



JEUDI 24 NOVEMBRE 2016 -

2^{ème} rencontre « Imaginons ensemble le commerce de Curis »

Une quarantaine de personnes étaient présentes à cette 2^{ème} rencontre initiée par l'équipe municipale.

Au menu : 2 témoignages d'équipes à avoir initié une démarche collaborative au fonctionnement pour leur commerce de proximité.

- Une équipe de Beaufort en Gervanne - située en Drôme
- Une équipe de Lescheraines en Savoie – magasin Croc Bauges.

En tout, 6 jeunes femmes pour confirmer le fait qu'une démarche participative est possible et fonctionne très bien !

- ✓ **Dans la Drôme**, le besoin était d'avoir une épicerie au sein du village de 450 habitants et de ce carrefour touristique qu'est la Vallée de Gervanne (1 500 habitants). Ce sont des citoyens qui se sont mobilisés pour lancer ce commerce d'une cinquantaine de m². Beaucoup d'échanges, de débats et d'ateliers ont eu lieu durant une année pour offrir en août 2016 à la population un service marchand : un magasin avec des produits locaux, des produits bio mais aussi des produits dits « conventionnels ». L'objectif est d'offrir une gamme de produits mixtes pour garantir des prix abordables pour tout le monde.

L'épicerie est ouverte les lundis, mardis, mercredis, vendredis et samedis de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30. Le dimanche, les heures d'ouverture sont de 9h à 13h. Le jeudi est le jour de fermeture.

Qui sont les bénévoles et quel est leur rôle ?

Une vingtaine de bénévoles viennent quotidiennement aider l'équipe de salariés composée de 2 CAE (Contrat d'Accompagnement dans l'Emploi) et d'un service civique. Les bénévoles sont de tout type (retraités, jeunes, hommes, femmes etc...) – ils sont au nombre de 10 à venir chaque semaine et 15 de manière mensuelle. Ils représentent 24h de bénévolat par semaine. Ces 24h s'ajoutent aux 44h salariées. Un planning en ligne et affiché est à disposition des bénévoles où chacun s'inscrit. Les créneaux sont d'1h30 à 2H.

Les bénévoles ont pris part à l'aménagement intérieur du magasin. Au quotidien, ils tiennent la caisse, relèvent les températures des frigos, mettent en rayon ou encore ouvrent les colis. Certains font également le ménage le soir. Les tâches sont très diverses !

La personne qui est en service civique a pour mission d'articuler les plannings et de coordonner le travail réalisé par les bénévoles. L'idée est de créer des moments d'échanges avec eux et de co-construire sur le long terme leur implication. Afin d'éviter l'étiollement de la dynamique bénévole, il a été souligné qu'il est important d'inclure ces bénévoles et d'animer ce « pôle » bénévolat.

Il a été décidé de ne pas donner de compensations aux bénévoles. Il a semblé trop complexe de déterminer des critères d'obtention de compensations (à qui ? pour quel nombre d'heures données ? les salariés donnent également du temps bénévole...). A l'heure actuelle, les bénévoles n'ont pas de contrepartie liée à leur investissement.

Quel statut ?

Le choix a été très difficile entre le statut d'une association, d'une SCIC et d'une SCOOP. Finalement, le statut d'une association a été retenu pour sa plus grande simplicité de mise en oeuvre et sa possibilité de tendre vers le statut SCIC ou SCOOP plus tard.

- ✓ **Dans les Bauges**, l'initiative vient d'une association environnementaliste : Bio Bauges. Le magasin n'est pas une fin en soi mais fait partie d'un ensemble d'outils de sensibilisation à l'environnement. L'épicerie a vu le jour petit à petit :
Entre 2004 et 2008, des commandes groupées de produits bio en vrac ont été organisées.
En 2008, une souscription a été réalisée : 110 familles ont « donné » 50 euros (cette somme est récupérable au bout de 2 ans). Avec cette somme, un 1er stock a pu être acquis. Durant 3 ans, les heures de permanence étaient les mercredis de 17h à 19h et un samedi par mois : de 10h à 12h. Elles étaient tenues seulement par des bénévoles.
Ensuite, grâce à un accompagnement financier (Dispositif Local d'Accompagnement), ils ont pu augmenter le nombre d'heures de permanence et ouvrir une épicerie en 2014.
Ce commerce est alors ouvert du mardi au samedi avec 3 salariés En 2016, il y a 5 salariés et le commerce est ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Les contrats sont des contrats aidés (CAE/CUI) et un emploi d'avenir. Les salariés ont 25% de remise mais pas les bénévoles.

Les produits vendus sont soit bio (entre 3 500 et 4 000 références issues de la Plateforme Relais Vert), soit issus de 31 producteurs ayant signé une charte de qualité. Certains d'entre eux proposent également des produits bio. Ces producteurs proviennent d'un rayon maximal de 30 à 35kms. Des visites des productions sont réalisées par un groupe de pilotage constitué de bénévoles du conseil d'administration, de consommateurs et de producteurs. Ainsi, des échanges sur le mode de production ou les difficultés rencontrées tiennent place. Une grosse commande est passée chaque semaine auprès de ces producteurs. Concernant les maraîchers, il y a 2 commandes par semaine.

Concrètement, la partie droite est consacrée à l'épicerie bio et la partie gauche aux producteurs locaux.

La superficie du magasin est de 100m², celui-ci a été aménagé par les bénévoles. L'importance de la qualité des matériaux a été soulignée (beaucoup de bois a été utilisé).

Pour rappel, ce lieu de distribution a débuté dans une cave !

L'association a obtenu des aides sur l'investissement via le programme européen LEADER et un appel à projets la Fondation de France.

L'objectif est de créer un SCIC d'ici 2 ans. Même si un Casino existe dans le village, le Chiffre d'affaires annuel est entre 400 et 450 000 euros. L'activité touristique hivernale et estivale est un atout non négligeable pour le bon fonctionnement de cette épicerie. Deux ans après son ouverture, l'épicerie fonctionne donc très bien !

Plusieurs questions ont été débattues : « allons-nous vers une épicerie solidaire ? » « quel prix est juste et, pour le producteur, et pour le consommateur ? ».

Les 2 équipes de bénévoles nous ont données quelques conseils concernant le projet curissois :

- Ne pas créer une épicerie de dépannage mais une épicerie destinée à tout le monde. Et pour ce faire, 3 critères sont primordiaux :
 - o Un prix raisonnable
 - o Une large gamme de produit
 - o Un bon accueil
- Lister ce que les initiateurs veulent et ne veulent pas (être clair dans ses besoins et ses objectifs)
- Lister les valeurs que chacun souhaite partager au sein de ce projet
- Quelle est la gouvernance recherchée ? : un collectif ?
- Si un collectif est créé, il est essentiel que chacun ait confiance dans le collectif et en chacun (il est impossible de tout pouvoir contrôler), d'avoir de la patience (ces démarches sont longues... il faut être patient), organiser tout ce travail dans la convivialité (cela est INDISPENSABLE). Le grand avantage d'un collectif c'est également le nombre de compétences regroupées autour d'une table. Chacun peut s'approprier une tâche en fonction de son centre d'intérêt et/ou de son savoir-faire.
- Des outils pour la co-gestion et la co-construction sont utilisés tels que la sociocratie, L'Université du nous.

EN CONCLUSION : Les personnes qui ont témoigné nous ont racontés leur fabuleuse aventure et nous ont encouragés dans cette démarche très enrichissante. Elles sont reparties avec encore plus d'enthousiasme qu'à leur arrivée (qui en dégagait d'ores et déjà beaucoup) et le public présent a été enchanté par ces témoignages. C'est possible, cela existe ailleurs !

Tous les organisateurs remercient très chaleureusement ces six personnes pour leur témoignage dynamisant. Elles nous ont donné de leur précieux temps car pour elles, la transmission est une de leur mission. Merci à elles et à bientôt peut-être lors d'une visite d'études organisée par le collectif curissois !