

# Quand les habitants deviennent épiciers...

Dans les villages où les commerces se raréfient, des citoyens se regroupent pour créer leur propre épicerie. Reportage en Drôme-Ardèche où le phénomène prend de l'ampleur.

Par Stéphane Perraud

« **P**as plus de trois clients en même temps. » C'est indiqué sur la vitrine de L'Épicerie de Beaufort-sur-Gervanne. En ce jour d'été, il y a la queue devant le magasin. Dans la rue, ça discute potins et Covid19 en attendant de remplir son cabas. « Avec le confinement, on a vu arriver de nouveaux clients et augmenter notre chiffre d'affaires. Cette crise nous prouve combien le commerce de proximité est essentiel à la campagne, confie Marion Richaud, les bras chargés de provisions. On trouve tout ici : des fruits et légumes, des laitages, des boissons, de la charcuterie, de l'épicerie sèche en vrac, des cosmétiques... Un millier de références, dont la moitié provient de producteurs locaux. » Enthousiaste, Marion n'est pas une cliente ordinaire. Quand elle ne fait pas ses courses, elle passe volontiers derrière la caisse, décharge des cagettes et vérifie les comptes avec Cloé, Martin, Simon, Ann Lou... Des habitants de ce village drômois d'à peine 500 âmes qui, comme elle, sont devenus épiciers à temps partiel.

## Les habitants passent à la caisse

L'histoire commence il y a six ans. Quand l'ancienne épicerie de Beaufort tire le rideau, la population espère que la municipalité va racheter le fonds de commerce. En vain. « On a vécu deux ans sans épicerie. Pour les personnes âgées des cinq villages proches, c'était un gros souci, se souvient Marion. C'était la seule de toute la vallée. Après une première réunion publique, nous avons décidé d'en recréer une de toutes pièces, sous forme associative, avec une trentaine d'habitants. » L'ancien local ayant changé de destination, la petite bande s'installe dans un garage que la propriétaire rénove à ses frais et leur loue à un bon prix. « Pour démarrer l'activité sereinement, nous devons trouver 44 000 €, explique Simon Cau-

vard, l'un des épiciers. On a réuni 18 000 € grâce à un financement participatif, des dons de particuliers et des soirées de soutien. Organiser des fêtes est un bon moyen de faire connaître le projet et de tester la motivation des habitants. La somme recueillie nous a montré qu'on était très attendu. » Cet apport a aussi convaincu une banque et une structure de soutien à l'économie locale de les aider à boucler le tour de table.

« Dès l'ouverture en avril 2016, on a eu vingt clients par jour. Et avec 150 000 € de chiffre d'affaires, on a dépassé notre prévisionnel, précise Simon. Il augmente d'environ 10 % chaque année. Pour autant, le modèle économique reste fragile. » Officiellement, la marge oscille entre 28 % (produits de producteurs) et 33 % (produits des grossistes). Mais avec les pertes et les invendus, elle est plutôt à 26 %. C'est faible, mais cela permet à toutes les classes sociales d'avoir accès à des produits de qualité. « On parvient à salarier quatre personnes à temps partiel. Le turn-over est important, car le métier est rude, estime Cloé Bernat, l'une des épicières. C'est physique de remuer des caisses et contraignant en termes d'organisation de multiplier les fournisseurs. La gestion collective est riche sur le plan humain, mais aussi chronophage.

## Rendez-vous au forum des ruralités

Vous souhaitez monter une épicerie ? Ou tout autre projet économique au service d'un territoire ? Rendez-vous à Valence (Drôme) le 29 septembre 2020. Villages Vivants organise avec l'agence d'ingénierie Avise et le Réseau des collectivités territoriales pour une économie solidaire, un Forum national des ruralités engagées. Au programme, des ateliers thématiques, des rencontres, des conférences et des tables rondes. Parmi celles-ci : « Les nouveaux épiciers : réinventer le commerce pour réinvestir les villages ». [villagesvivants.com](http://villagesvivants.com)



Vallée de la  
Gervanne

L'épicerie

Vallée de la  
Sye

12

© Stéphane Perrin

*J'ai l'impression d'avoir des réunions tous les quarts d'heure !* » L'épicerie est associée au Grap (Groupement régional alimentaire de proximité), une coopérative lyonnaise qui fédère 35 commerces et artisans de proximité dans un rayon de 150 km autour de Lyon. « Nous bénéficions d'outils mutualisés, comme le logiciel de caisse. Et nous négocions ensemble des tarifs auprès des grossistes, précise Marion. On passe également par le Grap pour établir les contrats de travail, les fiches de paie, etc. Nous versons en échange une petite commission en fonction de notre chiffre d'affaires. Quand on est une petite épicerie de campagne, c'est important de faire partie d'un réseau pour échanger sur les bonnes pratiques. »

### La quête du local

Ce réseau vient de s'agrandir avec l'arrivée d'une autre épicerie collaborative drômoise basée à Aouste-sur-Sye. Son nom ? L'épicerie géniale ! « L'idée est née suite à la fermeture consécutive des trois commerces de bouche du village. Pour

« On sent que les gens ont envie de consommer autrement et de participer à la relocalisation de l'économie. »

les 2 500 habitants, il fallait recréer une alternative au supermarché voisin », explique Simon Guillot, jeune maraîcher et épicier. Là encore, c'est un petit groupe d'une vingtaine de citoyens qui s'est remonté les manches. Première difficulté à surmonter : dénicher un local. Cet automne, l'Épicerie géniale s'installera dans un ancien salon de coiffure racheté par un producteur, avec un loyer gratuit au départ qui évoluera ensuite avec le chiffre d'affaires. La crise sanitaire du printemps a retardé l'ouverture de plusieurs mois, mais le collectif a commencé à vendre sur le marché. « Cela nous a donné une formidable visibilité.

En attendant de pouvoir s'installer dans son local, cette épicerie s'est testée sur le marché. Génial, non ?

### EN 3 QUESTIONS

#### « Lever les freins liés au foncier »



Raphaël Boutin, co fondateur de Villages Vivants.

#### Quelle est la raison d'être de Villages Vivants ?

Après avoir vu de nombreux commerces fermer, le milieu rural attire à nouveau des entrepreneurs. Ils souhaitent ouvrir des épicerie, des ateliers, des tiers-lieux... Mais ils ne trouvent pas de locaux disponibles, ou ne souhaitent pas investir dans les murs. Notre travail consiste à dénicher ces locaux, les rénover et leur louer. Nous levons ainsi les freins liés au foncier, gros blocage à la création d'entreprise.

#### Où trouvez-vous l'argent ?

On a déjà recueilli plus de 900 000 € auprès d'habitants, d'organismes spécialisés dans les fonds solidaires, de banques et de structures d'accompagnement. Et l'on s'apprête à doubler ce montant. Tous ces acteurs sont conscients qu'il existe un vide économique à combler à la campagne. Ils croient en la redynamisation des centres bourgs. Notre premier projet, c'est une librairie collaborative à Trévoux dans le Rhône, qui fonctionne très bien. Sur cinq ans, nous souhaitons acquérir et louer 70 boutiques.

#### Comment atteindre cet objectif ?

Les acteurs de l'économie sociale et solidaire sont prêts à nous suivre. Comme toutes les foncières, nous devons grossir pour exister, car nous effectuons de petits achats qui génèrent de petits loyers. Il faut donc les multiplier. Pour réussir, on se concentre sur des projets qui impliquent la population. Les épicerie collaborative en font partie. Ces commerces de proximité sont particulièrement résilients.



Multiplier les produits locaux rend l'épicerie attractive. Mais il faut organiser les livraisons avec chaque producteur.



© Stéphanie Perraud

Une p  
course  
engran  
breuse  
de con  
calisat  
désorn  
vailler  
éviter l  
lement  
qui pré  
les peti  
c'est p  
adapté  
village,  
ple qui  
magasi  
toute u  
merce e

La que

Quand l  
élus sui  
financ  
pagner p  
collectif



© Stéphanie Perrin

Une partie de la population est venue faire ses courses sur notre stand, reprend Simon. De quoi engranger un peu de trésorerie et recueillir de nombreuses adhésions. On sent que les gens ont envie de consommer autrement et de participer à la relocalisation de l'économie. » L'association regroupe désormais 300 personnes. L'équipe imaginait travailler uniquement avec des bénévoles. Mais pour éviter l'usure et se donner un cadre, elle va finalement salarier une personne. Un mode hybride qui préfigure peut-être l'épicerie de demain. « Si les petits commerces à la campagne ont du mal, c'est parce que leur forme juridique n'est plus adaptée, avance Amélie Guillermin, la kiné du village, très impliquée dans le projet. Le petit couple qui travaille 70 heures par semaine dans son magasin a vécu. Le modèle collaboratif permet à toute une population de se réapproprier son commerce et de le rendre pérenne. »

### La question foncière

Quand les citoyens se bougent, généralement les élus suivent. L'Épicerie géniale va bénéficier de financements municipaux pour se faire accompagner par la Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) Villages Vivants, installée elle-aussi

dans la Drôme. « Outre l'accompagnement, notre cœur de métier, c'est d'acheter des locaux pour les louer à de jeunes entrepreneurs en recherche de foncier », explique Raphaël Boutin, co-fondateur de Villages Vivants (voir entretien ci contre). Dernière acquisition en date, l'ancienne auberge de Boffres en Ardèche qu'un collectif de cinq jeunes néo ruraux s'appête à transformer en restaurant - épicerie - relais Poste - espace de travail partagé ! « Le projet est attendu par la population – on l'a testé l'été dernier en ouvrant une guinguette – mais nous n'avions pas les moyens d'acquiescer le bien et de réaliser les travaux. En restant locataires, on mobilise notre capital sur la seule activité, sans nous endetter lourdement », explique Arthur Jarreau, futur aubergiste. En ces temps de crise sanitaire, économique et sociale, le monde rural redevient attractif. Mais pour reconquérir ce marché, mieux vaut la jouer collectif.

Trouver un local adapté et à loyer modéré peut se révéler complexe. Les épiciers de Beaufort-sur-Gervanne se sentent un peu à l'étroit dans cet ancien garage rénové.

### Aller plus loin

- L'Épicerie de Beaufort : <https://epiceriedebeaufort.wordpress.com/>
- L'Épicerie géniale : [www.facebook.com/EpicerieGeniale26/](http://www.facebook.com/EpicerieGeniale26/)
- L'auberge de Boffres : [www.facebook.com/Aubergedeboffres/](http://www.facebook.com/Aubergedeboffres/)
- Villages Vivants : <https://villagesvivants.com>

# Village

www.villagemagazine.fr

LE PLEIN D'ÉNERGIES POSITIVES



**VOTRE PROJET**  
DANS NOS ANNONCES

27 MAISONS  
ET LIEUX DE VIE

24 AFFAIRES  
À REPRENDRE

Éleveurs, maraîchers,  
menuisiers ou boulangers...

## Leur nouvelle vie à la campagne



Dans le Gers:  
le plus bio  
des villages

Ma vie  
zéro déchet

Quand  
les habitants  
deviennent épiciers

Retrouvez, pages 22 à 49, les Portraits de Village, une rubrique réalisée  
en partenariat avec Philippe Bertrand, *Carnets de Campagne* sur



6,50 € BELGIQUE: 7,20 €

L 13468 - 145 - F: 6,50 € - RD

