

DOSSIER

Associative, coopérative ou participative

Ils réinventent l'épicerie



Frappé par la concurrence des grandes surfaces, les changements d'habitudes de consommation et l'épuisement du modèle de l'épicerie traditionnelle, le monde rural subit une désertification commerciale depuis plusieurs décennies.

En France, plus d'une commune sur deux ne dispose d'aucun magasin.

Face à cette situation, des habitants et des porteurs de projets se mobilisent.

Associatif, participatif ou coopératif, le paysage commercial est en pleine mutation. Enquête.

Par Axel Puig

Ce mardi d'hiver, il n'y a pas foule à l'épicerie de Teulat, village tarnais de quelque 500 habitants, situé à une petite trentaine de kilomètres de Toulouse. De permanence en duo, Céline Malépart et Lyse Lesvigne en profitent pour vérifier quelques DLC (Dates limites de consommation de certains produits), jeter un œil au planning ou aux approvisionnements. Lorsque Loïc Henaff, puis Nathalie, se présentent, les discussions dérivent naturellement vers le chantier de l'autoroute A69, l'espoir de voir les recours enfin appliqués alors qu'en contrebas du village, les pelleteuses sont à l'œuvre, éventrant la terre et les champs. Puis, on reparle organisation, pertes, logiciel, livraisons, légumes, volailles et produits frais. Les laitages sont dans l'œil du cyclone. La plupart des membres de l'épicerie trouve la qualité décevante. « Pour pouvoir acheter quelque chose ici, il faut donner deux heures de son temps par mois, que ce soit pour tenir la caisse, faire le ménage, récupérer les commandes ou faire de la comptabilité. Nous disposons d'un logiciel qui permet à chacun de s'inscrire

au planning », expliquent Céline et Lyse. Au Cellier de Teulat, les clients sont en quelque sorte tous épiciers. Ils testent et sélectionnent les produits qu'ils vont ensuite vendre et manger !

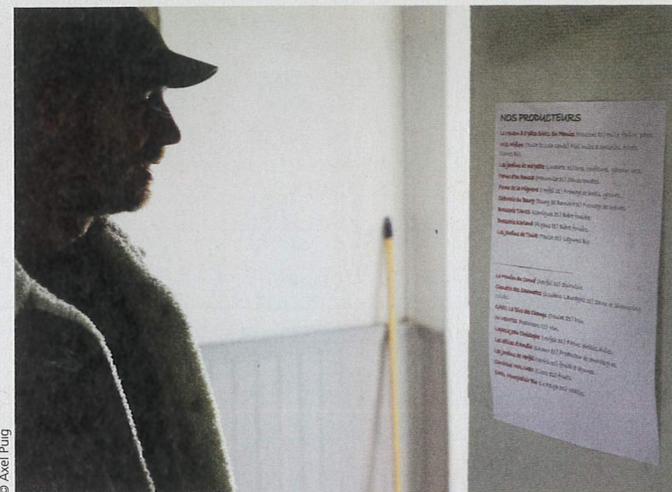
62 % de communes sans commerce

Ouvert il y a un an et demi, ce commerce associatif est symptomatique du grand chamboulement à l'œuvre dans l'univers du commerce de proximité en ruralité. Victimes des changements d'habitudes de consommation et du poids hégémonique des grandes surfaces, 62% des communes françaises se trouvaient, en 2021, dépourvues de tout commerce, alors même qu'elles n'étaient que 25% en 1980 (source Insee). En octobre 2023, le réseau Api, qui déploie une trentaine de supérettes en France (voir encadré page 52), a mené une enquête approfondie, avec l'institut OpinionWay, qui révèle des chiffres lourds de sens et d'enjeux. Ainsi, 84% des personnes interrogées affirment manquer d'au moins un commerce dans leur village. Par ailleurs, sur une année, ces mêmes personnes tota-

« La crise du Covid a mis en exergue l'importance des commerces de proximité et a entraîné un recentrage sur le local. »

lisent plus de 1250 km en voiture pour réaliser leurs courses. Confronté à ce déclin commercial, à l'essoufflement du modèle traditionnel d'épicerie de village dont les conditions de rentabilité sont de plus en plus difficiles à atteindre, de nouvelles formes de magasins alimentaires émergent un peu partout en France. « Beaucoup d'initia-

Les épicerie participatives soutenues par le mouvement Bouge ton coq ont aussi pour objectif de créer des liens entre consommateurs et producteurs locaux.



© Axel Puig



© Axel Puig



© Axel Puig

tives naissent depuis 2019. La crise du Covid a mis en exergue l'importance des commerces de proximité et a entraîné un recentrage sur le local », relève Anne Lascaux, post-doctorante au Laboratoire d'Études rurales (Université Lyon 2) (voir son interview page 47). Sur le terrain, cela se traduit par une multitude de tendances et d'innovations. L'itinérance est en vogue tandis que les épicerie associatives, participatives et même coopératives sont de plus en plus nombreuses. « Ces dernières années, des communes rachetaient des commerces pour les mettre en gérance. Aujourd'hui, les initiatives semblent davantage provenir des citoyens. Les élus cherchent des collectifs capables d'apporter de l'ingénierie », confirme la géographe ruraliste Claire Delfosse (Université Lyon 2-LER) qui travaille depuis des années sur les questions d'alimentation. « Les enjeux alimentaires concernent aussi les territoires ruraux et pas seulement parce qu'ils sont considérés comme des sources d'approvisionnement pour la ville. En milieu rural, l'alimentation interroge les modes d'habiter, ainsi que les activités économiques et le lien social. C'est un levier

Dans l'épicerie participative de Teulat, chaque adhérent doit donner quelques heures de son temps pour avoir ensuite le droit d'y faire ses courses. À gauche, le maraîcher Loïc Henaff y vend une petite partie de sa production.

« L'alimentation interroge les modes d'habiter, ainsi que les activités économiques et le lien social. C'est un levier majeur de développement local. »



© Axel Puig

Beaucoup d'épiceries participatives proposent des produits issus de l'agriculture biologique. Mais, pour attirer le plus de clients, rares sont celles qui sont exclusivement bios.

majeur de développement local», poursuit-elle. Dans le Tarn, le Cellier de Teulat fait partie de ces épiceries associatives et participatives portées par un élan citoyen. « Dans la commune, il n'y avait aucun commerce. Notre souhait était de recréer un lieu où l'on se rencontre en plus du marché hebdomadaire du jeudi, un endroit où les plus âgés peuvent faire leurs courses et qui soutienne en même temps les agriculteurs locaux. Avec Sabine Mousson (la mairesse), nous avons

Indispensable commune

Si l'époque où les municipalités rachetaient des commerces pour les mettre en gérance semble en partie révolue, l'implication des collectivités locales reste néanmoins essentielle pour soutenir des projets émergents. « Pendant les premières années, la mairie nous a fourni un local gratuitement. Depuis un an, nous payons un modeste loyer mensuel de 150 € pour un local d'un peu plus de 100 m² », confirme Colette Chevalier depuis Thoré-la-Rochette. À Teulat, dans le Tarn, la mairesse a aussi choisi de fournir un local gratuitement. Tout comme à Fourquevaux, dans la Haute-Garonne. Mais lorsque les municipalités ne sont pas au rendez-vous, le foncier devient rapidement un obstacle insurmontable. À Fontannes (Haute-Loire), Marjolaine Villuendas et Marie-Claire Pignol ont trouvé la parade grâce à la coopérative immobilière Villages vivants qui a acheté le local avant de le leur proposer en location.

d'abord voulu ouvrir un magasin de producteurs. Et puis Sabine a entendu parler de l'association Bouge ton coq qui est venue nous présenter ce concept d'épicerie participative », raconte Loïc Henaff membre (très) actif et par ailleurs maraîcher bio à deux pas du point de vente.

Lancé en 2020 par un trio composé de Corentin Emery, Emmanuel et Christophe Brochot, le mouvement citoyen Bouge ton coq s'est fixé pour objectif de déployer partout en France des centaines d'épiceries participatives. Le concept proposé repose sur l'implication des habitants rassemblés en association, l'absence de salariés et un solide logiciel qui favorise l'organisation du collectif, comme la gestion des stocks et les achats de chacun des membres, sans échange d'argent. Pour aider au lancement, Bouge ton coq apporte un soutien technique, logistique mais aussi une subvention d'amorçage de 500 € pour l'aménagement du local, l'achat de matériel, puis une seconde de 800 € destinée à couvrir, durant les deux premières années, le coût du logiciel. En l'espace de quatre ans, le mouvement citoyen a déjà accompagné plus de 150 projets partout en France. Certaines épiceries n'ouvrent qu'une à deux fois par semaine – les adhérents viennent récupérer leur commande, sur un modèle proche de l'Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne). D'autres proposent de plus larges amplitudes horaires.

Marge nulle, prix attractifs

À Teulat, l'épicerie est ouverte au minimum une heure par jour sauf le dimanche, ce qui implique une forte mobilisation des adhérents, au nombre de 70. Certains s'occupent du frais, d'autres du sec, des produits locaux, de la comptabilité ou de la réception des commandes. Seules les personnes de plus de 75 ans ne sont pas obligées de fournir des heures au collectif pour pouvoir acheter à la boutique. Chaque adhérent s'acquitte en outre d'une cotisation annuelle de 40 € par famille afin de constituer un fonds de trésorerie. « Le loyer est payé par la mairie qui nous a également offert l'électricité la première année. La subvention de Bouge ton coq a servi à acheter des frigos d'occasion et une vitrine. Pour le reste, tout le monde a mis la main à la pâte pour aménager



© Comptoir des cocottes

le local », raconte Loïc Henaff. Cette participation citoyenne, couplée à l'absence de salariat, permet d'appliquer un taux de marge nul et donc d'obtenir des tarifs attractifs. « Sur le vrac en bio par exemple, les prix sont particulièrement intéressants. Par contre, nous devons apprendre à mieux gérer le frais et les dates de péremption car ce sont les adhérents qui compensent les pertes », souligne le maraîcher qui souhaiterait adosser à l'épicerie un projet de café associatif.

Deux épiceries et une boulangerie

Parfois, le modèle associatif remporte un tel succès que les projets prennent une ampleur inédite. C'est le cas sur les bords du Loir, dans le Vendômois viticole. À Thoré-la-Rochette, commune de 800 habitants (Loir-et-Cher), le Comptoir des cocottes est né d'une discussion entre deux amies, après la diffusion d'un documentaire sur un supermarché coopératif. « C'était une époque où les commerces fermaient les uns après les

autres. Catherine Andro et Christine Bourdier ont souhaité monter un projet sur notre territoire. Très vite, d'autres personnes les ont rejointes. Nous avons sollicité les municipalités du Vendômois et, en 2017, suite à la fermeture de l'épicerie de sa commune, le maire de Thoré-la-Rochette nous a proposé d'occuper un local gratuitement », raconte Colette Chevalier, l'une des deux actuelles présidentes de l'association. La petite équipe intergénérationnelle composée d'une dizaine de personnes se met alors au travail, d'abord pour trouver les fournisseurs. « Soutenir les producteurs locaux et permettre aux consommateurs d'accéder à des produits de qualité est notre objectif premier. Ils nous ont fait visiter leurs exploitations, nous ont expliqué comment ils travaillent. » Dans un rayon de cinquante kilomètres autour de Thoré-la-Rochette, les bénévoles trouvent ainsi du porc fermier, des volailles, des fromages de chèvre ou de vache, des légumes, des céréales et des légumineuses, du jus de pomme, et bien sûr du vin puisque le village est au cœur

L'association Le Comptoir des cocottes a ouvert une épicerie à Thoré-la-Rochette (Loir-et-Cher). Elle gère aujourd'hui une boulangerie et une épicerie supplémentaire.

de l'AOC Coteaux du Vendômois. « Les produits locaux représentent 75 % de nos ventes. Nous leur appliquons une marge inférieure à 30 %. Pour les 25 % restants, nous passons par une centrale d'achat », précise la coprésidente du Comptoir des cocottes.

En pays Vendômois, le succès de ce projet associatif est tel que cinq ans après sa création, le maire de Mazangé (816 hab.), un village situé à une dizaine de kilomètres, sollicite le collectif pour reprendre l'épicerie de la commune qui s'apprêtait à fermer. En parallèle, la municipalité de Thoré-la-Rochette décide de construire une boulangerie attenante à la première épicerie et d'en confier la gestion à l'association. « La mairie a tout pris en charge, y compris le recrutement du boulanger. Le dimanche matin, elle est tenue uniquement par les bénévoles », souligne Colette Chevalier. Aujourd'hui, le Comptoir des cocottes est donc à la tête de deux épiceries et d'une boulangerie. L'association emploie quatre équivalents temps plein (ETP). Elle s'est dotée d'une

« À l'année, le travail d'une quarantaine de bénévoles représente un temps plein »

fourgonnette électrique pour naviguer entre les boutiques et réalise un chiffre d'affaires cumulé de 400 000 € pour un panier moyen de 18 à 20 €. Le modèle économique repose toutefois toujours sur le bénévolat. Chaque mois, une quarantaine d'adhérents réalise une vacation de trois heures pour « aller chercher des produits lorsqu'un agriculteur ne peut se déplacer, mettre en rayon, décorer, gérer la caisse. En tout, à l'année, ce travail bénévole représente un temps plein ». Surtout, cet engagement crée du lien. À Thoré-la-Rochette comme à Mazangé, les deux magasins sont devenus des lieux de vie où les gens peuvent discuter. On y trouve une boîte à livres, quelques tables,

Les épiceries de village deviennent de véritables lieux de vie où l'on se rencontre autour d'un verre avant de faire ses courses, comme ici dans une commune de Centre Bretagne.



DR

L'éleveur, les poules et l'épicier

Depuis les années 1990, il n'y avait plus d'épicerie dans le village normand de Notre-Dame-de-Courson. Il y a deux ans, un couple d'aviculteurs a décidé de remédier à ce manque.

Au cœur du pays d'Auge, Loïc Levannier et Gaël Croquevielle élèvent des races anciennes de poules. Dans leur ferme située entre Orbec et Livarot (Calvados), le duo partage désormais son temps entre les gauloises blanches à pattes bleues, les Gournay, les Faverolles, et depuis mai 2023, avec son nouveau métier d'épicier. « À Notre-Dame-de-Courson, le village où nous habitons (NDLR : qui fait partie de la commune nouvelle Livarot-Pays d'Auge), il reste encore une boulangerie et un restaurant, mais la dernière épicerie avait fermé dans les années 1990. Comme nous n'avons pas de lieu de vente directe sur la ferme, et que l'épicerie la plus proche se trouvait à six kilomètres, nous avons ouvert ce commerce. C'était aussi un rêve de Loïc », raconte Gaël Croquevielle.

Désert commercial et... médical

Déjà membres d'un magasin de producteurs à Livarot, Loïc et Gaël souhaitaient avant tout mener « leur propre projet de A à Z ». En janvier 2023, se présente une opportunité : une belle maison de briques qui faisait office d'épicerie jusque dans les années 1970. Un vrai coup de foudre. Les deux aviculteurs achètent le bâtiment de 140 m², réalisent les travaux eux-mêmes

grâce à une campagne de financement participatif, et en mai 2023 est inauguré GaLo Spot. Sur place, ils vendent leurs œufs et leurs volailles, mais aussi les produits de plusieurs confrères. À GaLo Spot, on trouve ainsi de la crème, du beurre, tous les fromages régionaux, des légumes des maraîchers alentour, parfois du bœuf et même les kiwis qui poussent sur les parcours de Loïc et Gaël. À ceci s'ajoutent des produits secs et d'hygiène pour dépanner les quelque 350 habitants permanents du village. « Nous appliquons une marge de 15 à 20 % aux producteurs, au maximum bio. Pour le reste, c'est du 30 %. Aujourd'hui, nous rentrons dans nos frais. L'activité est intégrée à l'exploitation. Les recettes permettent de payer les factures, de rembourser l'emprunt et parfois de nous verser un petit salaire », détaille Gaël. Mais pour les deux agriculteurs, l'essentiel est avant tout de faire vivre le village. Dans la belle maison de briques, ils ont installé une brocante où les gens déposent ce dont ils n'ont plus besoin. À terme, le duo souhaiterait aussi s'attaquer au désert médical en hébergeant un cabinet paramédical. L'infirmier d'un village voisin, un chiropracteur et une acupunctrice se sont déjà montrés intéressés.

1 route de Livarot, 14140 Livarot-Pays-d'Auge.



VILLAGE PRINTEMPS 2025

VILLAGE PRINTEMPS 2025

un café ou une tisane. Une fois par mois, l'association organise même des zones de gratuité, des trocs de graines ainsi que des conférences.

Bien plus qu'une épicerie

Marjolaine Villuendas (à gauche) et Marie-Claire Pignol ont bénéficié du soutien de la coopérative foncière Villages vivants et de la Coopérative auvergnate de l'alimentation de proximité pour ouvrir leur commerce hybride.

« Les épiceries associatives tendent à devenir des lieux de réflexion sur l'alimentation, sur les modes de production, les liens à l'agriculture, l'environnement et sur ce qu'est vivre en milieu rural. Comme les cafés associatifs, qui se multiplient en milieu rural, elles peuvent être assimilées à des tiers-lieux alliant activité économique et sociale, animation culturelle et de loisirs, être des lieux de débats, des endroits où l'on peut se connecter à Internet », estime la géographe Claire Delfosse. C'est dans cet esprit « tiers-lieu » que Marjolaine Villuendas et Marie-Claire Pignol

ont imaginé leur échoppe, montée avec le soutien de la coopérative immobilière, rurale et solidaire Villages vivants et la Coopérative auvergnate de l'alimentation de proximité (voir encadré page 50). « La Tournée générale est un commerce hybride. Notre cœur de métier est l'épicerie, mais autour, nous proposons d'autres services. Nous organisons des afterworks le vendredi soir, des concerts, des spectacles de cirque », explique Marie-Claire Pignol depuis Fontannes, village de Haute-Loire situé à cinq kilomètres de Brioude. Dans l'ancienne épicerie de la commune, à l'abandon pendant six à sept ans, les deux jeunes femmes ont ajouté un bar et une grignoterie avec une « carte assez végétarienne », un plat du jour à 10 €, une quinzaine de places

en salle et un peu plus à la belle saison lorsque s'ouvre la terrasse. « Nous avons

« Nous avons pensé ce service de restauration comme une vitrine de notre magasin de proximité qui propose des produits locaux et de qualité. »



Elles ne cherchent pas à faire des marges mais à rémunérer au mieux les producteurs

Anne Lascaux, docteure en géographie rattachée au Laboratoire d'Études Rurales et à l'Université Lumière Lyon 2, membre du projet Terroir.



Ces dernières années, dans le monde rural, de nouvelles formes de commerces alimentaires qui font la part belle à la participation des citoyens émergent. Ce mouvement est-il significatif selon vous ?

De nombreuses initiatives naissent en effet depuis 2019 et la crise du Covid qui a révélé la vulnérabilité,

notamment des territoires urbains, en termes d'alimentation. Beaucoup d'habitants se sont alors rendu compte de l'importance des commerces de proximité et se sont recentrés sur l'achat local. Des marchés de plein vent ou de vente à la ferme ont également été créés durant cette période. Dans le même temps, des citadins qui se sont installés à la campagne ont importé des modèles économiques de la ville, à l'image des supermarchés coopératifs qui se sont d'abord développés en milieu urbain et qui, dans les campagnes, prennent souvent la forme d'épiceries participatives. Les initiatives sont très diverses. Parfois, ce sont les habitants qui en sont à l'origine, parfois des municipalités ou des associations. Cinq ans après, se pose la question de la pérennité de ce mouvement.

Sous quels principaux statuts se développent ces nouveaux commerces ?

Il existe une pluralité de structures et de statuts qui répondent à une grande diversité de situations. Le cadre associatif s'appuie sur le bénévolat. Plus innovants, les statuts coopératifs, de type Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) ou Scop (Société coopérative ouvrière de production), s'accompagnent d'idéologies politiques, notamment sur la gouvernance que l'on veut la plus horizontale possible. Ces initiatives ont pour point commun de relever

de l'Économie sociale et solidaire et de sortir de l'économie capitaliste classique. Elles ne cherchent pas à faire des marges mais à rémunérer au mieux les producteurs. Dans certaines structures, le bénévolat reste essentiel, tout comme l'implication des mairies pour acquérir les fonds ou alléger les loyers. Elles participent aussi à la relocalisation de l'alimentation et à la reconnexion du commerce au territoire. Beaucoup de magasins sont d'ailleurs en bio. Toutefois, pour éviter l'entre-soi, il faut penser à élargir la gamme des produits, sinon ces initiatives risquent de ne pas pouvoir se pérenniser.

À l'image du mouvement des tiers-lieux, ces épiceries semblent se diversifier de plus en plus.

Elles répondent d'abord à un besoin primordial qui est de s'alimenter, généralement avec des produits locaux et de qualité. Mais beaucoup proposent des activités : des ateliers tricots, des jeux, une cantine... Ce sont des lieux qui offrent aux habitants l'opportunité de se voir. Ils recréent du lien dans des villages où, faute de commerces, l'on ne se croisait plus.

Déployer les épiceries citoyennes

Déjà à la manœuvre pour soutenir la création de commerce participatif, le mouvement citoyen Bouge ton coq a lancé le projet Terroir, une étude de terrain menée sur plusieurs mois, en partenariat avec le Laboratoire d'études rurales de l'Université Lyon 2 et les Journées nationales de l'agriculture. « L'idée est de créer un réseau, de recenser toutes les formes d'initiatives de commerces citoyens en France et en Europe, de mesurer leur impact sur les territoires pour ensuite partager le savoir », explique la géographe Anne Lascaux. « Nous allons créer des kits à l'attention des porteurs de projets qui souhaitent reprendre la main sur les pratiques alimentaires de leur territoire. Que l'on soit citoyen, agriculteur ou transformateur, chacun peut participer à la reconstruction des réseaux alimentaires », insiste Camille Subra, responsable plaidoyer et communauté au sein de Bouge ton coq. Dès le mois de mars, les outils seront mis à disposition. L'étude sera diffusée début juin lors des Journées de l'agriculture. reseau-terroir.fr

John, bénévole du Jardin d'Espirac, à Fourquevaux (Haute-Garonne), participe aux animations proposées par le collectif, notamment chaque vendredi après-midi.



« L'épicerie participe à créer un esprit village, une dynamique pour que les gens se rencontrent. »

pensé ce service de restauration comme une vitrine de notre magasin de proximité qui propose des produits locaux et de qualité. Les tartes et les mijotés sont fabriqués avec les fruits et les légumes en rayon. Cela nous permet de valoriser les pertes potentielles. Et puis le bar et la grignoterie attirent de nouveaux clients pour l'épicerie. »

Tous au bar !

Plus au sud, dans le département de la Haute-Garonne, un collectif d'habitants a aussi décidé de se lancer dans la limonade et l'animation. À Fourquevaux, village d'un peu plus de 800 habitants, une belle bâtisse en brique abrite d'un côté, les locaux de la mairie et de l'autre, ceux d'une épicerie qui, le vendredi soir, se transforme en bar. Dans cette commune située aux portes de

Toulouse, les hypermarchés et les champs de toiles sont à portée de voiture. Signe des temps, la dernière épicerie, tenue par la même personne pendant plusieurs décennies, a fini par fermer après deux tentatives infructueuses de reprise. C'est alors que dans le sillage de Carol, Nadine et Honor, un collectif d'habitants s'est formé pour en créer une autre, désormais seul commerce de ce village qui comptait autrefois plusieurs boulangeries et une boucherie. Ouvert en 2018, le Jardin d'Espirac fonctionne sous statut associatif, avec une salariée et surtout une quarantaine de bénévoles actifs. « Nous avons constitué plusieurs groupes : achat, comptabilité, animation, administration. L'implication de chacun est à géométrie variable. Une quinzaine d'entre nous a été formée à la caisse », informe Martine Lamarque, l'actuelle présidente. « L'adhésion à l'association est fixée à 10 €. Elle donne droit à



une réduction de 2% sur les achats. Nous privilégions les produits locaux. Mis à part les aliments exotiques, tous proviennent d'un rayon de cent kilomètres maximum», ajoute Christian Mannone, en charge «d'un peu tout et surtout des approvisionnements en fruits et légumes».

Après six ans d'existence, les membres de l'association ont donc décidé d'ouvrir un bar, et d'organiser des événements – concerts, pièces de théâtre – chaque vendredi soir, jusqu'à 22h et au-delà selon l'ambiance et l'affluence.

«L'hiver, on pousse les murs, on déplace les éta-

gères pour accueillir entre quarante et cinquante personnes. À la belle saison, on profite du jardin et on se met en terrasse. Nous organisons aussi des scènes ouvertes dans la halle située en face de l'épicerie», poursuit Olivier Kirchner membre du groupe animation. Si ces propositions culturelles et festives participent au modèle économique du Jardin d'Espirac, elles ont surtout pour objectif de créer du lien dans un village où la plupart des actifs s'en vont de bon matin travailler dans la métropole toulousaine. En somme, elles sont destinées à éloigner le spectre de la cité dortoir qui frappe de nombreuses communes proches de grandes agglomérations. «L'épicerie est avant tout un lieu pour se rencontrer», abonde Martine Lamarque. «Des familles s'installent sur la commune car l'immobilier y est moins cher», ajoute le maire Olivier Capelle. Nous devons créer un esprit village, une dynamique pour que les gens se rencontrent. L'épicerie associative remplit cette mission.»

Le virage coopératif

À une petite centaine de kilomètres de Fourquevaux, au pays des coteaux gersois, l'équipe du Foirail de Miradoux propose également des animations récurrentes, essentiellement avec les producteurs locaux qui achalandent la boutique. Ce commerce au départ associatif illustre bien les enjeux, les questionnements et les mutations qui accompagnent cette nouvelle vague de commerces alimentaires.

L'histoire est connue, classique. Comme dans bien des villages, elle débute avec la fermeture de l'épicerie et la mobilisation d'une cinquantaine de citoyens refusant la fatalité de la



L'organisation entre bénévoles est essentielle pour le bon fonctionnement d'une épicerie associative.

Entrepreneur et coopérateur

Pour monter une épicerie, il n'est pas obligatoire de créer une société, une association ou une Scop. À Fontannes, en Haute-Loire, Marjolaine Villuendas et Marie-Claire Pignol ont rejoint la Coopérative auvergnate de l'alimentation de proximité (Caap) qui les héberge en tant qu'entrepreneuses salariées. «C'est une formule plus souple qui permet de limiter les risques, de mutualiser des coûts et de bénéficier des tarifs que nous négocions avec des grossistes ou des banques», détaille Vincent Blot, directeur et fondateur de cette structure à la fois Scic et Coopérative d'activités et d'emploi (CAE). Elle regroupe des acteurs sensibilisés à la qualité alimentaire, au bio et aux circuits courts dans les quatre départements de l'ancienne région Auvergne : des boulangers, des restaurateurs et donc, des épicières. «Avec la coopérative d'activités et d'emploi, nous recevons une partie fixe de notre salaire de 250 € par mois et une autre, variable en fonction du chiffre d'affaires que nous réalisons. Nous cotisons aussi au régime général et au chômage», explique Marie-Claire Pignol. Dans le cas de la Tournée générale, la Caap est même allée plus loin puisqu'elle a signé le bail commercial avec la coopérative Villages vivants qui elle-même avait acquis le local au profit des deux épicières, et même contracté un emprunt de 35 000 € pour rassurer les banques.

Coopérative auvergnate de l'alimentation de proximité (Caap) : caap.coop

La pincée d'Élodie

Lorsqu'elle a choisi de changer de vie pour se lancer dans l'épicerie, Élodie Ledhuy-Mirale a opté pour un concept itinérant. Depuis près de deux ans, elle installe son camion dans des villages de l'Aube pour proposer des produits sains et en vrac.



des pâtes, des légumineuses, des graines de lin ou de pavot locales, des amandes, des pruneaux, des figues des oléagineux...

«Suite à la maladie de mon mari, intolérant au gluten, nous nous sommes tournés vers une nouvelle façon de nous alimenter, avec des produits sains et bruts. Dans le même temps, j'étais en quête de sens, je cherchais un métier qui corresponde à mes valeurs. Et puis, lors de vacances dans la Drôme, j'ai découvert un commerçant itinérant en vrac. J'ai eu le déclic et j'ai importé le modèle dans l'Aube», raconte la jeune femme. Pour l'ancienne responsable administrative et financière, l'itinérance est une évidence, tout comme l'envie d'aller à la rencontre des clients plutôt que de rester assise de longues heures dans une boutique. «La situation du commerce sédentaire est difficile. Beaucoup d'enseignes ont du mal. Avec l'itinérance, si ça ne marche pas dans un endroit, on abandonne ce lieu et on en tente un autre», dit-elle.

Démocratiser le vrac

Dans les plaines nord de l'Aube, la vacance commerciale est importante. Son projet retient donc l'attention du dispositif national de soutien à l'installation de commerces en zone rurale qui lui a octroyé une subvention de 20 000 €. Avec un prêt bancaire de 40 000 €, une aide de Pôle emploi au titre de la reconversion professionnelle et un financement participatif «surtout destiné à me faire connaître», elle a acquis sa camionnette aménagée par un professionnel, du matériel – notamment un déshumidificateur – et agencé un local de stockage à son domicile.

Depuis sa première tournée en octobre 2023, Une pincée d'Élo dessert une dizaine de communes aubois, dont certaines n'ont plus du tout de commerces alimentaires. En quinze jours, elle parcourt près de 600 kilomètres. «Je sors tous les jours pour devenir incontournable dans le paysage. À la campagne, les gens ont moins l'habitude de consommer en vrac», sourit la jeune femme qui n'hésite pas à partager ses recettes pour apprendre aux clients à cuisiner avec les produits sains et bruts qui garnissent sa camionnette.

www.une-pincee-d-elo.com

DR

À Méry-sur-Seine (1 422 hab.), Montaulin (818 hab.) ou Isle-Aumont (490 hab.), il est un petit camion vert sauge qui fait désormais partie du paysage. Une après-midi par semaine, Élodie Ledhuy-Mirale y stationne son épicerie itinérante. Le véhicule s'ouvre et apparaissent plus de 450 références de produits secs : du riz,

« Sans les bénévoles, nous n'aurions jamais pu démarrer, d'autant qu'ils sont aussi consommateurs. »

Le modèle économique de l'épicerie de Miradoux (Gers) repose à la fois sur le bénévolat et le salariat. De gauche à droite : Fabienne, responsable de l'épicerie, Ingrid, employée et Enzo étudiant commerce en alternance.



vacance commerciale. S'en suit la création d'une association, la recherche de partenaires, de producteurs, d'un local. « Au départ, nous avons créé un commerce de bric et de broc dans l'ancienne Poste mise à disposition par la mairie. Les bénévoles tenaient l'épicerie à tour de rôle. Très vite, cela a fonctionné. Nous avons embauché une puis deux personnes », résume Marc Bourlot. À Miradoux, l'adhésion de la population est telle que les chiffres d'affaires s'envolent (pour atteindre 636 000 € en 2024) et que le Foirail déménage dans les locaux de l'ancienne supérette : 300 m² sans compter la réserve. Mais, près de six ans après la création, les énergies s'essoufflent. « Sans les bénévoles, nous n'aurions jamais pu démarrer, d'autant qu'ils sont aussi consommateurs. Néanmoins, au fil du temps, ils s'épuisent », confirme Marc Bourlot. L'équipe du Foirail doit alors réfléchir à une solution pour pallier la baisse du nombre de bénévoles. C'est alors que surgit l'idée de créer une Société coopérative d'intérêt collectif (Scic). « L'intérêt est d'intégrer des partenaires extérieurs et de pérenniser leur engagement, notamment celui des collectivités locales. Le modèle

Une supérette en libre-service

Il y a quatre ans, Julien Nau et Alex Grammatico ont imaginé un concept de supérette pour apporter un service de proximité dans les communes rurales. La première supérette Api est née à Claix, en Charente. Depuis, le modèle s'est répandu dans une cinquantaine de villages de Normandie, Pays de la Loire, Nouvelle-Aquitaine et Centre-Val de Loire. Il s'agit d'un module en bois prêt à être installé sur un terrain constructible connecté au réseau électrique. À l'intérieur, les clients peuvent faire leurs emplettes parmi 750 références, puis les régler sur une caisse automatique. Sans employé permanent – un salarié de la start-up gère plusieurs boutiques – le magasin est accessible sept jours sur sept et 24 h sur 24 h. api-masuperette.fr



coopératif apporte aussi de la clarté en ce qui concerne les prises de décision et l'organisation de la structure », argumente Marc Bourlot, membre du conseil coopératif. Cinq collègues regroupent les salariés (qui possèdent le plus de poids au conseil coopératif), les clients, les bénévoles, les fournisseurs et les institutionnels comme la communauté de communes de la Lomagne gersoise. Fondée en janvier, la Scic compte 75 sociétaires dont le capital, d'un montant total de 9 660 €, est bloqué pour cinq ans. Pour les adhérents de la première heure, cette structure coopérative apporte « une certaine stabilité ». Mais cela n'empêche pas les bénévoles de se retrouver, tous les dimanches, pour tenir ensemble l'épicerie du village.

Aller plus loin :

Les épiceries participatives Bouge ton coq : bougetoncoq.fr

La foncière rurale Villages Vivants : Tél. : 09 54 03 36 31. villagesvivants.com.

Au Jardin d'Espirac, 31450 Fourquevaux. Tél. : 05 61 86 72 24.

L'épicerie du Foirail, 32340 Miradoux. Tél. : 05 62 68 81 76.

Le Comptoir des cocottes : Tél. : 09 63 66 01 98. lecomptoirdescocottes.fr

La Tournée générale, 17 rue du 11-novembre, 43100 Fontannes. Tél. : 04 44 43 97 07. latournee generale.fr

Au départ associative, l'épicerie de Miradoux fonctionne sous statut coopératif depuis le début de l'année 2025.

