



🕒 18.09.2019, 05:30

Neuchâtel: les épicerie en vrac ont le vent en poupe

PREMIUM



Des clientes Chez Mamie-Bio-Vrac, peu après l'ouverture de l'épicerie en vrac, en 2017, à Corcelles. SP-LEO DUPERREX

PAR SYLVIA FREDA

MIEUX CONSOMMER Les épiceries qui vendent des produits et des aliments non emballés, bio et locaux se cherchent une forme économique viable à long terme dans le canton de Neuchâtel. Chacune se teste.

La grande prêtresse du zéro déchet Béa Johnson et l'association Zero Waste Switzerland ont bien bossé. Dans le canton, presque une vingtaine d'épiceries en vrac proposent légumineuses, céréales, farine, fruits secs, fruits frais et légumes, pâtes, riz, tisanes, épices, chocolat, huiles, vinaigre, sirops, jus, produits cosmétiques, ou encore d'hygiène corporelle ou pour le ménage (à acheter déjà faits ou à faire soi-même)... Leur éclosion se remarque de manière significative ces quatre dernières années (voir liste).

«Première sur le Littoral...»

Le but premier des achats en vrac? Eviter les emballages, vraie plaie environnementale, en plus de donner envie aux gens de consommer autrement: du bio et du local. Et ça marche? «J'ai des clients fidèles, qui font toutes leurs courses chez moi. Mais ils ne représentent qu'une minorité de la population», répond sans fard Olivia Manigley, «première, sur le littoral, en avril 2017», plus précisément à Corcelles, à avoir ouvert une échoppe du genre.

Nom de son commerce: Chez Mamie-bio-vrac. «Enseigne à laquelle je suis liée par un contrat de franchise, mais qui me laisse une large liberté. Pour pouvoir investir, pendant longtemps je ne me suis pas versé de salaire. Mon conjoint pouvait m'aider. Aujourd'hui je me verse 2500 francs par mois. Toutefois je suis contente de me lever le matin, vu ma manière minimaliste de consommer. Même si je m'inquiète des boutiques en vrac qui ouvrent, je ne vous le cache pas...»

Comme elle, de nombreux gérants d'échoppes en vrac, s'ils se versent des salaires, avouent que c'en sont de petits. Et s'ils engagent, ce sont plusieurs personnes à petits pourcentages souvent.

D'autres estiment que verser des salaires est trop périlleux, ce qui a fait arriver sur scène une nouvelle vague d'enseignes en vrac, qui préfèrent la forme de société participative à celle de boutique ouverte à tous. Tel est le cas de Système B, échoppe installée à Neuchâtel à la rue du Roc 1 depuis mars 2018, et de Chez Emmy, entrée en fonction en mai à Saint-Blaise. «Seuls ceux qui en sont membres et donnent trois heures de leur temps par mois peuvent y faire leurs achats», expliquent Tom Kaeser de Système B (qui compte 200 membres), tout comme Mark Haltmeier de Chez Emmy (160 membres). «Et on devient membre après avoir acquis une part sociale à 200 francs», ajoute Tom Kaeser.

Le bénévolat pour durer

«Ainsi, aucun salaire n'est à verser. De l'administration aux commandes, en passant par la vente ou encore le nettoyage, le bénévolat est privilégié», renseigne quant à lui Mark Haltmeier. «Ce qui offre une garantie de durabilité à l'épicerie en vrac. Seule chance que ça roule, selon moi... Sinon, il faut impérativement que le magasin concerné ait un profil très particulier ou soit situé dans un lieu très fréquenté, pour assurer sa vitalité.»

Un autre avantage de la forme participative saute aux yeux de Mark Haltmeier. «Ce type d'engagement peut redonner l'impression aux consommateurs qu'ils deviennent des 'consommacteurs', qu'il est possible de changer la société, pour le mieux.»

EPICERIES EN VRAC ACTUELLES

1. Terrame

La Chaux-de-Fonds,

Passage Léopold-Robert 4.

Débuts en 2012. Ouvert à tous. Sur 100m², 16m² dédiés au vrac. Salaires: 2 équivalents plein-temps (EPT)

2. Cérés

La Chaux-de-Fonds,
Place du Marché 4. Ouvert à tous. 200m2. Produits et aliments en vrac depuis 20 ans,
silos en vrac depuis deux ans. Salaires: 5,5 EPT répartis entre plusieurs personnes.

3. Le Silo

La Chaux-de-Fonds,
Rue de la Balance 12. 140 m2. Ouvert à tous. Démarrage: fin 2016. Salaires: 2,5-3 EPT
répartis entre plusieurs personnes.

4. L'Âme verte

Le Locle,
Grande-Rue 28, Ouvert à tous, 100 m2. Débuts en 2017, Salaires: 2 EPT

5. Alimentation Le Mag à Zaza

La Sagne,
Le Crêt 78. Ouvert à tous. Débuts du vrac sur 12 m2 de l'épicerie en 2017. Salaires: 1 EPT
et un temps partiel.

6. Les Enfants de la Terre

Cernier,
Rue Frédéric-Soguel 24. Coopérative de 50 m2 ouverte à tous. Débuts en mai. Sept
bénévoles pour le moment.

7. Epicerie Le p'tit plus

Fontaines,
Grand-Rue 19. Débuts en 2017. Ouverte à tous. 13 m2. Salaires: 1 EPT et aides
ponctuelles.

8. Le Cellier des fées,

Fleurier,
rue de l'Hôpital 9. Coopérative agricole de 200-300 m2 ouverte à tous. Débuts en mars.
Salaires: 1,3 EPT.

9. Chez Mamie-bio-vrac

Corcelles-Cormondrèche,
avenue Soguel 10c. Débuts en avril 2017. Ouverte à tous. 100 m2. Salaires: 1 EPT et aides
ponctuelles.

10. Go vrac

Neuchâtel,
rue des Moulins 45. Débuts en juin 2017. 100 m2. Ouvert à tous. Salaires: 2 EPT.

11. Label bleu

Neuchâtel,
route des Gouttes-d'Or 92. Dès 2014. Epicerie ouverte à tous de 180 m2, dont 30 m2 dédiés au vrac. Salaires pour la partie vrac: 1 EPT et 1 apprenti.

12. Système B

Neuchâtel,
rue du Roc 1. Débuts en 2018. Coopérative participative (60 m2) ouverte aux membres. 200 bénévoles.

13. L'Organic'

Neuchâtel,
Espace de l'Europe 2. Débuts fin 2016. 1/6e de l'épicerie dédié au vrac et ouverte à tous. Salaires: 2,3 EPT, 1 apprenti. Toujours fermé le dimanche.

14. Chez Emmy

Saint-Blaise,
Grand'Rue 20. Débuts en janvier. Ouvert seulement aux 160 bénévoles. 80 m2.

15. Coopérative des Halles

Neuchâtel,
Place des Halles 13. Débuts en 2012. 70 m2. Coopérative de produits bio et locaux dont les producteurs sont membres de Bio-Neuchâtel. Assortiment complété par produits courants, pour que les gens y fassent leurs courses. Salaires: 2,5 EPT répartis sur 5 personnes.

Épiceries en vrac bientôt ouvertes

16. Epicentre

Boudry, lieu à définir. 100 m2 souhaités.

17. Ton bonheur en vrac

Petit Cortaillod, lieu à définir. 50 m2 envisagés.

LE VRAC, UNE VAGUE SUR LAQUELLE DE NOUVELLES ÉPICERIES SURFENT

L'effervescence continue dans le milieu des commerces tenant à vendre des produits en vrac. Deux nouvelles épiceries vont bientôt ouvrir leurs portes dans le canton: Epicentre à Boudry, et Ton bonheur en vrac, au Petit Cortaillod.

«Epicentre, dont les débuts sont souhaités au printemps 2020, aura la forme d'une coopérative ouverte à tous», déclare Clara Torrent-Maturo, coordinatrice du projet. «A ce stade, nous comptons à la fois sur des coopérateurs et des membres (150 espérés) prêts à payer des parts sociales, ainsi que sur des bénévoles et des consommateurs. Ceux-ci n'auront pas besoin de cotiser pour acheter chez nous».

Le lancement d'un financement participatif a été la meilleure étude de marché aux yeux de Claudia Giorgis, qui œuvre à lancer Ton bonheur en vrac. «L'engouement a été tel que 400 contributeurs se sont investis à hauteur de 43'000 francs.» L'ouverture est prévue en octobre. «Sur le littoral ouest, où aucune épicerie du genre n'existe, ce sera un plus.»

REPRÉSENTER LES PRODUCTEURS

Parmi les nouveaux venus sur le marché, Le Cellier des fées a vu le jour en mars à Fleurier et s'étend sur 200 à 300 m2. Là, le terme «direct producteurs» revêt tout son sens, un peu sur le modèle de la Coopérative des Halles à Neuchâtel qui existe déjà depuis 2012.

«Le Cellier des fées, coopérative majoritairement agricole, appartient aux producteurs, qui ont acheté une part sociale (à 300 francs) pour y vendre leurs fruits, légumes, etc.», explique Aline Franel, initiatrice du projet. «Donc ici, entre les agriculteurs et les consommateurs, il n'y a nul autre intermédiaire que notre coopérative. Ce qui nous permet de payer correctement les producteurs. En fait, Le Cellier des fées les représente.» Produits bio ou pas? «Ils ne sont pas forcément labellisés Demeter, mais beaucoup de nos agriculteurs appliquent la biodynamie.»

Malgré un crowdfunding de départ enchanteur, les tenanciers d'échoppes en vrac ouvertes depuis peu ne réussissent pas forcément encore à se verser des salaires. «Nous sommes bénévoles pour le moment», indique par exemple Mirjam Bersier, active au sein de la coopérative Les Enfants de la Terre, ouverte depuis mai à Cernier. «Nous observons les recettes et les dépenses, puis nous évaluons notre marge. Nous avons d'abord envie de muscler notre stock, plutôt que de penser à nos rémunérations.»

LE VRAC ENTRE DANS LES MŒURS

Au Silo, première enseigne à s'être mise au vrac à La Chaux-de-Fonds fin 2016, l'appel aux dons en ligne avait permis de récolter quelque 12'000 francs. «Aujourd'hui, nous sommes économiquement toujours en construction», commente la responsable Rebecca Maturo, dite Becky.

«Nos 2,5 à 3 équivalents plein-temps sont répartis entre huit personnes. Présente tout le temps à bord, je gagne beaucoup moins que je ne fais d'heures.» Comment vont les affaires? «Les résultats varient au cours de l'année, cela dit la progression est constante. Ça devient gentiment une routine pour des personnes de venir acheter en vrac, plutôt que d'aller dans les grandes surfaces.»

Près de la frontière, l'épicerie L'Ame verte, existant depuis 2017 au Locle, «subit de plein fouet la concurrence du centre Biocoop à Morteau», déplore Simon Schmid, marchand du lieu. «Nous réussissons néanmoins à assurer deux équivalents plein-temps. Que nous allons répartir entre plusieurs personnes, car la charge de travail est lourde.»