L'éclosion des épiceries en vrac (ici L'Organic à Neuchâtel) se remarque de manière significative depuis quatre ans. ARCHIVES DAVID MARCHON

Changer l'art de vendre, consommer autrement?

MIEUX VIVRE 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.

PAR **SYLVIA.FREDA**@ARCINFO.CH

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 depuis quatre ans (lire 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.

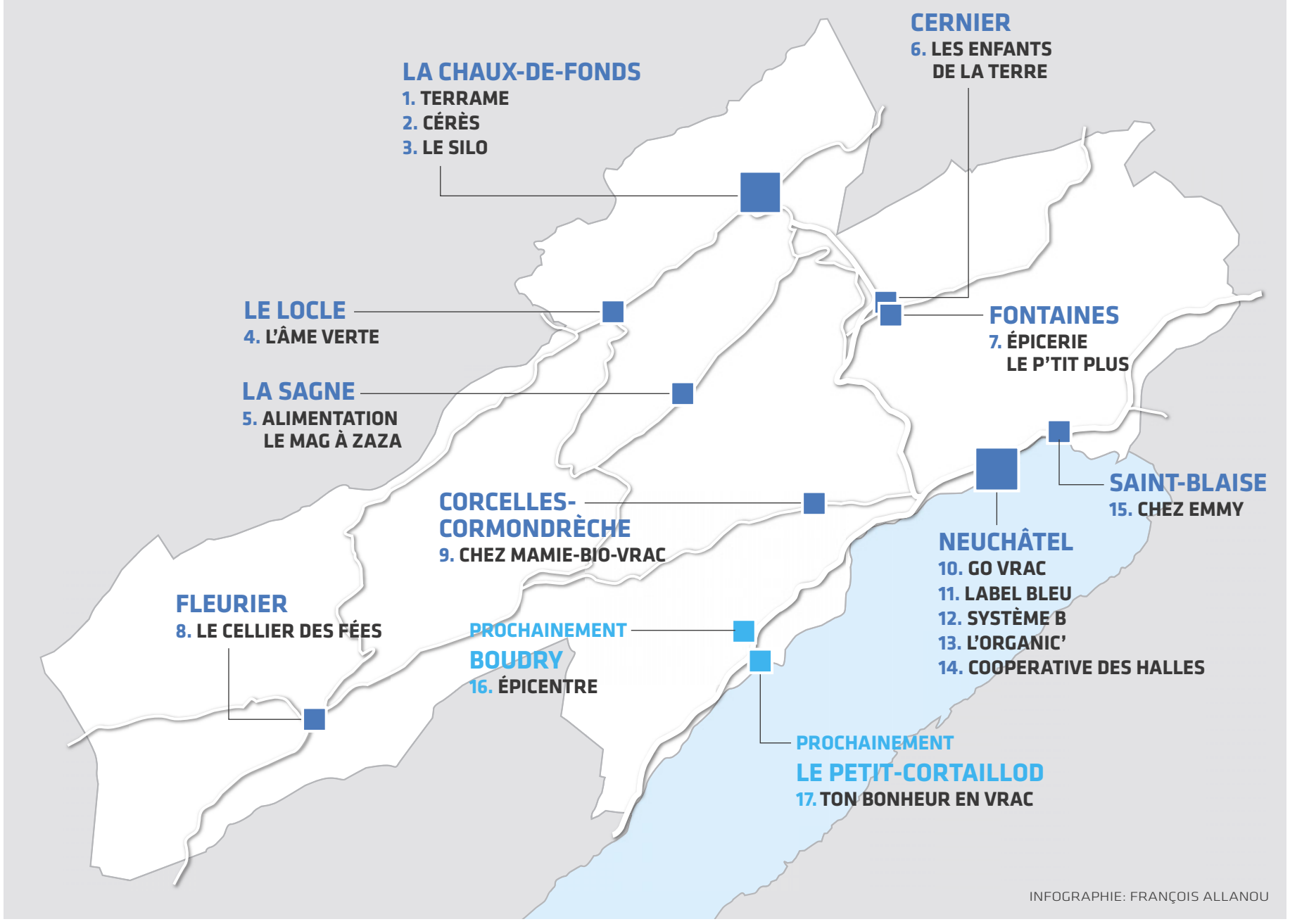
Le bénévolat pour durer

«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.»

MIEUX VIVRE, MIEUX CONSOMMER
TOUS LES ARTICLES
DE NOTRE THÉMATIQUE SUR
MIEUXVIVRE.ARCINFO.CH

CARTE DES ÉPICERIES EN VRAC DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL



INFOGRAPHIE: FRANÇOIS ALLANOU

ÉPICERIES EN VRAC ACTUELLES

→ 1. TERRAME
LA CHAUX-DE-FONDS Passage Léopold-Robert 4. Ouvert à tous. Surface: 100 m2, 16 m2 dédiés au vrac. Débuts en 2012. Salaires: 2 équivalents plein temps (EPT).

→ 2. CÉRÈS
LA CHAUX-DE-FONDS Place du Marché 4. Ouvert à tous. Surface: 200 m2. Produits et aliments en vrac depuis 20 ans, silos en vrac depuis deux ans. Salaires: 5,5 EPT.

→ 3. LE SILO
LA CHAUX-DE-FONDS
Rue de la Balance 12. Ouvert à tous. Suface: 140 m². Débuts: fin 2016. Salaires: 2,5 à 3 EPT.

→ 4. L'ÂME VERTE
LE LOCLE Grande-Rue 28. Ouvert à tous. Surface: 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. Ouvert à tous. Surface: coopérative de 50 m2. Débuts en mai 2019. Sept bénévoles pour le moment.

→ 7. ÉPICERIE LE P'TIT PLUS
FONTAINES Grand-Rue 19. Ouvert à tous. Débuts en 2017. Surface: 13 m2. Salaires: 1 EPT et aides ponctuelles.

→ 8. LE CELLIER DES FÉES
FLEURIER Rue de l'Hôpital 9. Ouvert à tous. Surface: coopérative agricole de 200-300 m2. Débuts en mars 2019. Salaires: 1,3 EPT.

→ 9. CHEZ MAMIE-BIO-VRAC
CORCELLES-CORMONDRÈCHE
Avenue Soguel 10c. Ouvert à tous. Surface: 100 m2. Débuts en avril 2017. Salaires: 1 EPT et aides ponctuelles.

→ 10. GO VRAC
NEUCHÂTEL Rue des Moulins 45. Ouvert à tous. Surface: 100 m2. Débuts en juin 2017. Salaires: 2 EPT.

→ 11. LABEL BLEU
NEUCHÂTEL Route des Gouttes-d'Or 92. Ouvert à tous. Surface: 180 m2, dont 30 m2 dédiés au vrac. Débuts dès 2014. Salaires: 1 EPT et 1 apprenti.

→ 12. SYSTÈME B
NEUCHÂTEL Rue du Roc 1. Ouvert aux membres. Débuts en 2018. Surface: coopérative participative de 60 m2. 200 bénévoles.

→ 13. L'ORGANIC'
NEUCHÂTEL Espace de l'Europe 2. Ouvert à tous. Surface: 1/6e de l'épicerie dédiée au vrac. Débuts fin 2016. Salaires: 2,3 EPT, 1 apprenti. Toujours fermé le dimanche.

→ 14. COOPÉRATIVE DES HALLES
NEUCHÂTEL Place des Halles 13, Débuts en 2012. Surface: 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.

→ 15. CHEZ EMMY
SAINT-BLAISE Grand'Rue 20. Ouvert seulement aux 160 bénévoles. Surface: 80 m2. Débuts en janvier 2019.

ÉPICERIES EN VRAC BIENTÔT OUVERTES

→ 16. ÉPICENTRE
BOUDRY Lieu à définir. 100 m2 souhaités.

→ 17. TON BONHEUR EN VRAC
PETIT-CORTAILLOD
Lieu à définir. 50 m2 envisagés.

Le vrac, 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.»

Au Locle, L'Ame verte (ici la cogérante Hélène Thum) subit la concurrence du magasin Biocoop, à Morteau. ARCHIVES LUCAS VUITEL

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 évaluerons notre marge. Nous avions d'abord envie de muscler notre stock, plutôt que de penser à nos rémunérations.»

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.»