie, je vais spécifier les caractéristiques d'un groupement d'achat.

Dans une troisième partie, j'exposerai le compte rendu de mes entretiens auprès des gardiens de refuge de la vallée du Vénéon.

1. Le refuge et son gardien, leur mission

1.1 Le refuge

En 2005, la loi n° 2005-157 du 23 février relative au développement des territoires ruraux intègre dans le code du tourisme un article qui définit le refuge comme « un établissement recevant du public, en site isolé de montagne, gardé ou non » et dont « les caractéristiques sont définies par décret ».

Dans le décret n°2007-407 du 23 mars 2007 l'isolement se définit par « l'absence d'accès tant par voie carrossable que par remontée mécanique de type téléporté ouverts au public et par l'inaccessibilité pendant au moins une partie de l'année aux véhicules et engins de secours ».

Enfin, le décret affirme la fonction d'intérêt général du refuge qui est d'offrir un abri « aux personnes de passage » et ce, que le refuge soit gardé ou non.¹

Un lieu particulier

Comme l'indique une étude qualitative sur les attentes des clientèles réalisée en 2001², refuge de montagne concentre des valeurs fortes :

- La notion historique de refuge, c'est-à-dire d'abri stratégiquement placé entre la vallée et le sommet... on s'y arrête pour la nuit, on s'y réfugie en cas de mauvais temps.
- La vocation des refuges d'être des lieux d'échanges et de convivialité ; Le refuge crée des liens, invite à la connaissance de l'autre.
- Le refuge n'exclut personne ; il se situe au-delà des questions de culture, d'origine et de niveau social, il est ouvert à tous. C'est la vocation sociale et égalitaire du refuge.

Mais que viennent chercher les hommes en refuge ? Qu'attendent-ils d'un gardien ?

¹ Les refuges de montagne en Europe, Dossier ODIT France

² Etude qualitative sur les attentes des clientèles actuelles et potentielles des refuges des Alpes Françaises, AFIT et SEATM

1.2 Le gardien

Carif Oref dans son descriptif du métier de gardien de refuge, donne cinq domaines d'activités qui lui incombent :

- Activités d'hébergement hôtelier
- Activités de gardiennage du refuge de montagne
- Activités de restauration
- Missions de service public et d'éducation à l'environnement
- Commercialisation et gestion du refuge de montagne.

Portant mon intérêt sur l'alimentation en refuge, intéressons-nous aux compétences spécifiques de restauration répertoriés dans les livrets de Carif Oref.

- Prévoir et calculer l'approvisionnement du refuge pour la saison et l'ajuster en cours de saison.
- Gérer les stocks de produits frais, d'épicerie et conserves
- Organiser et gérer le ravitaillement du refuge
- Préparer des menus équilibrés et adaptés à une clientèle touristique en milieu montagnard,
- Cuisiner ces plats afin de les vendre à la clientèle du refuge
- Manager (gérer, organiser et animer) l'équipe des aides gardiens
- Appliquer le principe de la marche en avant et gérer les déchets.

2. L'approvisionnement en produits locaux

La notion de consommation alimentaire locale renvoie à la consommation de produits conçus et transformés dans un espace géographique restreint. Le produit doit être consommé le plus près possible de son lieu de production et les liens entre consommateurs et producteurs doivent être facilités.

En France, une distance de 80 à 100 km est souvent évoquée.

Le « local » peut aussi renvoyer à un territoire administratif comme un département ou une région.

Par ailleurs la consommation locale est souvent associée à une forme de distribution particulière : le circuit court³.

2.1 Les circuits courts alimentaires

Selon le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, est considéré comme un circuit court « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire»⁴.

Il existe plusieurs initiatives de vente en circuit court : Notons la vente à la ferme, les groupements d'achats comme les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), les points de vente collectifs, les marchés fermiers, les plateformes de distribution etc⁵...

Même s'ils ont toujours existé, les circuits courts alimentaires connaissent depuis une dizaine d'années un essor important. Les initiatives se multiplient, portées par des associations, des sociétés, des coopératives, des communes, soutenues par les

³ Les carnets pro de Liproco, la consommation de produits alimentaires locaux : quelques signes encourageants pour son développement.

⁴ RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL « CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION

⁵ Circuits courts une relation de proximité

institutions (chambre d'agriculture, conseil régional...) et étudiés par des universitaires. Les recueils d'expériences innovantes abondent sur internet.

Une préoccupation Institutionnelle également à grande échelle

Lenie Dwarshuis-van de Beek, rapporteur d'une étude prospective sur le sujet des circuits courts, [...] dans le cadre de sa vaste consultation sur l'avenir de la PAC (Politique Agricole Commune) [en 2010], déclare :

"Environ 80 % de la production alimentaire mondiale est vendue localement, mais dans l'UE ce chiffre représente seulement 20 %, en raison de la mise en place d'une organisation industrielle de la production alimentaire. Les nouveaux défis auxquels nous sommes confrontés (prévention des pénuries mondiales de nourriture, de fourrage et d'énergie, ainsi que protection de l'environnement) nous engagent à réévaluer les systèmes de production alimentaire dans le cadre de la politique agricole commune (PAC)"⁶.

En France, notons le projet Li-Pro-Co (Llen PROducteurs - COnsommateurs). C'est un projet de recherche interrégional de 3 ans (2007-2011), rassemblant des acteurs professionnels et des enseignants-chercheurs issus de plusieurs disciplines (gestion, géographie, sociologie, économie).

L'équipe de LiProCo cherche à préciser les facteurs d'émergence et de pérennisation de ces circuits courts alimentaires, pour aider les structures qui les soutiennent et les accompagnent, et favoriser ainsi un ancrage durable de ces démarches dans les territoires.⁷

La mise en place des circuits courts est une préoccupation européenne, nationale, régionale et locale.

Comment les mettre en place en refuge ?

⁶ LA VALORISATION DU « CIRCUIT COURT » À L'AGENDA AGRICOLE EUROPÉEN

⁷ Site Liproco rubrique présentation

2.2 Approvisionnements en produits locaux, avantages et difficultés

2.2.1 Les avantages

Le lien direct avec le producteur permet une meilleure connaissance de l'origine des produits et de leurs modes de production, ainsi que l'assurance d'une traçabilité plus transparente. Au marché, un producteur derrière son étal est plus concret qu'un alignement de rayons au supermarché. Il favorise une vision plus réaliste du processus de création alimentaire. Et c'est important ! A celui qui cuisine d'informer les randonneurs de sa table.

Les circuits courts permettent également de créer du lien, un tissu social entre producteurs et consommateurs.

Un des avantages considérables des produits locaux, c'est leur qualité. Caroline, la gardienne du refuge de La Lavey, aime cuisiner la viande locale. Son agneau pâture aux abords du refuge l'été et c'est celui-là même qui se retrouve dans l'assiette des gourmands du refuge. Elle trouve que cette viande est moins grasse et se tient mieux à la cuisson. Elle fait la différence avec une viande d'une autre provenance, qui rendrait plus d'eau, plus de gras à la cuisson et qui finalement pour un même poids de départ serait moins conséquente dans l'assiette.

Ces circuits permettent la réalisation d'économies sur toute la chaîne de distribution (transport, suppression d'intermédiaires) donc une augmentation des marges pour le producteur, et le maintien d'une activité agricole locale, sauvegarde du patrimoine régional.

On peut penser aussi qu'ils sont écologiques, par la limitation des transports.. Malgré tout, certaines études ont montré que les circuits courts peuvent parfois se révéler plus consommateurs en énergie qu'une filière longue étant donné le taux de remplissage des transports et les trajets de retour à vide.

Aussi, ils peuvent avoir un effet profitable pour le territoire, notamment à travers le développement de l'agri-tourisme et la biodiversité (diversité des fruits et légumes cultivés, respect des saisons) ⁸.

Ils sont « éco-responsables », limitent l'emballage et le conditionnement.

Notons aussi, le plaisir de cuisiner un bon produit et de l'offrir.

2.2.2 Les difficultés

Une des difficultés majeure est liée à la qualité et à la quantité des produits. Il peut arriver que certains producteurs ne puissent honorer une commande conséquente. La gardienne du refuge de La Lavey dans les Ecrins fait appel à deux producteurs de viande. Ce qui lui prend donc plus de temps.

Aussi, les petites exploitations qui font de la polyculture et respectent la saisonnalité ne pourront pas fournir des tomates en février par exemple.

Le coût d'un approvisionnement en produits locaux et en circuit court peut se révéler plus onéreux que celui du grossiste ou du Cash and Carry, tel METRO.

Pour pallier à ce problème, un gardien peut servir une soupe à l'oignon à un coût de reviens faible et ensuite un tajine avec l'agneau de la vallée.

Les difficultés de stockage des produits frais dans les refuges peuvent aussi limiter les choix en approvisionnement local, ces produits ayant tendance à une moins bonne conservation.

La variation des ressources en production artisanale locale selon les régions, représente un handicap. Dans l'Oisans il n'y a pas de maraîcher. Il faut aller dans le bassin grenoblois ou dans la Drôme pour en trouver.

⁸ Circuit courts une relation de proximité, chambre d'agriculture

Aussi, rares sont les producteurs locaux qui offrent le service de livrer à un point de rendez-vous, ou à la zone d'hélicoptage. Si l'on fait appel à plusieurs producteurs locaux, il est donc difficile lors du ravitaillement, d'avoir le temps de se véhiculer chez tous les artisans.

2.2.3 Regard sur l'Hélicoptage

Au refuge de La Lavey, dans la vallée du Vénéon, où j'ai effectué mon stage d'été, j'ai pu participer aux courses de l'hélicoptage du début du mois d'août. Deux journées intenses : un jour pour les achats à Grenoble et la préparation des cartons, puis une matinée de réception des livraisons et confection des bags sur la zone de l'hélicoptage.

Lors de la préparation des commandes, j'apprends que dans la vallée du Vénéon, les gardiens de tous les refuges ont la même date d'hélicoptage pour grouper les frais de déplacement..

Dans ce contexte, je me demande qu'elles pourraient être les moyens de limiter les difficultés à s'approvisionner en produits locaux pour les gardiens de refuges. Comment minorer les prix, les déplacements ?

Peut-on donc envisager un groupement d'achat avec une livraison le jour de l'hélicoptage aux différentes DZ ?

Mais qu'est-ce qu'un groupement d'achat ?

3. Les achats groupés, une solution ?

3.1 Les groupements d'achats

Les associations Passerelle Eco et Bleue comme une orange ont publiés plusieurs articles qui vont me permettre de définir le groupement d'achat.

Le Groupement d'Achat (GA) est un groupe de personnes se constituant dans le but d'acheter en commun à des producteurs et/ou des intermédiaires des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique en faisant le choix (ou non) d'un mode de production paysanne et artisanale⁹.

Les GA concernent :

- Les produits alimentaires non périssables : céréales, farines, légumineuses, huiles, plantes séchées ...
- Les produits non-alimentaires : savons, huiles essentielles, vêtements
- Les produits frais, légumes, fruits, pain, fromage, viande...peuvent être ajoutés mais demandent davantage de suivi et de logistique et des commandes plus fréquentes.

Les motivations qui poussent un groupe de personnes à constituer un GA sont différentes d'un projet à l'autre, selon plusieurs objectifs.

L'objectif citoyen : Soutenir et participer au développement de productions locales et biologiques mais aussi paysannes et artisanales en supprimant ou réduisant les intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

L'objectif est donc là de soutenir des producteurs et des transformateurs autonomes respectant l'environnement et créant des emplois intégrés au territoire.

Il existe aussi des GA avec des revendeurs tels que la BIOCOOP.

⁹ Groupement d'achats, Passerelle éco et Bleue comme une orange

L'objectif financier : Se fournir en produits biologiques et/ou locaux à moindre coût. Faire une commande collective permet, en augmentant les quantités commandées, d'obtenir des prix intéressants auprès des producteurs ou des distributeurs. D'autre part, le fait de se passer d'intermédiaires (dont les marges sont parfois abusives), permet de réaliser une économie supplémentaire.

De plus, ne plus aller faire ses courses régulièrement génère des **économies de temps et de transports**. (1)

Un GA en pratique c'est :

- 1) Une réunion pour se concerter sur les produits recherchés et les fournisseurs pouvant répondre aux besoins localement. Il peut y avoir plusieurs producteurs pour un même produit, afin qu'il puisse y avoir une continuité dans l'approvisionnement (face aux défauts de production de certain producteur)

On établit ensuite une grille des différents producteurs avec :

- leurs produits
- la période de production
- le prix
- leur cycle : à quel moment de l'année, du mois ou de la semaine les

produits sont disponibles

- la quantité globale qu'ils peuvent fournir

- 2) Chaque personne prend connaissance de la grille, des produits et établit sa commande sur le tableur.
- 3) Une réunion où chacun amène le montant exact de sa commande ou fait un virement sur un compte créé à cet effet. Entre temps, les commandes ont été passées auprès des producteurs.

- 4) Une réunion où chacun récupère ses produits dans le lieu où la commande globale a été stockée.

Oui... cette démarche demande avant toute chose de l'anticipation. Les groupements d'achats pourraient être intégrés à un réseau de refuge pour des produits de longue conservation tel que la confiture, le miel, les jus de fruits, la farine, les sirops, le café, les pommes de terre, l'huile, les tisanes et les produits ménagers.

La gestion des quantités de produits frais est plus complexe, et dépend de la variabilité non métrisable du taux de fréquentation des refuges.

Pour les produits à forte identité, tel que le vin et le fromage, il semble dommage que l'on puisse retrouver les mêmes produits dans plusieurs endroits.

Mais... ce travail demande du temps et de l'énergie que les gardiens n'ont pas forcément en période estivale.

Il semble impossible d'un point de vue pratique que ce travail puisse être effectué par les gardiens.

Les GA nécessite aussi une communication en réseau qui n'est pas toujours évidente en refuge.

Caroline, gardienne du refuge de la Lavey, est à l'initiative d'achats groupés. Elle a établi une relation privilégiée avec les Cafés Fraica Grenoblois et bénéficie d'un tarif professionnel. Elle a pu en faire profiter deux autres refuges (3 refuges de la vallée). D'autres essais d'achats communs n'ont pu aboutir et, il peut sembler fatigant de se lancer dans des initiatives qui n'aboutissent pas forcément.

Ajoutons qu'au début du printemps (au moment où il est temps de faire les premières commandes pour l'été) les gardiens sont encore dans leur activité hivernale et n'ont pas le temps d'y voir clair quant aux besoins du refuge.

Une personne extérieure qui, au mois d'avril/mai les solliciterait pour leurs commandes, pourrait être un avantage pour la mise en place de GA.

Je souhaite donc

- Questionner les fournisseurs locaux quant à leur capacité d'approvisionnement dans le cadre de la mise en place d'achats groupés.
- Sonder des gardiens du Vénéon sur leurs habitudes d'approvisionnement, leur intérêt pour la mise en place d'achat groupés et leur avis quant à la faisabilité de cette démarche.

4. Et en pratique ?

Après réflexion, il semblait délicat de mettre en place le premier point car l'approvisionnement auprès d'un producteur local c'est avant tout un rapport de confiance, une connaissance mutuelle établie depuis plusieurs saisons qui lie un client à son fournisseur. Même si au départ, pour moi ce rapport pouvait sembler transparent, j'ai compris qu'il nécessitait du temps pour établir une relation juste entre les deux parties.

J'ai quand même pu être en contact avec Sébastien Châtelain, associé-gérant de la société « confitureries JM Châtelain » (05).

Il ressort de notre entretien téléphonique qu'il rencontre certaines difficultés à travailler avec des gardiens (il approvisionne 20 à 30 refuges). Les commandes ne sont pas assez anticipées et le paiement est souvent retardé, ce qui lui demande du travail supplémentaire.

De son côté, si les gardiens mettaient en place une commande globale conséquente ainsi qu'un paiement groupé, monsieur Châtelain pourraient faire une remise de 5 %. Pour lui « C'est donnant donnant ».

Les difficultés de connexion internet dans certains refuges, le travail saisonnier et son intensité ainsi que les variations de fréquentation liées à la météo peuvent expliquer ce genre de problème.

Pour mettre à bien mon deuxième objectif, j'ai interrogé les gardiens de la vallée du Vénéon, lieu de mon stage d'été.

Un des 11 refuges était fermé pour la saison et la gardienne du refuge du Soreiller n'a pu me recevoir sur le temps limité dont je disposais, en août. J'ai donc interrogé 9 refuges.

Avant d'établir un compte rendu de ces entretiens, je vais présenter la situation géographique et actuelle de la vallée du Vénéon, dans le massif des Ecrins.

4.1 La vallée du Vénéon

La vallée du Vénéon, en Oisans se situe dans le Parc National des Écrins, en limite extérieure de la zone cœur du parc, à la limite Sud-Est de l'Isère.

Le parc est à cheval sur deux départements, l'Isère (38) et les Hautes-Alpes (05), et deux régions, Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La commune de Saint-Christophe-en-Oisans occupe toute la haute vallée du Vénéon au cœur du massif des Écrins.

Plus bas dans la vallée, en direction de Grenoble se trouve le Bourg-d'Oisans qui occupe une position centrale dans une plaine d'altitude issue d'un ancien lac, où se rejoignent les six vallées de l'Oisans.

La vallée se prolonge jusqu'à la Bérarde, camp de base pour les ascensions du massif (La Meije, la barre des Ecrins, L'Ailefroide, Le Râteau, etc...)¹⁰

Une situation particulière en 2015

Depuis le 10 Avril 2015, dans la vallée voisine du Vénéon, la vallée de la Romanche, la route départementale 1091 située à flanc de montagne au-dessus du lac du Chambon, est interdite à la circulation en raison des risques d'effondrement de la voûte du tunnel de Chambon. La montagne bouge d'un centimètre par jour et se déverse dans le lac.¹¹

Cet axe routier joignant Grenoble et Briançon fermé, il faut désormais passer par l'Italie et le tunnel de Fréjus pour joindre en voiture Briançon. Il fallait avant 1h30 pour joindre Saint-Christophe-en-Oisans à Briançon, il en faut maintenant 3h30. La fermeture du tunnel isole toute une vallée et ses villages (La Grave et Villar-d'Arêne, 05). La situation perdurera tant que le pan de montagne menace de s'effondrer mais ne le fait pas.

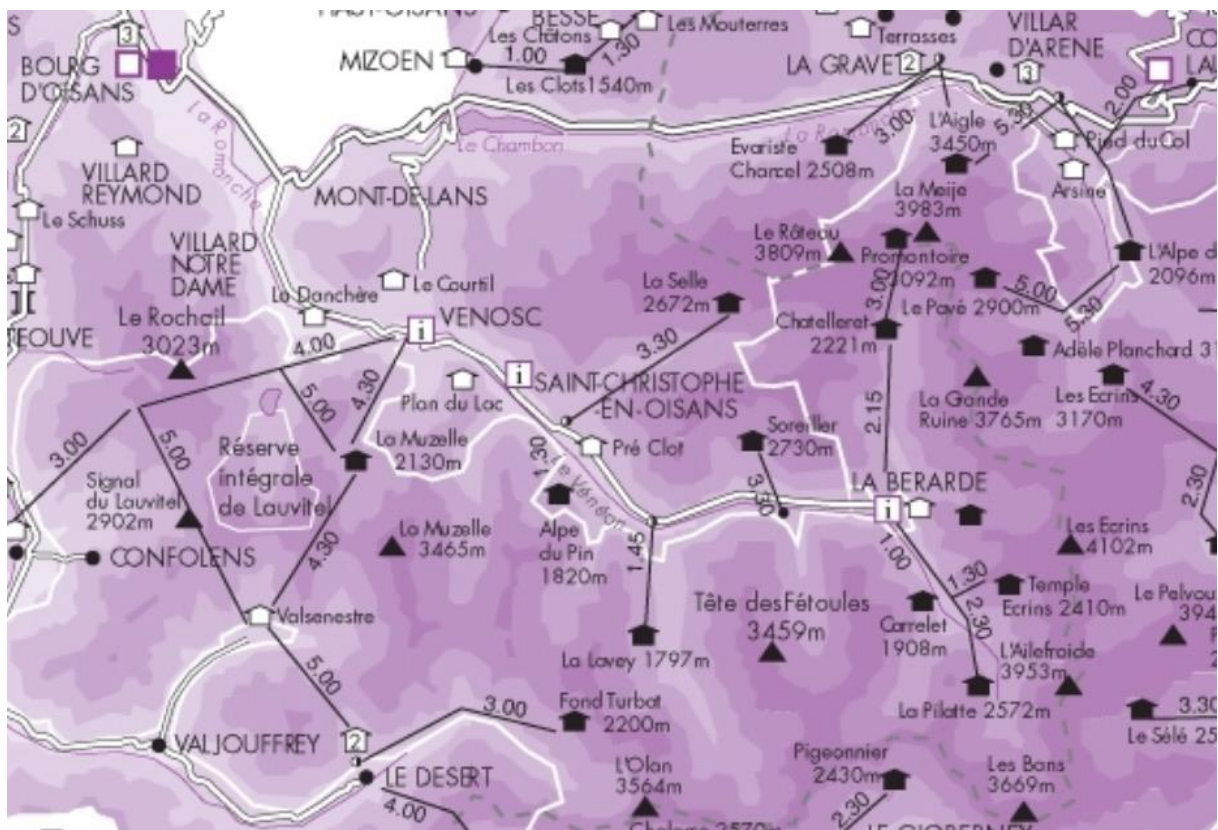
Un contexte qui a directement impacté les producteurs des deux villages « fantômes » La Grave et Villar-d'Arêne, et ceux du briançonnais. Il a surtout contraint des gardiens de refuges à envisager de changer de fournisseurs pour ces derniers qui se trouvaient dans la partie sinistrée.

¹⁰ Wikipedia

¹¹ Tunnel du Chambon : la vallée de la Romanche toujours coupée du monde ; Le Monde.fr | 09.07.2015

4.2 Les refuges de la vallée

Dix refuges y sont en activité, dont six refuges dans la zone cœur.



Le refuge CAF de la Bérarde, n'apparaît pas sur la carte et le refuge du Carrelet n'était pas en activité cette année.

Les trois Drop Zone sont situées à Saint-Christophe-en-Oisans, au parking de Champhorent, (départ pour le refuge de La Lavey) et à la Bérarde. Ces dernières sont sur la même route, ce qui peut faciliter les livraisons communes.

A la DZ de la Bérarde, il y a un local de stockage réservé avec réfrigérateur et congélateur.

4.3 Avis de gardiens

L'héliportage, un moment complexe

Les gardiens de la vallée limitent au maximum les portages à dos d'homme et privilégient les héliportages. Presque tous font quatre héliportages l'été.

Pour le préparer, Gérard descend deux fois. Marielle, elle, passe trois jours à faire ses courses. Cette année, Nathalie et Mathilde sont descendues du refuge la veille au matin faire leurs achats, remontées le soir pour assurer le service et redescendues le lendemain matin pour l'héliportage.

Pour chacun, les achats avant l'héliportage, « c'est du sport et de la fatigue ». Pour ceux qui ont des lieux de stockage dans la vallée (maison familiale, camion, stockage de la Berarde), c'est un plus.

Mathilde ne se fait livrer que les boissons sur la DZ. Par conséquent, elle anticipe ses achats qu'elle stocke chez elle, « sinon, toute seule en un jour, c'est trop la mission ».

L'intérêt de la livraison

Une priorité qui revient régulièrement auprès des gardiens c'est l'intérêt d'être livré sur le lieu de l'héliportage. Le choix des producteurs se fait en regard de leur possibilité de livraison. Pour Chantal à la Muzelle c'est « livraison camion, point barre ». C'est ce que recherche aussi prioritairement Bénédicte.

Cela soustrait une énorme charge de travail et de déplacement. Tous n'ont pas de véhicule adapté au transport de grosses charges. Quand Nathalie et Fredi doivent monter un bag complet d'eau minérale, la livraison semble incontournable.

Le fait d'être livré le jour de l'héliportage évite les problèmes de stockage, de manutention mais demande plus de travail sur la DZ (pesée).

De l'intérêt de faire ses courses

Pour Mathilde, c'est un moment important de descendre faire ses achats. Elle entretient de la sorte le lien avec ses différents producteurs, c'est pour elle un moment plaisant.

Il lui est déjà arrivé qu'une commande soit incomplète, d'où l'importance du contrôle. Pour Gérard, c'est l'occasion de voir les réductions que propose Métro et d'en profiter.

Chacun ses habitudes

De par leurs habitudes culinaires, les gardiens ne travaillent pas avec les mêmes produits, mais de nombreux aliments de base sont achetés par tous..

Gerard note que lorsqu'il est satisfait d'un producteur, il n'y a pas de raison d'en changer. Il ajoute que ce dernier peut faire un geste commercial.

Il y a une relation de confiance qui se construit avec le temps entre un gardien et ses fournisseurs locaux, quand ce ne sont pas des membres de la famille ou des amis. C'est par exemple le cas de Chantal : sa fille lui produit le vin, son frère fait ses Mursons (Saucisson a cuire du Dauphiné), et c'est chez sa belle-sœur qu'elle prend son miel.

Mathilde a comme producteurs des connaissances ou des amis. Elle va donc en Auvergne prendre son fromage en début de saison, son jus de pomme est de la Haute-Savoie, la viande de la Loire livrée à Grenoble, et son vin provient de Bourgogne où ses parents habitent. C'est un ami de Grenoble qui lui produit les fruits et légumes.

Avant tout, un engagement

Il ressort que dans la vallée du Vénéon, une majorité des gardiens ont un intérêt particulier pour l'alimentation en produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Si ce n'est pas systématique, six refuges sur neuf achètent leurs produits secs en magasin « bio ». Ceux qui sont personnellement attachés à ce mode de production, se fournissent pour beaucoup d'autres produits en bio. L'intérêt pour cette alimentation surpasse peut être même celui pour l'approvisionnement en produits locaux. Pour Sylvie et Marie, le local, c'est la priorité.

Globalement chacun admet que les produits locaux et biologiques sont plus chers (à part Sylvie) mais ceux qui sont engagés dans cette démarche ne voient pas cet investissement financier comme contraignant, d'ailleurs ils ne le mentionnent pas comme une problématique.

Les motivations personnelles passent au delà du financier. « Le bio c'est ce que je mange moi et c'est ce que je veux faire. C'est un engagement éthique d'aller chercher des bons produits. Ça coûte plus cher mais c'est un choix » explique Mathilde. Nathalie précise : « Pour cela, on ne regarde pas les prix ».

Nous voyons là la force des convictions : les valeurs inhibent les désavantages à une entreprise.

Le groupé

Quelques initiatives d'achats groupés sont déjà en place entre les gardiens du Vénéon : Le gaz, le café (pour trois refuges).

Une année, Caroline avait centralisé un achat groupé au grossiste Bio Markal, mais les paquets n'étaient pas nominatifs, il a fallu reprendre la commande et re diviser les produits..

Effectivement les achats groupés demandent de l'anticipation et Mathilde de dire « Je vois mes besoins au dernier moment. Entre deux héliportages, je ne peux pas faire mon stock deux semaines avant le prochain, car ça ferait deux semaines après le dernier et je n'ai pas assez de visibilité »

Marielle ajoute qu'en intersaison, « c'est difficile de joindre les autres gardiens ». Gérer une commande groupée prend du temps. « C'est du boulot de centraliser, de passer commande de tous les gardiens » explique Gérard. Mathilde qui s'est déjà occupée de la commande de gaz groupée dit que « c'est un gros boulot. En amont de la saison, c'est déjà compliqué, mais alors pendant... j'ai pas le temps ». « On se refille les bons plans. Je prends le pain et la confiture des fois pour Bénédicte, mais de là à faire groupé... chacun à son rythme ».

Chantal, qui pour tout ce que ne lui produit pas sa famille ou son jardin près du refuge, s'approvisionne chez des semi grossistes ou grossistes, dit que « quelque part c'est déjà groupé ».

Gérard et Mathilde déploieraient le fait que l'on puisse retrouver les mêmes produits dans plusieurs refuges.

Marielle n'est pas contre l'idée pour les produits qui l'intéressent comme la bière. « Pourquoi pas ? Ça pompe de l'énergie de faire ses courses, peut-être qu'en étant groupés... ». Ce qui l'inquiète ce sont les délais à tenir, et de ne pas pouvoir réajuster au dernier moment.

Pour résumer :

Au vu des difficultés d'un approvisionnement en produits locaux (une production non systématique, versus la permanence des produits qu'offre la grande distribution ou les grossistes et leur facilités d'acheminement), des limites inhérentes à la fonction de gardien (difficultés d'anticipation des besoins face à une fréquentation variable, manque de temps, difficultés à communiquer, à se fédérer) et des freins personnels (attachements à des habitudes de fonctionnement, réseau personnel de producteurs que chaque gardien a créé et qui fait une partie de l'identité d'un refuge) il ne semble pas approprié, à première vue, aux gardiens du Vénéon de mettre en place une mutualisation des achats de certains produits.

Cependant, les gardiens rencontrent des difficultés au moment de l'héliportage (temps, fatigue, défaut de livraison de certains producteurs) et puisqu'ils possèdent des fournisseurs communs de fait (Metro, Satoriz), l'idée de mandater une personne

dans la vallée (que j'appellerais le courseur) qui puisse faire les achats et les livraisons aux différentes DZ le jour de l'hélicoptage me semble intéressante.

Lors d'une discussion avec Stéphane, gardien du refuge des Estagnous j'ai pu me rendre compte qu'il avait déjà réfléchi à cette question.

4.4 Le courseur

Stéphane a déjà quelqu'un qui l'aide à faire ses courses dans la vallée.

Pour un hélicoptage en pleine saison il s'absente trois jours du refuge, trois jours pendant lesquels il faut qu'il soit remplacé. Il se demande « Pourquoi ne pas professionnaliser la chose avec d'autres gardiens? On peut imaginer un prestataire de service qui ferait nos courses, préparerait les charges et serait rémunéré pour ce travail. » Cela permet au gardien de s'économiser et de moins s'absenter du refuge. « Cela peut être compliqué à organiser car nous faisons souvent les hélicoptages de façon groupée ou dans un délai très court et cette personne ne peut pas courir d'une vallée à l'autre avec un chargement important et du frais. Donc c'est possible si pour plusieurs refuges il y a une DZ unique et bien équipée (lieu de stockage fermé et alimenté en électricité pouvant contenir frigo et congélateur ou réfléchir à la location d'un véhicule frigorifique si besoin) ».

« Cela peut permettre de donner un complément d'activité à une personne en vallée, d'économiser de l'énergie et du temps pour le gardien et de l'argent si on arrive à travailler à plusieurs refuges avec cette personne »

« Il faut pour cela que les refuges aient la surface financière et la volonté de payer une personne pour cette mission et cela induit un changement dans l'organisation des gardiens. »

Conclusion

Les achats groupés demandent tout d'abord un engagement personnel et un intérêt pour la mutualisation de service. Malgré des difficultés géographiques et techniques, il est important que chaque gardien œuvre à la constitution de réseau, qui participe à l'évolution du métier.

et petite digression...

Face à la plus petite taille des exploitations ou industries locales, au respect des rythmes de production naturels et de la saisonnalité qu'un producteur local subit de fait, il est certain que décider de se fournir localement implique chez le gardien une adaptation quant aux manquements de productions inévitables.

Evidemment les grandes surfaces, ou les Cash and carry ne connaissent pas de soucis d'approvisionnement peut-être à l'image de toute l'exigence des consommateurs de ce siècle puisqu'il importe ce que l'on peut produire et comment, ce qui est important c'est d'avoir ce que je veux quand je veux.

La clientèle des refuges ressemble-t-elle à cela ? L'offre et la demande : si le gardien a une offre, le client la respecte.

Doit-on subir le tout, tout de suite jusque dans les refuges ? L'acceptation du manque semble difficile à porter par les hôteliers aux yeux des gens qui paient, car tout peut s'acheter ! Mais elle est peut-être la sagesse même des temps modernes, le refus du tout libéral qui gagne nos altitudes.

Pour faire simple, si un producteur local, car il connaît son client, s'adapte afin d'honorer une commande urgente de ce dernier, c'est la même adaptation qu'il peut attendre en retour quand il a des problèmes de production. Les grandes surfaces, bien qu'éminemment pratique ont totalement squizé le lien producteur-consommateur de sorte que nous n'avons plus conscience des efforts fournis pour une belle assiette garnie à 2000 mètres d'altitude.

Comme dit Mathilde à propos de son maraîcher « Je fais en fonction de ce qu'il peut me donner, je m'adapte, on calle d'autres recettes et c'est cool. La soupe de betteraves par exemple. »

Bibliographie

Les refuges de montagne en Europe, Dossier ODIT France

<http://atout-france.fr/system/files/80/2014/10/2009-som-refuges.pdf>

Etude qualitative sur les attentes des clientèles actuelles et potentielles des refuges des Alpes Françaises, AFIT et SEATM

<http://atout-france.fr/sites/default/files/imce/2001-pdf-afit-refuges.pdf>

La consommation de produits alimentaires locaux : quelques signes encourageants pour son développement, les carnets pro de Liproco

http://liproco-circuits-courts.com/media/carnet_6_conso_locale__011081100_1621_19082011.pdf

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL « CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION » FNSEA , Confédération paysanne ect...

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/rapport_du_gt_circuits_courts0409.pdf

CIRCUITS COURTS UNE RELATION DE PROXIMITE , Chambres d'agriculture n° 991 - Mars 2010

[http://www.chambres-](http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer_autrement/Circuits_courts/991_dossier_circuitscourts.pdf)

[agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer_autrement/Circuits_courts/991_dossier_circuitscourts.pdf](http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer_autrement/Circuits_courts/991_dossier_circuitscourts.pdf)

LA VALORISATION DU « CIRCUIT COURT » A L'AGENDA AGRICOLE EUROPEEN, Mathieu Arnaudet, Le portail de référence pour l'espace de liberté, sécurité et justice. 30 Avril 2012

<http://europe-liberte-securite-justice.org/2012/04/30/la-valorisation-du-circuit-court-a-lagenda-agricole-europeen/>

<http://liproco-circuits-courts.com/>

Les Groupements d'achat, Passerelle éco et Bleue Comme une orange
file:///C:/Documents%20and%20Settings/bordignon/Mes
%20documents/Downloads/livret+groupement+d'achat%20(1).pdf

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Christophe-en-Oisans>

Tunnel du Chambon : la vallée de la Romanche toujours coupée du monde, Le
Monde.fr | 09.07.2015

http://www.lemonde.fr/planete/article/2015/07/09/tunnel-du-chambon-la-vallee-de-la-romanche-toujours-coupee-du-monde_4676378_3244.html

<http://www.isere-tourisme.com/decouvrir-lisere/c'est-en-isérois>

<http://www.keldelice.com/> <http://www.terroirdisere.com/index.php>