



Au centre d'Aigle (VD), un collectif de citoyens a acheté un bâtiment historique sous l'impulsion de Séverine Mengis. Le Comptoir des artisans, géré collectivement, y a vu le jour, redonnant vie à la rue.



© PHOTOS MATHIEU RODDOR

**TERROIR** Des centaines de consommateurs s'allient chaque année pour créer des épiceries participatives. Ce modèle, éthique et sans but lucratif, se développe de manière soutenue d'un bout à l'autre du pays.

# Les Romands sont de plus en plus séduits par les magasins coopératifs

On en dénombrait seulement deux avant 2018. Aujourd'hui, la Suisse romande compte seize magasins coopératifs supplémentaires. Ces commerces, créés par un groupe de consommateurs désireux d'acheter des aliments locaux et éthiques, connaissent un engouement sans précédent depuis quelque temps. «Comme ce modèle fonctionne, il est en train de faire boule de neige! se réjouit Dorian Meierhans, qui a étudié ce phénomène durant son cursus universitaire (voir l'encadré ci-dessous). En intégrant ces épiceries non lucratives et gérées par des bénévoles, les consommateurs veulent reprendre la main sur leur alimentation en supprimant presque tous les intermédiaires.» En contrepartie, les coopérateurs doivent s'acquitter d'une part sociale, généralement de 200 francs, et s'engager à consacrer trois heures par mois à la bonne marche du magasin, dans lequel ils peuvent

faire leurs emplettes à un tarif préférentiel. Aux États-Unis et en France, de telles échoppes existent depuis longtemps. En Suisse, le mouvement n'a pris de l'ampleur que récemment. Aujourd'hui, chaque structure peut compter sur une base de près de 200 coopérateurs pour assurer son fonctionnement. «Certaines, comme Le Nid, à Genève, en fédèrent près de 700», poursuit Dorian Meierhans.

## Mode d'emploi à disposition

À Neuchâtel, neuf citoyens ont créé l'épicerie Système B il y a trois ans. Aujourd'hui, 220 personnes y adhèrent. Elle vient même de lancer un projet d'agroforesterie, pour pouvoir se ravitailler elle-même en fruits et légumes, et est à la recherche de nouvelles forces. «On était pionniers dans le canton, explique l'une des fondatrices, Agathe Hannebert. On a prouvé que notre utopie marche.» La coopérative a même connu un

tel succès qu'elle a été contrainte de mettre en place une liste d'attente à ses débuts, ne pouvant accueillir davantage de futurs adhérents. Comme elle ne faisait que s'allonger, ses membres ont alors décidé d'ouvrir deux nouvelles épiceries dans le canton. Autonomes, elles ont pu bénéficier de l'expertise de Système B et pris leur essor en quelques mois seulement. «Dans ce milieu tout est transparent, ajoute Agathe Hannebert. La marche à suivre pour créer sa propre structure est mise à disposition gratuitement sur notre site internet et sur celui de Bio Suisse (voir l'encadré ci-contre). On s'entraide, mais il est important que chaque commerce se démarque et ait sa propre identité, reflétant celle de ses coopérateurs.» L'une des forces des coopératives est en effet la complémentarité de ces créateurs, dont les diverses compétences seront tout bénéfique pour le groupe. «Comme il n'y a pas de recherche de profit, on ne craint pas la concurrence. Au contraire, cela montre la justesse de nos valeurs», renchérit Clémence Guex, du comité de La Brouette, créée en 2016 à Lausanne.

## UN SAVOIR-FAIRE PARTAGÉ

Agridea et Bio Suisse ont mis en ligne l'an dernier un manuel pour aider les consommateurs à créer leur propre épicerie coopérative. Les rédacteurs de ce mode d'emploi, gratuit et en libre accès, ont questionné les fondateurs de plusieurs magasins pour récolter leurs astuces et faciliter les démarches de ceux qui veulent entreprendre cette aventure. Si le principe parrainant la création de telles échoppes est identique, les modèles de coopération diffèrent. Certains privilégient l'ouverture à tous les clients alors que d'autres réservent l'accès aux seuls coopérateurs.

+ D'INFOS [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

bon sens: on crée des synergies en favorisant l'économie circulaire. Tout le contraire du business agroalimentaire.»

## Liens sociaux décuplés

Ces réunions de consommateurs ont aussi un autre avantage: celui de développer les liens sociaux. «On avait totalement sous-estimé cet aspect, reconnaît Agathe Hannebert. En se fédérant, on fonde un nouveau cercle de connaissances, voire d'amis.» La mise en commun des compétences de chacun, que ce soit dans les travaux manuels ou la gestion financière, est un plus pour pérenniser une telle structure. «Ces projets sont très stimulants, mais il convient que chaque coopérateur trouve sa place, avertit Clémence Guex. Il n'y a pas de hiérarchie dans une coopérative. Il faut que chacun ait un droit de vote, mais aussi son mot à dire dans son fonctionnement si l'on veut que le système perdure.»

CÉLINE DURUZ ■

## QUESTIONS À...

**Dorian Meierhans, auteur d'un travail de master à la Faculté des hautes études commerciales de Lausanne sur les coopératives**



### Pourquoi avoir choisi ce thème d'étude?

Ce type de commerces est peu étudié en Suisse, alors qu'il est mieux documenté aux États-Unis et en France. Ces magasins ne sont pas créés pour générer des profits, mais pour répondre à un besoin de consommateurs, qui veulent agir de manière éthique et favoriser les circuits courts. Ce sont de vrais enjeux de société.

### Quels sont les avantages et les risques de telles démarches?

Leur mise en place demande de l'organisation. Il faut avoir pouvoir compter sur des coopérateurs motivés, c'est peut-être là la faiblesse du système. Mais il y a des aspects positifs comme celui, pour les producteurs, d'être rémunérés à un prix juste sans passer par un intermédiaire et de mettre à disposition des produits de qualité à des prix attractifs.

### Quel est l'avenir de ces structures?

On a vu que leur développement est récent et qu'elles fonctionnent bien; je pense que les coopératives représentent une forme d'alternative viable pour le commerce local. Une suite logique à donner est de les approvisionner par les biais de microfermes, elles aussi en plein essor.