

INITIATIVE CITOYENNE DONNER DE SON TEMPS POUR FAIRE SES COURSES? TEL SE PRÉSENTE LE MODÈLE D'ÉPICERIE PARTICIPATIVE QUI SÉDUIT TOUJOURS PLUS DE MONDE

Les épiceries coopératives fleurissent sur le Littoral

Les Neuchâtelois-e-s qui souhaitent consommer autrement sont toujours plus nombreux. Certains d'entre eux ont choisi de se réunir en coopérative afin de créer des épiceries participatives.

Le principe est simple: en acquérant une part sociale et en travaillant bénévolement trois heures par mois, les membres de la coopérative accèdent à des produits le plus souvent locaux, bio et parfois en vrac, vendus à des prix abordables. Pionière à Neuchâtel, la coopérative «Système B» franchit un cap supplémentaire. Dans quelques mois, ses membres pourront acheter des fruits et légumes cultivés par des coopérateurs sur un terrain loué à un agriculteur, basé à Wavre. Une idée qui fait son chemin et inspire d'autres épiceries coopératives à voir le jour et à se développer selon un modèle identique ou presque. ● AK



L'épicerie participative Système B à Neuchâtel.



PHOTO: ALEXANDRE GRIOD

Sept femmes à l'œuvre pour préparer l'épicerie la Superethic aux Chavannes

Une nouvelle épicerie coopérative verra le jour dans les mois à venir au centre-ville de Neuchâtel. Sept femmes, comprenant quatre mamans dont les enfants fréquentent la même école, sont à l'origine du projet. Elles ont fondé l'association «La Clé Locale» dont l'objectif principal est de trouver des membres et des fonds pour la création d'une épicerie. Le système se calque sur les autres coopé-

ratives, à la différence que tout un chacun pourra venir faire ses courses à «La Superethic». Les coopératrices et les coopérateurs, qui travailleront à raison de trois heures par mois, bénéficieront de rabais sur l'ensemble de l'assortiment. «Nous souhaitons faciliter l'accès à une nourriture saine et locale pour toutes et tous, en veillant à ce que les producteurs et productrices soient correctement

rémunérés pour leur travail», relève Danica Jones, cofondatrice. Une cinquantaine de personnes ont déjà rejoint le projet, qui accueillera ses premiers clients idéalement en juin prochain. Une campagne de crowdfunding sera prochainement lancée. Une séance d'information est prévue le 1^{er} avril. ●

➔ Infos sur la page Facebook www.facebook.com/LaSuperethic



Système B cultive ses propres légumes

C'était la première coopérative à se lancer dans l'aventure en 2017! Très vite, «Système B» a remporté un grand succès avec à ce jour environ 200 membres au total. «Ce projet collectif comporte une dimension humaine que l'on souhaite préserver. Les gens se connaissent et ont plaisir à échanger en venant faire leurs courses à la rue du Roc 1. Si la coopérative grandissait encore, elle perdrait son âme. C'est pourquoi, on a encouragé les intéressés à lancer leur propre projet», indique Mickaël Guillaumée, membre fondateur de «Système B». Pas de concurrence, l'objectif est le même qu'au premier jour: changer les habitudes de consommation du plus grand nombre. Au rayon des nou-

veautés, «Système B» va produire ses propres légumes à Wavre, selon un concept d'agroforesterie. Des cultures seront ainsi associées à des arbres fruitiers. «On connaîtra ainsi exactement les conditions de travail et l'énergie nécessaire à notre production», précise Mickaël Guillaumée. Sur un terrain de 1,5 hectare loué à un agriculteur du plateau de Wavre, les coopérateurs envisagent de créer un véritable lieu de vie. Trois jardiniers à temps partiel se partageront un équivalent plein temps, tandis que les membres sont invités à mettre les mains dans la terre. Des ateliers pédagogiques et un projet d'insertion sociale pourraient voir le jour. ●

«L'épicerie est ouverte à toutes celles et ceux qui veulent bien donner un peu de leur temps et la faire vivre. On offre aux gens de s'enrichir humainement.»

Mark Haltmeier
COFONDATEUR DE L'ÉPICERIE CHEZ EMMY



PHOTO: BERNARD PYTHON

Chez Emmy, on se construit en construisant

Ouverte depuis mai 2019, l'épicerie participative «Chez Emmy» à la Grand'Rue 20 à Saint-Blaise rassemble 170 ménages coopérateurs, c'est-à-dire environ 500 personnes au total. Un riche réseau qui permet de bénéficier des multiples compétences de ses membres. «Nous sommes tous au même niveau quel que soit notre statut. Ce projet collectif rend accessibles des produits bio et locaux en vrac, et nous montre que nous pouvons être acteurs de changements en coopérant», relève Sylvie Perrin Amstutz, cofondatrice. Sous l'impulsion d'une équipe composée de 12 personnes aux profils variés, la coopérative doit son développement au bel engagement de l'ensemble de ses membres. Pour faciliter la gestion de l'épicerie, la société du co-fondateur Mark Haltmeier a créé Epicerio, une application web qui permet de

gérer de manière intégrée les utilisateurs, les produits et stocks, les ventes ainsi que la comptabilité. Cette solution permet aux coopérateurs et coopératrices d'effectuer leurs achats sans argent, via leur compte, crédité en amont. Dix épiceries utilisent désormais cette webApp, dont l'Épicerie d'à côté. «L'épicerie est ouverte à tous ceux qui veulent bien donner un peu de leur temps et la faire vivre. C'est un lieu qui permet de s'enrichir humainement. En construisant cette structure, on se construit à la fois comme individu et comme communauté», estime Mark Haltmeier. Et sa collègue de relever: «en relation directe avec nos fournisseurs, nous leur trouvons aussi des débouchés, comme pour cet agriculteur qui a commencé de confectionner des yogourts pour la coopérative et qui les vend désormais dans dix autres magasins» ●



L'Épicerie d'à côté est ouverte!

Ça y est! L'Épicerie d'à côté a ouvert ses portes le 9 mars dernier. Les étals de bois, confectionnés pour la plupart par des coopérateurs, sont désormais garnis de produits locaux, bio et idéalement vrac. Pour pouvoir y faire ses courses, il est nécessaire de devenir coopérateur en achetant une part sociale de 200 francs et en travaillant trois heures par mois. Aménagée dans un local à la rue du Tertre 12, l'épicerie coopérative compte 145 membres parmi lesquels 16 fondateurs. Nombre d'entre eux souhaitaient au départ rejoindre la coopérative «Système B», avant de lancer leur propre projet faute de place. «Nous avons pu nous appuyer sur l'expérience des autres coopératives participatives, qui ont gentiment accepté de nous conseiller. Il n'existe aucune concurrence entre les différentes épiceries», relève Julie Jeannet, cofondatrice. L'Épicerie d'à côté souhaite à terme réunir environ 200 coopérateurs. «En limitant les intermédiaires, nous pouvons baisser les marges et pratiquer des tarifs plus abordables», précise Julie Jeannet. Bien plus qu'une simple épicerie, ce projet constitue une aventure humaine et sociale. «Lorsque je vais faire mes courses, je sais que je croiserai toujours quelqu'un que je connais et que je découvrirai d'autres produits». ●