

Quel modèle d'épicerie collective ouvrir ?

Quel modèle choisir lorsqu'on veut monter un projet d'épicerie dans sa ville ou dans son village ? Les tailles autant que les manières de s'organiser sont multiples. **Jean-Claude Richard** nous aide à nous y retrouver dans les différents modèles existants.

Début 2015, il existait, sur l'ensemble du territoire français, une douzaine d'épiceries ouvertes par les consommatrices. Il y en avait presque 300 en mai 2022, lors de la parution du livre *Les consommateurs ouvrent leurs épiceries* (1), et elles sont sans aucun doute plus de 350 lors de la parution de cet article.

Les différents modèles

Il est extrêmement difficile de classer les 350 "épiceries" ouvertes par les consommatrices. La forme juridique, qui pourrait sembler une bonne approche, ne convient pas puisque certaines sont en associations, d'autres en SCIC, d'autres en coopératives de consommatrices et enfin certaines en SAS (2) ! Il est donc nécessaire de rechercher une autre classification qu'il conviendra de lier aux dimensions et aussi aux valeurs portées par l'expérimentation.

Ces lieux peuvent se répartir en trois grands modèles : les épiceries associatives de village, les supermarchés coopératifs et enfin les coopératives alimentaires autogérées.

Deux modèles bien différents d'épiceries associatives de village

Il est intéressant de noter que sur les 300 "épiceries" ouvertes en mai



Les samedi matin c'est café-croissant à L'épi de la forêt, à Arbonne-la-Forêt, en Seine-et-Marne.

2022, près de 200 se situaient dans les petites villes et villages abandonnés par le pouvoir central et la mondialisation (3), telle que *La Libellule* (voir notre reportage p. 9). À partir de ce premier constat, nous observons la mise en place de deux modèles extrêmement différents.

Le premier modèle (un tiers des épiceries) est mis en place avec des subventions diverses et variées, une proposition de produits à des prix élevés (marges de 30 à 35%) et la présence de salarié-es souvent à temps partiel et mal payé-es afin de

rendre possible une large amplitude d'ouverture.

Le second modèle (deux tiers des épiceries) propose des prix avec très peu de marge ajoutée, pour permettre un accès large de la population à des produits de qualité majoritairement bio. Il repose sur une forte implication des membres dans un cadre d'éducation populaire. Le propos n'est pas seulement de remplacer l'épicerie fermée mais aussi de créer un lieu convivial où les habitant-es, au-delà de la nourriture, pourront devenir acteurs et actrices. Il conviendra de passer les commandes, s'occuper des réceptions et, bien entendu, d'ouvrir les portes.

1. Jean-Claude Richard, *Les Consommateurs ouvrent leurs épiceries : Épi, Épicerie associative, Supermarché coopératif, Coopérative alimentaire autogérée*, 152 p., Éditions libertaires, 2022

2. SCIC : société coopérative d'intérêt collectif ; SAS : société par actions simplifiée.

3. 83 sont implantées dans des villages de moins de 1 000 habitant-es, 62 dans des petites villes comptant entre 1 000 et 5 000 habitant-es.

Les "supermarchés coopératifs"

Les "supermarchés coopératifs" (4) tels que *Demain* à Lyon (voir notre reportage page suivante) se trouvent plutôt dans les grandes villes. Onze se sont ouverts dans des villes de plus de 200 000 habitant-es et quatre à Paris. Treize ouvertures ont eu lieu dans des villes de 100 000 à 200 000 habitant-es et les treize suivantes dans des villes habitées par moins de 100 000 personnes.

Ce qui caractérise tout d'abord ce modèle, ce sont les prix. Les marges ajoutées tournent autour de 20 à 23 %, ce qui amène une proposition de vente à des prix élevés pour beaucoup de consommatrices. De plus, les procédures sont volontairement complexes. La mise en place, suivant le modèle de *La Louve*, doit se faire sur plusieurs années avec un plan de financement et un savoir-faire qui est loin d'être commun à toutes les futures membres du projet. Enfin, pour couvrir les investissements de départ (5) et la rémunération des salarié-es, il faut plusieurs milliers de membres, selon Tom Boothe, initiateur de *La Louve*.

La réussite de tels projets d'ampleur est un vrai défi : sur les vingt-six "supermarchés" ouverts dans des

4. Le terme "supermarché" nécessite, administrativement, d'avoir une surface supérieure à 400 m². Sur les 41 "supermarchés" autoproclamés, seuls six dépassent cette surface.

5. 1 600 000 euros pour *La Louve* à Paris, 1 200 000 pour *Super Quinquin* à Lille, 200 000 pour *La Cagette Coop* à Montpellier, 260 000 pour *Demain* à Lyon, 390 000 pour *La Coop sur Mer* à Toulon, etc.



Repos bien mérité après le nettoyage des locaux par des coopératrices de Coop'in en Bourg, à Écuras, en Charente.

Les consommateurs ouvrent leurs épiceries Quel modèle choisir pour votre ville ou votre village ?

Jean-Claude Richard

Membre de la coopérative alimentaire autogérée *DionyCoop*, à Saint-Denis, Jean-Claude Richard suit de près l'évolution des épiceries collectives, associatives ou autogérées en France. Après ses nombreuses rencontres et observations, et au prisme d'un regard libertaire, il analyse les différents modèles d'épiceries collectives qui se sont montées. La richesse du livre tient en ce qu'il détaille de nombreux exemples de chaque modèle. Il ne cache pas non plus sa préférence pour les coopératives alimentaires autogérées s'affranchissant du modèle associatif classique, ni ses critiques envers les autres formes d'organisation. Il fait émerger des points de vigilance et de débat qui remettent du politique au cœur de ces pratiques. Cela aidera chacun-e de se positionner avec clarté et à s'orienter vers la création de la forme qui lui convient le mieux. Avec une liste de plusieurs centaines d'épiceries. GG

Éditions libertaires, 2022, 154 pp., 13 euros.



villes de moins de 200 000 habitant-es, et souvent après deux, trois ou quatre années d'existence, un seul a dépassé le seuil des 1 000 membres !

Les coopératives alimentaires autogérées

Les "coopérative alimentaire autogérée", telles que *DionyCoop* (voir notre article p. 14), sont très faciles à mettre en place. Elles peuvent être créées par une quinzaine de personnes. Ce ne sont pas toujours de véritables coopératives. Il faut bien entendu un support juridique (par exemple associatif) qui permettra de louer un local, d'ouvrir un compte dans une banque quelconque. Il faudra aussi un numéro de Siret, pour les fournisseurs, et, surtout, une assurance pour sécuriser les activités des membres.

Pour avoir les moyens financiers d'acheter les premiers stocks, le mieux est de fonctionner par avances sur achats, comme nous le faisons dans les Amap : chacun-e dépose une somme sur son compte individuel. Cette somme est transformée en produits et chacun-e se sert puis déduit ses achats de la somme qu'il ou elle a déposée. Et ainsi de suite. Cette méthode aisée permet de toujours avoir une trésorerie suffisante pour effectuer les achats (il n'y a pas besoin d'emprunt ni de subvention).

Cette organisation financière, évitant les emprunts et autres subventions, balaye l'inquiétude du déséquilibre financier, puisque les achats aux fournisseurs ne peuvent se faire qu'en fonction des fonds déposés par les membres. Enfin, que des choses bien élémentaires !

Bonne chance pour votre épicerie en devenir. ♦

➔ Pour aller plus loin :

L'auteur du livre se déplace pour faire des conférences sur plusieurs thématiques :

- le fonctionnement autogéré des *DionyCoop* ;
- les différents modèles d'épiceries ouvertes par les consommatrices ;
- gouvernance et autogestion ;
- la liberté comme base d'un fonctionnement autogestionnaire.

Les frais de transport sont à leur charge et leur intervention est gratuite.

Contact : Jean-Claude Richard, dionyversite@orange.fr.

› Texte : **Jean-Claude Richard**

L'informatisation, une fausse bonne idée

Plus de 100 épiceries associatives ont adopté le modèle de l'Épi, dans lequel chaque adhérent·e paie une adhésion et donne une ou deux heures de son temps par mois, ce qui permet de proposer des produits à prix coûtant et sans marge. Des initiatives très intéressantes, mais dont l'informatisation est néanmoins à interroger, estime **Jean-Claude Richard** dans son livre *Les consommateurs ouvrent leurs épiceries*. Extraits.

“Le concept de l'Épi repose sur la plateforme www.monepi.fr qui a été développée afin que toutes les tâches de gestion (commande, facturation, planning, inventaire, boutique en ligne) soient informatisées pour que n'importe qui puisse effectuer n'importe quelle tâche.” Il y a dans cette formulation un malentendu. L'informatique ne permet pas, de fait, à “n'importe qui d'effectuer n'importe quelle tâche” !... Tout au contraire, l'outil informatique, par sa complexité, peut générer des rapports de dépendance.

Inégalités face à l'informatique

Il n'y a pas de déterminisme technique et nous ne sommes pas égaux face à un clavier, à un écran, à l'ergonomie de la mise en forme des



La saisie informatique met-elle tout le monde sur un pied d'égalité ?
À la RessoursEure à Saint-Georges-Motel dans l'Eure.

informations. L'outil *Monépi* est un outil informatique comme tous les autres. Lorsque l'utilisateur est en phase avec lui, c'est un outil sympathique qui peut rendre des services et simplifier les tâches. Lorsque l'utilisateur n'est pas à l'aise dans le

manipulation de l'outil, tout devient compliqué et des fonctions simples comme la saisie des produits achetés par un coopérateur peuvent prendre plusieurs minutes et en décourager plus d'un. D'expérience — j'étais membre d'une épicerie associative

utilisant l'application *Monépi* — le temps passé "en caisse" dépassait largement le temps de choix des produits dans les rayons.

Ainsi, quel intérêt, dans une épicerie de village qui regroupe quelques dizaines de membres et qui propose une ou deux centaines de produits, de mettre en place un outil informatique centralisé pour "gérer les commandes, la facturation, le planning, l'inventaire et la boutique en ligne", alors que dans de multiples expériences de plusieurs centaines et membres, et avec presque un millier de produits en rayons, un tel outil est absent (1) ? La simplicité technique et administrative me semble être une pratique beaucoup plus pertinente qu'un logiciel informatique centralisé pour amener un maximum de coopérateurs à prendre des initiatives et des responsabilités.

1. Par exemple : *CocoriCoop* à Villers-Cotterêts, *Coopalibre* à Saint-Jean-de-Maurienne, *DionyCoop* à Saint-Denis, *L'Aontraide* à Laon, *Être solidaire* à Angoulême, *La Gennevilleoise* à Gennevilliers, *CompiCoop* à Compiègne, *HaricoCoop* à Soissons, *Le Peuplié* à Amiens...

Un outil informatique accessible fluidifie les relations internes. Un outil informatique difficile d'accès crée des espaces de pouvoir, des espaces d'ignorance et de désintérêt et, en fin de compte, du pouvoir et des conflits. ♦

➔ Extraits de *Les Consommateurs ouvrent leurs épicerie* — *Épi, épicerie associative, supermarché coopératif, coopérative alimentaire autogérée*, Jean-Claude Richard, Éditions libertaires, 2022.



Saisie informatique à l'Épi Voilà à Maurepas, dans les Yvelines.

Savoie

Coopalibre, histoire d'une épicerie sans informatique

Pendant plus d'un an, l'épicerie associative et autogérée Coopalibre, à Saint-Jean-de-Maurienne, a fonctionné sans salarié·es ni informatique.

C'est en 2018, dans le contexte des mobilisations grandissantes pour le climat, que l'association collégiale *Consommer autrement en Maurienne (CAEM)* est créée par un groupe d'habitant·es de la vallée de la Maurienne, en Savoie. Inspirée par le documentaire *Food Coop* sur le supermarché participatif de Park Slope, à New York, elle décide de lancer sa propre épicerie. *Silence* a mené un entretien avec Pierre, membre de l'association depuis ses débuts.

L'épicerie *Coopalibre* ouvre ses portes en juillet 2020, dans un local à Saint-Jean-de-Maurienne, prêté à titre gracieux par le diocèse. L'aventure de ce local aura duré plus d'un an. Une cinquantaine de "maisonnées" contribuent à hauteur de 100 euros chacune au capital de départ. L'épicerie propose essentiellement des produits secs, bio ou locaux, vendus sans marge.

Chaque permanence hebdomadaire, le samedi matin, est tenue par au moins deux personnes. "Le choix de se passer de l'informatique fait tout de suite consensus dans le groupe", confie Pierre. Ainsi, les personnes souhaitant

faire leurs courses à l'épicerie doivent faire des avances sur achat en mettant de l'argent dans la caisse, et inscrire ce montant sur leur fiche papier individuelle, gardée dans un classeur à l'épicerie. Une fois les courses faites, il revient à chacun·e de calculer le montant de ses achats et de le déduire de sa fiche. Aucune personne n'est chargée de faire des contrôles. Le fonctionnement de l'épicerie repose sur la confiance et la responsabilisation.

À l'automne 2021, le diocèse annonce qu'il reprend son local. L'épicerie doit donc fermer ses portes. La petite boutique *Artisans du Monde* de Saint-Jean-de-Maurienne héberge pendant un temps le stock restant de l'épicerie mais, privées de la vie associative qu'impliquait le précédent local, avec son coin café-bar et ses activités, les courses finissent par s'arrêter...

"Pour les membres de CAEM, l'épicerie Coopalibre était avant tout un projet politique. Alors même si les collectivités territoriales ne sont pour l'instant pas très emballées par l'idée de soutenir une association aux valeurs libertaires et autogestionnaires, on compte bien retrouver un local pour reprendre nos activités !", assure Pierre.

Yara Pilartz

♦ **Contact :** contact@consommerautrementenmaurienne.fr, <https://consommerautrementenmaurienne.fr>.



L'exemple de DionyCoop

Alors que la plus petite épicerie associative de village commence par se doter d'un ordinateur, nous avons, dans les deux coopératives alimentaires autogérées *DionyCoop*, à Saint-Denis, fait le pari de fonctionner en mettant en avant la réflexion, l'imagination, l'intelligence, le raisonnement des membres du collectif. Nous n'avons pas d'ordinateur pour enregistrer les achats des coopérat-rices mais tout simplement une fiche cartonnée nominative avec une colonne pour les dépôts financiers (1) et une colonne pour les achats. Et cela fonctionne très bien depuis sept années avec trois épiceries, 700 à 800 membres, 900 références en rayons et 460 000 euros d'opérations d'achats en 2021.

(...) Il suffit bien souvent que quelques personnes déclarent qu'une gestion des stocks informatisée au moyen d'un outil dédié est nécessaire dans l'épicerie pour que l'affaire soit réglée. Mais que voulons-nous exactement : ouvrir une épicerie pour expérimenter des pratiques commerciales dans le plaisir et l'amateurisme, ou bien ouvrir une épicerie "professionnelle" ?

Si vous vous prenez au sérieux en ouvrant votre épicerie, il vous faudra une gestion des stocks et même des salariés, un expert comptable, des normes à respecter et j'en passe... Par contre, si vous voyez votre projet comme une façon de manger des bons produits bio, d'aider les producteurs locaux, de pratiquer l'éducation populaire et le partage des connaissances, en d'autres termes comme une sorte de jeu partagé, alors votre conclusion ne sera pas la même.

La gestion des stocks de votre épicerie doit être décentralisée, et le meilleur moyen de le faire est de laisser la responsabilité à un maximum de coopérat-rices. Dans notre modèle, nous avons plus de 150 coopératrices et coopérateurs qui font des achats. Chaque personne est responsable de son fournisseur et contrôle régulièrement (toutes les trois semaines) si les produits sont en rayon ou manquants. À partir d'un état des produits proposés par le fournisseur, état qui peut être fait sur une tablette, une feuille de papier, un ordinateur portable ou même en ligne, il est facile, en parcourant visuellement les rayons, d'établir la liste des produits manquants et d'en effectuer la commande.

Cette procédure extrêmement simple est accessible à chaque membre souhaitant s'investir dans l'achat de produits dans l'intérêt du collectif.

Jean-Claude Richard

- ◆ **DionyCoop**,
dionyversite@orange.fr, <http://dionycoop.org>.
Coopérative alimentaire de la ferme,
2 rue de la Ferme, 93200 Saint-Denis.
Coopérative alimentaire du Bel-Air,
6 place du Bel-Air, 93200 Saint-Denis.
- ◆ **Fédécoop, Fédération des coopératives alimentaires autogérées**. La Dionyversité, 4 place Paul Langevin, 93200 Saint-Denis, fede-cocop.org.

1. Dans ce modèle, les coopérat-rices abondent leur compte par chèque avant le premier achat.