

BIO INFOS

Épiceries participatives, mode d'emploi

Un nouveau mode de vente semi-directe se développe depuis quelques années en Suisse romande. Il se veut à l'avantage à la fois des producteurs et des consommateurs.

Une épicerie participative, qu'est-ce que c'est? Un lieu de vente organisé en coopérative, pour laquelle les coopérateurs s'engagent à travailler quelques heures par mois pour assurer le fonctionnement de l'épicerie. Ce travail bénévole permet de prélever des marges réduites et de proposer au client des prix modérés, tout en rémunérant correctement les producteurs. Ce mode de commercialisation à l'initiative des consommateurs se développe beaucoup en Suisse romande avec l'ouverture d'une dizaine de nouvelles échoppes ces deux dernières années, dans tous les cantons.

Deux modèles de fonctionnement principaux existent: ouvert ou fermé. Une épicerie «modèle fermé» ne donne accès qu'à ses coopérateurs; il n'y a alors qu'un seul type de clients et la marge pratiquée est fixe, généralement autour de 20%. Ceux qui développent ce modèle souhaitent privilégier un autre mode de consommation avec un engagement personnel. «Le coopérateur n'est pas seulement client mais aussi travailleur et copropriétaire» relève Mark Haltmeier, l'un des cofondateurs de Chez Emmy, à Saint-Blaise (NE). Le «modèle ouvert» dispose d'une clientèle plus large car tout un chacun



Jour de livraison à l'épicerie participative La Brouette, à Lausanne. Ici, tous les aliments viennent directement des producteurs.

ALICE DIND, BIO SUISSE

peut y faire ses courses. Les prix sont alors plus bas pour les coopérateurs que ceux pratiqués pour le grand public (différence d'environ 10 à 20%).

Le lien direct est privilégié

Ceux qui ont des produits adaptés à la vente directe peuvent se rapprocher d'une (ou plusieurs) épicerie de ce type pour diversifier leurs canaux de vente. Ces épiceries privilégient les produits bios en général mais pas de façon exclusive. Partout c'est le lien

direct qui est privilégié, même si certaines épiceries font appel à des grossistes pour compléter leur assortiment. Le prix proposé par l'agriculteur n'est jamais négocié, «ce n'est pas dans notre logique, on ne veut pas négocier les prix», explique Pierre Nicolas, cofondateur de l'épicerie lausannoise La Brouette. «On lui ajoute une marge pour parvenir au prix de vente.» L'épicerie, une des pionnières en Suisse romande et suivant le «modèle ouvert» organise également des tournées deux fois par semaine

pour collecter les produits directement chez les petits producteurs.

Le Local, à Nyon (VD), une épicerie «modèle ouvert» lancé en septembre 2019, a trouvé un grand soutien chez les agriculteurs de la région lors de leur installation, ils se sont appuyés sur leurs conseils. Aujourd'hui l'épicerie est sollicitée directement par ceux qui cherchent à distribuer leurs produits par ce biais. Les coopérateurs évaluent si les produits proposés les intéressent et recontactent l'agriculteur ensuite.

Un guide pour créer une épicerie

Certaines épiceries ont inclus des producteurs dans la coopérative. C'est le cas de La Fève, un supermarché paysan participatif en modèle fermé, à Meyrin (GE), qui a été créé en partenariat entre agriculteurs et consommateurs. A Neuchâtel, chez Système B, une épicerie également en modèle fermé, la majorité des coopérateurs sont des clients et une partie sont des fournisseurs de la boutique, ce qui leur permet de peser sur les décisions au

même titre que les autres membres de la coopérative. Chaque coopérateur dispose en effet d'une voix, quel que soit le nombre de parts sociales acquises, et les décisions sont généralement prises par consentement (c'est-à-dire sans opposition ferme).

Pour soutenir l'essor de ces nouveaux modèles de distribution, Bio Suisse et Agridea ont réalisé un guide. Celui-ci propose un pas à pas pour créer une épicerie participative, basé sur l'expérience des pionniers en Suisse romande. Sa sortie est prévue en décembre 2019 et il sera téléchargeable gratuitement sur les sites de Bio Suisse et d'Agridea.

Ce guide fait suite à un événement organisé par Agridea en mai 2019 dans le cadre du projet PHR «Consommation locale dans la métropole lémanique». Une quarantaine de membres d'épiceries participatives de Suisse romande et des producteurs ont ainsi pu échanger autour des principales préoccupations et questions relatives à la création et à la gestion d'une épicerie de ce genre.

HÉLÈNE BOUGOUIN, FIBL, ET ALICE DIND, BIO SUISSE

INFOS UTILES

Le projet PHR deviendra «Star Terre» à partir de janvier 2020. Le guide «Créer une épicerie participative: mode d'emploi» sortira en décembre 2019. Renseignements auprès de: Alice Dind et Pascal Olivier (Bio Suisse) pascal.olivier@bio-suisse.ch Magali Estève et Astrid Gerz (Agridea) magali.esteve@agridea.ch

FILIÈRE LAITIÈRE

Le Canton de Vaud mise sur l'affouragement régional

Sabine Guex

Le Grand Conseil vaudois a validé le «paquet lait». Les exploitants peuvent souscrire directement à deux mesures liées à l'affouragement.

Le vote du Grand Conseil vaudois mardi 26 novembre en faveur du «paquet lait» marque le début d'une période de soutien de quatre ans pour les producteurs de lait du canton. Comme l'annonçait l'édition d'Agri du 12 avril 2019, près de 38% du lait vaudois commercialisé, soit 79 millions de kilos, ne sont pas assurés d'une viabilité pour des raisons économiques. Décliné en sept mesures (lire l'encadré ci-contre), le programme est budgété à hauteur de 10 millions, qui seront alloués à compter du 1^{er} janvier 2020, jusqu'à fin décembre 2023.

Le comité de pilotage du «paquet lait» a organisé une première soirée de présentation le soir même du vote à Moudon (VD). A cette occasion, Pascal Rufer, responsable de la production animale chez Proconseil, a exposé à la soixantaine de participants les règles du jeu de deux mesures

que les agriculteurs peuvent directement solliciter.

Une dernière séance d'information aura lieu mercredi 11 décembre à Signy (VD).

Différenciation du lait vaudois

Ce programme s'adresse aux exploitations PER livrant 100% de leur lait à l'industrie. Celles-ci doivent détenir au minimum 10 UGB de vaches laitières, inscrites au programme SST ou SRPA.

Les 100% du fourrage de base doivent provenir de l'exploitation. Des exceptions peuvent être néanmoins tolérées lors d'années sèches ou dans le cadre d'achats de fourrage local, c'est-à-dire produit dans un rayon de 15 km aux alentours du canton de Vaud, mais en Suisse uniquement.

Les aliments concentrés doivent provenir de la région: – les céréales fourragères doivent être estampillées 100% vaudoises; des zones limitrophes sont néanmoins reconnues. Pour les sous-produits comme la pulpe de betterave, les bilans de masse sont admis;

– du côté des aliments protéiques, le tourteau de soja est proscrit. Il en sera de même pour le gluten de maïs, mais uniquement à partir du 31 décembre 2021.

Le tourteau de colza est en revanche considéré comme local, le canton de Vaud générant un tiers de la récolte suisse.

Ces efforts sont récompensés par une somme annuelle fixe de 1000 francs par exploitation auxquels s'ajoutent 100 francs par UGB. Une limite par exploitation pourrait toutefois être fixée. Tous les membres d'une communauté partielle d'exploitations doivent participer au programme.

L'inscription pour cette mesure se fait via une case à cocher lors du recensement 2020 dans le programme Accorda. Il faudra fournir les preuves des achats locaux: les moulins transmettront des attestations de provenance à leurs clients.

A noter qu'il s'agit là non pas d'une nouvelle subvention, mais d'une impulsion au développement des filières locales, limitée dans le temps. Il est prévu que la mesure, dotée de 4 millions de francs, s'étende jusqu'à fin 2023 uniquement.

Promotion du lait de non-ensilage

Pour bénéficier des aides à disposition, les exploitations doivent respecter les PER et générer au minimum 1,0 UMOS. Ces dernières doivent également démontrer leur viabilité économique. Avant l'investis-



Les producteurs des régions du Lavaux, du Jorat et de la Broye ont répondu présents à l'invitation du comité de pilotage du «paquet lait».

S. GUEX

Repères

Les sept mesures du «paquet lait»

- Accroître la transparence du marché. Depuis l'intégration des activités commerciales de Prolait chez Mooh, les producteurs de lait vaudois ont obtenu 2 à 3 ct de plus par kilo.
- Différencier le lait vaudois par une détention exemplaire des animaux ainsi que l'utilisation de fourrages de base de l'exploitation et de concentrés régionaux.
- Promouvoir le lait de non-ensilage en encourageant la reconversion: les infrastructures nécessaires sont subventionnées.
- Prospecter de nouveaux marchés d'exportation pour les produits laitiers vaudois haut de gamme.
- Renforcer la vulgarisation afin d'accompagner les agriculteurs notamment pour parvenir à différencier le lait vaudois par l'affouragement.
- Encourager la sélection du bétail sur des critères de durabilité. L'usage des antibiotiques et les coûts de remonte doivent être réduits.
- Développer la formation de «gestionnaire de troupeau», afin de renforcer les compétences des agriculteurs détenteurs de grands cheptels (plus de 50 vaches). **SG**