

LE TEMPS



L'épicerie Système B à Neuchâtel.

© DR

COMMERCE

Travailler pour consommer, l'étonnant modèle du supermarché participatif

Acheter local et bio et se rendre utile quelques heures par mois pour avoir accès aux produits: les épicerie participatives sont toujours plus nombreuses à travers le monde, notamment en Suisse. Mais pas sûr que le concept gagne le grand public

3 minutes de lecture

◆ **Modes de vie** ◆ **Environnement**

Julie Eigenmann

Publié lundi 4 juin 2018 à 11:10, modifié lundi 4 juin 2018 à 13:29.

«Ici, on sait d'où viennent les produits, on peut faire confiance.» Sylvie, 45 ans, travaille à la caisse de l'épicerie coopérative Système B cet après-midi. Elle fait partie des 150 membres qui ont rejoint la coopérative depuis son ouverture en mars dernier à Neuchâtel. Il est 17 heures, et les clients commencent à affluer. Principe de ce supermarché: pas d'emballages, des produits éthiques et, le plus possible, locaux et bios.

Encore articles gratuits à lire

Les enseignes se multiplient

Mais surtout, pour faire ses courses dans un tel magasin, il faut acheter des parts sociales et travailler pour la coopérative: trois heures par mois chez Système B, deux heures au Nid qui a vu le jour en février dernier à Genève. Plusieurs épiceries participatives, dont La Brouette à Lausanne, ont récemment ouvert en Suisse et plusieurs projets sont en cours. Les fondateurs s'inspirent de modèles à succès, dont la Park Slope Food Coop, créée en 1973 à New York, qui compte aujourd'hui 16 000 membres. En France aussi, les enseignes se multiplient. ×

Lire aussi: La Brouette lausannoise, du vrac, du local, du bio, tout beau

Pourquoi un tel enthousiasme? «Ces supermarchés expriment le rejet radical d'un mode de consommation dont les travers sont de plus en plus visibles», estime Philippe Moati, professeur d'économie à l'Université Paris Diderot et coprésident de l'Observatoire société et consommation. «La population essaie de construire des solutions alternatives et un système horizontal entre consommateurs et producteurs.»

Un modèle complémentaire

Les coopératives pourraient-elles s'étendre, quitte à concurrencer les supermarchés «traditionnels»? «Elles proposent des transformations innovantes dans notre rapport à la consommation, mais elles ne remplaceront pas les supermarchés. Ils resteront complémentaires les uns par rapport aux autres», répond Marlyne Sahakian, professeure en sociologie de la consommation à l'Université de Genève.

Car le participatif n'est pas forcément accessible à tous: «Il faut avoir l'envie et le temps de travailler à l'épicerie», explique Marlyne Sahakian. «Cette obligation peut représenter un frein pour une personne introvertie ou à l'emploi du temps chargé.» Philippe Moati est aussi de cet avis: «Le temps reste fondamental dans notre société qui cherche à simplifier la vie aux gens. On est dans le règne du rapide. Travailler pour consommer attire ceux qui sont animés d'une dimension politique, mais peut être un repoussoir pour d'autres.»

Encore articles gratuits à lire

Une ambiance différente

«Nous faisons tout pour rendre la coopérative accessible au plus grand nombre», dit Agathe Hannebert, vice-présidente de Système B. «Nous ouvrons en dehors des heures de bureau, et si un coopérateur n'est pas disponible pendant ces horaires, il peut par exemple aller chercher les légumes directement chez les producteurs.» Selon elle, le temps investi reste positif: «L'ambiance est différente. Acheter peut prendre plus de temps, mais ça crée une communauté, un lieu de rencontre.»



DR

Autre limite du modèle, selon Marlyne Sahakian: le nombre réduit de produits. «Vendre des couches par exemple, qui ne répondent pas aux critères «local» et «bio», peut sembler incohérent. Mais s'il n'y en a pas, certaines personnes feront l'ensemble de leurs courses ailleurs.» Chez Système B, le choix reste encore limité, mais les coopérateurs affichent

Encore articles gratuits à lire

leurs envies sur un tableau, «brosses à dents, mozzarella, glaces». Et pour assurer un large panel de marchandises, certaines d'entre elles dérogent à la règle du local, comme les avocats ou les bananes.

Instaurer un rayon industriel

Chaque coopérative sélectionne les marchandises selon les valeurs qu'elle défend, mais il n'est pas facile de faire de ces épiceries le lieu de tous les achats. L'idée de Marlyne Sahakian pour y remédier: «Comme les supermarchés normaux comportent des rayons bios, instaurer un rayon industriel. Il sera identifié comme tel, et les clients pourront tout acheter à la coopérative!»