

CRÉER UNE ÉPICERIE PARTICIPATIVE



MODE D'EMPLOI

Impressum

Edition	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 • CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 • contact@agridea.ch www.agridea.ch Bio Suisse Peter Merian-Strasse 34 • CH-4052 Bâle T +41 (0)61 204 66 66 • bio@bio-suisse.ch www.bio-suisse.ch
Auteur-e-s	Alice Dind, Bio Suisse Astrid Gerz, AGRIDEA Magali Estève, AGRIDEA Mathieu Despont, développeur web chez Ecodev, auteur du blog « Martouf le synthéticien »
Illustrations	Otilie Pilloud, ottiliepilloud@gmail.com
Mise en page	Lila Bonhomme, AGRIDEA
Impression	AGRIDEA
Art. N°	3661

© Bio Suisse–AGRIDEA, Janvier 2020

Sans autorisation expresse de l'éditeur, il est interdit de copier
ou de diffuser de toute autre manière, tout ou partie de ce document.

Les informations contenues dans ce document sont sans garantie.
Seule la législation fait foi.

Qu'est-ce qu'une épicerie participative ?

Souvent appelées « participatives », ces épiceries sont organisées sous la forme juridique d'une coopérative, dans laquelle les coopérateurs et coopératrices s'engagent à travailler quelques heures par mois pour assurer le fonctionnement de l'épicerie. Ce travail « bénévole » permet de prendre des marges réduites et donc de proposer à la clientèle des prix abordables tout en rémunérant justement les producteurs et productrices.

Ces épiceries trouvent leur origine dans la coopérative **Park Slope Food Coop**, située dans le quartier de Brooklyn à New York. Créée en 1973, elle compte aujourd'hui environ 17 000 coopérateur-trice-s. C'est sur ce modèle que s'est basée la coopérative La Louve à Paris, première épicerie de ce genre en France qui en compte aujourd'hui plus d'une vingtaine.

Pourquoi ce guide ?

Lors d'un événement organisé au printemps 2019 par AGRIDEA en partenariat avec Bio Suisse et réunissant différentes épiceries participatives de Suisse romande, des préoccupations et questions autour de la création et de la gestion de ce genre de structures ont été partagées. L'idée est alors venue de créer un guide pour favoriser l'éclosion de ce nouveau modèle de distribution en Suisse.

En Suisse romande, de nombreuses épiceries participatives se sont créées ces cinq dernières années et particulièrement depuis 2018. Des épiceries au concept similaire se sont aussi développées en Suisse alémanique. Leur fonctionnement est un peu différent et s'inspire des modèles de « Food Coops » d'Allemagne et d'Autriche.

A qui s'adresse ce guide ?

Ce guide s'adresse aux personnes désirant créer une épicerie participative en Suisse et à la recherche d'information et de conseils pour démarrer leur projet.

Il présente les étapes-clés de la création d'une épicerie participative et aborde certains éléments fondamentaux, illustrés par des exemples, liés à ces étapes.

Sommaire

Démarrer le projet et définir les valeurs de l'épicerie	p. 4
Définir le modèle de l'épicerie	p. 6
Mode de gouvernance et organisation	p. 8
Créer l'entité	p. 10
Financer le projet	p. 12
Trouver un local et l'aménager	p. 14
S'approvisionner en produits	p. 15
Faire fonctionner l'épicerie	p. 16
Faire évoluer l'épicerie	p. 18
Liste non-exhaustive des épiceries participatives en Suisse	p. 19
Remerciements	p. 21

Démarrer le projet et définir les valeurs de l'épicerie

Créer une épicerie participative demande du temps et beaucoup d'engagement de la part des initiateurs et initiatrices du projet. Ainsi, avant de démarrer, il est essentiel de constituer une équipe stable et motivée. Disposer d'un groupe mixte de personnes pragmatiques, à l'écoute et ayant des compétences dans différents domaines est un plus indéniable.

Le premier défi du groupe fondateur est de décider ensemble des lignes directrices de la future épicerie : quelle est sa vision et quels sont ses buts et ses valeurs ?

Les intentions fondatrices des différentes épiceries coopératives participatives ne sont pas toutes les mêmes. Il est important de se mettre d'accord sur ces points avant d'entreprendre toute action, afin d'assurer que toute l'équipe chemine dans la même direction. Cela servira de base pour la rédaction des statuts de l'épicerie et permettra d'éviter des conflits durant le montage du projet.

Pour développer une image commune ensemble, il peut être intéressant pour le groupe fondateur de se poser les questions suivantes.

La vision

Si vous imaginez votre projet dans trois ou cinq ans, à quoi ressemblerait-il ? De quelles réussites rêvez-vous ? À quels changements voulez-vous essayer de contribuer ? Imaginez le contexte dans trois à cinq ans alors que votre projet aura connu un gros succès, qu'y aurait-il de différent ?

De cette vision découlent les **objectifs** que chaque épicerie souhaite poursuivre.

La majorité des épiceries participatives cherche à resserrer le lien entre les consommateur-trice-s et les agriculteur-trice-s de la région. Le « local » est donc souvent un critère important. C'est également le cas pour le bio. La vente en vrac est aussi souvent recherchée afin de réduire la quantité de déchets liés aux emballages.

A ces trois premiers buts, liés aux produits, il faut ajouter la dimension humaine : recréer du lien, donner l'occasion aux personnes de passer de consommateur-trice à consom'acteur-trice est un objectif souvent évoqué.

Ce point permet de définir quelles seront les personnes impliquées et sous quelles formes.

Pour expliciter les intentions des membres d'un groupe, la technique du photo-langage peut être utilisée. Chaque personne prend une image qui lui plaît et explique pourquoi elle a rejoint le groupe et ce qui la motive dans ce projet.

Les valeurs

Selon quelles valeurs éthiques, écologiques, sociales souhaitez-vous fonctionner et selon quel ordre de priorité ? Souhaitez-vous mettre l'accent sur l'inclusion et la mixité sociale ? Est-ce que ce sont les attributs des produits (local, bio, éthique...) qui doivent primer, peu importe le prix ?

En quoi ces valeurs vont-elles impacter l'identité visuelle, la communication, la gouvernance, le choix des produits, les prix pratiqués ?

Elaborer une charte peut être l'occasion d'explicitier et de mettre à disposition de l'ensemble des coopérateur-trice-s les valeurs cardinales selon lesquelles on souhaite orienter et gérer l'épicerie.

De ce travail de conceptualisation initial découleront naturellement :

- les **ressources** et les **compétences** nécessaires à la mise sur pied, au lancement et à la gestion de l'épicerie ;
- les **actions concrètes** à entreprendre.



Le bio

De manière générale, l'agriculture biologique se distingue de l'agriculture conventionnelle par le fait qu'elle interdit l'utilisation de pesticides chimiques de synthèse, d'engrais minéraux facilement solubles et d'OGM.

De nombreux labels permettent de certifier le mode de production biologique mais leurs conditions et exigences varient grandement, ainsi tous les « bio » ne se valent pas.



Le Bourgeon de Bio Suisse

Bio-CH

Ordonnance sur l'agriculture biologique Bio fédéral



Bio UE européen

En Suisse, le **Bourgeon** de Bio Suisse est le label le plus répandu et son cahier des charges est le plus strict. Au niveau de la production, le Bourgeon demande que l'ensemble de l'exploitation soit conduit en biologique (au contraire du bio sectoriel autorisé par l'Ordonnance Bio-CH et par le Bio UE). Les réglementations pour la fertilisation, la rotation des cultures et les produits phytosanitaires sont en outre plus sévères que pour le bio fédéral ou le bio européen. Le Bourgeon a également des exigences sociales minimales ainsi que des prescriptions relatives aux procédés de transformation (transformation douce sans additifs inutiles, ni colorants, ni arômes) et au matériel d'emballage. Il existe aussi d'autres labels, tels que Demeter, qui soutiennent une agriculture écologique et durable.

Pour en savoir plus

- Bio Suisse (bio-suisse.ch)
- Différences entre les trois labels (bio-suisse.ch/media/Konsumenten/Divers/vergleich_knospe-bio-v_kurz_f.pdf)
- Comparatif des différents labels existants (labelinfo.ch)

Le local

La définition du terme « local » est floue et très variable. Selon une étude de beelong sur l'usage de cette dénomination, il fait généralement référence à la proximité de production et/ou au lieu d'élaboration d'un produit. La notion de proximité se traduit souvent par un périmètre géographique défini par des frontières cantonales ou nationales ou parfois sous la forme d'un rayon kilométrique (p. ex. 50 km).

En Suisse, il existe de nombreux labels de produits régionaux et du terroir. La majorité d'entre eux sont regroupés sous le label **regio.garantie**, lancé par l'Association suisse de produits régionaux pour les produits régionaux contrôlés et certifiés.

regio.garantie

De manière générale, la consommation et la vente de produits locaux sont considérées comme un moyen de soutenir l'agriculture locale, de favoriser le développement économique d'une région, de promouvoir un terroir ainsi que de diminuer l'empreinte écologique de l'alimentation.

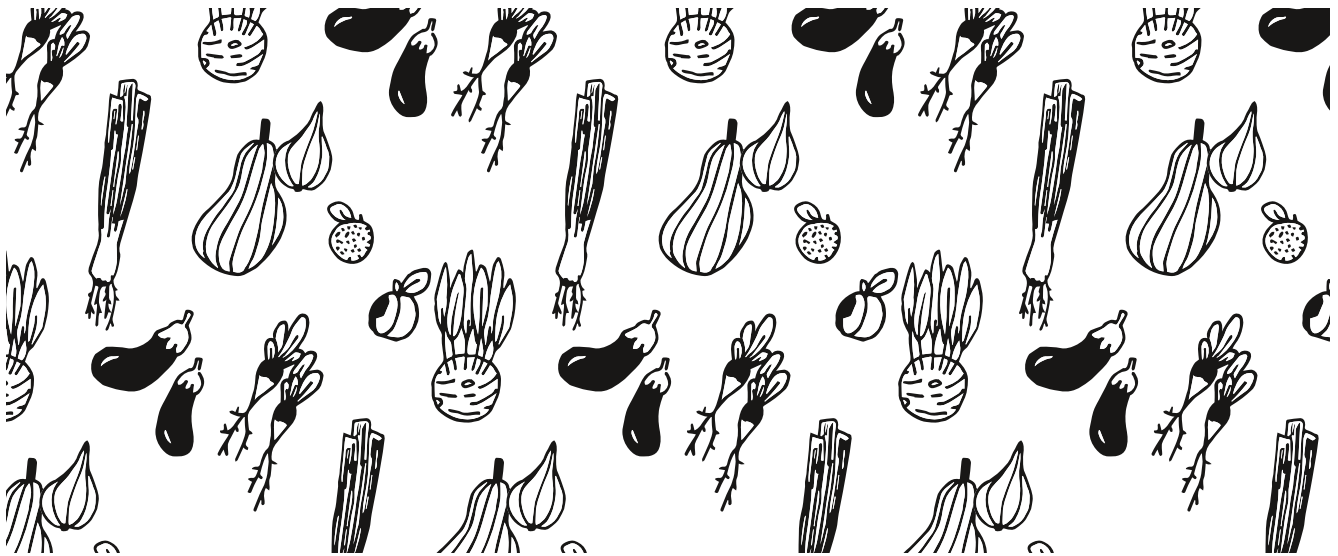
Si choisir entre bio ou local continue à faire débat, opter pour le bio et local met tout le monde d'accord !

Pour en savoir plus

- L'étude de beelong pour le projet PHR d'AGRIDEA sur l'usage de la dénomination « local » (agridea.ch/themes/marches-filieres-agricoles-et-alimentaires/differentiation-et-commercialisation)
- regio.garantie (schweizerregionalprodukte.ch)
- Pays gourmand (paysgourmand.ch)
- Un article de l'entreprise Beelong (beelong.ch/tomates-suissees-ou-tomates-bio-espagnoles)
- Le livre de Lucien Willemin sur le débat « bio ou local » (lucien.lu/tu-parles-charles)

Définir le modèle de l'épicerie

On distingue deux grands modèles d'épicerie participative: le modèle « fermé » et le modèle « ouvert ». Les deux modèles présentent des avantages et des faiblesses. Leur point commun est qu'ils sont tous deux organisés sous la forme de coopérative. On devient coopérateur-trice par l'achat d'une part sociale (d'une valeur de CHF 200.– en moyenne) et en effectuant quelques heures de travail par mois pour l'épicerie. Parfois une cotisation annuelle est également demandée.



Le modèle « fermé »

Seul-e-s les coopérateurs et coopératrices peuvent effectuer leurs achats à l'épicerie. C'est le modèle le plus simple, car il n'existe qu'un seul type de clientèle.

Avantages

- Fort sentiment d'appartenance.
- Possibilité de mettre en place un moyen de paiement personnalisé, sans cash.
- Simplifie la gouvernance et le système de gestion des coopérateur-trice-s.
- Marges généralement plus faibles.

Faiblesses

- Peut être perçu comme exclusif.
- Sélectif des personnes qui ont les moyens d'acheter une part sociale et qui ont le temps de travailler dans l'épicerie.
- Peut générer des sentiments de concurrence déloyale auprès des autres commerces.
- Crowdfunding difficile car le projet ne profite qu'à une part de la population.

Le modèle « ouvert »

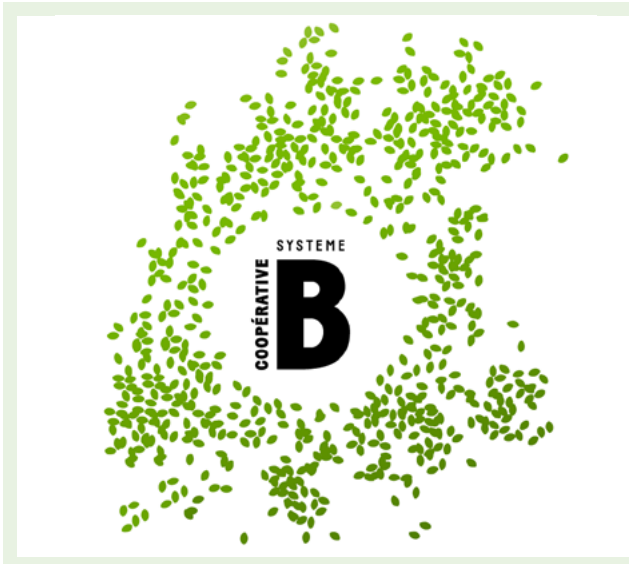
L'épicerie est ouverte à tout le monde. Les coopérateurs et coopératrices bénéficient d'un rabais sur les produits (et parfois d'autres avantages). C'est donc souvent un modèle à deux prix, qui compte plusieurs types de client-e-s.

Avantages

- Plus large clientèle.
- Crowdfunding possible.
- Accessible à tout un chacun.

Faiblesses

- Différents types de client-e-s et deux gammes de prix (ou plus) vont complexifier le système de paiement.
- Marges généralement plus grandes.
- Demande de faire plus de publicité.
- Identification communautaire plus faible.



Systeme B

L'épicerie Systeme B a ouvert en mars 2018 à Neuchâtel et compte aujourd'hui 230 coopérateur-trice-s. Ses neuf membres fondateurs ont choisi le modèle fermé afin de favoriser l'implication des client-e-s en tant que membres et copropriétaires de l'épicerie. Devenir coopérateur-trice implique l'acquisition d'au minimum une part sociale de 200.– et de travailler à l'épicerie 3h par mois. Comme il n'y a qu'un seul type de clientèle, l'épicerie a mis en place un système de paiement sans argent liquide. Chaque coopérateur-trice alimente un compte qui est débité lors de ses achats.



Die frischlinge

A Zürich, l'épicerie die frischlinge se base sur le modèle « ouvert » mais fonctionne un peu différemment. La participation des coopérateur-trice-s est avant tout financière; une cotisation mensuelle est payée afin de pouvoir acheter les produits proposés à l'épicerie au prix d'achat (sans marge prélevée). Cependant, si souhaité, il est possible de travailler à l'épicerie (au minimum quatre demi-journées par mois) au lieu de payer la cotisation. Les client-e-s non-membres paient un prix plus élevé: une marge, qui varie selon les produits, est prélevée sur ce dernier.



Le Local

Le Local est une épicerie participative qui a ouvert en septembre 2019 à Nyon. Ses fondateurs et fondatrices ont choisi le modèle « ouvert » car leurs objectifs étaient de proposer des produits régionaux de qualité à toute la population et de redynamiser le centre-ville de Nyon. Pas besoin d'être coopérateur-trice pour y faire ses courses, tout le monde est le bienvenu, il faudra simplement payer un peu plus cher (marge de 30%). Les membres, eux, bénéficient d'un prix préférentiel (marge 20%) et travaillent à l'épicerie 2 h chaque mois. Il est également possible de devenir « ami-e-s » du Local et de bénéficier d'un prix réduit par le biais d'une cotisation annuelle de 30.– et de 2 heures de travail mensuel.

Mode de gouvernance et organisation

La manière de s'organiser est très importante pour développer un projet durable. D'autant plus pour un projet en communauté dans lequel le coopérateur ou la coopératrice devient co-proprétaire de l'épicerie et doit travailler dans celle-ci avec d'autres. Ainsi une bonne gouvernance et des structures appropriées sont nécessaires pour assurer la pérennité du projet.

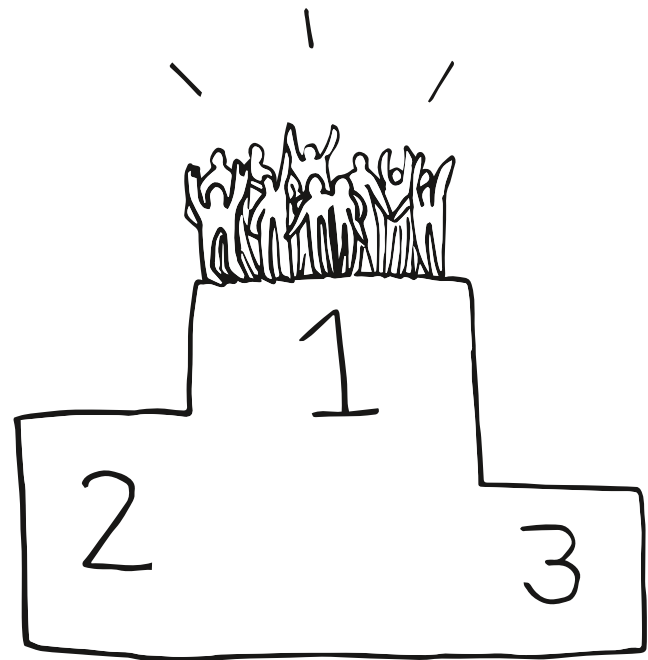
Gouvernance et mode de décision

De manière générale, le terme de « gouvernance » désigne « l'art ou la manière de gouverner ». Tout projet, lorsqu'il implique plusieurs personnes, nécessite un ensemble de règles relationnelles et organisationnelles pour assurer un bon fonctionnement. L'aspect coopératif d'une épicerie participative invite à l'adoption de la **gouvernance partagée** (au contraire du modèle de gouvernance pyramidale), qui implique une répartition du pouvoir et de la responsabilité entre les membres d'une organisation ; on crée et on décide ensemble.

Pour prendre des décisions, la gouvernance partagée propose la **gestion par consentement**. Au contraire du consensus (tout le monde dit oui), le consentement implique qu'une décision ne peut être prise que lorsqu'il n'y a plus d'objection raisonnable à celle-ci (personne ne dit non). Tant qu'il y a des objections, l'ensemble du groupe est mobilisé pour bonifier la proposition.

Pour en savoir plus

- Gouvernance partagée (universite-du-nous.org/gouvernance-partagee-quest-cest)
- Décision par consentement (colibris06azur.org/index.php/gouvernance/46-decision-par-consentement)



Structure de base d'une épicerie participative

- L'**Assemblée Générale (AG)** regroupe tous les coopérateurs et coopératrices. C'est l'organe suprême de la coopérative. Chaque coopérateur-trice a une voix, peu importe le nombre de parts sociales acquises.
- Le **Conseil d'administration (CA)** ou Comité est l'organe de direction. Ses membres sont élu-e-s par l'Assemblée Générale pour une durée déterminée. Il décide des affaires qui ne sont pas du ressort de l'Assemblée Générale.
- Un **organe de révision** des comptes (obligation légale)
- Différentes commissions ou **groupes de travail**.

Préparation et PV des séances

Le Conseil de l'épicerie « Chez Emmy » utilise essentiellement un wiki (plateforme collaborative à base web) pour ses séances. Les responsables peuvent rédiger un enjeu à traiter et les autres membres sont invités à donner leur avis avant la soirée, ce qui permet de passer plus rapidement aux décisions lors des réunions. La décision d'une action à entreprendre est toujours assignée à une personne précise.

Comme le PV est saisi en ligne lors de la réunion, il est prêt dès la fin de la rencontre. Les personnes qui ont des tâches à réaliser signalent que le point a été traité, facilitant ainsi le suivi des travaux.

S'organiser en groupes de travail

Les groupes de travail sont dédiés à un domaine d'activité spécifique de l'épicerie, qu'elle soit en cours de montage ou en activité. Les différents groupes varient selon l'épicerie mais on distingue généralement les suivants :

- administration ;
- finances ;
- communication ;
- approvisionnement ;
- local et aménagement ;
- gestion des coopérateur-trice-s.

Il est possible de mettre en place des groupes de manière temporaire pour répondre à un besoin momentané. Souvent un ou une responsable est désigné-e dans chaque groupe pour assurer une coordination entre les deux. Pour éviter que les membres du Conseil soient déconnectés de la réalité du terrain, leur implication dans les groupes de travail est importante et, idéalement, chaque groupe de travail devrait être représenté au sein du Conseil.

L'exemple du NID

La gouvernance du NID

Assemblée générale

Niveau stratégique

- Coopérateurs et coopératrices.
- Se réunit 2 à 3 fois par année et valide les propositions du comité.
- Fait des propositions et validations par exemple : déménagement, engagement d'un-e salarié-e, horaires d'ouvertures, etc.

Comité

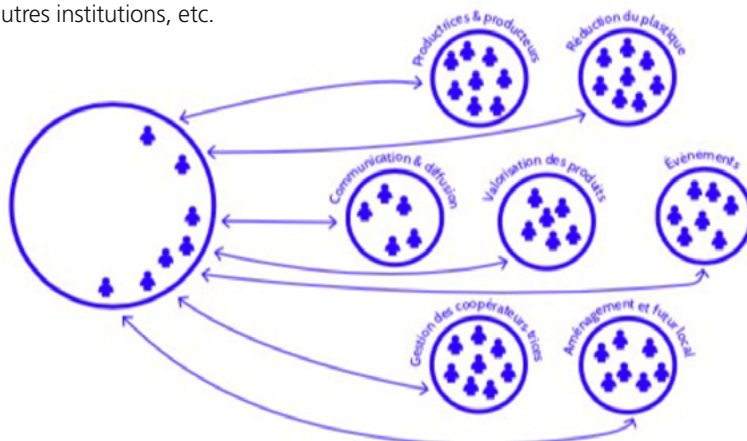
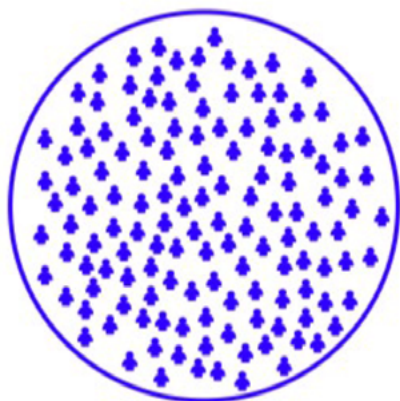
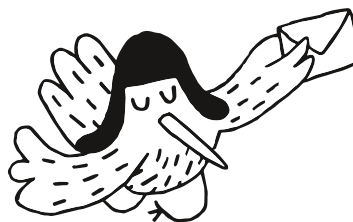
Niveau tactique

- Membres des différents groupes de travail.
- Change chaque année.
- Election durant l'AG annuelle.
- Représente les coopérateur-trice-s.
- Valide les votes de l'AG.
- Fait des propositions pour les groupes de travail et met en place les grandes lignes pour Le NID, par exemple : constitution de nouvelles cellules, amélioration dans l'épicerie, partenariat avec d'autres institutions, etc.

Communication interne

Lorsque l'on coopère avec beaucoup de monde répartis dans des groupes de travail différents, il est nécessaire de bien communiquer, à l'intérieur des groupes mais aussi entre eux. Une bonne communication n'est pas d'abord une question de quantité d'info, mais de qualité (« trop d'info tue l'info »). Bien que l'e-mail reste encore le moyen le plus courant et fiable pour communiquer, il existe aujourd'hui de nombreux outils disponibles. Parmi eux :

- **Slack** et son alternative opensource **Mattermost** sont deux plateformes de travail collaboratif. Des instances associatives telles que **framateam** ou celle des **Colibris** sont également envisageables.
- **Skype** et **Jitsi** pour les visio conférences.
- Les messageries instantanées telles que **Whatsapp** ou **Telegram** pour discuter de façon informelle et/ou communiquer des informations importantes et urgentes.
- Les **outils libres des Colibris** ou les app collaboratives de **framasoftware** peuvent s'avérer très utiles pour s'organiser en général, par exemple pour trouver une date de réunion (comme alternative au doodle), écrire un PV collaboratif sur un pad, organiser un vote ou écrire un document sur un wiki.



Créer l'entité

La création légale d'une épicerie participative nécessite de suivre une procédure, dont les étapes sont décrites ici :

1

Le choix de la forme juridique

La forme la plus courante est **la coopérative** (Code des obligations Art. 828 et suivants).

La société coopérative est formée par des personnes ou sociétés commerciales, organisées corporativement, et poursuit principalement le but de favoriser ou de garantir, par une action commune, des intérêts économiques déterminés de ses membres. Il faut un nombre minimal de sept associé-e-s pour créer une coopérative. Cette forme juridique se prête particulièrement bien aux épicerie participatives. En acquérant une part sociale, le coopérateur ou la coopératrice devient co-proprétaire et lui donne le droit de participer activement au développement de l'épicerie. C'est un système égalitaire, dans lequel chaque personne a une voix, peu importe le nombre de parts sociales. C'est une forme juridique qui peut également être perçue comme plus crédible auprès des fournisseur-euse-s de l'épicerie.

L'association (Code civil Art. 60 et suivants) est parfois envisagée dans l'attente de trouver un local. Elle permet par exemple d'ouvrir un compte bancaire (sans local définitif), nécessaire au lancement d'un crowdfunding notamment.

2

La rédaction des statuts

La rédaction des statuts consiste, en quelques sortes, à la retranscription des valeurs de l'épicerie et de sa base de fonctionnement.

Des modèles de statuts peuvent être trouvés sur les sites web des épicerie participatives existantes (voir la liste à la fin du guide). Pour s'assurer que les statuts sont en ordre, il est possible des les faire contrôler par un juriste.

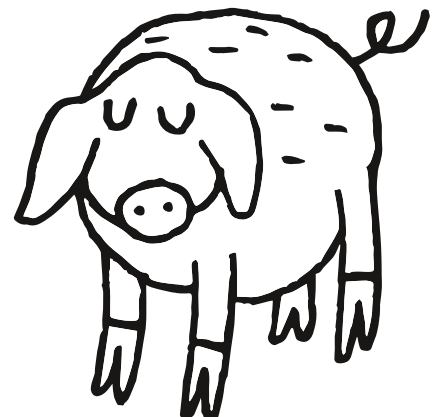
3

L'assemblée générale constitutive

L'assemblée générale constitutive est une étape obligatoire pour la création d'une coopérative ou d'une association. Son déroulement doit impérativement contenir :

- l'adoption et la signature des statuts ;
- l'élection du comité et l'attributions des rôles.

L'établissement du procès-verbal de la séance est nécessaire pour l'inscription au registre du commerce. Les éléments suivants doivent y figurer : lieu et date, attribution des rôles.



4

L'inscription au registre du commerce

(Ordonnance sur le registre du commerce, ORC)

L'inscription au registre du commerce est obligatoire pour les coopératives et pour les associations qui exercent une activité commerciale. Elle se fait par l'envoi d'un courrier intitulé « réquisition d'inscription » adressé à l'un des offices du registre du commerce et mentionnant les éléments listés à l'Art. 87 (Art. 90 pour les associations). Les documents listés à l'Art. 84 (Art. 92) doivent accompagner la réquisition d'inscription.

Une fois l'inscription complétée, chaque personne habilitée à représenter la coopérative/l'association devra dans tous les cas se présenter au registre du commerce ou chez un ou une notaire pour faire légaliser sa signature.

Pour l'inscription d'une coopérative au registre du commerce, il faut compter des frais d'environ CHF 400 (émolument de base) plus un montant d'environ CHF 30 pour chaque droit de signature. Notez qu'une fois déposés au registre du commerce, toute modification des statuts implique des frais.

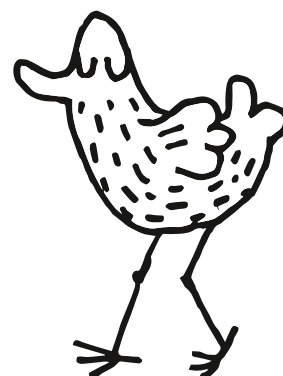
5

L'ouverture d'un compte bancaire

En tant que société coopérative, des documents spécifiques vous seront peut-être demandés. Renseignez-vous au préalable auprès de la banque et assurez-vous des conditions et de leurs exigences.

Documents souvent demandés :

- copie certifiée conforme d'une pièce d'identité de la personne ouvrant le compte ;
- statuts de la coopérative ;
- extrait du Registre du commerce ;
- PV de l'assemblée générale constitutive.



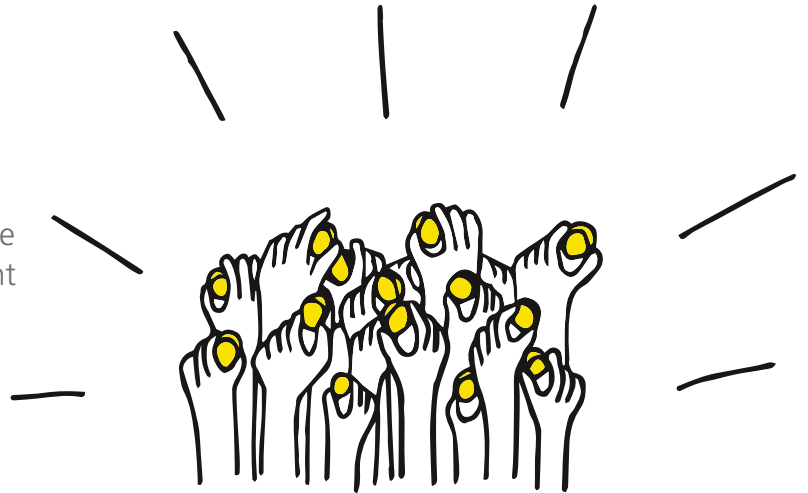
Pour en savoir plus :

- Exemple de statuts modèle ouvert (labrouette.ch/documents)
- Exemple de statuts modèle fermé (about.chez-emmy.ch)
- Bénévolat Vaud (benevolat-vaud.ch/associations/creer-une-association-)
- Site de la Confédération pour la création d'une société coopérative (www.kmu.admin.ch/kmu/fr/home/savoir-pratique/creation-pme/creation-entreprise/choisir-une-forme-juridique/societe-cooperative.html)

Financer le projet

Pour démarrer le projet, il faut des fonds et il existe plusieurs manières d'en récolter. Les possibilités pour les épiceries avec un modèle fermé peuvent être plus limitées, notamment concernant le crowdfunding.

Après avoir récolté les fonds nécessaires au démarrage, le roulement est assuré par la marge sur les produits.



Les parts sociales de la coopérative

Elles sont achetées par les personnes qui désirent devenir coopérateur-trice de l'épicerie. Pour beaucoup de cas, c'est la source de financement principale et parfois même la seule. En moyenne, une part sociale s'élève à CHF 200.–. En comptant une centaine de coopérateur-trice-s de départ, un montant de CHF 20 000.– peut suffire au démarrage du projet.

Il est également possible de demander aux membres une petite cotisation annuelle de l'ordre de quelques dizaines de francs.

Les dons, subventions et concours

Il est parfois possible d'obtenir des aides communales, notamment pour des locaux ou du matériel. Ainsi la coopérative Le NID a reçu une subvention de la ville de Genève dans le cadre du programme G'innove. Il est également judicieux de contacter des fondations ou d'autres acteurs économiques de la région ainsi que des associations (régionales) pour l'innovation.

Quelques épiceries ont reçu des dons, en argent ou sous forme de service, parfois même par des mécènes anonymes. Pour ce faire, un dossier de sponsoring est généralement requis pour convaincre les donateurs. Les projets d'épiceries participatives sont souvent bien vus pour des subventions, car ils sont un tout en un, s'occupant d'alimentation de qualité, de social, d'environnemental et de dynamisation économique locale.

Il est également possible de participer à des concours et appels à projets, publics ou privés.

Le crowdfunding ou financement participatif

Plusieurs projets ont été financés par des financements participatifs. Voici quelques exemples :

- La Brouette a récolté plus de CHF 60 000.– sur les 40 000.– demandés (wemakeit.com/projects/epicerie-la-brouette)
- Le Local : CHF 33 000.– sur les 30 000.– demandés. (wemakeit.com/projects/epicerie-le-local)
- Epi'Vrac : CHF 42 430.– sur les 42 000.– demandés. (yeswefarm.ch/fr/project/detail/29)
- Le NID déménage sur une surface 5 fois plus grande et utilise à nouveau le crowdfunding pour demander CHF 30 000.– (sig-impact.ch/projets/lenid)

Différentes plateformes ont été utilisées, mais une se profile pour être plus spécifique au monde agricole et paysan et donc aussi aux épiceries participatives. Il s'agit de la plateforme de crowdfunding yeswefarm.ch. Cette plateforme présente comme avantages le fait d'avoir un haut taux de réussite et un bon coaching de la part du fondateur.

Dans tous les cas, une campagne de crowdfunding demande beaucoup de préparation et un solide plan de communication. Il ne faut pas non plus sous-estimer le travail à effectuer après la campagne, pour la préparation et la distribution des contreparties.

Autres plateformes :

- wemakeit.com
- crowdfify.net
- sig-impact.ch
- heroslocaux.ch



Monter un plan financier

Bien qu'il ne représente pas une obligation, un plan financier ou business plan bien ficelé peut s'avérer très utile pour synthétiser le projet et le communiquer. Il est notamment utilisé pour les demandes de financements.

De nombreux sites internet proposent des conseils et modèles :

- Le site de la Confédération sur leur page dédiée aux PME (<https://www.kmu.admin.ch/kmu/fr/home/savoir-pratique/creation-pme/creation-entreprise/premiers-pas/demarrage-bien-planifie/business-plan.html>)
- La BCV met à disposition un modèle de business plan en format word ([bcv.ch/Entreprises-et-institutions/Outils/Business-plan](https://www.bcv.ch/Entreprises-et-institutions/Outils/Business-plan))
- Le « Guide du créateur d'entreprise sociale et solidaire », disponible sur le site de [apres-ge.ch/guide](https://www.apres-ge.ch/guide)
- Pour les épiceries participatives, on y retrouve entre autres les éléments suivants :
 - un portrait de l'épicerie avec un historique, une description de son fonctionnement et de ses valeurs et une présentation des fondateur-trice-s ;
 - une analyse du marché, des risques et opportunités, internes et externes.

Les plans financiers ne sont généralement pas publiés sur les sites des épiceries mais la plupart d'entre elles les mettent à disposition sur demande.

Faire connaître le projet

Une bonne communication du projet permet de recruter des coopérateur-trice-s, d'informer la population régionale et d'obtenir des soutiens financiers. Elle est particulièrement importante dans le cas d'un financement participatif.

Un **site web** régulièrement mis à jour et proposant éventuellement une newsletter permet aux personnes intéressées de se renseigner en tout temps sur le projet. Il est aussi possible d'utiliser les réseaux sociaux comme **facebook** et **instagram** qui sont de bons moyens de faire parler d'un projet et de documenter son avancée. Cependant, le moyen de communication le plus efficace reste le bouche-à-oreille : parlez de votre projet autour de vous le plus possible et faites parler les autres !

Les médias traditionnels, tels que les **journaux et télévisions régionales**, sont également des canaux de communication intéressants, notamment pour annoncer le lancement du projet ou l'ouverture de l'épicerie. Très souvent, des **séances d'information** sont organisées pour présenter le projet et c'est généralement un moyen efficace pour recruter des membres. Ainsi, l'épicerie Chez Emmy à St-Blaise a recruté ses 100 premier-ère-s coopérateur-trice-s lors de leur soirée d'information.

Un plan de communication peut s'avérer utile.

Trouver un local et l'aménager

L'acquisition d'un local est une étape décisive dans le montage d'un projet d'épicerie participative. Sans local, pas d'épicerie. De nombreux projets se voient mis en stand-by faute d'en trouver un qui soit adapté. Pour d'autres, c'est justement l'opportunité d'obtenir un local qui a fait démarrer le projet. Dans tous les cas, trouver un local et l'aménager demande beaucoup de travail, autant manuel qu'administratif. Certains points importants sont à garder en tête.

Critères de choix du local

- Le lieu (bien centré, proximité avec les transports publics...).
- La taille (compter également un espace de stockage).
- L'accès aux véhicules pour la livraison.
- Le prix.

Aménagement

L'établissement d'un plan d'aménagement demande du temps et une bonne dose de réflexion.

Eléments de bases d'une épicerie :

- étagères et comptoirs : récupération ou sur mesure
- caisse : doit être adaptée au moyen de paiement choisi pour l'épicerie. Certaines caisses possèdent un logiciel de gestion intégré ;
- balances : doivent être certifiées (marquage) et annoncées à l'office de vérification compétent (voir répertoire METAS [metas.ch/verifier](https://www.metas.ch/verifier));
- chambre froide et frigos ;
- espace de stockage.

Personnes et services à contacter

- La commune : l'informer du projet et vérifier si le changement d'affectation nécessite un permis de construire. Si oui, cela peut impliquer une procédure qui peut prendre plusieurs mois.
- Les commerces aux alentours : les informer du projet, assurer une bonne entente, une complémentarité et éventuellement une collaboration.

- L'autorité cantonale compétente en matière de protection incendie ([vkg.ch/fr/trouver-un-eca](https://www.vkg.ch/fr/trouver-un-eca)).
- L'autorité cantonale compétente en matière de contrôle des denrées alimentaires.
- L'office ou laboratoire de vérification des poids et mesures ([metas.ch/verifier](https://www.metas.ch/verifier)).
- Les assurances afin d'être couvert au niveau responsabilité civile et une assurance de choses.

Etiquetage et hygiène: deux points à ne pas négliger

La loi suisse sur les denrées alimentaires (LDAI, RS 817) introduit les exigences légales concernant **l'étiquetage** des aliments. Celui-ci doit être conforme aux différentes ordonnances relatives à l'étiquetage: l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, 817.022.16), l'Ordonnance sur l'indication des prix (OIP, RS 942.211) et l'Ordonnance sur les déclarations de quantité (Odqua, RS 941.204). Concernant l'hygiène, la loi stipule que toute personne qui fabrique, transforme, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires est soumise à l'obligation d'autocontrôle, dont les dispositions sont précisées dans les Art. 74 à 85 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02).



Pas de local ?

Pourquoi pas un groupement d'achat en attendant ?

En avril 2018, l'association Epicoop a vu le jour à Vevey. Son projet : créer une épicerie participative dans la région de la Riviera. En attendant de trouver un local pour l'épicerie, l'association a décidé de s'organiser en Groupement d'achat citoyen. Toutes les 6 à 8 semaines, les membres de l'association ont la possibilité de commander des produits sur le site internet et de venir les chercher à un point de distribution.



Le dépôt de quartier est un modèle populaire en Suisse-allemande

A Zürich, la coopérative El Comedor n'a pas d'épicerie physique. Les coopérateurs et coopératrices commandent en groupe des produits alimentaires qui seront livrés dans des dépôts de quartier. Les différents dépôts s'organisent et gèrent eux-mêmes leurs membres, leurs stocks et la distribution des produits. La coopérative, elle, s'occupe de la facturation et d'autres tâches organisationnelles.

S'approvisionner en produits

Dans la phase de montage du projet d'épicerie, il est important de se mettre à chercher des fournisseur-euse-s assez tôt. La solution la plus facile est de passer par des grossistes, mais cela ne permet pas de promouvoir le lien direct entre producteur-trice-s et consommateur-trice-s. Dans toutes les régions, il existe des domaines agricoles, mais ils ne sont pas forcément référencés dans un registre et il est donc souvent difficile de les trouver, mais pas impossible. Dans certains cas, ce sont les producteur-trice-s, ayant entendu parler du projet, qui se sont approchés des épicerie pour proposer leurs produits.

Trouver des producteurs et des productrices

- Contacter les associations et coopératives de producteur-trice-s:
 - marché paysan (marchepaysan.ch);
 - organisations bio cantonales ou régionales, membres de Bio Suisse (par exemple Bio Neuchâtel).
- Utiliser les différentes plateformes de recherche des labels:
 - fermeBourgeon.ch, la plateforme de Bio Suisse;
 - sur le site de demeter.ch, la plateforme pour les produits issus de l'agriculture biodynamique;
 - easy-cert.com, la plateforme de consultation des certificats et des reconnaissances de label des producteur-trice-s et des preneur-euse-s de licences;
 - paysgourmand.ch, la plateforme qui regroupe les labels régionaux romands;
 - alpinavera.ch, culinarium.ch et « Das Beste der Region » (regionalprodukte.ch), les sites pour les produits régionaux labélisés de Suisse-àlémannique.

- Utiliser la nouvelle app mon-producteur.ch, une application sur ordinateur ou téléphone portable de recherche de producteur-trice-s de la région.
- Utiliser le bouche-à-oreille et le réseau des futurs coopérateur-trice-s.
- Profiter des marchés régionaux pour approcher les producteur-trice-s.

La plupart des épicerie participative suisse font appel à des grossiste pour compléter leur gamme de produits. Bien qu'ils représentent un intermédiaire, ils permettent de faciliter grandement la logistique de livraison et peuvent être une solution intéressante pour démarrer.

Quels prix ?

En travaillant avec des grossiste, le prix n'est pas négociable. Même s'il peut l'être quand on travaille directement avec les agriculteur-trice-s, nombreuses épicerie décident de ne pas négocier les prix et d'accepter ceux proposés. Certaines épicerie, comme La Brouette et Le Local, organisent des tournées hebdomadaire pour aller chercher les produits chez les petits producteur-trice-s de la région, qui ne possèdent pas forcément de logistique pour la livraison.

Concernant la marge, elle oscille en général entre 10% et 35%. Elle a tendance à être plus basse pour les modèles fermés. Parfois, la coopérative décide de commencer avec une marge relativement élevée (par exemple 30%) afin d'assurer le bon démarrage de l'épicerie. Une fois qu'elle roule, il est possible de baisser la marge. Il faut garder en tête que la marge doit permettre de couvrir les frais de l'épicerie (loyer, charges, assurances, salaires, etc.) et qu'il est important de ne pas concurrencer ses fournisseur-euse-s en prélevant une marge trop basse.



Faire fonctionner l'épicerie

Une fois l'épicerie ouverte, il faut la faire tourner et cela demande de gérer de nombreux paramètres : le travail des coopérateur-trice-s, les commandes et les stocks, l'arrivée de nouveaux membres, etc. Certaines questions se posent également : à quelle fréquence et combien de temps doit être ouverte l'épicerie ? Combien de travailleur-euse-s faut-il pour les heures d'ouverture ? Quelles sont les tâches à effectuer ? Quels sont les moyens logistiques à disposition ? Etc.



Le travail de coopérateur-trice

Le principe d'une épicerie participative, c'est justement de participer. Chaque coopérateur et coopératrice s'engage à travailler quelques heures par mois pour contribuer au fonctionnement du magasin.

De manière générale, il existe trois manières d'effectuer son service :

- tenir le magasin pendant les horaires d'ouverture, selon un créneau horaires régulier ;
- faire partie de l'équipe volante, qui effectue des tâches ponctuelles et des remplacements ;
- s'investir au sein du Conseil ou d'un groupe de travail, qui assure le bon fonctionnement de l'épicerie sans forcément être sur place (voir les groupes p. 8–9).

La plupart des membres effectuent leur service en tenant l'épicerie pendant les heures d'ouverture. Le planning est généralement réparti selon une rotation de quatre semaines, souvent nommées A, B, C et D. Chaque semaine, des équipes différentes gèrent le magasin.

Les tâches diffèrent selon les créneaux et incluent par exemple l'accueil des livraisons, la mise en rayon, la tenue de la caisse, les nettoyages, etc.

Si une personne a un empêchement, elle doit trouver un-e remplaçant-e pour le créneau horaire concerné. Les règles régissant le travail des coopérateur-trice-s sont habituellement regroupées dans un **« manuel des membres »**. Vous trouverez des exemples sur les sites des épicerie existantes (voir liste à la fin du guide).

La formation des coopérateur-trice-s

Il est important de former les coopérateur-trice-s à leurs tâches et pour cela il existe différentes solutions :

La rédaction des fiches techniques de bonnes pratiques qui décrivent les procédures à effectuer à l'épicerie (utilisation de la caisse, réception des livraisons, gestion des produits laitiers, etc.)

Des formations peuvent être organisées périodiquement et en particulier lorsqu'il y a de nouveaux membres.

La formation de « super-coopérateur-trice » ou « responsable » pour les membres qui ont envie de s'investir davantage dans l'épicerie, permettra de former et superviser les équipes.

Engager un-e salarié-e pour gérer l'épicerie

La gestion d'une épicerie demande du temps et de l'énergie. Souvent, ce sont les fondateurs et fondatrices qui s'engagent alors que d'autres épicerie décident d'engager un ou une gérant-e. C'est souvent le cas pour les épicerie qui comptent beaucoup de membres et qui sont bien établies. Ceci est important car les bénéficiaires du magasin doivent alors permettre d'assurer un salaire.

La communication entre les personnes salariées et les fondateur-trice-s est cruciale afin de coordonner les niveaux stratégique et opérationnel.

Les horaires d'ouvertures

Ils sont très variables et dépendent fortement du type de modèle et de la taille de l'épicerie.

Pour le modèle « ouvert », l'horaire d'ouverture ressemblera à celui d'un commerce normal. Une astuce si l'épicerie est proche de grandes surfaces : être ouverte une demi-heure plus longtemps que ces dernières.

Dans le modèle « fermé », on peut restreindre les horaires d'ouverture. En général 2–3 h en début de soirée les jours de semaines et un peu plus longtemps le samedi suffisent.

Les plus grandes épiceries ou supermarchés participatifs sont souvent ouverts plus longtemps.

Ces horaires d'ouvertures sont décomposés en créneaux horaires qui sont occupés par les coopérateur-trice-s.

En général, il y a 2–3 travailleur-euse-s en même temps à l'épicerie pendant les heures d'ouverture.

Les outils de gestion

Pour assurer le bon fonctionnement de l'épicerie, il faut gérer les plannings des coopérateur-trice-s, les commandes, les stocks, les paiements, etc. Pour cela, il existe différentes solutions et c'est surtout la taille de la coopérative qui va déterminer le choix des outils informatiques :

- il est possible de faire très simple, en utilisant les outils disponibles dans google drive, ceux des Colibris (colibris-outilslibres.org) ou les app collaboratives de framasoft (degooglisons-internet.org/fr/list);

- le module Odoo FoodCoops (foodcoops.net) est utilisé notamment par La Louve à Paris, Bees Coop à Bruxelles, la Fève à Genève. C'est l'outil standard qui fait tout, mais qui formate à un fonctionnement précis, qui est très complexe. Il peut être intéressant car il est capable de gérer des grosses épiceries coopératives avec des millions d'écritures et des milliers de coopérateur-trice-s.

Les moyens de paiements

A des modèles de clientèles différentes, modèles de paiements différents. Les épiceries participatives ouvertes à toute clientèle sont comme n'importe quel magasin et ont besoin d'une caisse et de prendre en charge les moyens de paiements usuels (liquide, cartes de débit, carte de crédits, éventuellement Twint) avec des terminaux de paiements (TPE). Il faut garder en tête qu'un tel modèle d'épicerie requiert une logistique non négligeable car elle doit gérer deux prix différents, celui des membres et celui de la clientèle externe.

Pour les épiceries de type « fermé », il n'est pas forcément nécessaire d'avoir une caisse ou un terminal de paiement. C'est le cas des épiceries Système B et Chez Emmy. Le système adopté par cette dernière est décrit ci-dessous.

Pour en savoir plus :

- Le site de la poste sur les TPE (postfinance.ch/fr/entreprises/produits/solutions-debiteurs/encaissement.html)
- Les solutions d'encaissement myPOS et SumUp (be-cash.ch/comparer-mypos-et-sumup)

Le logiciel de gestion d'épicerie participative d'ecodev

Cette solution est idéale pour les épiceries « fermées » où seuls les coopérateur-trice-s peuvent être client-e-s.

Elle est cependant en train d'être adaptée afin de pouvoir aussi gérer les structures « ouvertes ».

Cette application web permet une gestion complètement intégrée des dimensions principales de l'épicerie, à savoir : les membres, les produits et stocks, les ventes ainsi que la comptabilité.

- Le principe de base est que chaque coopératrice ou coopérateur possède un compte dans le système. Il est approvisionné par des virements de type BVR ou des paiements par carte de débit/crédit via l'interface en ligne. Ce compte est débité lors des achats, ce qui permet de ne pas avoir à disposer d'une caisse/terminal.
- Chaque produit de l'épicerie est étiqueté avec un QRcode. Il suffit de le scanner avec son smartphone et l'ajouter à son panier d'achat. L'opération est également faisable via un ordinateur se trouvant dans l'épicerie en tapant le code affiché à côté du QRcode. Le panier, une fois validé, permet de connaître le montant à débiter du compte du coopérateur-trice. Il permet également de mettre à jour les stocks disponibles dans l'épicerie.
- Dans l'interface d'administration, l'équipe qui gère les commandes peut voir l'état des stocks en temps réel et refaire les commandes d'approvisionnement en conséquence. Chez Emmy, plusieurs producteurs gèrent eux-mêmes directement l'approvisionnement en suivant l'évolution des stocks de leurs produits.

Un tel système simplifie nettement la gestion à de nombreux niveaux, notamment aux niveaux financier et des stocks.

Le réapprovisionnement des comptes et la mise à jour des soldes des coopérateur-trice-s se font automatiquement en important les paiements reçus sur le compte bancaire par un fichier XML au format CAMT 0.54.

Pour bien fonctionner, cette solution nécessite un WiFi performant dans le magasin.

Pour en savoir plus : le site d'Ecodev

(ecodev.ch/prestations/logiciel-de-gestion-depicerie-cooperative-participative)

Faire évoluer l'épicerie

Même une fois fonctionnelle, il y a toujours des possibilités de faire évoluer l'épicerie. Evoluer ne veut pas forcément dire s'agrandir mais aussi améliorer son fonctionnement et sa stratégie dans la poursuite de ses objectifs.

S'agrandir

- Augmenter le nombre de coopérateurs et coopératrices : cela peut impliquer de nombreux changements, notamment concernant la gestion des plannings de travail. Plus il y a de monde, plus la gestion est difficile et l'utilisation d'outils informatiques nécessaire. Lorsque la coopérative atteint une certaine taille, il est fréquent qu'un-e ou plusieurs salarié-e-s soient engagés pour gérer l'épicerie.
- Etoffer l'assortiment de produits : certaines épiceries poursuivent le but de proposer une gamme complète de produits alimentaires et autres afin que les client-e-s n'aient pas besoin d'aller dans un autre commerce pour finaliser leurs courses.
- Déménager dans un local plus grand : trop à l'étroit, aménagement pas assez fonctionnel ou besoin d'augmenter la capacité (nombre de coopérateur-trice-s ou de produits).

De manière générale, l'agrandissement d'une épicerie peut bouleverser de nombreux paramètres, surtout si ça n'a pas été prévu au départ déjà. Son développement demande une meilleure planification et un travail pointu avec des outils de gestion adaptés. Il faut également veiller à maintenir un équilibre et une entente entre les travailleur-euse-s (coopérateur-trice-s et salarié-e-s) et les organes responsables (fondateur-trice-s, comité, etc.).

Améliorer

- La gestion, la logistique : afin de minimiser le travail administratif et de gestion
- La dynamique : afin de faire vivre l'épicerie et de proposer aux coopérateur-trice-s des activités, des rencontres, des visites pour augmenter leur implication dans la coopérative
- Les aspects de durabilité : la provenance des produits, créer davantage de liens directs avec les producteurs et productrices, augmenter la part de produits vendus en vrac, optimiser les livraisons, etc.



L'exemple du NID

Après plus d'un an d'existence, l'épicerie participative Le NID à Genève a décidé de déménager dans un local cinq fois plus grand, passant d'un espace de 60 m² à 300 m². L'épicerie se base sur le modèle fermé et compte aujourd'hui environ 600 coopérateurs et coopératrices. Elle prévoit d'accueillir davantage et vise l'objectif des 1000 membres. Avec une telle capacité, il a été nécessaire d'engager du personnel et actuellement, deux personnes se partagent l'équivalent d'un 100%.



L'exemple de la Brouette

Ouverte en 2016 et forte d'une centaine de coopérateur-trice-s, La Brouette – Epicerie durable à Lausanne est une des épiceries participatives pionnières en Suisse romande. Elle se base sur le modèle ouvert et joue un véritable rôle d'épicerie de quartier.

Afin de devenir encore plus durable, La Brouette a établi une analyse du cycle de vie des produits vendus à l'épicerie. Le but était de définir l'impact environnemental des produits sélectionnés pour l'étude selon différents indicateurs (empreinte carbone, santé humaine et efficacité des ressources). Les résultats de l'analyse ont permis d'identifier les axes d'amélioration possibles, tels que la rationalisation des transports et livraisons ou la réduction des contenants en verre à usage unique.

Liste non-exhaustive des épiceries participatives en Suisse

<p>Fribourg</p> <p>Epi'Vrac Charmey Modèle ouvert epivrac-charmey.ch</p>	<p>Valais</p> <p>La Cagette Sion Modèle ouvert co-e-sion.ch/la-cagette</p>	<p>Richterswil</p> <p>Takt Richterswil Modèle ouvert www.takt8805.ch</p>
<p>Genève</p> <p>La Fève Meyrin Modèle fermé la-feve.ch</p> <p>Le NID Genève Jonction Modèle fermé lenid.ch</p>	<p>Vaud</p> <p>Epicoop (stade de groupement d'achat) Vevey Modèle fermé epicoopriviera.ch</p> <p>La Brouette Lausanne Modèle ouvert labrouette.ch</p>	<p>Zürich</p> <p>Die Frischlinge Zürich Modèle ouvert frischlinge.ch</p> <p>El Comedor Zürich Modèle fermé foodcoop-comedor.ch</p>
<p>Jura</p> <p>L'Épicerie Autrement Tramelan Modèle ouvert epicerie-autrement.ch</p>	<p>Le Local Nyon Modèle ouvert lelocal-nyon.ch</p> <p>Le Radis Bex Modèle fermé leradis.ch</p>	<p>Tor14 Zürich Modèle fermé tor14.ch/tor14</p>
<p>Neuchâtel</p> <p>Chez Emmy St-Blaise Modèle fermé about.chez-emmy.ch</p> <p>Epicentre Boudry Modèle ouvert facebook.com/EpicerieVracBoudry</p> <p>L'Ame verte Le Locle Modèle ouvert l-ame-verte.ch</p> <p>Système B Le Locle Modèle fermé systeme-b.ch</p>	<p>Bâle</p> <p>Lebensmittel Gemeinschaft Basel Bâle Modèle fermé lebensmittelgemeinschaft.ch</p>	

Remerciements

Un grand merci aux membres d'épiceries participatives qui ont donné de leur temps pour répondre aux questions ayant permis d'enrichir ce guide : Coralie Grand, Laura Calabro et François Lhuissier du Local, Agathe Hannebert de Système B, Florent Perrocheau d'Epicoop, Mark Haltmeier, Serge Attinger et Grégoire Floch de Chez Emmy, Annina Just et Florence Favre de Die Frischlinge, Pierre Nicolas et Magali Russbach de La Brouette, Tinu Balmer de Tor14 et Johann Zoller du NID.

Nous remercions également Aurélie Daiz, Coralie Grand, Mark Haltmeier, Pierre Nicolas et Pascal Olivier pour leur aide précieuse lors de la relecture.



