



Les épiceries alternatives sont irremplaçables

ArtisansdelaTransition

LaRevue
Durable



© Artisans de la transition,
Fribourg, novembre 2024
www.artisansdelatransition.org

Conception et réalisation :
Amédée Félix et Jacques Mirenowicz

Support logistique et relecture :
Susana Jourdan
Correction :
Anne Florence Perrenoud
Graphisme :
Jean-Christophe Froidevaux

Photographies :
Victor Savanyu
L'Hyper Local, épicerie mobile,
Franches-Montagnes et Jura bernois, pages 35, 58
L'Ame verte
au Locle, pages 12, 16, 31, 81
Le Rucher
à La Chaux-de-Fonds, pages 40, 43, 47, 55
L'épicerie d'à côté
à Neuchâtel, pages 1, 84
Tabernam
à Yverdon, pages 22, 50, 63, 65, 78
Aventi-Vrac
à Avenches, pages 75, 87
123 Bocal
à Courtepin, pages 95, 102, 104
Chana Epicerie
à Granges-Paccot, pages 90, 116
Intchiè'No
à Sion, pages 9, 70, 98, 105

Soutien financier :
Fondation Charles Leopold Mayer
Seedling Foundation

Résumé	5
Introduction	14
Méthode	20
Analyses quantitatives	28
Analyses qualitatives	52
Plaidoyer pour les épiceries alternatives	72
Liste des épiceries alternatives de Suisse romande de 2010 à 2023	104

Résumé

Intentions

Ce rapport des **Artisans de la transition** a pour sujet central la place et le potentiel des épiceries alternatives dans les paysages alimentaires de Suisse romande. Par alternatives, il faut entendre alternatives à la grande distribution et à l'industrialisation systématique du système alimentaire. Quatre types d'épiceries alternatives sont identifiés : les bio, les vrac, les participatives et les coopératives de productrices et de producteurs.

Trois partis pris sont à l'origine de ce travail :

- a) les caractéristiques des épiceries alternatives les rendent irremplaçables ;
- b) il est dès lors important de favoriser leur rayonnement dans l'espace public ;
- c) les valeurs qu'elles ont en commun sont plus importantes que ce qui les différencie.

Sur ce socle, ce rapport a trois buts :

- a) rendre l'action des épiceries alternatives plus visible, mieux comprise et à même d'être appréciée et soutenue par toute personne qui se préoccupe de l'état du système alimentaire ;
- b) révéler et mettre en avant leur force potentielle en Suisse francophone ;
- c) stimuler la prise de conscience de l'intérêt qu'il y a pour elles de se mettre en réseau, voire de créer des associations, cantonales et/ou régionales, pour coopérer afin de profiter de la force qu'elles ne peuvent avoir qu'ensemble.

Pour parvenir à ces trois fins, ce rapport analyse l'évolution – l'essor et la diversification – des épiceries alterna-

tives en Suisse romande de 2010 à 2023, ainsi que les discours de 55 gérantes et gérants de 48 épiceries alternatives réparties dans toute la Suisse romande. Sur cette double base, ce rapport développe un point de vue sur les forces et les faiblesses de ces commerces, leurs atouts et les obstacles qui s'opposent à leur rayonnement pour arriver à formuler une série de cinq propositions pour surmonter ces obstacles.

Ce rapport s'inscrit dans un travail d'envergure qui inclut la publication complémentaire d'un dossier de **LaRevueDurable** et la production de deux films documentaires.

Prévu pour début 2025, le dossier de **LaRevueDurable** approfondira les raisons de soutenir les épiceries alternatives et donnera des pistes supplémentaires pour qu'elles se fortifient.

Prévu pour début 2025 également, le premier film invitera les épiceries alternatives et leurs communautés à s'approprier une vision de l'agriculture dite « paysanne » avec laquelle elles sont alignées.

Le second film, prévu pour 2027, mettra en avant le rôle que les épiceries alternatives pourraient jouer dans la promotion et la mise en œuvre d'une vision ambitieuse du droit à l'alimentation.

Enfin, les **Artisans de la transition** s'appuient sur ce travail, ces données, ces analyses et ces propositions pour organiser et faciliter des réunions d'épiceries alternatives en Suisse romande pour qu'elles se connectent, se connaissent et coopèrent. ●

Résultats principaux

Analyses quantitatives

Fin 2009, 40 épicerie alternatives sont en activité en Suisse romande. Toutes sont des bio sauf trois vrac et une participative. Il n'y a aucune coopérative de productrices et de producteurs.

Fin 2023, 149 épicerie alternatives sont en activité en Suisse romande, soit presque quatre fois plus (+272,5%) que quatorze ans plus tôt. Les bio sont toujours nettement plus nombreuses (80), mais les vrac (38) et les participatives (27) sont désormais elles aussi nombreuses. Les coopératives de producteurs et de productrices restent en revanche confidentielles (quatre).

Ouvertures

De 2010 à 2023, 174 épicerie alternatives ont ouvert, dont 139 (80 %) de 2016 à 2022, avec environ 20 ouvertures par an pendant ces sept années.

Des épicerie bio ont ouvert au rythme d'environ quatre par an de 2010 à 2015, puis d'environ sept par an de 2016 à 2022. En 2023, six ont encore été créées.

Les ouvertures d'épicerie vrac et participatives prennent un essor spectaculaire à partir de 2016 pour les premières, de 2018 pour les secondes. Les ouvertures d'épicerie vrac ralentissent dès 2019 et cessent totalement en 2023. En revanche, des épicerie participatives continuent d'ouvrir en 2023.

De grandes différences apparaissent d'un canton à l'autre dans les proportions d'ouvertures des différents types d'épicerie alternatives. A Genève, près de six épi-

cerie créées sur dix sont des bio. Dans le Jura et à Fribourg, ce sont les ouvertures des épicerie vrac qui atteignent cette proportion. Neuchâtel se démarque avec près de trois épicerie créées sur dix qui sont participatives.

Fermetures

En quatorze ans, 65 épicerie alternatives ont fermé en Suisse romande. La période 2020-2023 concentre 83,1% des fermetures (54) avec des pics à 19 fermetures en 2022 et 21 en 2023.

Sur 113 épicerie bio qui ont existé entre 2010 et 2023, 24 (21,2 %) ont fermé entre 2020 et 2023.

Les vrac se mettent à fermer à partir de 2019. C'est l'hémorragie en 2022 avec 14 fermetures, puis neuf en 2023. De 2019 à 2023, 30 épicerie vrac sur 68 ont fermé.

Sur 30 épicerie participatives, seules trois ont fermé, toutes reprises en tant qu'épicerie bio.

Deux coopératives de productrices et de producteurs sur six ont fermé, soit un tiers.

Deux cantons, le Valais et le Jura, sont particulièrement touchés par les fermetures, avec 48,3 % de fermetures pour le premier, 40 % pour le second. Dans le Jura bernois et les cantons de Fribourg et de Genève, seuls respectivement 21,4 %, 21,9 % et 22,7 % des épicerie alternatives ont fermé.

La vague de fermetures a le plus affecté les épicerie vrac : près de 44 % d'entre elles ont fermé. Les proportions de fermetures des bio et des coopératives de producteurs et de productrices sont un peu au-dessus de

la moyenne globale. Seule une épicerie participative sur dix a fermé.

Bilan des ouvertures et des fermetures

Alors que la flambée des fermetures débute en 2021, le fléchissement des ouvertures n'a lieu qu'à partir de 2023. Avec 19 fermetures et 18 ouvertures, l'année 2022 est charnière. La baisse globale à partir de 2021 est largement due à la disparition de nombreuses vrac.

Sur les 40 épicerie alternatives présentes début 2010, 30 sont toujours là fin 2023. La très grande majorité des fermetures entre 2010 et 2023 (85 %) concerne des épicerie nées après 2009, dont une sur trois a fermé (32,8 %).

Ouvertures, fermetures et démographie

Rapporté à l'évolution démographique, l'essor des épicerie alternatives en Suisse romande est encore plus frappant. Fin 2009, il y en a environ une pour 50 000 habitants (40 pour deux millions d'habitants). Fin 2023, il y en a environ une pour 16 000 habitants (149 pour deux millions et demi d'habitants).

Avec une épicerie alternative pour 9500 habitants, Neuchâtel a le nombre d'habitants par épicerie alternative le plus faible. Avec une épicerie alternative pour 31000 habitants, ce nombre est le plus élevé à Genève, environ deux fois plus élevé qu'en moyenne romande.

Les entretiens

Quarante-huit épicerie alternatives ont fait l'objet d'un entretien. Si la moyenne de ces épicerie donnait une épicerie type, la surface de magasin serait de 83 m², le chiffre d'affaires en 2021 un peu au-dessus de 478 500 francs et le nombre d'employé(e)s environ deux à 65 % équivalent temps plein.

Ces 48 épicerie employaient au total 100 personnes à 65 % équivalent temps plein. Rapporté aux 164 épicerie alternatives actives en Suisse romande fin 2021, elles auraient employé plus de 356 personnes à 65 % équivalent temps plein, ce qui correspond à 231 temps plein.

Le chiffre d'affaires annuel moyen par mètre carré en 2021 de ces 48 épicerie était de 5742 francs suisses. Le chiffre d'affaires est corrélé à l'ancienneté : plus l'épicerie est là depuis longtemps, plus ce chiffre est élevé.

Analyses qualitatives

L'analyse des 48 entretiens visait à obtenir une idée de la diversité des points de vue des gérantes et des gérants qui font tourner ces lieux au quotidien.

Toutes les épicerie alternatives jugent fondamental, mais insuffisant le critère de la proximité géographique des produits qu'elles vendent. Deux autres critères phares, le bio et le vrac, sont hiérarchisés : tandis que l'impératif du bio définit l'identité des unes, le vrac est la priorité des autres.

Toutes veulent soutenir les petits paysans et les artisans transformateurs locaux, assurer pour eux un débouché fiable à un prix « juste », c'est-à-dire rémunérateur, tout en proposant des prix de vente accessibles à un maximum de personnes et en payant un salaire juste aux employé(e)s de l'épicerie (même si beaucoup de gérantes et de gérants ne se rémunèrent pas complètement). Un quart des entretiens associent le prix juste au fait de ne pas négocier les prix que les producteurs ou les artisans transformateurs demandent.

A cela s'ajoute la transparence sur les marges que l'épicerie prend pour fixer le prix final : le souci de rémunérer correctement les producteurs et les productrices est omniprésent dans la démarche des épiceries alternatives.

La dimension artisanale des fermes et des ateliers de transformation est souvent relevée dans les critères d'approvisionnement.

Une autre constante est la volonté de favoriser les liens entre les personnes qui fréquentent l'épicerie. Certaines veulent être une plate-forme d'accueil et d'insertion professionnelle. D'autres, une petite dizaine au plus, ont une approche plus marchande et concurrentielle en cultivant la niche que représente la demande de qualité.

Une raison d'être de 32 épiceries sur les 48 interviewées est de sensibiliser notamment à une alimentation plus durable. Treize disent vouloir changer le système alimentaire et voient dans leur épicerie un levier pour la transition, un moyen de repolitiser la question de l'alimentation.

Les difficultés financières des épiceries alternatives depuis 2021 sont dues à une baisse de leur fréquentation et des achats moyens par personne. Alors que le confinement a drainé, en mars 2020, un afflux exceptionnel vers ces épiceries, cet engouement n'a pas duré. Tous les témoignages attestent que la vente en vrac génère plus de difficultés.

La baisse du chiffre d'affaires par rapport à la période pré-pandémique était évaluée dans une fourchette de 15% à 30%, suffisante pour signer l'arrêt de mort des plus fragiles.

Pour interpréter leurs difficultés, les gérants et les gérantes des épiceries alternatives ne sont pas avares en critiques.

Vingt entretiens expriment un sentiment d'abandon de la part des consommateurs et des consommatrices. Mais la cible la plus stigmatisée est la grande distribution qui, en prétendant récupérer les valeurs des épiceries alternatives, les rendent inutiles aux yeux du public. Leurs publicités sont qualifiées de trompeuses lorsqu'elles ne mettent en avant que des produits de qualité issus de circuits courts, à l'inverse de ce qu'on trouve massivement dans ces magasins.

Les grossistes concentrent sur eux aussi de nombreuses critiques. Les épiceries alternatives se passeraient volontiers de leurs services, mais cela leur est très difficile.

Certaines personnes disent leur désarroi et/ou leur colère envers les médias qui ne valorisent pas leurs commerces.

Les politiques sont peu mentionnés, mais lorsqu'ils le sont, c'est de manière peu flatteuse.

La faible attention des productrices et des producteurs envers les épiceries alternatives est relevée à plusieurs reprises : ils et elles privilégient les grandes surfaces, aux prix plus avantageux, au lieu de faire au moins une partie de leurs courses dans ces épiceries.

Les épiceries participatives ont mieux résisté à la mauvaise conjoncture, mais souffrent de leur dépendance envers le bénévolat. Douze des 18 interrogées ont besoin de membres plus engagés.



Une autre limite des épicerie participatives est l'absence de mixité sociale liée au fait que les personnes aux plus faibles revenus ont moins de temps.

Les avis à propos du numérique diffèrent énormément d'une épicerie à l'autre et même au sein d'une épicerie. Quelques-unes fonctionnent sans numérique, avec des fiches de fidélité cartonnées pour les clients et inscrivent les prix sur les produits à la main.

Sur les 149 épicerie actives en Suisse romande fin 2023, seules 39 proposaient de la vente en ligne, dont 31 avec livraison à domicile et huit avec uniquement la livraison au magasin ou dans quelques points fixes. Le plus souvent avec de grandes réticences.

Les entretiens révèlent plusieurs freins à leur rayonnement : le loyer, les publicités de la grande distribution, la difficulté de changer les habitudes, la réputation d'avoir des prix élevés et d'être des lieux où l'on ne trouve pas les mêmes produits qu'en grande surface, le flot de tâches et le manque de temps, de coopération et de synergies entre les épicerie et de solidarité entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Onze épicerie voudraient que les épicerie alternatives s'organisent pour travailler ensemble. Six disent être sceptiques quant à la possibilité de coopérer. ●

Cinq propositions

Les épiceries alternatives ont beaucoup de qualités. Elles enrichissent la Suisse romande en s'efforçant :

- de filtrer leur assortiment avec des critères éthiques quant à leurs provenance, modes de production ou de fabrication, et rémunération le long des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs, ce qui réduit la charge mentale des mangeurs et des mangeuses ;
- de maintenir des territoires vivants en donnant la priorité aux fermes en agroécologie dans leur pourtour géographique et aux ateliers de transformation artisanaux qui travaillent avec les produits de ces fermes ;
- de garantir la transparence sur les marges justifiées et raisonnables qu'elles pratiquent ;
- d'éviter le gaspillage alimentaire ;
- de lutter contre les emballages ;
- d'assurer un contact privilégié avec la clientèle, lui offrant la possibilité de poser autant de questions qu'elle veut sur leurs choix et leurs contraintes, reliant les consommateurs et les consommatrices au monde paysan ;
- de fournir des conseils personnalisés, parfois diététiques – présents dès les premières épiceries bio et toujours d'actualité chez certaines d'entre elles ;
- de lutter contre l'individualisme, le désengagement et l'aliénation numérique, notamment en étant des lieux de rencontre et de lien social ;
- de donner la priorité à d'autres critères que le profit obtenu sur le dos d'autres protagonistes des circuits de l'alimentation tout en veillant à trouver un équilibre pour assurer leur pérennité économique ;
- de défricher et rendre visibles de nouvelles manières de produire et de consommer – bio, vrac, local – et de contribuer à en faire de nouvelles normes ;

- d'exercer, in fine, un pouvoir normatif en montrant qu'on peut, jusqu'à un certain point, faire vivre des circuits alimentaires avec une autre éthique que la norme dominante ;
- d'enrichir les « paysages alimentaires » de leurs produits sains alors que les comportements de consommation dépendent beaucoup de l'offre.

Obstacles systémiques

Si l'on veut que les épiceries alternatives soient plus prospères, une voie est d'identifier tout ce qui peut motiver, stimuler, encourager à y faire ses courses en mettant en avant la liste ci-dessus.

Il importe aussi, en complément, d'identifier les puissants freins et blocages structureaux qui dissuadent et même interdisent à des pans entiers de la population de les fréquenter et de trouver des moyens de lever, au moins en partie, ces freins et ces obstacles. Il est crucial d'examiner tout ce qui démotive, inhibe, décourage, voire franchement empêche d'y faire ses courses. Ce rapport identifie et analyse quatre phénomènes généraux néfastes à leur rayonnement :

- leur mauvaise image dans la population au-delà d'une petite minorité convaincue ;
- la course structurelle aux coûts et aux prix les plus bas pour les denrées alimentaires ;
- le consumérisme comme philosophie, mode de vie et thérapie ;
- la captation numérique.

Il formule et développe ensuite cinq propositions pour lever ces freins et ces obstacles.

Communiquer sur la place des épiceries alternatives dans les circuits courts

Les épiceries alternatives amélioreraient certainement leur image en soulignant leurs vertus tant par rapport à la grande distribution qu'à la vente directe. Et en se positionnant en tant que maillon irremplaçable des circuits courts alimentaires artisanaux.

Pour mieux apprécier la pertinence de ces lieux, les **Artisans de la transition** invitent à ne pas restreindre la discussion publique à un face-à-face entre les fermes et la grande distribution. *C'est l'ensemble des circuits courts alimentaires, au sein desquels les épiceries alternatives sont très utiles, qui doivent coopérer et prospérer, pas seulement les fermes sur lesquelles tous les projecteurs en quête d'alternatives se focalisent.*

Mutualiser, créer des synergies, mener des projets communs

Pour que les épiceries alternatives fassent mieux connaître et reconnaître leurs vertus et puissent plus influencer le système alimentaire, les **Artisans de la transition** les appellent à *mutualiser des services, notamment certains achats et leur logistique, à créer des synergies, à mener des projets communs entre elles et avec les autres acteurs et actrices des circuits courts alimentaires artisanaux, ainsi qu'à communiquer de manière coordonnée.*

L'agriculture paysanne comme perspective commune

Ces deux premières propositions représentent un énorme chantier. Pour l'entreprendre sur des bases solides, les épiceries alternatives ont intérêt à définir ensemble les valeurs et la vision du système alimentaire qui les guident. Pour les aider dans cette tâche, les **Artisans de la transition** leur proposent de *s'appuyer sur la vision de l'agriculture paysanne élaborée, en France, par le syndicat agricole la Confédération paysanne, qui dessine un horizon soutenable commun aux diverses composantes des circuits courts alimentaires artisanaux.*

Selon la Confédération paysanne, « l'agriculture paysanne permet à un maximum de paysannes et de paysans réparti(e)s sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier, en produisant sur des fermes à taille humaine une alimentation saine et de qualité, accessible à toutes et tous, en préservant les ressources naturelles qui seront demain plus que jamais nécessaires ».

Dès lors que le cœur de cette conception de l'agriculture paysanne est la complémentarité des différents maillons des circuits courts alimentaires artisanaux, elle est pertinente pour chaque maillon : les épiceries alternatives ayant leur place à part entière dans le système alimentaire que l'agriculture paysanne dessine, *la proposition est d'en faire des alliés proactifs du cadre réflexif et normatif qu'offre l'agriculture paysanne pour l'ensemble du système alimentaire.*



Pour un droit universel à l'alimentation exigeant

Pour sortir de l'ornière de la course structurelle aux prix bas qui rend le système alimentaire insoutenable et les épiceries alternatives inabordables à une grande partie de la population, les **Artisans de la transition** proposent de *mobiliser le droit universel à une alimentation choisie, produite avec des méthodes agroécologiques par des paysannes et des paysans payés correctement : sachant ce qui distingue cette nourriture, tout le monde devrait pouvoir la choisir.*

En Suisse, l'idée circule de créer une assurance sociale de l'alimentation (ASA) calquée sur la sécurité sociale de l'alimentation (SSA) promue en France, qui repose sur trois principes fondamentaux :

- l'accès universel ;
- le financement par un système de cotisation solidaire ;
- le conventionnement des produits et des lieux de vente par des caisses locales gérées de façon démocratique.

*En attendant que la mise en œuvre d'une ASA soit d'actualité, les **Artisans de la transition** recommandent aux épiceries alternatives de se mettre en relation avec les défenseurs du droit à l'alimentation et les communes locales pour mettre sur pied des caisses alimentaires.*

Les membres de ces caisses cotisent chaque mois selon leurs revenus, par exemple de 1 à 200 francs, et reçoivent une somme mensuelle fixe, par exemple 150 francs, pour acheter des produits conventionnés, c'est-à-dire choisis par le comité citoyen attaché à la caisse alimentaire locale. Les épiceries alternatives sont idéalement placées pour soutenir la mise en place de ces caisses et être des lieux conventionnés.

Des tiers-lieux supports à une éducation populaire sur l'alimentation

Adossée aux quatre premières propositions, la cinquième est de *faire des épiceries alternatives des tiers-lieux supports à une éducation populaire*. L'éducation populaire, ce n'est pas vulgariser des savoirs, c'est

développer une compréhension critique de la façon dont la société s'organise, c'est prendre du recul avec des personnes qui se heurtent aux mêmes difficultés, en particulier économiques, pour créer un mouvement qui produit ses propres savoirs et propositions pour transformer la société.

En s'appuyant sur l'agriculture paysanne, en défendant un droit à l'alimentation exigeant, en s'engageant dans des caisses alimentaires, les épiceries alternatives deviendraient des lieux où l'on peut se former pour transformer les constats sur les impasses du système alimentaire en actions à même d'aider à construire un édifice alimentaire juste et soutenable. Elles renforceraient leur capacité à stimuler le changement, amélioreraient leur image et augmenteraient leur fréquentation, créant une boucle vertueuse.

En s'associant à des caisses alimentaires, en rejoignant leur comité citoyen et en encourageant leur communauté à faire de même, les épiceries alternatives ouvriraient la porte à une transition alimentaire systémique.

Transformer l'aide alimentaire en créant la base d'une démocratie alimentaire est une voie puissante pour transformer l'ensemble du système alimentaire. Pour participer à ce mouvement de fond, les épiceries alternatives ont besoin de partenaires au-delà des circuits courts alimentaires.

Pour encourager ces avancées, les **Artisans de la transition** publieront, en 2025, un dossier de **LaRevueDurable** qui valorisera les épiceries alternatives et approfondira les moyens de les fortifier¹, diffuseront un documentaire sur leurs liens avec l'agriculture paysanne² et prévoient d'écrire et de produire un film sur le droit à l'alimentation.

Le succès des épiceries alternatives et de leurs idéaux dépend de l'évolution de l'ensemble de la société. Elles ont toutefois le potentiel pour être des points d'ancrage où pousser cette évolution vers les rives éthiques dont le consumérisme l'éloigne. ●

1) LaRevueDurable. Forces et vertus des épiceries alternatives, LaRevueDurable n°70, à paraître début 2025.

2) Irremplaçables épiceries, à paraître également début 2025.

Introduction

Pourquoi s'intéresser aux petites épiceries indépendantes – bio, vrac, participatives et coopératives de productrices et de producteurs – ici rassemblées sous le vocable générique d'« alternatives » ? Confrontées à la puissance nettement supérieure de la grande distribution et à la vente en ligne, ne sont-elles pas condamnées au déclin et à la disparition ? Les nouvelles alarmantes qui ont circulé dans les médias sur les vagues de fermetures de ces petites épiceries après la brève séquence euphorique des premiers mois de la pandémie de SARS-CoV-2, début 2020, n'attestent-elles pas que malgré tous leurs efforts et leur bonne volonté, leur sort est réglé ?

Et si, par miracle, elles devaient réussir à s'en sortir dans l'océan de courants contraires dans lesquels elles se démènent, ne sont-elles pas de toute façon destinées à rester anecdotiques, à la marge insignifiante, si l'on considère leurs volumes de ventes, des plus gros acteurs du marché ou des manières plus modernes de l'organiser ?

Les gérantes et les gérants qui animent les épiceries alternatives, souvent sans expérience commerciale préalable, ne font-ils et elles pas preuve d'amateurisme et de roman-

tisme en pensant sérieusement qu'on peut maintenir une telle tradition en dépit de tous les facteurs qui se liguent contre elle ? Ne doivent-elles et ils pas comprendre que cette tradition appartient à un passé révolu ?

La réponse des **Artisans de la transition** à toutes ces questions est ferme : non, les petits commerces de détail alimentaires alternatifs n'ont pas vocation à disparaître ; oui, ils ont leur mot à dire, peut-être même plus que jamais, et leur place à part entière dans l'espace public au XXI^e siècle. Ce qui ne veut pas dire, bien sûr, qu'ils ne se heurtent pas à de lourdes difficultés qui rendent leur vie parfois très pénible, voire amènent certains, contre leur gré, à devoir jeter l'éponge.

Cette enquête des **Artisans de la transition** sur les épiceries alternatives s'appuie sur trois partis pris. Le premier est que ces commerces sont irremplaçables. Le deuxième est qu'il est dès lors important de trouver des moyens pour elles de mieux défendre leur présence dans les paysages alimentaires des villes et des campagnes romandes. Le troisième est que ce que les quatre types d'épiceries alternatives identifiés ont en commun est bien plus fort que ce qui les différencie, et qu'elles ont donc

intérêt à coopérer pour défendre leurs intérêts convergents.

Pourquoi juger ces petites épiceries irremplaçables ? En premier lieu parce qu'on ne peut pas se passer de magasins en ville et à la campagne : la digitalisation et la contractualisation ne peuvent être que complémentaires aux commerces de proximité, qui offrent une présence permanente dans l'espace urbain et rural et une souplesse auxquelles aucun autre dispositif de distribution ne peut se substituer. En termes de présence physique et humaine dans l'espace public, ces magasins sont la seule alternative à la grande distribution.

Les épiceries alternatives sont ensuite irremplaçables parce qu'elles portent en elles un potentiel unique pour améliorer la soutenabilité du système alimentaire. Elles ont montré leur caractère pionnier avec la diffusion des produits bio dès la première moitié du XX^e siècle, la constitution de filières le plus possible expurgées d'emballages depuis deux décennies et l'implication plus récente de consommateurs et de consommatrices, de productrices et de producteurs, d'artisans transformateurs et d'artisanes transformatrices dans leur fonctionnement



pour maintenir leur ligne à l'écart de l'industrialisation systématique de l'alimentation.

D'une manière générale, les épicerie alternatives sont guidées par de fortes valeurs éthiques dans trois champs cardinaux de la durabilité et du système alimentaire : l'écologie, l'équité et le relationnel. Et parce qu'elles sont situées au carrefour des circuits courts alimentaires, à l'interface entre la plupart des actrices et des acteurs d'une alimentation enracinée dans les territoires¹, elles forment un point d'ancrage privilégié pour agir en faveur de la transition écologique et sociale du système alimentaire.

Dès lors qu'on reconnaît le caractère irremplaçable des épicerie alternatives, comment pourraient-elles mieux défendre leur présence dans le marché de l'alimentation afin

d'être en meilleure position pour faire avancer leurs idéaux ? Tout d'abord en faisant en sorte que leur action soit plus visible, mieux comprise, mieux à même d'être appréciée et soutenue par quiconque se préoccupe de l'état du système alimentaire. C'est là le premier objectif auquel le présent rapport voudrait apporter une contribution.

Il n'existe en effet pratiquement aucune documentation spécifique sur les épicerie alternatives. Lorsque les médias en parlent, c'est de manière anecdotique, ou alors pour évoquer leur déclin ou leurs difficultés, contribuant à ternir leur image. Le contraste est abyssal entre la couverture médiatique de la grande distribution – dont les pratiques criti-

quables font l'objet d'enquêtes et de reportages récurrents – et la faiblesse de la couverture médiatique de ces petits commerces.

Combien d'enquêtes sur les marges opaques des grandes surfaces ? Et combien de reportages sur les marges respectueuses que pratiquent les épicerie alternatives et sur leurs façons de surmonter quantité d'obstacles pour injecter de la durabilité, à leur échelle, dans le système alimentaire ?

La recherche sur les épicerie alternatives est également très limitée. Sauf exception, elle s'intéresse beaucoup plus aux nouvelles formes de vente directe, à l'agriculture contractuelle de proximité en particulier,

¹) Dans la discussion de ce rapport, la formule « circuits courts alimentaires artisanaux collectifs » sera utilisée pour désigner ces circuits. La vente directe, parfois à juste titre qualifiée de circuit ultracourt, n'est pas un circuit collectif dès lors qu'elle court-circuite deux maillons essentiels de ces circuits : la transformation artisanale indépendante et la distribution alternative.

et elle aussi à la grande distribution qu'aux petits magasins indépendants pourtant socialement innovants.

Quant à la littérature, Emile Zola semble avoir tout dit dès 1882 dans son roman *Au bonheur des dames* : les grands magasins ne peuvent selon cette fiction que remporter la guerre qu'ils ont déclarée aux petits commerces et définitivement écraser ces concurrents dépassés par les événements, recroquevillés sur leur valorisation désuète de l'artisanat et, plus généralement, par leurs valeurs passées. Bref, ils seraient voués à la décrépitude, à l'abandon et à l'agonie.

Cet opus, véritable panégyrique de la force supérieure des grands magasins avec leurs énormes capitaux et leurs gigantesques volumes de ventes, met aussi en avant avec une remarquable préscience le pouvoir de la publicité pour manipuler les comportements et profiter de la folie consumériste de foules que la profusion d'offres à prix cassés rend littéralement cinglées.

Assassins pour les petits commerces indépendants, l'artisanat et les petites unités de production, les premiers grands magasins parisiens de tissus annoncent le triomphe de la grande distribution et l'avènement de la norme de la consommation dé-

bridée que les politiques agricoles productivistes permettront d'étendre au marché de l'alimentation après la Seconde Guerre mondiale.

En 2024, c'est toujours dans les rets de cette logique marchande implacable qu'expose avec génie Emile Zola au moment de son apparition que les épicerie alternatives se débattent en Suisse romande. Mais si l'on pouvait tirer dès 1882 la conclusion que le petit commerce et l'artisanat ne peuvent que perdre leur bras de fer avec l'industrie et la grande distribution, quel sens y a-t-il à prétendre insister comme elles le font encore aujourd'hui ?

De fait, il y a beaucoup de sens à ce qu'elles continuent d'exister et même se déploient, entre autres raisons fortes parce que près de cent cinquante ans après l'invention des grands magasins, la face sombre du triomphe de la logique à laquelle ces géants économiques participent – que personne ou presque n'anticipait à la fin du XIX^e siècle – fait la quotidienne des journaux : la trajectoire socio-économique actuelle détruit l'habitabilité de la planète et la contribution du système alimen-

taire industriel à cet état de fait est considérable.

Aussi paraît-il indispensable de revoir la logique du système alimentaire. Et le postulat des **Artisans de la transition** est que *les épicerie alternatives, à condition de coopérer, pourraient être des lieux clefs pour contribuer à faire advenir ce changement.*

Des lieux clefs pour faire advenir le changement

Pour que la présence de ces petits commerces soit plus palpable et plus li-

sible dans l'espace romand, ce rapport cherche à présenter une image aussi complète que possible de leur état en Suisse romande, de leur fonctionnement, de leurs caractéristiques et de leurs pratiques, ainsi que de leur évolution de 2010 à 2023. L'intention est de dessiner une représentation objective de leur situation globale et des tendances en cours les concernant depuis une quinzaine d'années dans cet espace géographique de quelque 2,3 millions millions d'habitants.

En faisant cela, ce rapport a pour deuxième but d'exposer et de mettre en avant la force potentielle que les épicerie alternatives représentent en Suisse francophone afin de les éveiller

à l'intérêt qu'il y a pour elles de se mettre en réseau et de créer des associations à l'échelle cantonale ou régionale, pour travailler ensemble.

Pour l'heure, avec leurs hautes valeurs, leurs marges faibles et l'indifférence du plus gros de la population à leur égard, qui font en majorité de la nourriture une variable d'ajustement dans leur budget mensuel, la plupart des épicerie alternatives se débrouillent – plus ou moins bien – chacune le plus souvent de manière isolée les unes des autres.

Il existe bien des velléités de coopération entre les épicerie vrac, mais qui se limitent pour l'essentiel à des échanges de bons tuyaux sur un réseau social. Les épicerie participatives sont aussi enclines à échanger et à coopérer entre elles. Mais ces démarches sont limitées par le fait qu'elles séparent une catégorie d'épicerie alternatives, en l'occurrence les vrac ou les participatives, des autres catégories d'épicerie alternatives avec lesquelles elles partagent pourtant largement un noyau très important de valeurs.

C'est là le troisième parti pris des **Artisans de la transition** : ce que les quatre types d'épicerie alternatives identifiés ont en commun devrait

l'emporter haut la main sur ce qui les différencie. Il ne s'agit pas de nier leurs différences – de priorités sur le fond, de formes juridiques, de gouvernance, de fonctionnement –, mais de les considérer avant tout comme un vivier d'expériences qui enrichissent l'ensemble du tissu des épicerie alternatives.

Ces structures partagent suffisamment de fondements pour justifier qu'elles unissent leurs forces en s'entraînant, en mutualisant des services, en développant des synergies, en élaborant une communication commune, en coopérant pour atteindre des buts partagés plus larges. Si elles réussissent à faire cela, elles pourront davantage peser sur l'évolution du système alimentaire.

Il ne s'agit nullement de suggérer que les épicerie alternatives devraient gommer ce qui les différencie et forge leurs identités particulières, qui ont leur importance, ne serait-ce que pour répondre aux attentes elles aussi différenciées de publics hétérogènes. Par contraste, les chaînes de distribution clonent leurs magasins et leurs clientèles y trouvent leur compte en

se sentant partout chez elles, mais au prix d'une uniformisation des rues commerçantes d'un bout à l'autre du pays, d'un appauvrissement des lieux et des possibles.

Pour que les épicerie alternatives puissent mieux se connaître et déve-

lopper l'envie et les moyens d'avancer ensemble tout en voyant dans leurs différences un atout, les **Artisans de la transition** ont organisé et facilité, en 2022 et 2023, quatre réunions d'épicerie alternatives cantonales et supracantonales – à

Neuchâtel, Lausanne, Fribourg et Bienne – qui ont révélé le souhait d'une partie d'entre elles de sortir de leur isolement plus ou moins grand et de coopérer.

Dans le canton de Fribourg, cette mise en lien a débouché sur la création de l'association EpiFri, qui réunit une vingtaine d'épicerie alternatives et d'autres acteurs des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs de ce canton. Les **Artisans de la transition** ont organisé son assemblée constitutive, à Fribourg, le 6 juillet 2023.

Peser davantage sur l'évolution du système alimentaire

Le 20 juin 2024, ils ont réuni, cette fois à l'échelle de la Suisse romande, 27 épicerie alternatives, dont certaines ont exprimé le vœu de créer un collectif romand prêt à saisir l'occasion de la publication du présent rapport pour rédiger une prise de position publique pour accompagner cette publication. Ce collectif d'épicerie alternatives pourrait préfigurer la création d'une association romande et d'autres associations cantonales.

Ce rapport a ainsi pour troisième objectif, grâce à l'élan initié depuis trois ans, d'aider les épicerie alternatives romandes à créer des associations cantonales et une faîtière romande. A cette fin, les **Artisans de la transition** publieront, en 2025, un dossier de **LaRevueDurable** qui approfondira et documentera les raisons et les moyens de fortifier les épicerie alternatives. Et écriront et produiront deux films documentaires.

Le premier film, prévu pour début 2025, sera un plaidoyer pour inviter les épicerie alternatives et leurs communautés à s'approprier une conception de l'agriculture définie comme « paysanne ». Une valeur cardinale de cette vision de l'agriculture, à l'opposé des stratégies de

concentration des grands groupes, est le partage délibéré du marché pour coopérer dans les meilleures conditions possibles, ce qui coïncide bien avec la philosophie des épicerie alternatives.

Le second film mettra en avant le droit à l'alimentation et le rôle que les épicerie alternatives pourraient jouer pour promouvoir une vision ambitieuse de ce droit.

Il est tentant de désespérer du manque d'engagement de la population sur la durabilité, dont la faible attention à l'égard des épicerie alternatives paraît symptomatique. Il est encore plus facile de croire que ces commerces n'ont plus leur place dans les villes et les villages des sociétés industrielles « avancées ».

L'espoir est que ce rapport sur ces entités remarquables et trop négligées pourra, de conserve avec le dossier de **LaRevueDurable** et les deux films annoncés, encourager à mieux voir ce qu'elles apportent et ce qui les unit, et les encourager à coopérer pour améliorer leur image auprès du public, élargir le cercle des personnes qui les fréquentent, obtenir un meilleur soutien de leur part, nouer des alliances avec les autres acteurs et actrices des circuits courts

alimentaires artisanaux collectifs et être ainsi en meilleure posture pour offrir des perspectives soutenables au système alimentaire.

Tels sont, avec ce travail, l'espoir et le pari des **Artisans de la transition**. ●

Méthode

Périmètres de l'étude et critères de sélection des épiceries alternatives

Le premier périmètre de cette enquête est géographique : c'est le territoire suisse où l'on parle français, y compris les villes bilingues Bienne et Fribourg. Les épiceries alternatives qui ont été identifiées sont ainsi réparties dans les cantons de Genève, Vaud, Neuchâtel, Jura et les plus ou moins grandes parties francophones des cantons de Berne (Jura bernois), Valais et Fribourg.

Bien que bilingues, les épiceries alternatives situées en zone germanophone proche de la frontière linguistique, comme Chez Mamie à Viège (Valais) et Pakiaka à Tavel (Fribourg), n'ont pas été retenues.

Pour être qualifiées d'« alternatives » et donc être retenues pour cette enquête, les épiceries identifiées dans ce périmètre géographique ont été examinées à l'aune de sept critères :

1. l'animation d'un local physique où l'on peut rencontrer des personnes en chair et en os – personnel, clientèle, fournisseurs – et dialoguer avec elles ;
2. l'indépendance financière et juridique ;
3. les efforts pour se fournir en priorité dans un territoire proche auprès de fermes et d'ateliers de transformation qu'elles connaissent ;
4. les efforts pour se fournir en denrées végétales et animales produites selon des pratiques agro-écologiques ;

5. le niveau d'exigence pour supprimer ou limiter les emballages ;

6. l'implication de consommateurs et de consommatrices dans leur fonctionnement ;

7. l'implication de producteurs, productrices, artisans transformatrices et artisans transformateurs dans leur fonctionnement.

Le respect des critères 1 à 4 est nécessaire pour qualifier en tant qu'épicerie alternative. Les critères 4 à 7 conduisent à différencier quatre catégories ou types d'épiceries : les bio, les vrac, les participatives et les coopératives de producteurs et de productrices.

Une épicerie bio vend exclusivement ou très majoritairement des produits labellisés bio. Et s'ils ne sont pas labellisés, les produits proviennent de fermes et d'ateliers de transformation connus de l'épicerie pour travailler sans produits de synthèse. Pour être identifiée en tant que bio, une épicerie doit avoir un assortiment au minimum de l'ordre de trois quarts de produits sans traitements de synthèse.

Sont également comptabilisées bio des épiceries « hybrides » isolées géographiquement qui, en plus de produits bio, doivent proposer des produits industriels conventionnels pour répondre à la demande locale, sans quoi elles ne pourraient pas tenir. Pour ces épiceries, ces circonstances autorisent à descendre la proportion de produits bio mis en vente à un minimum de la moitié des produits présentés. Entre 2010 et 2023, cette clause d'exception n'a concerné que deux épiceries : La Sieste, dans l'Intyamon, au sud du canton de Fribourg, et La Sage, à Evolène, en Valais.



Une épicerie vrac vend exclusivement ou très majoritairement des produits sans emballages, que la clientèle doit emporter dans ses propres sacs, bocaux, tupperwares et autres récipients. Tous les contenants en verre sont consignés. Ces épicerie s'approvisionnent souvent le plus possible en produits bio ou sans traitements de synthèse. Elles sont catégorisées en tant que vrac à moins qu'elles ne soient entièrement bio et vrac, auquel cas elles sont catégorisées en tant que bio au bénéfice de l'ancienneté de ce critère.

Une épicerie est catégorisée participative lorsqu'une partie ou la totalité de sa clientèle s'organise en tant que membre et s'engage à travailler bénévolement deux à trois heures par mois pour la faire fonctionner. Lorsqu'il est obligatoire d'être membre pour pouvoir y faire ses courses, l'épicerie participative est dite, selon le terme le plus usité, « fermée ». Lorsqu'il n'est pas obligatoire d'être membre pour pouvoir y faire ses courses, l'épicerie participative est dite « ouverte ».

Les épicerie participative également bio et/ou vrac sont catégorisées en tant que participative, la participation étant jugée plus distinctive. Les épicerie

participative dans lesquelles des producteurs et des productrice s'impliquent, comme La Fève à Meyrin, sont catégorisées en tant que participative.

Une coopérative de productrice et de producteurs vend exclusivement ou quasi exclusivement les produits de ses membres. Ce qui implique de vendre des produits transformés dont la matière première provient exclusivement de ses membres.

Les coopérative de producteurs et de productrice également bio et/ou vrac sont catégorisées en tant que coopérative de productrice et de producteurs, leur implication étant jugée plus distinctive.

L'épicerie mobile L'Hyper Local est retenue, car elle est un point de rencontre physique régulier dans des villages du Jura et du Jura bernois. De même, dans un contexte sociologique très différent, l'épicerie mobile EpiLibre, à l'EPFL, qu'on peut considérer comme une « proto » épicerie, est aussi retenue.

Les épicerie indépendante spécialisée dans les produits locaux sans critères pour favoriser des produits issus de modes de production écologique, labellisés ou non, ou sans démarche pour minimiser les emballages

ou impliquer les consommateurs et les consommatrices dans son fonctionnement, ne sont pas retenues.

Les supermarchés Kiss the Ground (anciennement Bio c'Bon) à Genève, Lausanne et Nyon, propriétés d'une chaîne française, ne sont pas retenus.

Les épiceries de productrices et de producteurs qui, comme le « magasin à la ferme » dans divers quartiers de Berne, de l'entreprise Ruedu, ou La Petite Epicerie implantées en différents lieux de Suisse romande, qui a reçu le Prix éthique 2023 de la Haute Ecole d'ingénierie et de gestion du canton de Vaud, fonctionnent exclusivement en self-service avec un code numérique pour entrer dans le magasin, ne sont pas retenues.

Les magasins à la ferme qui ne vendent que leurs propres produits ou presque ne sont pas retenus.

De nombreuses épiceries alternatives incluent dans leur assortiment des produits cosmétiques et/ou d'hygiène qui complètent leurs rayons alimentation. Les magasins non alimentaires qui incluent un petit rayon alimentaire ne sont cependant en principe pas retenus. L'exception est Art Henia, épicerie vrac historique à l'engagement social très développé et aux positions fortes en faveur d'une transformation politique du système alimentaire.

Les Magasins du monde, dont la vocation historique première est de proposer des produits non alimentaires et alimentaires issus du Sud global en commerce équitable, ne sont pas retenus même si de nombreux magasins incluent dans leur assortiment certaines denrées alimentaires locales.

La taxinomie utilisée pour catégoriser les différents types d'épiceries alternatives – bio, vrac, participatives et coopératives de productrices et de producteurs – est légitimée par les épiceries elles-mêmes dès lors qu'elles utilisent ces dénominations pour se définir et se différencier.

Les épiceries utilisent ces dénominations pour se définir

Ainsi, quand bien même elles sont souvent aussi bio et vrac, les épiceries participatives mettent en avant leur modèle d'autogestion en se catégorisant en tant que « participatives ». Pour leurs créateurs et créatrices, cette particularité en fait des entités à part. De même, on trouve sur les réseaux sociaux des groupes d'épiceries spécifiquement destinés aux épiceries vrac.

Les coopératives de productrices et de producteurs, les épiceries bio et les épiceries vrac se distinguent aussi par des problématiques propres à leur spécialisation. En plus de reposer sur des critères objectifs, la taxinomie retenue pour cette enquête recoupe donc les choix des épiceries alternatives pour se définir.

La pertinence de cette taxinomie ressort en outre des analyses quantitatives, qui révèlent des différences de dynamiques selon les types d'épiceries.

Dans les graphiques, la légende indique « Bio » pour les épiceries bio, « Vrac » pour les épiceries vrac, « Participatives » pour les épiceries participatives et « Coopératives » pour les coopératives de productrices et de producteurs. Les tableaux et les graphiques présentent aussi les totaux et les courbes cumulatives de toutes les épiceries alternatives quel que soit leur type.

Identification des épiceries alternatives

Pour identifier toutes les épiceries alternatives qui ont existé entre 2010 et 2023 ou étaient en cours de création et qui répondaient aux critères qui viennent d'être définis, les **Artisans de la transition** ont :

- recueilli le plus d'informations possibles via une multitude de contacts et le bouche-à-oreille ;
- cherché sur internet par mots-clefs – bio, vrac, participative, etc. ;
- identifié sur internet des listes d'épiceries ;
- consulté les archives des journaux disponibles en ligne ;
- consulté le registre du commerce fédéral et les registres du commerce cantonaux.

Etant donné les nombreuses difficultés – absence de présence numérique et effacement des traces numériques suite aux fermetures dans le cas des plus vieilles épiceries, isolement géographique, non-appartenance à un réseau, absence de couverture médiatique, etc. –, il se peut que malgré tous les efforts réalisés pour ne pas en omettre, certaines épiceries alternatives aient tout de même échappé aux mailles de ce travail d'identification.

Sans doute la recherche historique des épiceries alternatives demande-t-elle des ressources plus importantes et une méthodologie encore plus fine. Il n'est néanmoins pas usurpé de penser que les données rassemblées donnent une solide image de l'évolution des épiceries alternatives en Suisse romande de 2010 à 2023. L'intention est aussi de réaliser un suivi annuel de l'évolution des épiceries alternatives romandes et d'affiner les données si nécessaire.

Au total, les **Artisans de la transition** ont repéré 225 épiceries alternatives, dont sept au stade de projet et quatre pour lesquelles il a été impossible de réunir suffisamment d'informations pour pouvoir les qualifier d'alternatives. L'échantillon d'épiceries alternatives qui ont existé de 2010 à 2023 sur lequel cette enquête se penche est donc, au total, de 214. Leur liste figure à la fin de ce rapport.

Les épiceries « numériques »

A la faveur de la pandémie de SARS-CoV-2, les épiceries « numériques » ont pris un certain essor à partir de 2019. Celles qui sont retenues pour cette enquête le sont avec les mêmes critères que les épiceries alternatives avec un local physique, à la différence près que la transaction se passe à distance, qu'il n'y a pas de lieu où personnel, clientèle et fournisseurs peuvent régulièrement et facilement se croiser et dialoguer. Elles sont ainsi en tous points « alternatives » sauf sur le premier critère retenu pour cette enquête.

Parmi ces épiceries numériques, on peut distinguer :

- celles qui se déploient dans un périmètre limité, par exemple HopVrac à Neuchâtel et autour ;
- celles qui évoluent dans toute la Suisse romande, par exemple Vita Verdura ou Magic Tomato.

Enfin, certaines épiceries alternatives avec un local physique comptabilisées dans cette enquête ont ajouté une offre numérique à leur activité physique. C'est le cas, par exemple, de La Brouette à Lausanne.

Le recensement des épiceries numériques alternatives se limite à estimer quantitativement leurs ouvertures

et leurs fermetures, l'objet central de cette enquête étant les commerces qui font vivre des lieux physiques dans les quartiers et les villages.

Analyses quantitatives des épiceries alternatives qui ont existé de 2010 à 2023

Pour analyser l'évolution des ouvertures et des fermetures des épiceries alternatives ont été relevés, pour chacune d'elles, l'année d'ouverture, le canton et la commune où elle se trouve, s'il s'agit d'une zone urbaine ou rurale, sa forme juridique et, le cas échéant, son année de fermeture.

Selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), une commune d'au moins 10 000 habitants est une ville. Et une commune de moins de 10 000 habitants qui fait partie d'une agglomération de plus de 10 000 habitants est une commune à caractère urbain.

Par exemple, Chavannes-près-Renens (8700 habitants), où se trouve Le Vorace, est incluse dans l'agglomération de Lausanne, et Granges-Paccot (3900 habitants), où se trouve L'Épicerie Chana, est incluse dans l'agglomération de Fribourg. Chacune est donc dans une commune à caractère urbain.

Cette étude distingue ainsi, d'un côté, les épiceries situées en ville ou dans une commune à caractère urbain et, de l'autre, les épiceries à la campagne. Les premières sont dites en zone urbaine, les secondes sont dites en zone rurale.

Afin d'évaluer la densité des épiceries alternatives par cantons, les statistiques démographiques des offices

cantonaux ont été collectées et compilées pour toutes les années. Les données de 2023 n'étant pas encore publiques dans les cantons de Fribourg, du Valais et de Berne au moment où ces analyses ont été faites, elles ont été élaborées, pour ces trois cantons, à partir du pourcentage d'augmentation moyen des trois années précédentes, qui a été ajouté à la population de 2022 pour chaque canton.

Les changements de gérance n'ont en principe pas d'incidence sur les ouvertures et les fermetures sauf si la nouvelle gérance change le type d'épicerie. Dans ce cas, alors que le nombre total d'épiceries est inchangé, les chiffres des ouvertures et des fermetures sont ajustés pour les types d'épiceries concernées.

Par exemple, si une épicerie vrac devient bio, la fermeture d'une épicerie vrac et l'ouverture d'une épicerie bio sont enregistrées. En revanche, le chiffre global d'épiceries alternatives reste inchangé. Cette façon de faire assure la continuité de l'existence des épiceries alternatives tout en tenant compte de leur changement de type.

Les trois reprises d'épiceries participatives passées en épiceries bio qui ont eu lieu entre 2010 et 2023 sont ainsi comptabilisées : il y a bien, à chaque fois, fermeture d'une épicerie participative et ouverture d'une épicerie bio, et en même temps maintien de ces épiceries dans l'espace public romand.

Ce sont d'ailleurs les trois seuls cas concernés par un changement de type entre 2010 et 2023. Il s'agit de La Cagette à Grimisuat, passée en 2022 de participative à bio sous le nom du Galta de Sarah, d'O Byô Local à Nendaz, passée de participative à bio sous ce même nom en 2023, et de La Ruche Eco à Echallens, passée de participative à bio sous ce même nom en 2023.

Lorsqu'une même structure juridique gère deux locaux, l'enquête comptabilise deux épiceries. Ce point concerne trois cas : Il Bio Locale à Rolle et à Nyon, Ôbio à Lutry et à Montreux, et Bio Fruits à Sion et à Vétroz. Dans le cas de Votre cercle de vie, seul le magasin en Suisse romande, à Château-d'Œx (Vaud), est comptabilisé, car le second est en zone germanophone (à Zweisimmen, Berne).

Des analyses statistiques croisées ont été réalisées pour détecter l'influence éventuelle de certains facteurs sur les dynamiques d'ouvertures et de fermetures des épiceries alternatives. Par exemple pour savoir si le type d'épicerie alternative et/ou la localisation en zone urbaine ou en zone rurale ont un impact sur ces dynamiques.

Dans l'analyse quantitative des épiceries alternatives en Suisse romande de 2010 à 2023, les courbes des ouvertures ne débutent pas en 2010, car elles tiennent compte de la situation fin 2009. Sur 40 épiceries alternatives en activité fin 2009, il y avait 36 bio, trois vrac, une participative et zéro coopérative de productrices et de producteurs. Dans les tableaux des fermetures, en revanche, ne figurent que les données comprises entre 2010 et 2023.

Analyses quantitatives des 48 épiceries alternatives interviewées

Pour cette partie de l'enquête, 48 épiceries alternatives ont été interviewées, dont quatre avant leur ouverture planifiée : Le Rucher à La Chaux-de-Fonds, la Superethic à Neuchâtel, Tabernam à Yverdon-les-Bains et Elément Terre à Sainte-Croix. Tabernam et Elément Terre ne font pas partie de l'échantillon : la première n'a ouvert qu'en 2024 et la seconde n'a pas réussi à trouver un local et a été abandonnée.

Au bilan, les entretiens ont été menés avec 13 épiceries bio, 13 vrac, 18 participatives et quatre coopératives de producteurs et de productrices. La liste des épiceries interviewées figure à la fin de ce rapport.

Les épiceries alternatives interviewées ont été sélectionnées à la fois pour les besoins de cette enquête et pour aider les **Artisans de la transition** à préparer des réunions cantonales d'épiceries alternatives.

Seules trois interviews ont été réalisées dans le canton de Genève, car la faïtière de l'économie sociale et solidaire Après-Genève ayant parfois réuni les épiceries alternatives de ce canton, les **Artisans de la transition** ont moins dû préparer ces réunions avec une bonne connaissance du terrain. Dans le canton du Jura, en revanche, aucune épicerie alternative n'a donné suite aux demandes d'entretiens !

Les épiceries participatives totalisent 37,5 % des entretiens réalisés alors qu'elles représentent, fin 2023, 14 % des épiceries alternatives romandes. Et les coopératives de productrices et de producteurs constituent 8,5 % des entretiens alors qu'elles représentent, fin 2023, environ 3 % des épiceries alternatives en Suisse romande. Réciproquement, les épiceries bio et les épiceries vrac totalisent chacune 27 % des entretiens réalisés alors qu'elles représentent respectivement 52,5 % et 31 % des épiceries alternatives en Suisse romande fin 2023.

La réceptivité des épiceries participatives aux sollicitations des **Artisans de la transition** s'explique sans doute en partie par le fait que leurs plus grandes équipes leur confèrent une plus grande disponibilité que les autres épiceries, dont les gérantes et/ou

les gérants sont souvent très pris. L'envie de faire connaître leur mode d'organisation pour qu'il diffuse le plus possible y a sûrement aussi contribué.

Le risque que ces différences génèrent des biais dans les données et les analyses qualitatives recueillies paraît cependant faible dans la mesure où l'échantillon est très important et représente une grande diversité de gérantes et de gérants. Dans sept cas – Système B, Nature en vrac, L'Épicerie d'à côté, Aven-tiVrac, Le Petit Paradis, Batavia et Le Radis –, deux personnes ont participé à l'entretien. Au total, 55 personnes ont été interviewées lors de 48 interviews.

Des données quantitatives supplémentaires ont été recueillies à propos des épiceries alternatives qui ont fait l'objet d'un entretien : la surface en mètres carrés du local, le nombre d'employé(e)s, le cumul d'équivalents pleintemps, les marges pratiquées, les équilibres financiers et les chiffres d'affaires, dans un premier temps pour 2021 puis, lorsque l'épicerie n'avait pas fermé ou venait d'ouvrir, pour 2022, voire 2023. Sauf mention contraire, ce sont les chiffres d'affaires de l'année 2021 qui sont utilisés, année pour laquelle le plus de données ont été obtenues, soit 21 chiffres d'affaires.

Analyses qualitatives des 48 épiceries alternatives interviewées

Les 48 entretiens, réalisés d'avril 2022 à février 2023, ont été conduits de manière semi-directive avec à chaque fois la même grille de questions, laissant

toutefois de l'espace pour des considérations plus larges et de la spontanéité lorsque l'entretien s'y prêtait, notamment en ne respectant pas toujours l'ordre des questions.

Ces entretiens n'ont pas été enregistrés. Ils ont fait l'objet d'une prise de notes au moment de l'entretien, puis ont été transcrits le plus fidèlement possible.

Connaître les visions et les idées des gérantes et des gérants

Les **Artisans de la transition** ont également réalisé quatre entretiens fin 2023 pour les besoins d'un film avec des épiceries qui avaient déjà fait l'objet d'une interview.¹ Ces propos ont été ajoutés à l'enquête qualitative. Il s'agit du Sureau, du Vorace, de Bio26 et de L'Épicerie Autrement.

Une analyse qualitative fine de l'ensemble de ces entretiens a été réalisée pour connaître les visions et les idées des gérantes et des gérants des épiceries alternatives de Suisse romande. Ces entretiens sont très marqués par l'expérience, souvent pénible et douloureuse, de la pandémie, ce qui se ressent dans les déclarations recueillies. Ce facteur post-pandémie, qui s'est certainement depuis estompé, imprègne fortement ces entretiens. ●

1) Irremplaçables épiceries ! à paraître début 2025.

Analyses quantitatives

Premiers constats

Fin 2023, 149 épicerie alternatives étaient en activité en Suisse romande, dont 80 bio, 38 vrac, 27 participatives et quatre coopératives de productrices et de producteurs. Ces quatre catégories ou types d'épicerie se répartissaient de manière différenciée dans tous les cantons romands (tableau 1).

Cependant, une photographie du nombre total d'épicerie alternatives, du nombre de leurs différents types et de leur répartition en Suisse francophone est instructive, mais ne dit rien des dynamiques à l'œuvre. Le nombre total d'épicerie alternatives croît-il ou baisse-t-il ? A quel rythme ? Selon quelle évolution ?

Certains types d'épicerie alternatives progressent-ils ou reculent-ils plus vite que d'autres ? Les mêmes tendances se manifestent-elles dans tous les cantons ? Comment ces épicerie ont-elles traversé le choc de la pandémie de SARS-CoV-2, puis vécu les effets de la baisse du pouvoir d'achat sur les comportements de consommation ?

Pour répondre à toutes ces questions, apprécier la santé globale des épicerie alternatives romandes

et envisager les perspectives qui s'ouvrent à elles, leur évolution de 2010 à 2023 a été passée au peigne fin : pour chaque type, les ouvertures et les fermetures ont été recensées dans chaque canton.

Fin 2009, à la veille de la période que cette enquête étudie, 40 épice-

ries alternatives sont en activité en Suisse romande. Fin 2023, il y en a 149, soit 109 en plus (+272,5 %), soit près d'un quadruplement (tableau 2).

Tous types confondus, au moins 214 épicerie alternatives ont été actives près d'une année ou plus, entre 2010 et 2023, en Suisse romande.

Tableau 1. Epicerie alternatives actives fin 2023 par types et par cantons

	Bio	Vrac	Participatives	Coopératives de productrices et de producteurs	Total
Vaud	28	17	10	1	56
Fribourg	10	12	2	1	25
Neuchâtel	8	3	7	1	19
Genève	12	3	2	0	17
Valais	11	1	2	1	15
Berne (Jura)	8	1	2	0	11
Jura	3	1	2	0	6
Total	80	38	27	4	149

**Tableau 2. Epicerie alternatives actives fin 2009 et fin 2023
par types et par cantons**

	Bio	Vrac	Participatives	Coopératives de productrices et de producteurs	Total	Différentiels
Vaud	12 → 28	2 → 17	1 → 10	0 → 1	15 → 56	+ 41
Fribourg	4 → 10	0 → 12	0 → 2	0 → 1	4 → 25	+ 21
Neuchâtel	5 → 8	0 → 3	0 → 7	0 → 1	5 → 19	+ 14
Genève	5 → 12	0 → 3	0 → 2	0 → 0	5 → 17	+ 12
Valais	5 → 11	0 → 1	0 → 2	0 → 1	5 → 15	+ 10
Berne (Jura)	2 → 8	1 → 1	0 → 2	0 → 0	3 → 11	+ 8
Jura	3 → 3	0 → 1	0 → 2	0 → 0	3 → 6	+ 3
Totaux	36 → 80	3 → 38	1 → 27	0 → 4	40 → 149	+ 109
Différentiels	+ 44	+ 35	+ 26	+ 4	+ 109	

Deuxième constat : la diversification (tableau 2 et graphique 1).

Fin 2009, toutes les épicerie alternatives présentes en Suisse romande sont des épicerie bio sauf quatre : trois sont des vrac, une est une participative. Il n'y a encore aucune coopérative de productrices et de producteurs.

Quatorze ans plus tard, avec plus de la moitié des épicerie alternatives, les épicerie bio sont toujours nettement les plus nombreuses (80), mais les vrac (38) et les participatives (27) se sont installées dans le paysage. Seules les coopératives de producteurs et de productrices, dont la première est apparue en 2012, restent en nombre confidentiel (qua-

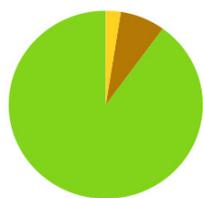
tre). La répartition des quatre types d'épicerie alternatives diffère en outre fortement d'un canton à l'autre (tableau 2). La configuration des vrac et des participatives dans les cantons de Fribourg et de Neuchâtel suffit pour s'en convaincre.

Six épicerie alternatives sur dix se sont installées en zone urbaine (130



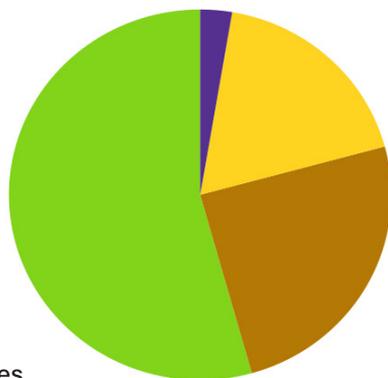
Graphique 1 : Répartition des épiceries alternatives en activité par types fin 2009 et fin 2023

Fin 2009



- Bio
- Vrac
- Participatives
- Coopératives de productrices et de producteurs

Fin 2023



sur 214, soit 60,75 %). Le canton où elles se sont le plus installées en zone urbaine est Genève (90,9 %). Les cantons où elles se sont le plus installées en zone rurale sont le Jura (70 %), Fribourg (59,4 %) et le Jura bernois (57,1%).

Tous types d'épiceries alternatives confondus, trois raisons sociales do-

minent : les Sociétés à responsabilité limitée (Sàrl) (40,8 %), les Entreprises individuelles (EI) (25,7 %) et les Sociétés coopératives (coopératives) (18,5 %). Trois autres formes juridiques sont présentes en faibles nombres : les associations (5 %), les Sociétés anonymes (SA) (5,3 %) et les Sociétés en nom commun (4,7 %).

Ces six statuts juridiques existent parmi les épiceries bio, avec une prédominance des trois premières, surtout les Sàrl et les entreprises individuelles. Près des deux tiers (60,3 %) des épiceries vrac sont des Sàrl, suivies loin derrière (19,1 %) par les Entreprises individuelles. Fin 2023, neuf épiceries participatives sur dix sont des sociétés coopératives, la dixième est une association. La Ruche Eco faisait exception en tant qu'épicerie participative Sàrl jusqu'en 2023, lorsqu'elle a cessé d'être participative pour devenir bio. Les coopératives de producteurs et de productrices sont par définition des sociétés coopératives.

En résumé, alors qu'on trouve les six formes juridiques parmi les épiceries bio et les épiceries vrac, à une exception près, les épiceries participatives et les coopératives de productrices et de producteurs n'existent que sous les formes associative et coopérative. ●

Les ouvertures

Fin 2009, certaines des 36 épicerie alternatives bio actives en Suisse romande sont là depuis des décennies : Alna Diététique et Bio, épicerie d'« alimentation naturiste » (d'où son nom), est née en 1930 à Genève, Prosana Bio a été créée à Fribourg en 1947 et Bio Boulevard a vu le jour à Genève en 1968.

La première épicerie vrac, Au ptit mag à Moutier (Jura bernois), a ouvert en 1999. Puis La Papille gourmande à Payerne (Vaud) en 2006 et Art Henia à Lausanne en 2007.

La plus ancienne épicerie participative est l'Épicerie de Lonay à Lonay (Vaud), établie en 2007 pour sauver l'épicerie du village.

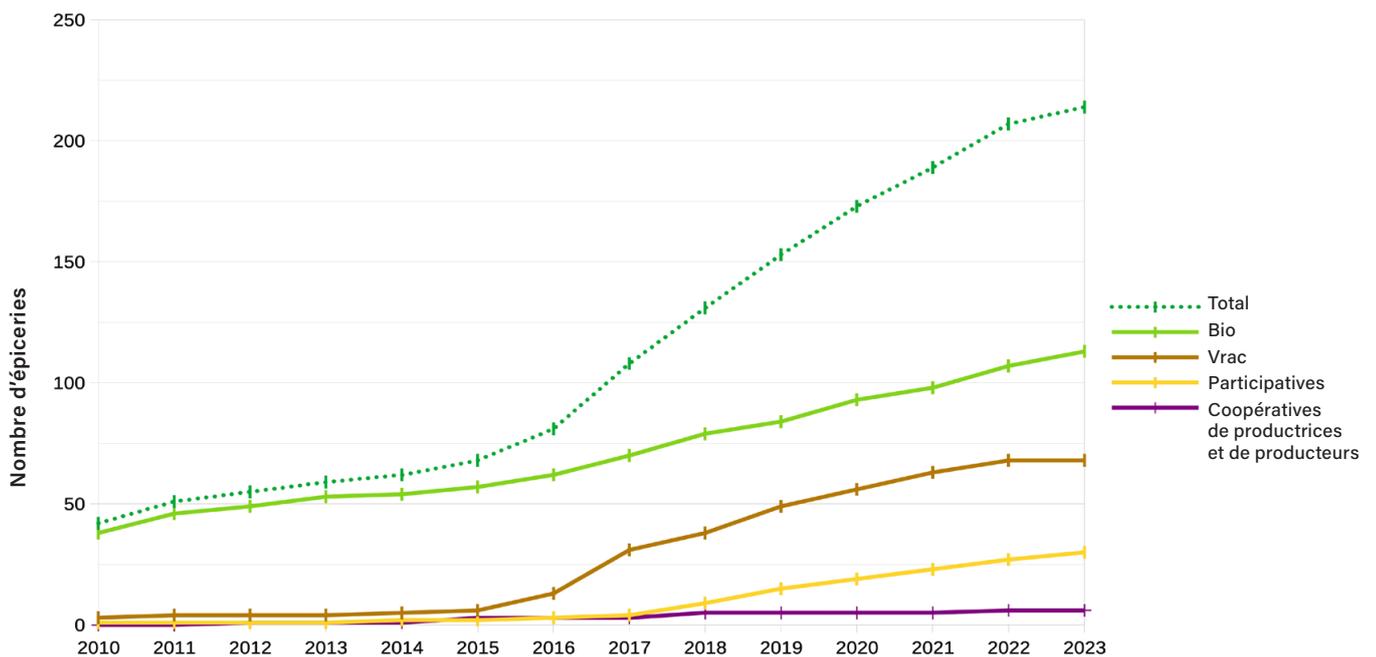
Les statistiques des ouvertures des épicerie alternatives de 2010 à 2023 font ressortir plusieurs points.

- En quatorze ans, 174 ont ouvert, avec un envol à partir de 2016 et une pente moyenne stable et vigoureuse d'environ 20 ouvertures par an jusqu'en 2022.
- Sept années, de 2016-2022, soit la moitié de la période totale considérée, concentrent 80 % des ouvertures, soit 139.
- Les dynamiques d'ouvertures diffèrent beaucoup selon les types d'épicerie. De nouvelles épicerie bio ouvrent durant la première moitié des années 2010

Tableau 3. Nombre d'ouvertures, tous types d'épicerie alternatives confondus, de 2010 à 2023

Années	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ouvertures	2	9	4	4	3	6	13	27	23	22	20	16	18	7
Cumul des ouvertures	2	11	15	19	22	28	41	68	91	113	133	149	167	174

Graphique 2 : Evolution des ouvertures d'épicerie alternatives par types de 2010 à 2023



au rythme d'environ quatre par an, puis au taux bien plus élevé et stable d'environ sept par an de 2016 à 2022. En 2023, malgré la mauvaise conjoncture, six épicerie bio sont encore créées, dont deux, O Byô Local à Nendaz et La Ruche Eco à Echallens, sont des épicerie participatives reconverties.

- Les ouvertures d'épicerie vrac et participatives prennent un essor spectaculaire à partir de 2016 pour les premières, de 2018 pour les secondes, à un rythme légèrement plus faible.

- Du côté des vrac, Quinte et sens à Vevey et Le Mag à Zaza à La Sagne (Neuchâtel) naissent en 2014. Puis, à partir de 2016 et jusqu'en 2022, le rythme est d'environ neuf ouvertures par an. En 2023, l'arrêt est brutal : aucune épicerie vrac n'est créée.
- Du côté des participatives, l'Épicerie 79a ouvre à Bienne (Jura bernois) en 2014, La Brouette à Lausanne en 2016 et L'Âme verte au Locle (Neuchâtel) en 2017. En 2018, cinq sont créées et le rythme d'ouvertures se maintient

en moyenne à quatre jusqu'en 2023 avec trois ouvertures.

- Il n'y a pas d'envol de coopératives de producteurs et de productrices. La Coopérative des Halles naît à Neuchâtel en 2012, Monthey'roir à Monthey (Valais) et Intchiè No à Sion en 2015, Dorignol à Longirod (Vaud) et le Cellier des fées à Fleurier (Neuchâtel) en 2018, Bio26 à Fribourg en 2022. Ce type d'épicerie reste donc rare.

Tableau 4. Ouvertures d'épicerie alternatives par types et cantons de 2010 à 2023

	Bio	Vrac	Participatives	Coopératives de productrices et de producteurs	Total	
Vaud	30	23	10	1	64	(36,2 %)
Fribourg	8	17	2	1	28	(15,8 %)
Valais	14	6	4	2	26	(14,7 %)
Neuchâtel	8	7	7	2	24	(13,6 %)
Genève	10	5	2	0	17	(9,6 %)
Berne (Jura)	6	3	2	0	11	(6,2 %)
Jura	1	4	2	0	7	(3,9 %)
Total	77	65	29	6	177¹	(44,1 %)
	(43,5 %)	(36,7 %)	(16,4 %)	(3,4 %)		

- Au total, tous types confondus, 64 des 174 épicerie alternatives (36,8 %) qui ont ouvert en Suisse romande de 2010 à 2023 sont vaudoises. Cela est cohérent avec la démographie de ce canton qui, en 2023, totalise 37,5 % de la population romande.

En général, le nombre d'épicerie alternatives par cantons coïncide

plutôt bien avec leur démographie. L'évolution du rapport entre le nombre d'épicerie alternatives et le nombre d'habitants par cantons est examinée plus bas en tenant compte du bilan des ouvertures et des fermetures.

- En revanche, de grandes différences apparaissent d'un canton à l'autre dans les proportions

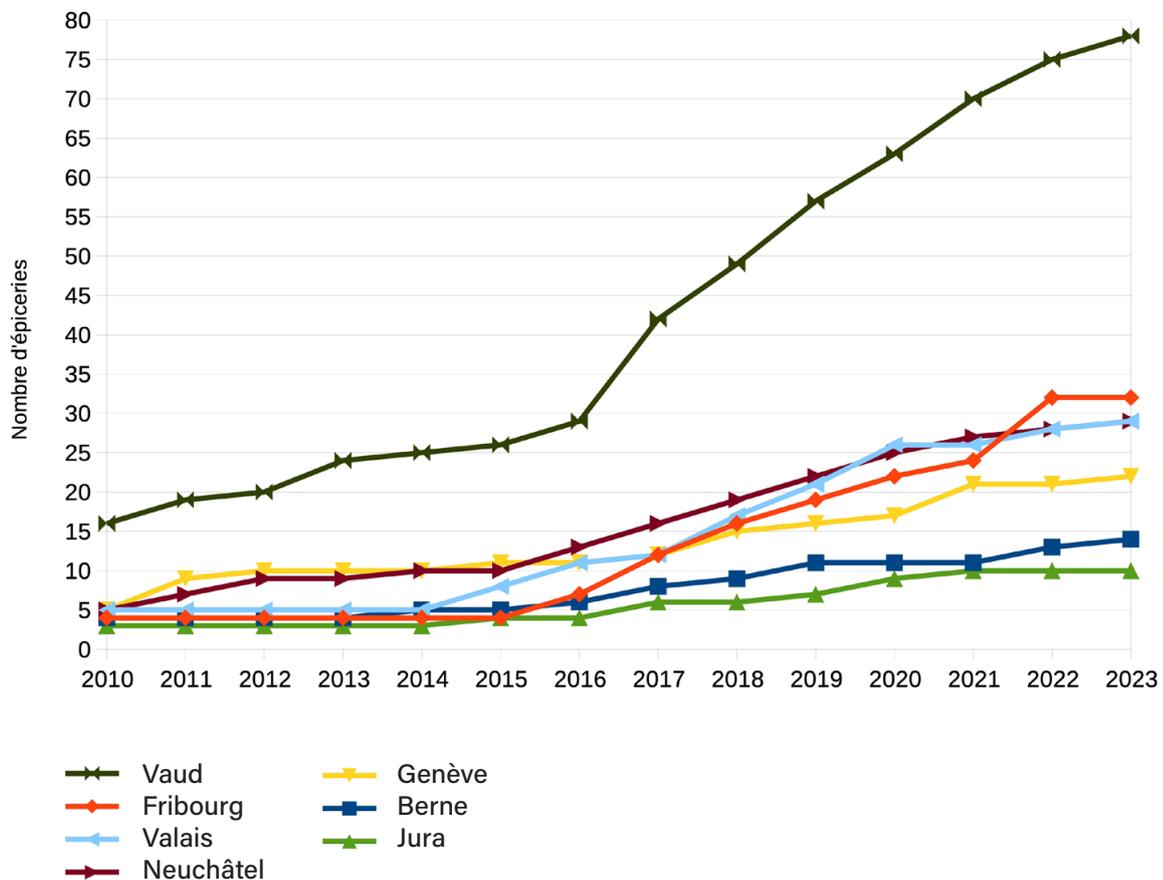
d'ouvertures des différents types d'épicerie alternatives (tableau 5).

- Entre 2010 et 2023, 58,8 % des épicerie alternatives créées dans le canton de Genève sont bio. Par contraste, les épicerie

1) Ce chiffre diffère du total indiqué dans le tableau 3 (page 32), car sont comptabilisées ici les trois reconversions. Voir le chapitre Méthode (page 25).



Graphique 3 : Evolution des ouvertures d'épicerie alternatives par cantons de 2010 à 2023



bio ne totalisent respectivement que 14,3 %, 28,6 % et 33,3 % des ouvertures dans les cantons du Jura, de Fribourg et de Neuchâtel.

- Les cantons de Fribourg et du Jura se distinguent par un fort taux d'épicerie vrac : 60,7 % pour Fribourg et 57,1 % pour le Jura. Il y en a en proportion le moins dans les cantons du Valais, de Neuchâ-

tel et de Genève, mais dans une fourchette qui se situe tout de même entre un quart et un tiers.

- Le canton de Neuchâtel se démarque par son taux élevé d'ouvertures d'épicerie participatives (sept, soit 29,2 %). Le Jura aussi (28,6 %), mais avec seulement deux ouvertures. Avec deux ouvertures aussi, soit 7,1 %, le

canton de Fribourg a le taux d'ouvertures de ce type d'épicerie le plus faible, toutes deux à la périphérie de ce canton : Epi'Vrac à Charmey et la Vracrie à Mont-Vully. ●

Tableau 5. Proportions par cantons des différents types d'épicerie alternatives qui ont ouvert de 2010 à 2023

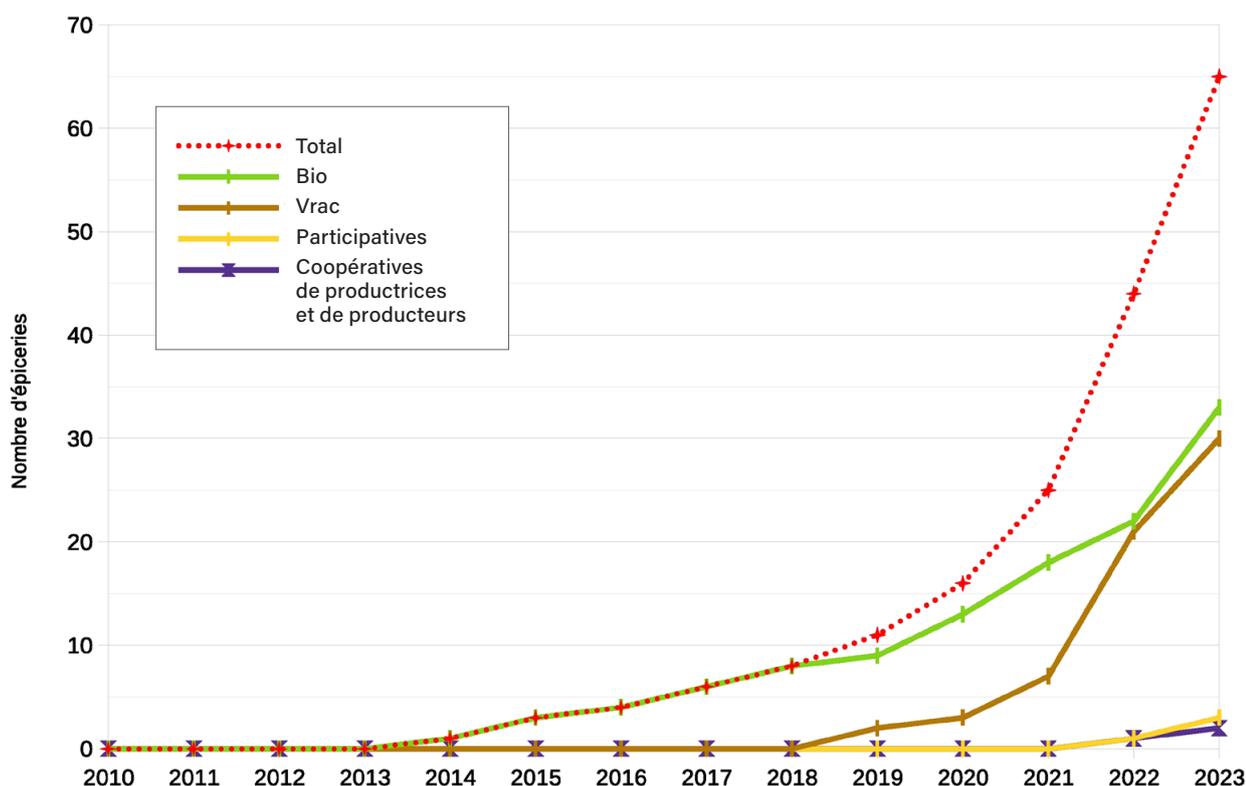
	Bio	Vrac	Participatives	Coopératives de productrices et de producteurs
Genève	58,8 %	29,4 %	11,8 %	0 %
Berne (Jura)	54,5 %	27,3 %	18,2 %	0 %
Valais	53,8 %	23,1 %	15,4 %	7,7 %
Vaud	46,9 %	35,9 %	15,6 %	1,6 %
Neuchâtel	33,3 %	29,2 %	29,2 %	8,3 %
Fribourg	28,6 %	60,7 %	7,1 %	3,6 %
Jura	14,3 %	57,1 %	28,6 %	0 %
Moyenne	44 %	36,6 %	16 %	3,4 %

Les fermetures

Tableau 6. Nombre de fermetures, tous types d'épicerie alternatives confondus, de 2010 à 2023

Années	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Fermetures	0	0	0	0	1	2	1	2	2	3	5	9	19	21
Cumul des fermetures	0	0	0	0	1	3	4	6	8	11	16	25	44	65

Graphique 4 : Evolution des fermetures d'épicerie alternatives par types de 2010 à 2023



Les statistiques des fermetures des épiceries alternatives font ressortir plusieurs points.

- En quatorze ans, 65 épiceries alternatives ont fermé en Suisse

romande. Tous types confondus, la période 2020-2023 concentre 83,1 % des fermetures, soit 54 en quatre ans, avec des pics à 19 fermetures en 2022 et 21 fermetures en 2023. Ces chiffres

suggèrent que la tendance pourrait se poursuivre et que le pire n'a peut-être pas été atteint : les fermetures vont sûrement continuer en 2024, reste à savoir à quelle hauteur.²

Tableau 7. Fermetures d'épiceries alternatives par types et par cantons entre 2010 et 2023

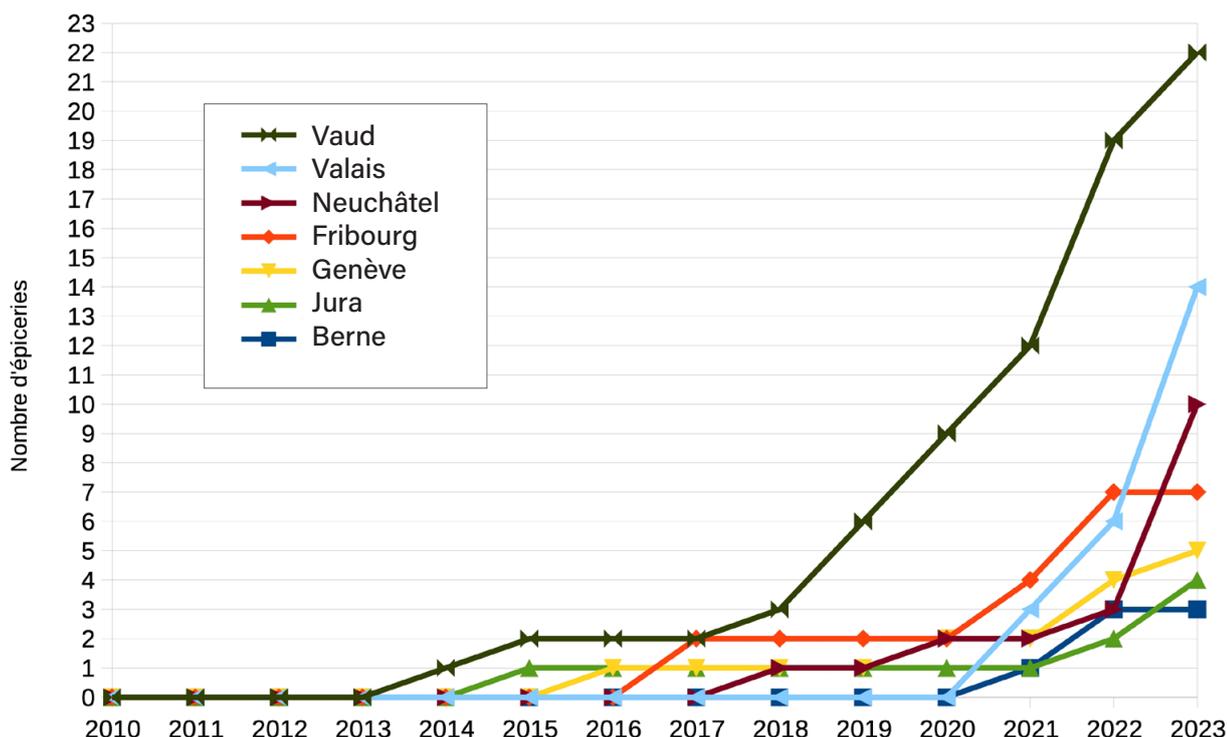
	Bio	Vrac	Participatives	Coopératives de productrices et de producteurs	Total	
Vaud	14	8	1	0	23	(33,8 %)
Valais	8	5	2	1	16	(23,5 %)
Neuchâtel	5	4	0	1	10	(14,7 %)
Genève	3	2	0	0	5	(7,4 %)
Fribourg	2	5	0	0	7	(10,3 %)
Berne (Jura)	0	3	0	0	3	(4,4 %)
Jura	1	3	0	0	4	(5,9 %)
Total	33	30	3	2	68³	
	(48,5 %)	(44,1 %)	(4,4 %)	(3 %)	(100 %)	

2) Les Artisans de la transition prévoient d'actualiser ces données en 2025 avec les chiffres de 2024.

3) Ce chiffre diffère du total indiqué dans le tableau 6 (page 37), car sont comptabilisées ici les trois reconversions. Voir le chapitre Méthode (page 25).

- Logiquement, les huit premières fermetures jusqu'en 2018 concernaient surtout des épiceries bio, les seules présentes ou presque. A partir de 2019, elles touchent tous les types, y compris, donc, des épiceries encore très jeunes.
- Sur 113 épiceries bio qui ont existé entre 2010 et 2023, 24, soit plus d'une sur cinq (21,2 %), ont fermé entre 2020 et 2023.
- Les épiceries vrac se mettent à fermer à partir de 2019. Puis c'est l'hémorragie en 2022 avec 14 fermetures, et neuf encore en 2023. Soit un total de 30 fermetures sur 68 épiceries qui ont tourné pendant au moins un an de 2010 à 2023.
- Sur 30 épiceries participatives, seules trois ont fermé (10%), toutes reconverties en bio : deux valaisannes, La Cagette à Grimsuat (Valais) en 2022 et Ô Byo Local à Nendaz (Valais) en 2023, et une vaudoise, La Ruche Eco à Echallens (Vaud) en 2023.
- Deux coopératives de productrices et de producteurs sur six ont fermé, soit un tiers, Le Cellier des fées, dans le Val-de-Travers, en 2022, et Monthey'roir, à Monthey, en 2023.

Graphique 5 : Evolution des fermetures d'épiceries alternatives par cantons de 2010 à 2023





- Tous types confondus, 23 des 65 épiceries alternatives qui ont fermé en Suisse romande de 2010 à 2023, soit un gros tiers (35,6%), étaient vaudoises (tableau 7). En pourcentage du nombre total des épiceries qui ont fermé, ce canton, avec 28,2% de fermetures, n'est toutefois pas le plus touché.
- En proportion, ce sont le Valais et le Jura qui sont les plus touchés avec 14 et quatre fermetures (respectivement 48,3 % et 40 %). Le Jura bernois, Fribourg et Genève sont les moins atteints avec trois (21,4 %), sept (21,9%) et cinq fermetures (22,7%).
- Comme pour les ouvertures, les proportions de fermetures diffèrent fortement d'un canton à l'autre selon les types d'épiceries alternatives (tableau 8).
- Avec près de 44 % de fermetures, les vrac sont les plus affectées. Les proportions de fermetures des bio et des coopératives de producteurs et de productrices sont un peu au-dessus de la moyenne globale. Seule une épicerie participative sur dix a fermé.
- Les cantons de Neuchâtel et du Valais enregistrent une forte

Tableau 8. Proportions des différents types d'épicerie alternatives par cantons qui ont fermé de 2010 à 2023

	Bio	Vrac	Participatives	Coopératives de productrices et de producteurs	Moyenne
Valais	42,1 %	83,3 %	50 %	50 %	51,6 %
Jura	25 %	75 %	0	0	40 %
Neuchâtel	38,5 %	57,4 %	0	50 %	34,5 %
Vaud	33,3 %	32 %	9,1 %	0	29,1 %
Genève	20 %	40 %	0	0	22,7 %
Fribourg	15,4 %	31,2 %	0	0	21,9 %
Berne (Jura)	0	75 %	0	0	21,4 %
Moyenne	29 %	44,8 %	10 %	33,3 %	31,2 %

proportion de fermetures d'épicerie bio (38,5 % et 42,1 %), le Jura bernois et le canton de Fribourg affichent les proportions les plus faibles (0 % et 16,6 %). Hormis Fribourg et Vaud, les fermetures

d'épicerie vrac sont partout élevées, voire très élevées dans le Jura et en Valais (75 % et 83,3 %). Les seules fermetures d'épicerie participatives ont eu lieu en Valais et dans le canton de Vaud. ●

Bilan des ouvertures et des fermetures

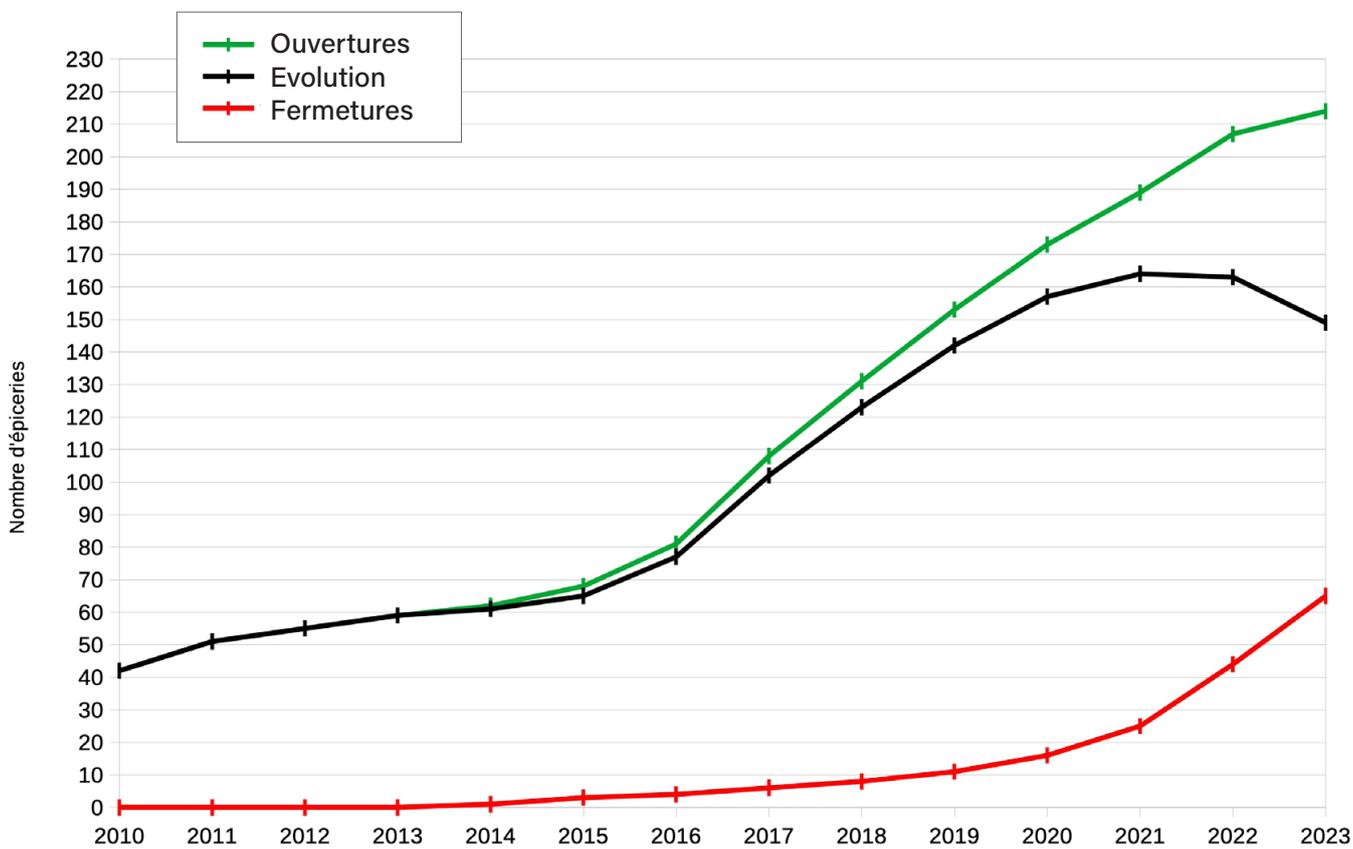
- En quatre ans, de 2020 à 2023, un chassé-croisé a lieu entre les ouvertures et les fermetures : de quatre ouvertures pour une fermeture en 2020, on passe à une ouverture pour trois fermetures en 2023.
- Tandis que la flambée des fermetures débute en 2021, les ouvertures ne fléchissent qu'à partir de 2023. Avec 19 fermetures et 18 ouvertures, l'année 2022 est charnière.
- Sur les 40 épicerie alternatives présentes début 2010, 30 sont toujours là en 2023. La très grande majorité des fermetures entre 2010 et 2023 (85 %) concerne des épicerie nées après 2009, dont une sur trois (32,8 %) a fermé. Les épicerie plus anciennes ont beaucoup mieux résisté à la vague de fermetures de 2020 à 2023 que les plus jeunes.

Tableau 9. Ouvertures, fermetures et bilans, tous types d'épicerie alternatives confondus

Années	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ouvertures	2	9	4	4	3	6	13	27	23	22	20	16	18	7
Fermetures	0	0	0	0	1	2	1	2	2	3	5	9	19	21
Bilans annuels	+2	+9	+4	+4	+2	+4	+12	+25	+21	+19	+15	+7	-1	-14
Cumul des bilans annuels	+2	+11	+15	+19	+21	+25	+37	+62	+83	+102	+117	+124	+123	+109

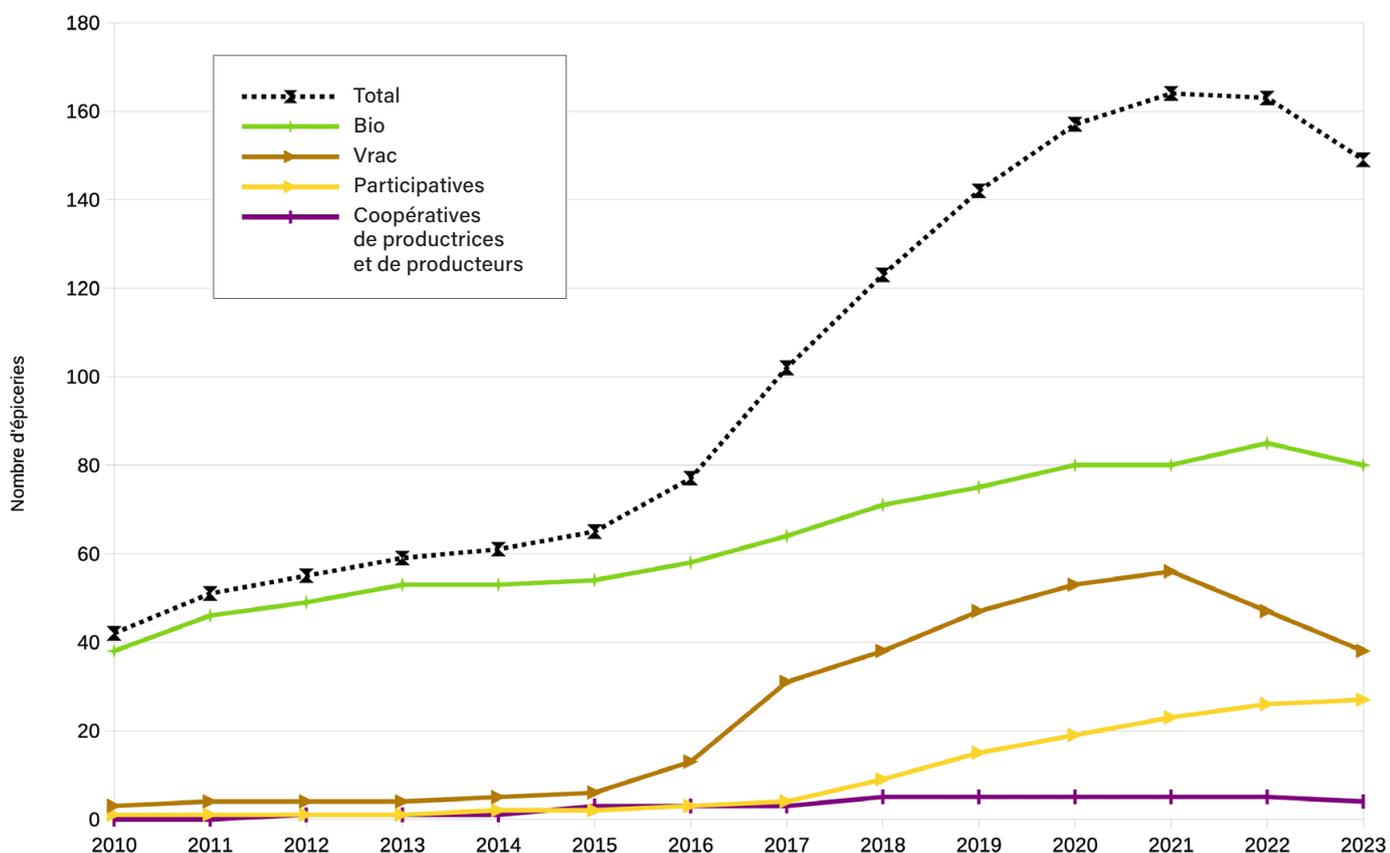


Graphique 6 : Evolution nette du nombre d'épicerie alternatives de 2010 à 2023



- Les épiceries vrac ont suivi une trajectoire très particulière, marquée par une forte poussée à partir de 2016 et un taux très élevé de fermetures en 2022 et 2023. Les ouvertures ralentissent dès 2019 et cessent totalement en 2023. Au bilan, elles atteignent un pic à 56 en 2021 pour retomber à 38 fin 2023.
- Considérés ensemble, les trois autres types d'épiceries alternatives enregistrent une très légère baisse depuis 2022, année de leur pic à 114, pour arriver à 109 fin 2023. La baisse globale des épiceries alternatives à partir de 2021 est ainsi largement due à la disparition de nombreuses épiceries vrac. ●

Graphique 7 : Evolution nette des épiceries selon leurs types de 2010 à 2023



Ouvertures, fermetures et démographie

Si l'on rapporte les dynamiques des épiceries alternatives aux données démographiques par cantons, l'évolution positive des épiceries alternatives en Suisse romande est encore plus frappante.

- Fin 2009, il y a en Suisse romande 40 épiceries alternatives pour quelque deux millions d'habitants. Soit, en moyenne, environ une épicerie pour 50 000 habitants.

- Fin 2023, il y a en Suisse romande 149 épiceries alternatives pour quelque deux millions et demi d'habitants. Soit, en moyenne, environ une épicerie pour 16 000 habitants.

Tableau 10. Nombre d'épiceries alternatives par cantons rapporté à leur population francophone

	Nombre d'épiceries alternatives fin 2009 et fin 2023	Population francophone par cantons en 2010 et en 2023	Nombre d'épiceries alternatives pour 20 000 habitants en 2010 et en 2023
Neuchâtel	5 → 19	172 000 → 178 000	0,58 → 2,13
Fribourg	4 → 25	237 000 → 293 500	0,34 → 1,70
Berne (Jura)	3 → 11	146 000 → 158 000	0,41 → 1,39
Jura	3 → 6	70 000 → 74 500	0,86 → 1,61
Vaud	15 → 56	708 000 → 846 500	0,42 → 1,32
Valais	5 → 15	232 000 → 275 000	0,43 → 1,09
Genève	5 → 17	464 000 → 524 500	0,22 → 0,65
Total	40 → 149	2 029 000 → 2 350 000	0,39 → 1,27

- En 2023, avec une épicerie alternative pour 9500 habitants, le nombre d'habitants par épicerie alternative dans le canton de Neuchâtel est presque divisé par quatre par rapport à 2009. Le canton de Fribourg compte une épicerie pour 11500 habitants, le Jura une pour 12500, le Jura bernois une pour 14500, Vaud une pour 15000 et le Valais francophone une pour 18500. Avec une épicerie alternative pour 31000 habitants, Genève compte deux fois plus d'habitants par épicerie alternative qu'en moyenne romande.
 - Ainsi, malgré la poussée démographique de près de 320 000 habitants de 2010 à 2023, l'essor des épiceries alternatives en Suisse romande a été tel que le bassin de population par épicerie a nettement diminué dans tous les cantons.
 - Le canton le mieux doté en 2010 est le Jura avec une épicerie pour 23500 habitants. Le canton le moins bien pourvu est Genève avec une épicerie pour 93000 habitants. Tous les autres cantons romands ont une épicerie alternative pour moins de 60 000 habitants.
 - La population par épicerie alternative baisse le plus fortement de 2016 à 2020. Dans le canton de Fribourg, en un an, de 2015 à 2016, elle passe d'une épicerie pour 66 000 habitants à une épicerie pour 38 500 habitants.
 - Ces comparaisons globales ne tiennent cependant pas compte de la taille de ces épiceries. Or, par exemple, nombre d'épiceries alternatives neuchâteloises sont de très petites participatives, souvent en modèle fermé. Un meilleur indicateur du poids des épiceries est leur chiffre d'affaires (voir plus bas). Mais même si leur taille et leur chiffre d'affaires sont petits, leur présence en nombre contribue à la vitalité des territoires, des quartiers et des villages. ●
- résisté à la vague de fermetures de 2020 à 2023. ●

Formes juridiques

Une seule donnée notable ressort des analyses des formes juridiques : l'arrivée des épiceries participatives et des coopératives de productrices et de producteurs entraîne une hausse importante du nombre de sociétés coopératives et d'associations. Deux formes juridiques privilégiées de l'économie sociale et solidaire qui ont mieux



Les épiceries numériques

En 2010, il y a une seule épicerie alternative numérique en Suisse romande. Entre 2010 et 2023, 15 ont été actives. Fin 2023, 11 sont encore là : six livrent dans toute la Suisse romande, quatre dans le

canton de Vaud, une dans le canton de Fribourg et aucune dans les cantons de Genève, de Neuchâtel, du Valais, du Jura et dans le Jura bernois francophone.

En 2023, sept épiceries alternatives numériques proposent en majorité des produits bio et quatre des produits vrac. Les quatre fermetures ont toutes concerné des numériques vrac.

Tableau 11. Nombre d'ouvertures et de fermetures d'épiceries numériques de 2010 à 2023

Années	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ouvertures	0	1	0	0	2	0	1	1	0	2	4	1	2	0
Fermetures	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3
Bilans annuels	0	+1	0	0	+2	0	+1	+1	0	+2	+4	0	+2	-3
Total	1	2	2	2	4	4	5	6	6	8	12	12	14	11

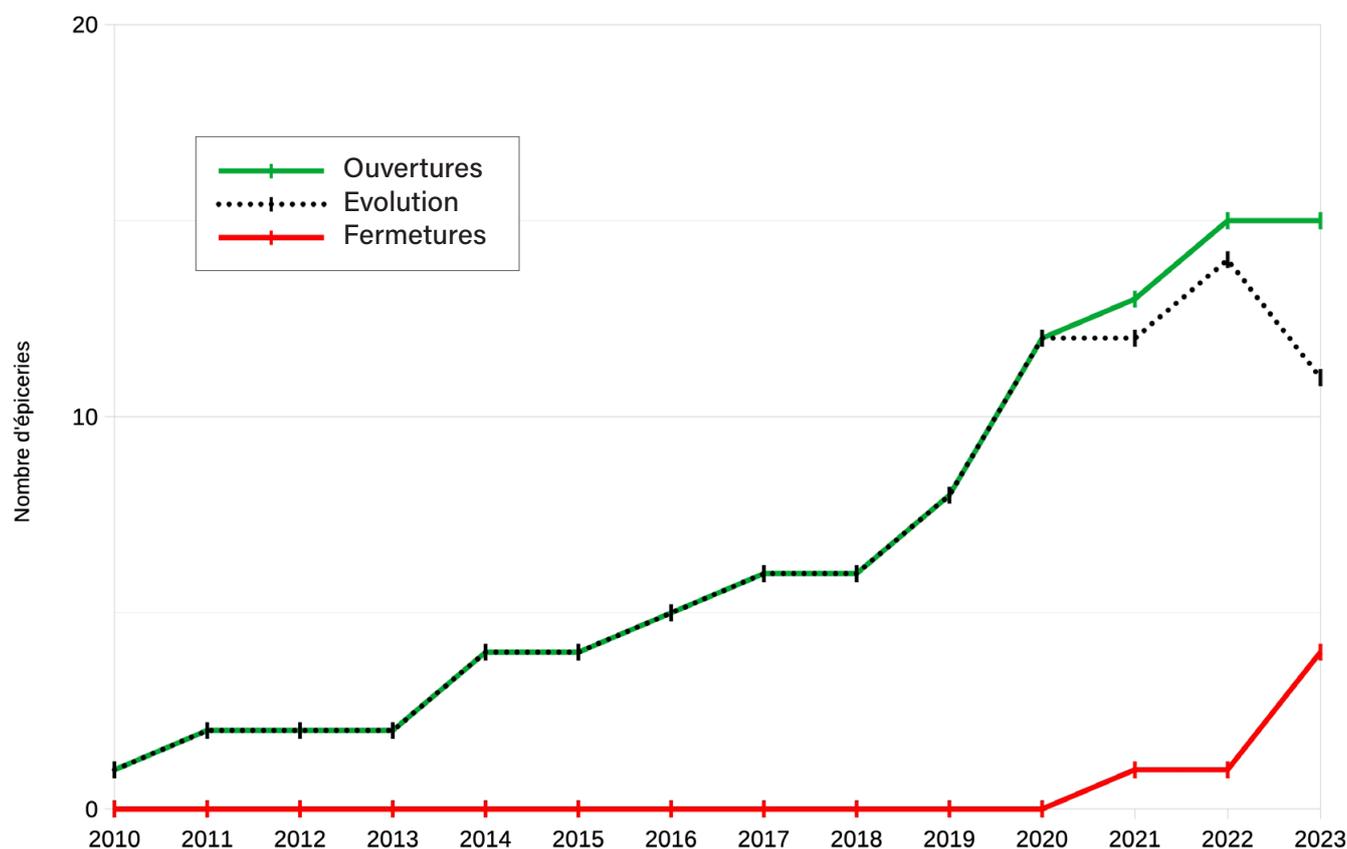
La dynamique des épiceries alternatives numériques est donc proche de celles des épiceries alternatives avec un local. La première, Label bleu, naît à Neuchâtel en 2007. Leur nombre augmente peu à peu jusqu'en 2019, lorsque les ouvertures s'accroissent. La première fermeture a lieu en 2021, puis trois en 2023. Positive jusqu'en 2022, la dynamique s'inverse en 2023.

Certaines épiceries alternatives avec un local pratiquent aussi, à des degrés divers, la vente en ligne.

Parmi les 149 actives en 2023, 39 (26,2 %) proposent le retrait au magasin de commandes effectuées en ligne, et parmi elles, 31 (20,8 %) assurent la livraison à domicile de ces commandes, en général dans un petit rayon autour de l'épicerie.

Les épiceries avec livraison à domicile sont en proportion plus présentes dans les cantons du Valais et de Vaud, en zone urbaine plus que rurale (21 sur 31, soit 67,7 %) et en majorité bio (18 sur 31, soit 58 %). Parmi les participatives, seule La Brouette livre à domicile. ●

Graphique 8 : Evolution nette des épiceries numériques de 2010 à 2023



Les épiceries qui ont fait l'objet d'un entretien

Parmi les 48 épiceries interviewées, 28 (58,3 %) sont en zone urbaine et 20 (41,7 %) en zone rurale, ce qui est légèrement en décalage avec leur répartition en Suisse romande : 73,9 % sont en zone urbaine et 26,1 % en zone rurale⁴.

L'échantillon des personnes interviewées indique un biais de genre avec 73% de femmes. Et lorsqu'on ne retient que les épiceries alternatives dans lesquelles une seule personne tient le magasin, la proportion de femmes monte à 80 %.

Si la moyenne des 48 épiceries alternatives interviewées donnait une épicerie type, la surface de magasin serait de 83 m², le chiffre d'affaires en 2021 un peu au-dessus de 478 500 francs et le nombre d'employé(e)s environ deux, chacune ou chacun à 65 % équivalent temps plein.

Ces 48 épiceries emploient au total 100 personnes à 65 % équivalent temps plein. Rapporté aux 164 épiceries alternatives actives en Suisse romande fin 2021, elles

Tableau 12. Types et répartition des 48 épiceries alternatives qui ont été interviewées

	Participatives	Bio	Vrac	Coopératives de productrices et de producteurs	Total
Vaud	7	5	8	0	20
Neuchâtel	7	1	1	2	11
Fribourg	3	3	2	1	9
Genève	0	1	2	0	3
Valais	0	2	0	1	3
Berne (Jura)	1	1	0	0	2
Jura	0	0	0	0	0
Total	18	13	13	4	48

emploieraient plus de 356 personnes à 65 % équivalent temps plein, ce qui correspond à 231 temps plein.

Bien sûr, si l'on ajoute les personnes qui travaillent dans la production, la transformation et la logistique, ainsi que les bénévoles qui font

tourner ces épiceries, beaucoup plus de personnes sont impliquées dans leur fonctionnement.

Il est possible d'estimer qu'en moyenne, une centaine de productrices et de producteurs environ fournissent chaque épicerie alternative. Mais beaucoup en

4) Population résidante dans les agglomérations, de 1980 à 2018, Open Data, OFS, en ligne.



fournissent plusieurs. Au total, des milliers doivent fournir ces petits distributeurs.

Si l'on se réfère au montant de la moyenne suisse des dépenses alimentaires (330 francs suisses par mois par habitant selon l'OFS), cela signifie qu'environ 20 000 personnes, en Suisse romande, font leurs courses dans des épiceries alternatives, soit en moyenne 120 personnes par épicerie. Ce chiffre est bien entendu très théorique : il est certain que beaucoup plus de personnes y font leurs courses pour une partie de leur budget alimentaire.

Sur les 48 épiceries de l'échantillon, les 28 installées en zone urbaine ont un chiffre d'affaires annuel moyen en 2021 supérieur de plus de 324 000 francs à celui des 20 épiceries installées en zone rurale : 604 500 francs en zone urbaine contre 280 500 francs en zone rurale.

Quel que soit le type d'épicerie alternative, l'emploi de deux personnes ou plus équivalent temps plein est corrélé à un chiffre d'affaires moyen bien plus élevé que celles qui n'ont aucun(e) ou un(e) seul(e) employé(e), avec un écart de 563 500 francs suisses.

En moyenne, le chiffre d'affaires réalisé par employé(e) équivalent temps plein est de 511 000 francs suisses par an, chiffre qui ne prend pas en compte les épiceries participatives sans employé(e)s.

Le chiffre d'affaires annuel moyen par mètre carré en 2021 est de 5742 francs suisses. Les épiceries alternatives avec une surface inférieure à 83 m² ont en moyenne un chiffre d'affaires de 497 500 francs, celles de plus de 83 m² de 508 000 francs. Sans doute l'emplacement explique-t-il en partie la faiblesse de cette différence : plus il est bon, plus le loyer doit être cher, la taille de l'épicerie petite et le chiffre d'affaires proportionnellement élevé.

Bien que ce paramètre soit important, cette enquête n'a pas étudié l'influence de l'emplacement.

Le chiffre d'affaires est fortement corrélé à l'ancienneté. Les épiceries qui avaient cinq ans ou moins d'existence en 2021 avaient un chiffre d'affaires moyen cette année-là de 262 500 francs suisses. Celles qui avaient alors six à dix ans d'existence un chiffre d'affaires moyen de 721 500. Celles qui avaient plus de dix ans d'ancienneté un chiffre d'affaires moyen de 921 500 francs.

Les épiceries au statut coopératif ou associatif ont un chiffre d'affaires moyen de 349 500 francs par an.

Dans le cas des épiceries dotées d'autres formes juridiques, il atteint 482 500 francs.

Avec 310 000 francs en moyenne, le chiffre d'affaires des épiceries participatives est presque moitié plus bas que le chiffre d'affaires moyen des trois autres types d'épiceries pris ensemble, qui est de 604 500 francs. Cela n'est pas surprenant, car sans ou avec peu de salarié(e)s, ces épiceries peuvent tourner avec des chiffres d'affaires très inférieurs à ceux que doivent atteindre les épiceries avec des salarié(e)s. Leurs prix bas expliquent aussi peut-être en partie ces différences.

Avec 319 000 francs en moyenne, le chiffre d'affaires des 12 épiceries participatives en modèle ouvert est 15 % plus élevé que celui des six épiceries participatives en modèle fermé : 277 500 francs en moyenne. Cela n'est pas non plus surprenant, car le modèle fermé permet de tourner avec très peu de membres. ●

Tableau 13. Rapport entre le chiffre d'affaires annuel et le nombre d'employé(e)s équivalents plein temps

Nombre d'employé(e)s	Chiffre d'affaires moyen
Aucun	225 500 francs
Entre plus de zéro et moins de deux	341 000 francs
Entre deux et moins de trois	716 500 francs
Trois ou plus	1 010 500 francs

Analyses qualitatives

L'analyse des 48 entretiens avec 55 gérantes et gérants d'épicerie alternatives avait pour finalité de connaître, au moins en partie, la diversité des points de vue et des opinions des personnes qui font tourner ces lieux au quotidien. De mieux comprendre ce que ces personnes vivent, les raisons de leurs choix, leurs visions, leurs motifs de satisfaction et les difficultés qu'elles rencontrent dans leur travail ou dans leur engagement bénévole.

Les personnes qui ont accepté de répondre aux questions des **Artisans de la transition** ont des points de vue très différents. Les propos cités rendent compte d'une grande variété de regards et d'émotions, d'une large gamme de perceptions, compréhensions ou questionnements. Ils révèlent aussi des tendances : certaines considérations reviennent très souvent, comme si les personnes s'étaient donné le mot ; d'autres ne sont jamais formulées, comme s'il s'agissait d'impensés collectifs.

Ces récurrences et ces absences disent certainement quelque chose de la façon dont les chevilles ouvrières de ces épicerie voient leur action. Pour autant, les paroles recueillies ne prétendent nullement épuiser les réactions possibles ni

atteindre une véritable représentativité statistique.

Dans le contexte post-pandémique très éprouvant pour les épicerie alternatives, quelques personnes se sont manifestement lâchées. Celles dont l'épicerie était en grande difficulté au moment de l'entretien, parfois au bord de la rupture, étaient sûrement plus enclines à dire ce qu'elles avaient sur le cœur. La propension à être critique est en partie liée au niveau de réussite ou d'échec de ce qu'on entreprend.

Comment rester serein quand les temps difficiles menacent d'emporter son magasin et qu'on se sent démuni malgré un engagement de tous les instants ?

En outre, certains avis ont été recueillis lors des réunions que les **Artisans de la transition** ont organisées avec des épicerie alternatives en 2022 et en 2023. En particulier le fait que nombre de producteurs et de productrices n'accordent pas la même attention envers les épicerie alternatives que les gérants et les gérantes de ces épicerie envers les fermes. Jamais relevée durant

les entretiens, cette asymétrie a été pointée du doigt lors de plusieurs réunions et s'est révélée très partagée.

Agroécologie-local-vrac : le socle écologique

Toutes les épicerie alternatives jugent le critère de la proximité géographique fondamental. Ce qui se traduit par des taux d'approvisionnement en produits locaux très élevés. L'une d'elles annonce que la moitié de son chiffre d'affaires est réalisé avec des produits qui viennent de 40 fournisseurs installés dans un rayon de 30 km autour de l'épicerie. Une autre que 90 à 95 % de ses produits

viennent d'un périmètre de 50 km à la ronde. Une troisième fait encore mieux : 90 % des produits proviennent d'un rayon de 20 km autour de l'épicerie.

Les épicerie participatives sont particulièrement fortes sur ce critère, mais l'envie de valoriser la production locale traverse tous les types d'épicerie alternatives. L'une est installée à côté d'une ferme qui est l'un de ses principaux fournisseurs. Une autre met

Quelques personnes se sont manifestement lâchées

en avant ses liens forts avec l'apiculteur, le maraîcher en biodynamie et le chocolatier : « Ces liens privilégiés aident à mettre leurs produits en avant auprès de la clientèle. »

Mais si le critère de proximité géographique est mis en exergue, il est aussi reconnu insuffisant : « Je ne cherche pas à faire du local à tout prix, car cela reviendrait à changer de modes de productions agroécologiques et éthiques pour certains produits, ce qui est contraire à mes valeurs », dit l'une.

Deux autres critères phares, le bio et le vrac, sont hiérarchisés : tandis que l'impératif du bio définit l'identité des unes, le vrac est la priorité des autres. Beaucoup proposent des produits non bio, mais avec une option bio de gamme similaire. « On a par exemple des œufs bio et des œufs non bio qui viennent de deux villages environnants : comme ça, les gens peuvent choisir sur quoi ils mettent l'accent. »

Le slogan de l'Épicerie Autrement, à Tramelan, résume cette philosophie : « Local, bio, vrac, nous proposons, vous choisissez. » Les produits non labellisés, moins chers, permettent

de capter une clientèle qui n'a financièrement pas accès au bio. Souvent, « certains produits [...] ont deux gammes. Une locale chère peu accessible et une lointaine plus abordable, avec les labels Fairtrade et bio. »

L'agroécologie n'est ainsi pas sacralisée : les exigences restent en général très élevées, mais sans toujours passer par un label : un rapport de

Le critère de proximité géographique ne suffit pas

confiance avec les producteurs et les productrices est noué, notamment grâce à des visites de fermes.

« Le critère local est le principal

avec l'artisanat, pour avoir le plus possible de produits issus d'un périmètre proche. » « Nous proposons aussi des produits n'ayant pas le label [bio], mais [avec] une optique environnementale poussée. » Les épicerie alternatives rédigent souvent des chartes avec les producteurs ou estiment que le non-traitement suffit : « Tout n'est pas bio, mais on ne veut pas de traitements de synthèse. »

Certaines épicerie évoluent en cours de route : « Nous cherchons à travailler avec des produits faits

dans le respect de la terre et l'amour du goût. Nous avons commencé à faire du vrac en 2017, car nous y étions sensibles, mais avec l'arrivée [d'un magasin vrac dans le quartier], nous lui avons donné nos silos à vrac pour nous tourner vers un autre public. Nous ne sommes pas radicaux sur ce point. Nous privilégions plus le produit. »

Pour éviter les conflits, la créatrice d'une épicerie qui s'est installée près d'une épicerie vrac est allée voir sa gérante lorsqu'elle s'est installée : « Je connaissais son magasin exclusivement vrac et sans produits frais, avec un mode de fonctionnement à l'ancienne. Avec son concept très strict, elle n'était pas sur le même créneau alors que j'ai notamment des produits frais, ni sur les potentiels clients, vu que je suis dans la zone industrielle et elle est au centre-ville. » Beaucoup d'épicerie alternatives ont cette vision spontanée du partage du marché.

Privilégier le local entre cependant en collision avec une très large majorité de la clientèle, qui veut pouvoir acheter certains fruits exotiques, tout particulièrement des bananes. Et aussi du café, du chocolat, etc. Les épicerie répondent à cette demande avec le label commerce équitable



afin – neuf personnes l'ont souligné – de détourner leur clientèle du supermarché.

« Nous proposons des fruits exotiques pour éviter que les coopérateurs aillent acheter des compléments ailleurs : on trouve [dans mon épicerie] des bananes et du gingembre, qui sont incontournables pour certains. » « Quand j'ai retiré les bananes, j'ai perdu beaucoup de clients. Je me suis donc résigné à en remettre. » La présence de ces produits exotiques laisse espérer que « les clients feront toutes leurs courses au même endroit ».

Solidarité avec les paysans et prix juste

Une constante est la forte volonté de soutenir les petits paysans, et aussi les artisans transformateurs locaux, d'assurer pour eux un débou-

ché fiable qui les sécurise à un prix « juste », c'est-à-dire rémunérateur. Et ce tout en proposant des prix de vente accessibles à un maximum de personnes et en payant un salaire juste aux employés de l'épicerie.

« Je me pose beaucoup de questions sur le prix juste. J'aimerais que mon magasin soit le plus accessible possible à tous les ménages, tout en rémunérant justement le producteur et en nous permettant de vivre. » « On aimerait vraiment que le producteur autant que nous qui devons faire une marge puissions vivre.

Ensuite, le consommateur doit pouvoir s'y retrouver. C'est un peu la quadrature du cercle. » « On essaie d'avoir une rémunération équitable pour tous les acteurs qui sont dans la chaîne. C'est d'abord le producteur au début de la chaîne. Après, il y a les transformateurs et les personnes qui travaillent ici. »

Un quart des entretiens associent le prix juste au fait de ne pas négocier les prix que les producteurs ou les artisans transformateurs demandent : « Ma politique est de ne pas négocier les prix. » « Ma politique est bien sûr de ne pas négocier les prix de ces producteurs. »

« Nous essayons d'appliquer un prix le plus juste possible aux petits producteurs, en général sans négocier leur prix. Nous avons visité certaines productions et aimerions le faire plus à l'avenir. » « Nous travaillons avec un couple de maraîchers adorables pour tous nos produits frais, sur lesquels nous appliquons une marge de 15 % pour favoriser la consommation de produits frais locaux, en faisant en sorte qu'ils soient bien rémunérés. »

« Nous sommes très attentifs, avons une relation de proximité très personnelle parfois [avec les petits

producteurs]. Il y a une véritable attention envers leurs difficultés. Cette relation est une plus-value, car nous pouvons avoir des discussions sur notre interdépendance, les soutenir, avoir une relation de confiance. [...] En 2021, il y a eu un épisode de grêle et une partie de la production a été perdue, ce qui a fait grimper les prix. Nous l'avons accepté, car il est normal d'être solidaire. Les gens doivent comprendre ce genre d'aléas, le prix derrière le produit, sa valeur cette année. »

A la non-négociation du prix demandé par le producteur ou la productrice s'ajoute la transparence sur les marges que l'épicerie prend pour fixer le prix final. Dans la recherche d'un équilibre entre les différents maillons des circuits courts alimentaires, cette marge est essentielle : « L'avantage pour le producteur, [...] c'est clairement la marge [faible] que pratique l'épicerie, qui permet [au producteur] de garder cette valeur ajoutée. C'est le même avantage pour le client : il sait exactement où va l'argent, chez celui qui a travaillé pour fournir le produit. C'est toute la différence par rapport à la grande distribution. »

Celui qui parle est un producteur dans une coopérative de produc-

trices et de producteurs. Il continue : « On prélève une marge de 30 % par rapport au prix de vente pour le consommateur. La grande distribution, c'est plutôt 50 %, 80 %, voire 100 % selon les produits. Le producteur reçoit donc la plus grande partie du prix que le client dépense dans le magasin. Si je me mets à la place du client, c'est un argument que de me dire : Je sais où va mon argent ! »

Le souci de rémunérer correctement les producteurs et les productrices est omniprésent dans la démarche des épiceries alternatives, « mais aussi les personnes qui travaillent là, les employés du magasin, les transformateurs qui transforment nos produits pour les proposer au magasin. Toute la chaîne est équitable et on prend soin de ça. »

Les épiceries se conçoivent souvent « comme [des lieux] de résistance pour montrer que c'est possible de rémunérer les gens de manière correcte, d'être dans une filière courte ». « Faire du bénéfice et se payer dignement viennent bien plus tard. Cela prouve que ceux qui montent un commerce sont avant tout des convaincus. »

Du coup, lorsque les ventes baissent, cela ne menace pas seulement l'équi-

libre financier de l'épicerie, mais fait craindre que les petites fermes que ces commerces soutiennent vont en pâtir : lorsque « les épiceries vrac rencontrent des difficultés, ont moins de commandes, cela impacte des petits producteurs qui ont de faibles productions locales. Cet effet domino fait que seules les grandes productions vont pouvoir résister. » « Mon transformateur vaudois subit de plein fouet la baisse de ventes des épiceries qui se répercute sur ses commandes. »

Artisanat plutôt qu'industrie

La dimension artisanale des fermes et des ateliers de transformation où les épiceries alternatives s'approvisionnent est aussi souvent relevée dans les critères qui guident ces commerces : « Nous souhaitons que tout soit local, en faisant particulièrement attention aux produits transformés qui seront artisanaux. » « Le lien à la terre, l'artisanal et le local nous définissent le mieux. » « Nous travaillons avec des petits producteurs locaux artisanaux. »

« Il y a des cosmétiques locaux, naturels et artisanaux dans la boutique, contenant parfois des

produits qui viennent de loin (huile de coco), mais transformés en Suisse. L'idée est aussi de soutenir ces artisans et de leur faire confiance, bien que nous regardions évidemment le label Fairtrade et l'impact environnemental le plus faible lors de notre sélection. »

Cette valorisation de l'artisanat est le pendant positif du rejet de l'industrialisation du système alimentaire.

Liens et engagement social

Un autre pendant positif du rejet de l'industrialisation du système alimentaire est la volonté de favoriser les liens entre les personnes qui fréquentent l'épicerie. Sur les 48 épicerie alternatives interviewées, 38 relèvent ce souhait : « Je souhaite fidéliser la clientèle en proposant plus qu'un simple lieu de courses. » Les discours soulignent les dimensions rencontre et convivialité, l'importance des contacts en chair et en os, du relationnel, de créer des lieux vivants antidotes à un individualisme et à un numérique jugés excessifs. Les maîtres mots sont vie de quartier ou de village, lieux vivants et d'échanges.

« Je place les êtres humains et la solidarité au centre des réflexions plutôt que la concurrence et le profit. » Les épicerie alternatives sont « destinées à être des lieux de rencontres » plus que les épicerie classiques, des espaces où se « forgent des liens », qui rendent « leurs quartiers vivants ». Ces locaux sont « une richesse au quotidien » autour desquels « une véritable petite communauté gravite ».

« La cuisine, la vente d'alcool ou la consommation au café nécessitent de nombreuses procédures », mais les activités connexes – take-away, café, restaurant – sont pensées comme propices à ces liens. Pour les épicerie participatives, l'implication des membres est la source de liens plus forts dans le quartier ou le village.

Certaines épicerie ont « en plus le vœu d'être une plate-forme sociale, d'accueil et d'insertion professionnelle ». Intchiè No a « pris sous son aile beaucoup de mineurs non accompagnés », notamment en leur proposant des places de stage. « C'est pour eux une formidable opportunité. Cela a énormément de sens. »

Art Henia, à Lausanne, « est surtout un commerce qui permet de monter des projets qui nous tiennent à cœur » : l'épicerie est assortie d'un magasin de vêtements éthiques provenant de coopératives qui respectent « des conditions humaines de production avec des produits de qualité et un savoir-faire, en utili-

sant le plus possible la seconde main ». « Pour cela, [Art Henia] participe à la création d'écoles, soutient financièrement la création d'ateliers, achète les matières

premières puis la production pour garantir l'indépendance de ces ateliers au début, jusqu'à ce que la structure devienne autonome. »

L'Agriette, à Vevey, tenue par l'Œuvre suisse d'entraide ouvrière, forme et insère socialement grâce à l'épicerie. L'épicerie St-Amour, de l'association La Branche à Mollie-Margot, est intégrée à une institution pour personnes handicapées, qui possède une production en biodynamie. Le Petit Paradis, à Fribourg, verse une partie de ses bénéfices en fin d'année à une œuvre d'entraide. Il y a bien d'autres exemples.

Créer des lieux vivants antidotes à un individualisme excessif



Certaines épiceries – une petite dizaine tout au plus – ont néanmoins une approche plus marchande et concurrentielle. L'une d'elles cherche à « répondre à la demande de qualité, à cultiver cette niche ». D'autres s'appuient sur de nombreux labels et proposent différentes gammes de produits avec des critères plus ou moins stricts. L'une signale qu'une option pour faire baisser les prix est de jouer sur la « concurrence entre les [gros] fournisseurs, ce qui permet de choisir parmi une grande diversité d'acteurs ». Sans toutefois s'interroger sur qui fera les frais de cette approche.

Finances et baisse de la fréquentation

Dans le contexte très difficile de la pandémie de SARS-CoV-2, les annonces d'un bon état financier ne représentaient que 15,5 % de l'échantillon d'épiceries alternatives, un équilibre financier fragile mais stable 46,5 % et de grandes difficultés 38 %. Fin 2023, quatre des 48 épiceries alternatives interviewées avaient fermé (9 %).

La baisse du chiffre d'affaires par rapport à la période pré-pandémique était évaluée dans une fourchette



de 15 % à 30 %. Ce qui signifiait l'arrêt de mort des plus fragiles.

Florilège : « Nous avons perdu 20 % de notre chiffre d'affaires d'avant la pandémie. » « Le chiffre d'affaires a baissé d'environ 20 % par rapport au niveau prépandémique alors qu'il ne cessait d'augmenter. » « Le chiffre d'affaires est encore bon, mais 20 % en dessous de celui de 2012, notre année de référence. » « Nous avons enregistré une perte de 15 %. » « Comme pour tout petit commerce, on sent une baisse de 20 à 30 % selon les mois. » « La situation financière est compliquée. » « Honnêtement, je pense que je ne passerai pas l'hiver. »

Pour faire face, certaines épiceries ont pu réduire le temps de travail du personnel ou baisser les salaires : « Nous avons tous baissé nos salaires pour que la boutique tienne. » Mais par choix ou faute de pouvoir faire autrement, certains gérants et certaines gérantes n'ont baissé que leur seul salaire : « Mon chiffre d'affaires est bas. Je n'arrive même pas à me payer un salaire minimum par mois. Je touche 3400 francs. » « Les performances de 2021 ont été en dents de scie. [...] J'arrive à payer mes producteurs et mes employées, mais je ne me paie

pas encore. Je tourne à 12 francs de l'heure. C'est difficile de se verser un vrai salaire. » « J'ai besoin que la consommation reparte pour arriver à me payer. »

Les difficultés financières des épiceries alternatives depuis 2021 sont dues à une baisse de leur fréquentation et au fléchissement des achats moyens par personne. Alors que le confinement a drainé, en mars 2020, un afflux exceptionnel de personnes vers les épiceries, cet « engouement immense au départ » a fait long feu.

Après l'explosion du recours aux circuits courts au printemps 2020, le net recul de la demande, qualifié de « pente glissante », a eu des allures de douche écossaise : « On ne s'attendait pas à une telle chute après un premier confinement rempli de belles promesses. »

« Certains clients ne reviennent pas et les paniers sont moins remplis de manière générale. [...] La pandémie a gonflé artificiellement la clientèle et l'intérêt pour le vrac. Nous vivons un reflux. Toute la question est de savoir si cette baisse est passagère ou pérenne. [On] ne sait pas si notre chiffre redécollera. »

« La clientèle [est] fidèle, mais peu nombreuse. » « Moins de clients achètent moins. » « Une augmentation [de la clientèle] est souhaitée. » « J'ai vu des clients faire leurs courses en France. Et des pénuries se sont senties chez certains fournisseurs, ce qui a augmenté sensiblement les prix. »

Le vrac dans la tourmente

Presque la moitié des épiceries vrac (46 %) qui ont ouvert depuis 2010 ont fermé avant la fin 2023. Pourquoi cette fragilité spécifique ? Une large majorité des épiceries alternatives vendent au moins une partie de leur assortiment en vrac. Parmi elles, plusieurs constatent cette fragilité accrue. Les responsables d'épiceries vrac pensent que ce commerce souffre plus que les autres du recul des ventes. L'une affirme même que « la clientèle déserte le vrac ».

L'opinion ressort de tous les témoignages que la vente en vrac est source de plus de difficultés. Les clients et les clientes qui achètent en vrac doivent être bien organisé(e)s et équipé(e)s, anticiper leurs besoins, avoir plus de temps, notamment lors du passage en caisse du fait de la variété du matériel utilisé. Il leur faut

disposer de matériel de stockage à domicile, pour le transport et pour l'entretien de leur équipement. « Le vrac est un mode de consommation particulier, qui nécessite un changement d'habitudes [et] de l'anticipation plutôt qu'un achat compulsif. »

Un gérant estime le vrac « difficile pour les clients, notamment ceux qui ont un enfant ». La clientèle a parfois du mal à mesurer les quantités souhaitées, peut se retrouver avec trop peu et doit revenir plus rapidement au magasin, ou trop, ce qui pèse sur la logistique du stockage à domicile et sur la perception du prix, jugé plus élevé.

Le vrac est en effet réputé cher : « Un client vient parfois me dire qu'il ne comprend pas le prix alors qu'il a pris plus que de raison. » Et est désavantagé par l'affichage du prix aux 100 g qui demande des conversions au kilo pas faciles pour tout le monde. Si un client prend trop, cela affecte la logistique de l'épicerie, qui doit recommander plus vite. « En outre, le vrac entraîne certainement une fragilité, car il est peu cher, donc il rapporte aussi peu, demande beaucoup de contraintes techniques. »

Comme les achats en vrac concernent beaucoup de produits secs

moins périssables, ils sont moins fréquents. Les magasins spécialisés dépendent donc d'une clientèle plus vaste. Le vrac a pour autre inconvénient de réduire l'information disponible alors que les emballages sont le support à des informations auxquelles la clientèle est attachée.

Plusieurs témoignages attirent l'attention sur le fait que le vrac exige plus d'entretien et une hygiène plus rigoureuse, en particulier avec le bio, afin notamment d'éviter les mites. Il faut nettoyer régulièrement les silos et assurer un suivi millimétré : un silo aux trois quarts vide, par exemple, est délaissé.

En amont, la logistique liée aux achats en vrac génère un surcroît de temps. Les fournisseurs doivent être équipés pour livrer leurs produits avec le moins possible d'emballages, ce qui est ardu à trouver : il est « très difficile d'obtenir des produits non emballés dans du plastique, y compris lorsqu'ils sont destinés au vrac ». Se référant aux emballages présents dans la chaîne de valeur, une personne affirme : « Le vrac ne marche pas [...] et n'est pas si vrac

que ça. » Une autre explique ne pas s'être « étendue sur le marché du vrac, car il y a soit de grosses contraintes, soit des coûts [en termes de] plastiques invisibles pour le consommateur ».

Les fournisseurs doivent livrer leurs produits avec le moins possible d'emballages

Outre la recherche et la sélection de leurs fournisseurs, les épiceries vrac doivent investir dans un équipement ad hoc : silos, bocaux, boîtes, bidons, etc. Celles qui mettent la barre tout

en haut optent pour des silos en verre plus chers avec un risque de casse au moment de l'installation et du nettoyage. Il y a aussi le danger que les fournisseurs modifient leurs pratiques d'emballage, entraînant le besoin d'en trouver d'autres. Ce qui génère un surcroît de travail et de temps.

Trois épiceries participatives, Le Local à Nyon, Système B à Neuchâtel et Chez Emmy à Saint-Blaise ont mené une enquête interne pour connaître les attentes de leurs membres. Le vrac arrive à chaque fois après le bio et la proximité. Exemple : « Nos répondants achètent, par ordre d'importance, des produits locaux (souvent 80 %,

occasionnellement 20 %), des produits bio (souvent 70 %, occasionnellement 28 %) et des produits en vrac (souvent 40 %, occasionnellement 50 %, jamais 10 %). »

Une gérante constate : « Nous étions partis sur le tout vrac, puis nous nous sommes rendu compte que la demande était surtout locale et plus large que la simple idée de réduire les déchets. » Du coup, son offre est désormais composée à 70 % de vrac, le reste est emballé.

Critiques et autocritiques

Pour interpréter leurs difficultés, les gérants et les gérantes des épiceries alternatives ne sont pas avares en critiques qui n'épargnent presque aucun des protagonistes des circuits de l'alimentation.

Consommateurs et consommatrices

Vingt entretiens expriment le sentiment que les consommateurs et les consommatrices abandonnent les épiceries alternatives : « J'éprouve beaucoup de frustration à voir à quel point il est difficile d'aller au-delà d'un premier cercle de personnes conscientes et motivées pour faire

vivre cette épicerie et s'engager pour la transition. » « Je déplore surtout les clients qui disent qu'il est important que je m'accroche tout en allant se fournir à la grande distribution. » « Certaines personnes ne connaissent que la grande distribution et je ne sais pas comment les faire changer. » « Le souci, c'est que même si les épiceries ferment, il y aura toujours des sources d'approvisionnement pour la population. »

Les comportements de consommation sont souvent incompris. Vingt et un entretiens en font part : « Certaines personnes m'ont dit qu'elles allaient commencer à se serrer la ceinture avec l'augmentation des prix de l'énergie, ce que je trouve incohérent, car c'est nous qui en pâtissons. » Plusieurs personnes espèrent une « implication collective des citoyens dans [leur] épicerie et, plus globalement, pour la planète », veulent pouvoir « sentir que ces enjeux traversent la société », regrettent l'individualisme et le peu d'attention portée à l'écologie. « Les personnes sont moins éveillées et sensibles à l'écologie, au social, etc. » « Les loisirs ont pris une place plus grande. »

Onze épiceries voient cependant la principale explication à ces pertes

de clientèle dans « la diminution d'allocation des revenus des ménages à l'alimentation et l'augmentation des prix, en grandes surfaces notamment ». « Beaucoup de personnes ont revu leur budget alimentaire à la baisse avec les augmentations qu'il y a eu de toutes parts. » « Les gens ont pris l'habitude de rogner sur l'alimentation et leur santé, pas sur le reste. »

Grande distribution

La cible la plus stigmatisée est sans doute la grande distribution qui, en prétendant récupérer les valeurs des épiceries alternatives, les rend inutiles aux yeux du public. Dix-huit épiceries interviewées estiment les épiceries à la peine à cause « de la concurrence des grandes surfaces et de leurs campagnes de promotion pour le local, hypocrites et mensongères ». Cette « promotion dans l'espace public où l'on assiste à l'hégémonie des grandes surfaces » est jugée « inéquitable » et même « odieuse » lorsqu'elle rend « les petits commerces invisibles ».

Les publicités de la grande distribution sont qualifiées de « trompeuses » lorsqu'elles ne mettent en avant que des produits de qualité issus de circuits courts, à l'inverse de ce qu'on trouve massive-

ment dans ces magasins. Quelques-uns pensent « qu'il faudrait y remédier », car « la grande distribution favorise une alimentation de mauvaise qualité ».

« Je souffre de la concurrence de certaines épiceries qui font du greenwashing avec leurs noms (Kiss the Ground) et le client se laisse facilement duper ou ne veut pas voir. Il y a pour moi un souci de labels sur lesquels des personnes surfent. » Il faudrait carrément « évincer la grande distribution, qui profite d'une image de produits artisanaux chez elle alors qu'elle perpétue un modèle industriel ignoble qui détruit l'environnement et le tissu social ».

« La Migros nous a proposé une arcade dans ses locaux, mais j'ai refusé. Je refuse de correspondre à son image, juste pour avoir plus de clients. Ce que je veux, c'est de l'artisanat et j'ai bien compris le jeu des grandes surfaces. [...] Récemment, un artisan dont nous proposons la production s'est vu proposer de mettre ses produits en grande surface. Il a accepté, la grande distribution lui a demandé d'augmenter sa production en commandant plus, ce qui a nécessité plus d'investissement pour l'artisan. Tout ça pour que la grande distribution lui demande que le produit

soit moins cher, en le menaçant indirectement de ne plus rien lui commander. Comme l'artisan a investi et ne va pas jeter des milliers de produits finis, il n'a souvent pas d'autre choix que d'accepter. Je trouve ça horrible. C'est faire croire de travailler ensemble, pour en fait travailler seulement pour eux-mêmes. »

Grossistes

Les grossistes concentrent sur eux de nombreuses critiques. Exemple : Sur 19 personnes qui ont évoqué leur relation commerciale avec Bio Partner, sept ont dit leur frustration : « Travailler avec [ce] gros fournisseur, qui n'est pas que dans le local », implique de subir ses « soucis informatiques », l'absence de traçabilité des produits et d'« écoute de [nos] besoins ».

« Nous sommes très attachés à la traçabilité du produit. Une fois, Bio Partner avait modifié notre commande sans nous informer, croyant nous aider. Les endives suisses n'étant plus disponibles, ils nous ont mis des endives belges. Nous aurions préféré ne pas avoir ce produit s'il n'était pas disponible localement. »

Des épiceries s'organisent pour baisser le « nombre de commandes à réaliser pour éviter un supplément de 10 % » lors de la livraison en développant « une stratégie [...] pour commander assez à deux ». L'une d'elles déplore « qu'il revienne [à elles] de payer ce prix » et conclut : « Bio Partner est plus adapté aux grosses qu'aux petites épiceries. »

Une autre regrette que Bio Partner prélève « des marges hautes, exige de ses producteurs certaines quantités, participe à l'agrobusiness ». Et souhaite « avoir plus de producteurs locaux pour sortir de sa dépendance envers ce fournisseur ».

Les élus locaux disent nous soutenir, mais ils n'ont jamais passé le pas de la porte

Les épiceries alternatives se passeraient volontiers des services des grossistes. Mais cela est très difficile : « J'ai actuellement 140 petits fournisseurs, avec qui je m'entends très bien, surtout ceux

proches de moi avec qui j'ai soudé de solides liens. Aussi, je me fournis auprès de dix gros fournisseurs et si je n'avais pas ces dix-là, je devrais avoir mille [petits fournisseurs], je pense. Ils me sont donc très précieux. J'essaie le plus possible de soutenir la paysannerie. »



« 90 % de nos produits proviennent de petits producteurs, les 10 % restants de gros fournisseurs. Pour [ces derniers], nous appliquons une obligation de label. Nous sommes plus souples pour les producteurs locaux, car nous connaissons leurs modes de production. »

Médias

Certaines personnes disent leur désarroi ou leur colère à propos des médias : « J'ai collaboré avec [d'autres épiceries vrac] pour [les] contacter afin de sensibiliser à nos difficultés actuelles. » « L'objectif était de mieux faire connaître les magasins, de se rencontrer pour discuter de la baisse de fréquentation des magasins, pour in fine déboucher sur [la mise] en valeur [du] vrac. Le groupe a cherché à communiquer auprès des médias et seule une épicerie y est parvenue, avec ce reportage maladroit et mal préparé de la RTS contenant des informations erronées. » Il annonçait

en effet la fermeture d'une épicerie alternative, ce qui était faux.

« L'émission mensongère de la RTS a fait des dégâts, et il manquait surtout le contexte général dans ce mini-reportage, ce qui fait que les épiceries souffrent de ce genre de propos.

» Surtout qu'un nouvel article récent ne parle que de ce qui ne va pas plutôt que des nouvelles initiatives. Je les ai contactés pour parler de mon épicerie, mais ils ont décliné, sans doute n'est-ce pas assez sensationnaliste. » Plusieurs personnes fustigent ce qu'elles estiment être une recherche de sensationnalisme.

Le traitement médiatique génère un sentiment d'injustice : « Une aigreur est montée en moi après le Covid, certains ayant cru que le magasin avait fermé, croyant que seules les grandes surfaces étaient jugées essentielles. »

Politiques

Les politiques sont moins souvent mentionnées, mais lorsqu'ils le sont, c'est en général de manière peu flatteuse : « Tous les élus locaux disent nous soutenir, mais ils n'ont jamais passé le pas de la porte alors que la mairie est à côté. On aimerait plus de soutien des politiques. » « Au niveau politique, je ne m'attends à rien, car on est soutenu avec de belles paroles, mais les actes ne suivent pas. »

Plus généralement, il y a « un immobilisme à tous les niveaux ». Il est souvent mentionné que « la commune manque de ressources » pour soutenir les épiceries.

Lobbys agricoles

Les lobbys agricoles sont évoqués comme un « système [...] qu'il faut faire éclater ». « L'agriculture industrielle est partout et c'est dur de trouver des alternatives parfois. »

Épiceries participatives

Parmi les épiceries alternatives, il est parfois reproché aux participatives de créer une concurrence déloyale. « Les épiceries participatives, c'est un concept intéressant, mais tout travail mérite salaire et les charges de ces entités sont différentes, ce que je ne trouve pas tout à fait normal. » « Je ne souffre pas encore de la concurrence d'épiceries participatives. Mais ce sera bientôt le cas et je suis assez dégoûtée par leur approche. »

Ces mêmes épiceries participatives font aussi leur autocritique à propos de leur entre-soi. Plusieurs enquêtes internes révèlent « un niveau d'éducation [des membres] bien plus élevé qu'en moyenne en Suisse, mais des revenus moyens dans la médiane suisse », car ce type d'épicerie attire des personnes en général très formées, qui choisissent de travailler à temps partiel de façon à être disponibles pour s'engager dans de tels projets. Les membres des épiceries participatives sont « en majorité des trente-naires de la classe moyenne, voire supérieure ». « Nous voyons bien que nous faisons partie des privilégiés, que nous cultivons finalement un entre-soi. »

Productrices et producteurs

Au final, les seul(e)s qui ont échappé aux critiques lors des entretiens sont les productrices et les producteurs. Cependant, leur faible attention envers les épiceries alternatives a été relevée à plusieurs reprises lors des réunions que les **Artisans de la transition** ont organisées : au lieu de faire au moins une partie de leurs courses dans les épiceries alternatives, ils et elles privilégient les grandes surfaces, aux prix plus avantageux. Et quand une épicerie alternative ferme, leur premier souci, à entendre certains, est de trouver un nouveau débouché, si possible en vente directe.

Les épiceries participatives et le bénévolat

Les épiceries participatives ont mieux résisté à la mauvaise conjoncture, mais souffrent de leur dépendance à l'engagement bénévole pour fonctionner de manière efficace.

« Plutôt que d'avoir des membres qui viennent de loin, mais moins souvent », beaucoup se « centrent sur le quartier [...] pour mieux impliquer [leurs] coopérateurs [et] améliorer

leur fréquentation, car « moins venir ne signifie pas seulement moins de chiffre d'affaires, mais aussi moins d'investissement social [de la part] du coopérateur ».

Douze des 18 épiceries participatives interrogées (67 %) aimeraient que leurs membres s'impliquent plus : elles ont « besoin de plus d'engagement des coopérateurs », dépendent d'« une implication forte des personnes à [leur] projet et des membres à leur coopérative » et voudraient les voir « s'engager concrètement dans [leur] structure qui participe à la vie du village », « s'investir dans les tâches et acheter un peu plus ».

Beaucoup regrettent que « certains membres restent cramponnés à leurs trois heures par mois et s'arrêtent là » alors que « le coopérateur est la base ». Elles parlent d'« un vrai travail de sensibilisation et d'engagement à faire », car leur structure « vit par l'activité de ses membres » et « si chacun fait le minimum, cela ne suffira pas à pérenniser » l'épicerie.

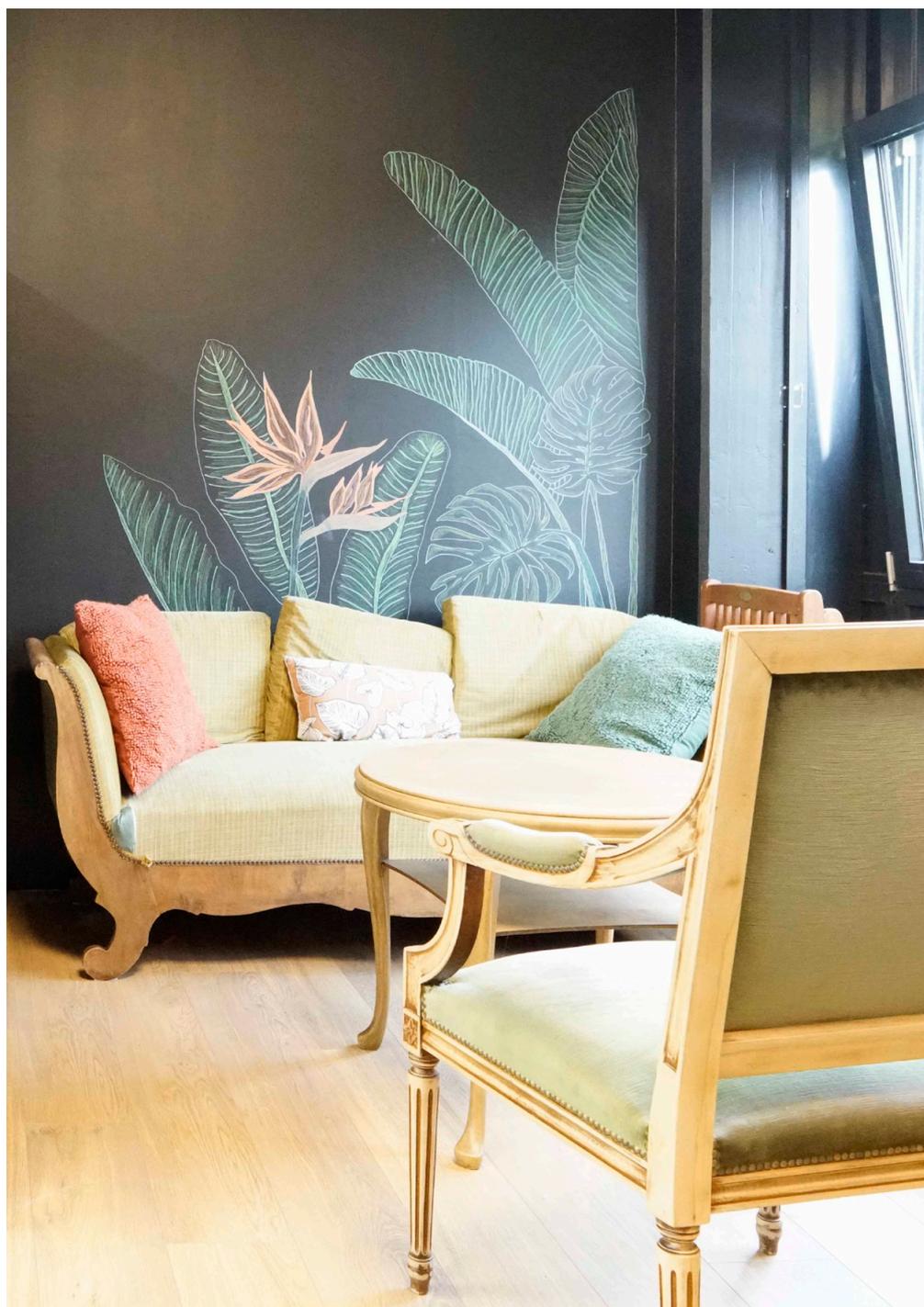
Pour celles qui ont choisi le modèle fermé, l'ouverture aux non-membres fait souvent débat. La crainte est qu'en modèle ouvert, « n'ayant pas

à s'occuper de la gestion, [les coopérateurs et les coopératrices] s'investissent peu ».

Ce témoignage d'un membre actif d'une épicerie participative en modèle ouvert est éloquent : « On va essayer de lutter contre l'inertie du mouvement bénévole qui est une sorte de semi-engagement assez frustrant. On sent qu'on perd des coopérateurs depuis la pandémie. Si, fin 2023, il n'y a pas de rebond de ce côté, nous prévoyons de changer de système, c'est-à-dire peut-être arrêter le système coopératif.

» Sinon, ce sera une augmentation des marges pour rester solvable. Je vois ici un problème de responsabilité qu'on retrouve dans les participatives fermées. Le manque d'implication est flagrant. Nous allons donc essayer de responsabiliser le plus de monde possible et améliorer la condition des coopérateurs dès que possible pour donner envie de rejoindre l'aventure et les remercier de leur engagement. »

« S'engager dans une épicerie participative demande du temps, de l'énergie, de respecter des horaires » et « les bénévoles sont trop fluctuants en termes de temps ». Ce modèle est tributaire d'un enga-



gement assumé, notamment pour « renouveler le comité » et il faut « sans cesse mobiliser les coopérateurs et [leur] courir après ». Il n'est d'ailleurs pas rare que l'engagement exigé débouche sur des claquements de porte de membres qui estiment qu'on leur en demande trop.

Il y a cependant des contre-exemples : Système B à Neuchâtel et Chez Emmy à Saint-Blaise ne souffrent pas d'un déficit d'engagement handicapant. Ce sont toutefois des exceptions qui confirment la règle.

Une autre limite est l'absence de mixité sociale génératrice d'entre-soi. Ce point est lié au fait que « les personnes aux plus faibles revenus manquent en général de temps. Comment pourraient-elles libérer deux ou trois heures par mois pour obtenir un petit rabais ? » La crainte « est que [ces épiceries] restent inabordables à certains ».

Sensibilisation versus engagement politique

Une raison d'être de nombreuses – 32 sur 48 – épiceries alternatives interviewées est d'être des supports pour sensibiliser « à une alimenta-

tion plus durable, à prendre soin de l'autre », « au vrac », « à l'écologie et au climat en proposant des produits locaux et de saison ». Une épicerie a ouvert en imaginant « un avenir sans pétrole pour pouvoir réfléchir à la meilleure façon de faire et de redynamiser le local et [aimerait] que d'autres puissent penser de la même manière ».

« J'ai repris une épicerie dans l'esprit de mettre [...] une petite pierre à l'édifice d'un avenir durable pour les gens qui vivent actuellement sur cette planète, mais aussi pour les enfants de l'avenir qui ont droit à un sol propre, à une alimentation saine qui ne les rend pas malades, à de la gentillesse, à de la reconnaissance, à tout ça. C'est cette envie d'équité et de justice à tous les niveaux qui m'a motivé. »

Treize des 48 épiceries interviewées disent vouloir changer de système alimentaire, dont neuf ne parlent pas de sensibilisation et voient dans l'épicerie alternative « un levier pour la transition » : « En créer une s'imposait à moi. Nous étions parmi les premières en Suisse à ouvrir un tel magasin. »

La communication numérique m'ennuie profondément

« Je voudrais participer à la construction d'un système alimentaire plus durable. » J'aimerais que « le secteur alimentaire change peu à peu », qu'il « contribue à un projet

de société humaniste alternatif au capitalisme et propose une alternative aux chaînes de distribution traditionnelles ». « La mise en place de circuits courts alimentaires avec des discussions

engagées d'un bout à l'autre de la chaîne [...] semble indispensable aujourd'hui. »

Les épiceries alternatives répondent selon une personne à un « réel besoin politique pour comprendre la dégradation des relations sociales et écologiques à l'échelle des quartiers et enrayer cette dynamique ». « On contribue à repolitiser la question de l'alimentation. »

Pour la plupart, cependant, la tâche est immense, et d'autant plus difficile à imaginer que la gestion de leur magasin les absorbe. Une personne pense que « l'Etat devrait intervenir lorsqu'on sait que l'alimentation représente 7 % des dépenses des ménages, c'est ridicule. Et on sait aussi que la moitié des personnes ne

choisissent pas les produits qu'elles veulent à cause du prix... Il y a un souci. »

Les avis sur la sensibilisation et le changement du système alimentaire révèlent un biais de genre : 66 % des personnes qui veulent changer le système alimentaire sont des hommes, qui ne représentent pourtant que 27 % des personnes interviewées. Et les personnes qui veulent en même temps sensibiliser et changer le système alimentaire sont toutes des femmes.

Divergences numériques

Les avis à propos du numérique diffèrent du tout au tout. Quelques épicerie alternatives fonctionnent sans numérique, avec des fiches de fidélité cartonnées pour les clients et inscrivent les prix sur les produits manuellement : « Je suis contre [la vente en ligne] et j'essaie de faire le moins possible avec [le numérique]. Je gère tout mon stock avec ma tête et je fais les commandes de mémoire ou en photo. Je ne veux pas d'un bipeur. Je trouve qu'on pousse loin l'optimisation alors que cela fait rarement gagner du temps. »

« J'ai acquis une machine à peser pour être très précise et faire sérieux auprès des clients. Je voulais que mon magasin inspire confiance. En vérité, je n'aime pas trop l'informatique. Je fais toutes mes étiquettes à la main. Elles permettent d'apposer ma signature, d'avoir un trait unique de référence. Je ne veux pas d'un magasin où l'on entend le bip-bip constant et où l'on passe vite dans les rayons. Pour les commandes, les personnes malades me contactent au besoin et on s'arrange. C'est en cas de force majeure. Je ne suis pas du tout réseaux sociaux, plutôt contre, mais pour le commerce, je suis un peu obligée. »

Si les épicerie participatives fermées peuvent se permettre de ne pas être présentes sur les réseaux sociaux, presque toutes les autres y sont actives. Parfois avec de la publicité ciblée. La plupart passent beaucoup de temps à chercher à « être visibles » sur internet.

Sur les 149 épicerie actives en Suisse romande fin 2023, seules 39 proposaient de la vente en ligne, dont 31 avec livraison à domicile et huit avec uniquement la livraison

au magasin ou dans quelques points fixes. Parfois parce que « l'e-commerce est le futur », le plus souvent avec « de grandes réticences » pour capter des clients » sans toujours voir les effets espérés.

Cela avec « une communication intense [sur internet], y compris avec des influenceurs et une campagne d'affichage ». « Le souci [...] est que la livraison repose sur des ressources gratuites », c'est-à-dire du temps. « La communication numérique m'ennuie profondément. Je préfère de loin le bouche-à-oreille. Je suis convaincu que c'est ce qui marche le mieux. »

Les rapports au numérique diffèrent énormément d'une épicerie à l'autre

Les rapports au numérique diffèrent donc énormément d'une épicerie à l'autre et même parfois au sein d'une épicerie.

Majoritaires, représentant une grosse moitié des 48 épicerie alternatives interviewées, les « anti » jugent « les habitudes numériques mauvaises pour les épicerie de quartier », « la société n'a pas besoin de ce genre de service », car les gens « s'habituent à commander en ligne » et « la vente en ligne est désastreuse pour [les épicerie, où elle entraîne] clairement une

chute d'affluence, [...] supprime de la clientèle ». Les épiceries alternatives « veulent du réel, le contact, pouvoir expliquer le produit ».

« Les seules actions en ligne concernent la communication sur les réseaux sociaux. Mais même cela est énergivore. » « J'essaie de faire le moins possible avec le numérique.

Nous sommes cependant présents sur les réseaux sociaux, car il est dur de ne pas y être aujourd'hui. » « Les réseaux sociaux sont un vecteur de promotion », « aident à être visibles ».

Pour les plus partagés, représentant un petit quart de l'échantillon des 48 épiceries alternatives interviewées, le numérique « n'a pas un

grand succès, mais rend service à quelques personnes ». « Nous réfléchissons à proposer la vente en ligne si cela peut en arranger certains plus tard, mais [sans] en faire une priorité. » La livraison à domicile peut se faire à condition d'« être plus accessible et inclusif » avec « une offre de livraison à vélo de ses produits aux membres qui ont du mal à se dépla-

Tableau 1. Des discours divergents à propos du numérique

	Anti	Partagés	Pro
Impact de la livraison sur la clientèle	Le numérique déstabilise les épiceries de quartier, fait baisser leur clientèle.	Le numérique rend service en incluant des personnes à mobilité réduite.	Le numérique amène une nouvelle clientèle.
Réseaux sociaux	Les épiceries sont des lieux de rencontres que le numérique détruit. Les réseaux sociaux sont énergivores et brisent le lien social.	Les réseaux sociaux complètent le bouche-à-oreille, sont des vecteurs de promotion. C'est une course à la visibilité à ne pas manquer.	-
Parts de marché	La consommation numérique détourne la clientèle des épiceries.	La livraison à domicile se justifie si la clientèle en a besoin et si elle est gérable.	Le numérique est un créneau qu'il faut investir avec son éthique avant que d'autres le fassent.
Energie demandée	Les livraisons requièrent beaucoup d'énergie. Le numérique est une charge de plus, pompe des ressources gratuites, le temps des gérants.	Le numérique n'est pas une priorité. Il impose une surcharge à laquelle il ne faut songer que si le commerce perd des clients. Il est possible de commander par téléphone.	Se développer en centrale de livraison est intéressant. La vente en ligne est rentable à partir d'une certaine échelle et dans des contextes particuliers.
Capitalisme de surveillance	La surveillance numérique fait perdre l'indépendance des épiceries alternatives.	Il faut éduquer au numérique à l'école pour apprendre à le maîtriser.	-
Indépendance	Le numérique entraîne des pannes et nécessite d'importants investissements.	Le numérique nécessite une certaine agilité pour ne pas perdre un marché.	-

cer ». Surtout « si le besoin est exprimé et gérable ».

D'autres ont hésité à se lancer, avant de « proposer la commande en ligne livrée à domicile ou avec « l'idée d'utiliser la plate-forme pour [se] faire connaître et créer des habitudes qui tendent vers une consommation directe au magasin ».

Certains trouvent « important que la gestion du numérique soit plus apprise à l'école, car il nous faut apprendre à faire avec sans se laisser faire ». Et prônent « une utilisation responsable du numérique » « contre un numérique débridé ».

Pour les « pro », qui représentent le dernier quart des épiceries alternatives interviewées, l'e-commerce est un « créneau avec [son] éthique alimentaire pour proposer une manière différente de consommer ». Il vaut mieux « prendre des parts de marché dès à présent plutôt que d'autres le fassent en proposant n'importe quoi ». Certaines « communiquent beaucoup sur les réseaux sociaux, y font « beaucoup de publicité, notamment sur Instagram, qui fonctionne particulièrement bien ». « Le site internet est une vitrine. »

Un lien entre une approche avant tout marchande, concurrentielle et pro-numérique serait logique, mais ne ressort pas clairement. L'omniprésence numérique et l'absence de réflexion collective sur ses conséquences expliquent sans doute plus simplement les postures pro-numériques. Certaines se lancent parce qu'elles s'y connaissent un peu en communication digitale. D'autres parce qu'elles sont désespérées. Le lien est donc plutôt faible.

Une majorité est plutôt anti-numérique, un quart partagé, un quart pour. Mais les choses sont en réalité bien plus complexes, car certaines épiceries ont plusieurs avis lorsqu'il y a plusieurs gérants (il y a parfois plusieurs positions dans un entretien).

Cette catégorisation schématique en pro, partagés et anti sert plutôt à mettre en avant la palette de points de vue à propos du numérique parmi les épiceries alternatives.

Travailler ensemble

Onze épiceries voudraient que les épiceries alternatives s'organisent pour travailler ensemble.

Plusieurs épiceries participatives pratiquent activement le partage d'informations pour soutenir la création d'autres épiceries participatives.

Pour que les épiceries alternatives soient plus fortes et puissent mieux défendre leur vision du système alimentaire, les entretiens ont été l'occasion de formuler des propositions, en général moins étayées que les critiques.

Quatre recommandent, pour se renforcer individuellement, de diversifier les revenus des épiceries avec une cuisine, un atelier de transformation, un café, un relais de la poste.

D'autres renvoient à des mutualisations et à des synergies :

- six proposent de structurer la logistique pour former des réseaux régionaux d'épiceries alternatives et développer des outils de simplification entre acteurs de la chaîne alimentaire à l'instar de D/clic terroirs, dans le Val-de-Ruz, dans le canton de Neuchâtel,
- une voudrait mutualiser les ressources des épiceries en procédant à des commandes groupées, des partages d'informations sur les ventes, etc.,



- deux voudraient travailler sur une économie sociale et solidaire en adoptant les paiements en monnaies locales,
- une voudrait changer de grands fournisseurs pour s'aligner avec des critères plus ambitieux,
- une voudrait créer un système de consignes uniformisé, avec des taxes sur les externalités négatives dans le secteur de l'alimentation,
- une voudrait militer pour un accès à la terre pour les nouveaux paysans,
- et une plaide pour expérimenter différents prix dans les épicerie : prix curseur (c'est-à-dire libre dans une fourchette de prix en incitant celles et ceux qui ont plus de moyens à payer plus), prix en fonction du salaire, etc. tout en favorisant l'accessibilité en diversifiant les gammes et en adoptant le régime des suspendus.

D'autres encore se tournent vers le politique de manière plus ou moins ambitieuse :

- onze aimeraient obtenir du soutien politique, recevoir des aides,

bénéficier d'une communication publique, être force de proposition aux niveaux communal et cantonal, mettre en place des initiatives ou des projets de développement spécifiques à la distribution alternative, obtenir une reconnaissance d'utilité publique,

- une voudrait que l'Etat intervienne dès lors qu'une personne sur deux ne peut pas choisir ce qu'elle veut à cause du prix,
- trois voudraient réfléchir aux liens institutionnels à instaurer pour avoir une meilleure transparence dans l'alimentation et aller vers une restauration collective la plus large possible.

Freins

Les épicerie alternatives sont cependant confrontées à de nombreux freins que les différents témoignages égrèment. Le premier, très terre à terre, est le loyer : « Il n'est pas facile d'avoir un loyer abordable. »

Il y a ensuite l'incapacité à rivaliser avec les publicités omniprésentes de la grande distribution. « La publicité constante des grandes surfaces

entre dans la tête des gens facilement alors qu'il nous faudrait des années pour avoir le même impact. »

Convaincre de moins ou de ne plus fréquenter les grandes surfaces pour aller dans les épicerie alternatives se heurte aussi à « la difficulté de changer les habitudes ». « Les gens ne sont pas prêts concrètement au changement. [Ils le sont] en théorie oui, pas en pratique. »

La « réputation d'avoir des prix élevés » et d'être des lieux où l'on ne trouve pas les mêmes produits qu'en grande surface » est jugée très nuisible aux épicerie alternatives.

Le flot de tâches dans l'épicerie et le « manque de temps » qui en résulte sont un frein à la capacité de s'engager, a fortiori au-delà de la dimension purement commerciale de l'épicerie.

Le manque de « coopération et de synergies entre les épicerie » et de solidarité entre les différents maillons de la chaîne alimentaire est parfois signalé, notamment les fermes qui privilégient la vente directe : une épicerie le mentionne.

Sur ce thème de la coopération, six épicerie se disent sceptiques « qu'on puisse faire quelque chose tous ensemble » et « avoir une vraie résonance dans la population, qui est un peu frileuse en ce moment ».

Convaincre de moins fréquenter les grandes surfaces se heurte à la difficulté de changer les habitudes

Une personne ne cache pas son pessimisme : « Après quatre années passées au syndicat de défense professionnelle agricole Uniterre, mon constat est que

nous sommes trop peu à vouloir faire mieux. L'humain est le seul animal de la planète qui court à sa perte. »

Une personne cite la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP) pour souligner l'importance de ne travailler qu'avec des épicerie alternatives qui partagent les mêmes valeurs. Au sein de la FRACP, « tous ceux qui vendent des paniers se réunissent, y compris ceux dont cela ne représente que 5 % de l'activité. La dynamique est donc bloquée essentiellement par de gros producteurs ».

Ce risque existe pour les épicerie alternatives, car certaines ont une démarche concurrentielle assumée.

Et les 13 qui veulent changer le système alimentaire ne sont certainement pas là pour simplement tirer leur épingle du jeu dans le marché de l'alimentation « en répondant à la demande de qualité et en cultivant cette niche », mais pour promouvoir une autre distribution.

Le risque inverse existe aussi, c'est-à-dire que les épicerie les plus engagées ou les plus alternatives, dont certaines participatives, se replient sur elles-mêmes. D'autant plus que ce type d'épicerie se voit parfois reproché de générer, avec le recours au bénévolat, une concurrence déloyale.

La discussion qui suit développe des analyses et formule des propositions susceptibles d'aider à surmonter ces difficultés et d'enclencher une coopération fructueuse. ●

Plaidoyer pour les épiceries alternatives

Les analyses proposées dans cette discussion sont destinées en tout premier lieu aux gérantes et aux gérants d'une épicerie alternative et à leur communauté, ainsi qu'à toutes les personnes qui... mangent. Manger est bien plus qu'une fonction physiologique ou un moment convivial. Qu'on en ait conscience ou non, les conditions agronomiques, écologiques et sociales dans lesquelles ce qu'on met dans sa bouche a été produit mettent en relation avec une certaine conception des sols, de l'eau, de la biodiversité, des territoires et des humains qui y vivent.

Il est facile d'ignorer ces relations, de ne pas s'interroger sur leurs bienfaits ou leurs méfaits. Pourtant, le faire est utile, car ces relations se détériorent gravement depuis plusieurs décennies et les moyens de faire beaucoup mieux sont légion. Cette discussion envisage la manière dont les épiceries alternatives pourraient contribuer plus encore qu'elles ne le font aujourd'hui aux efforts à fournir pour améliorer ces relations.

Essor et diversification des épiceries alternatives en Suisse romande

Malgré la pandémie de SARS-CoV-2 en 2020 et la baisse durable du pouvoir d'achat des ménages à partir de 2021, les épiceries alternatives étaient, fin 2023, près de quatre fois plus nombreuses en Suisse romande qu'en 2010. Durant cette période, une partie nettement plus grande de la population s'est tournée vers ces commerces de proximité pour se nourrir, au moins en partie. Les temps difficiles, en 2022 et 2023, n'ont que très partiellement érodé la présence nettement accrue des épiceries alternatives dans l'espace public depuis quelques années.

Cela signifie que des dizaines de personnes aux idées proches, mais différenciées ont simultanément vu dans le commerce de détail un moyen d'influencer l'approvisionnement alimentaire en faveur des petites fermes locales aux pratiques agroécologiques, de la transformation artisanale et de la lutte contre les emballages et les déchets, parfois en impliquant des dizaines, voire des centaines de personnes dans le fonctionnement de leur épicerie.

En plus d'avoir presque quadruplé de 2010 à 2023, les épiceries alternatives romandes se sont diversifiées. Cette soudaine progression et créativité rappellent celle, quinze ans plus tôt, de l'agriculture contractuelle de proximité¹. Lorsque, à partir de 2003, les paniers contractuels ont commencé à se multiplier, le concept n'était pas nouveau en Suisse romande. Les Jardins de cocagne existaient à Genève depuis 1978, La Clef des champs dans le Jura depuis 1982. Mais malgré leur pertinence, les initiatives pionnières ne font des émules que si elles touchent un profond ressenti dans la population.

Avec les épiceries bio et les épiceries vrac, ce profond ressenti s'est exprimé à partir de 2016. Avec les épiceries participatives, il s'est manifesté à partir de 2018. La première épicerie vrac tournait depuis dix-sept ans et une épicerie participative depuis onze ans en Suisse romande lorsque ces deux modèles ont été soudainement répliqués dans toute la Suisse romande. Quant aux épiceries bio, elles avaient près d'un siècle d'existence lorsque leur nombre a presque doublé en quelques années.

¹ LaRevueDurable. Des initiatives tentent de rapprocher paysans et consommateurs, LaRevueDurable n°6, juillet-août-septembre 2003, pp. 54-58. LaRevueDurable. L'agriculture contractuelle de proximité se porte bien en Suisse romande, LaRevueDurable n°20, avril-mai-juin 2006, pp. 58-59.

Quelles cordes sensibles ces différents types d'épicerie alternatives ont-elles subitement fait vibrer en Suisse romande ? Les entretiens avec les gérantes et les gérants de 48 épicerie alternatives renseignent sur les motivations des personnes qui les créent et les gèrent : leurs convictions et leur éthique les amènent à refuser de subir un système alimentaire qui fait du tort à la Terre et à ses habitants et à penser que s'impliquer dans la distribution est un moyen d'agir pour lutter contre ses maux. Elles sont portées par l'espoir que suffisamment de personnes viendront faire prospérer leur épicerie.

Pour leurs gérantes et leurs gérants, ces épicerie sont une façon, à leur échelle, de rompre avec le système alimentaire industriel, en premier lieu en offrant une alternative à son maillon central particulièrement honni, la grande distribution, et de défendre, par cet acte concret, des valeurs écologiques, sociales et humanistes. En particulier, ils et elles veulent soutenir les petites fermes locales en agroécologie.

Des Alpes au Jura, du Léman à l'Ajoie, l'un de leurs buts principaux est d'augmenter les débouchés pour les fermes et les ateliers de transformation proches qui produisent des denrées alimentaires de qualité. Une épicerie alternative est aussi un moyen d'animer, dans l'espace public, un lieu propice aux rencontres, à la vie de quartier ou de village, qui crée du lien et fait de la durabilité du système alimentaire un sujet central de discussion.

Pertinence des épicerie alternatives

La présence fortement accrue des épicerie alternatives en six ans, de 2016 à 2021, dans l'espace public romand a enrichi ce territoire. En plus de procurer un surcroît de débouchés à des centaines de fermes et d'ateliers artisanaux de transformation et de nourrir, au moins en partie, des milliers de familles, leurs apports sont surtout qualitatifs, en ce qu'elles :

1. filtrent leur assortiment avec des critères éthiques quant à leur provenance, modes de production ou de fabrication, et rémunération le long des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs², ce qui réduit la charge mentale des mangeurs et des mangeuses ;
2. maintiennent des territoires vivants en donnant la priorité aux fermes en agroécologie dans leur pourtour géographique et aux ateliers de transformation artisanaux qui travaillent avec les produits de ces fermes ;
3. garantissent la transparence sur les marges justifiées et raisonnables qu'elles pratiquent ;
4. évitent le gaspillage alimentaire ;
5. luttent contre les emballages ;
6. assurent un contact privilégié avec la clientèle, lui offrent la possibilité de poser autant de questions qu'elle veut sur leurs choix et leurs contraintes, reliant ainsi le monde paysan au monde des consommateurs et des consommatrices ;
7. fournissent des conseils personnalisés, parfois diététiques – présents dès les premières épicerie bio et toujours d'actualité chez certaines d'entre elles ;

2) LaRevueDurable. Forces et vertus des épicerie alternatives, LaRevueDurable n°70, à paraître début 2025.



8. luttent contre l'individualisme, le désengagement et l'aliénation numérique, notamment en faisant circuler des informations sur le tissu culturel et associatif local ;
9. en bref, donnent la priorité à d'autres critères que le profit obtenu sur le dos d'autres protagonistes des circuits de l'alimentation tout en veillant à trouver un équilibre pour assurer leur pérennité économique ;
10. défrichent et rendent visibles de nouvelles manières de produire et de consommer – bio, vrac, local – et contribuent à en faire de nouvelles normes ;
11. ont, in fine, un pouvoir normatif en montrant qu'on peut, jusqu'à un certain point, faire vivre des circuits alimentaires avec une autre éthique que la norme dominante ;
12. enrichissent les « paysages alimentaires » de leurs produits sains alors que les comportements de consommation dépendent beaucoup de l'offre.

Toutes les épiceries alternatives ne sont pas irréprochables sur tous ces plans. Et leurs gérantes et gérants n'ont pas toutes et tous le même niveau d'exigence. Mais peu ou prou, cette liste dessine leur ADN, leur raison d'être.

Par exemple, hormis les coopératives de productrices et de producteurs qui se fournissent chez leurs membres, toutes seraient comblées si elles pouvaient augmenter la part de leur approvisionnement local sans faire fuir leur clientèle. Car si elles privilégient les critères de proximité et de saisonnalité, presque toutes font des entorses pragmatiques à leur respect pour pouvoir proposer toute l'année certains produits exotiques jugés incontournables, comme les bananes et le chocolat.

Autre exemple : là encore hormis les coopératives de productrices et de producteurs qui vendent les produits de leurs membres, la plupart sinon toutes les épiceries alternatives aimeraient pouvoir augmenter la part de leur approvisionnement en provenance directe des fermes et des ateliers de transformation qui satisfont les critères de qualité qu'elles recherchent au détriment des grossistes dont elles jugent les pratiques souvent trop en décalage avec leurs idéaux. Cela engendrerait cependant des difficultés logistiques qu'elles ne pourraient pas surmonter seules.

Plus généralement, la volonté de cultiver ce qui fait leurs qualités est souvent percutée par d'inévitables difficultés pratiques, parfois aiguës, avec lesquelles il

leur faut composer. Aussi, alors que la conjoncture est devenue plus difficile pour les épiceries alternatives et, plus généralement, pour les circuits courts alimentaires artisanaux collectifs, *le moment paraît bien choisi de mettre en avant leur précieuse contribution à la mise en place et à la consolidation de ces circuits et de réfléchir aux moyens de soutenir leur action.*

Les personnes magnifiques qui animent les épiceries alternatives voudraient, à leur échelle, embellir le monde, résister à son entropie, le rendre plus juste et soutenable. Mais malgré tout l'enthousiasme qu'elles mettent dans ces lieux et leur récente progression, la grande distribution, en particulier les hard discounters et, de plus en plus, le commerce en ligne³ captent l'essentiel du commerce de détail alimentaire. Et l'industrialisation insoutenable du système alimentaire continue de plus belle.

Une majorité de Suisses et de Suissesses se dit concernée par l'écologie et la durabilité. Pourtant, même si des milliers de personnes en plus se sont mis à fréquenter ces lieux durant la seconde moitié des années 2010, l'immense majorité continue de les boudier. Pourquoi fréquentent-ils et elles si peu ces lieux qui défendent si concrètement et si ardemment des valeurs aussi importantes ? ●

Obstacles systémiques

Si l'on veut que les épiceries alternatives puissent mieux faire vivre leurs idéaux et respecter leur éthique, une première voie est d'identifier tout ce qui peut motiver, stimuler, encourager plus de personnes à y faire leurs courses. Pour cela, mettre en exergue la liste de leurs atouts dressée plus haut est une piste évidente à suivre.

Il importe cependant aussi, et certainement plus encore, d'identifier conjointement les puissants freins et blocages structurels qui dissuadent et même interdisent à des pans entiers de la population de fréquenter les épiceries alternatives, et de trouver des moyens de lever ces obstacles, au moins en partie. Il est crucial d'examiner tout ce qui démotive, inhibe, décourage, voire franchement empêche de faire ses courses dans des épiceries alternatives. Voici une liste, sûrement pas exhaustive, de phénomènes généraux néfastes à leur rayonnement :

1. leur invisibilité et leur mauvaise image dans la population au-delà d'une petite minorité convaincue ;
2. la course structurelle aux coûts et aux prix les plus bas pour les denrées alimentaires ;
3. le consumérisme comme philosophie, mode de vie et thérapie dans un monde déboussolé ;
4. la captation numérique.

3) Office fédéral de l'agriculture. Rapport spécial sur certains marchés agricoles et alimentaires suisses, Berne, 2021 ; Office fédéral de l'agriculture et Fibl. Bulletin du marché bio, mars 2023.

Relative invisibilité et faible capital de sympathie

En mettant en avant la très forte progression des épiceries alternatives de 2010 à 2023 (+ 272,5 % en quatorze ans), cette enquête soulève d'emblée une énigme : pourquoi une tendance aussi claire et inattendue a-t-elle pu passer inaperçue ? N'aurait-elle pas dû déclencher un intérêt à la hauteur de la surprise qu'elle représente et de la volonté qu'elle révèle ?

Comment comprendre que l'attention médiatique ne se soit pas penchée sur la nette poussée de ces épiceries tout en ne manquant pas, en revanche, de déceler, à partir de 2021, la vague incomparablement plus faible de fermetures ? Comment se fait-il qu'absolument tout le monde, aujourd'hui, pense que les épiceries alternatives sont en pleine régression alors que le relatif recul – ou ajustement – postpandémique a fait suite à un phénomène inverse bien plus marqué ?

Phénomène invisible

Ce biais dans le traitement de l'information sur l'évolution des épiceries alternatives laisse croire que les épiceries alternatives, dans le contexte difficile actuel, sont en perte de vitesse. Les données des **Artisans de la transition** montrent que cela n'est vrai qu'à la marge d'un phénomène contraire plus important sur le temps plus long : fin 2021, elles n'avaient jamais été aussi présentes en Suisse romande. Celles qui ont fermé entre 2010 et 2023 avaient, en très grande majorité (85 %), ouvert depuis 2010. Et si les plus anciennes ont mieux résisté (seul un quart a fermé entre 2010 et 2023), il n'en reste pas moins que les

deux tiers de celles qui ont ouvert depuis 2010 étaient toujours là fin 2023.

En passant à côté de la forte hausse du nombre d'épiceries alternatives de 2016 à 2021 en Suisse romande, en s'arrêtant sur leur reflux limité à partir de 2021, la couverture médiatique a donné une image faussée de leur dynamique, causant peut-être du tort à ces acteurs socio-économiques et aux fermes et aux ateliers de transformation qui les fournissent.

Leur profonde pertinence est passée inaperçue

Une première raison susceptible d'expliquer l'invisibilité relative des épiceries alternatives est la difficulté objective qu'il y a à relever, au milieu d'une actualité abondante, la soudaine mul-

tiplication de ces commerces. Aucune institution n'a semble-t-il documenté cette évolution ni signalé qu'il y avait là quelque chose qui mérite qu'on s'y arrête. La recherche académique sur les épiceries alternatives est quasi inexistante en Suisse et aucun observatoire ne suit leur présence ni leur évolution dans le tissu économique helvétique : sauf erreur, le présent rapport est le premier effort détaillé pour faire le bilan de cette présence et de cette évolution en Suisse romande.

De toute évidence, la profonde pertinence des épiceries alternatives est passée inaperçue à tous les niveaux de la société. La question est pourquoi : pourquoi la création soudaine de toutes ces épiceries alternatives est-elle passée sous les radars de la discussion publique ? Pourquoi ce désintérêt pour l'apparition d'initiatives bottom-up si significatives dans leur volonté d'atténuer les maux du système alimentaire industriel et de lui ouvrir de nouveaux horizons ?



Il est vrai que pour des yeux non avertis, ces épicerie-ries ont un très faible attrait : quoi de plus banal, a priori, qu'une épicerie de quartier ? L'actualité est si riche en événements en tous genres et en innovations technologiques échevelées qu'il faut avoir de fortes raisons de prêter suffisamment attention à des entités en apparence aussi anodines pour remarquer leur progression.

Et puis, seconde raison forte, même au pic de la présence des épicerie alternatives en Suisse romande, en 2021-2022, leurs ventes cumulées, bien que non négligeables pour les milliers de fermes qui les fournissent et les milliers de familles qu'elles nourrissent, restaient marginales au regard du volume total de ventes du commerce de détail alimentaire.⁴

Si le seul prisme pour s'intéresser aux épicerie alternatives est leur poids économique, alors elles sont bien évidemment à des années-lumière de pouvoir se hisser au niveau de la grande distribution. Fin 2023, la totalité des 149 épicerie alternatives devait employer environ 200 personnes équivalent temps plein en Suisse romande. Autant dire une goutte d'eau perdue dans l'océan des emplois que la grande distribution procure (voir plus bas).

La puissance de la grande distribution est telle que la discussion publique se focalise sur les deux géants orange, Coop et Migros, et les trois hard discounters Denner, Aldi et Lidl. Les circuits courts alimentaires artisanaux collectifs sont évincés du paysage et le système alimentaire, dépouillé de sa richesse et de sa complexité, ramené à un simple face-à-face entre David – les

4) Ibid.

fermes considérées dans leur globalité indifférenciée – et Goliath – la toute-puissante grande distribution.

Les épiceries alternatives et les circuits courts alimentaires artisanaux collectifs

Il existe pourtant encore des fermes qui ne travaillent ni avec la grande distribution ni avec l'industrie agro-alimentaire. Si elles sont capables d'une telle indépendance, c'est souvent parce qu'elles ont pris en charge une partie de la transformation et pratiquent la vente directe, et surtout parce qu'elles ont tenu à rester insérées dans ce qui subsiste des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs, dont les épiceries alternatives sont une pièce importante.

Outre des épiceries alternatives, ces circuits incluent des ateliers de transformation (abattoirs, moulins, laiteries, pressoirs, distilleries, traiteurs), des cuisines collectives (de restaurants et de crèches notamment) et des mangeuses et des mangeurs qui font le choix de privilégier les produits des fermes qui travaillent en circuits courts sans toujours avoir conscience de l'importance des réseaux d'actrices et d'acteurs dans lesquels elles s'insèrent.

Ainsi, pour réussir à remarquer la présence des épiceries alternatives et à apprécier leurs vertus, il faut casser le formatage qui consiste à ne voir que deux pièces du puzzle – des fermes et des grands distributeurs – et à restreindre la discussion à un bras de fer inégal entre elles.

Ce sont les circuits courts alimentaires artisanaux collectifs dans leur ensemble, au sein desquels les épiceries alternatives occupent une place dont l'importance

est insuffisamment reconnue, qui doivent prospérer et qu'il faut protéger – pas seulement les petites fermes sur lesquelles tous les projecteurs en quête d'alternative tendent à se braquer.

Lorsqu'on prend en considération les dynamiques territoriales qui relient les différents maillons des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs, les épiceries alternatives apparaissent uniques et irremplaçables en tant que lieux « carrefours » où les acteurs et les actrices de ces circuits ont l'occasion de se croiser, d'échanger et de coopérer.

Tant qu'on ne saisira pas que, au-delà d'un très petit nombre, les fermes ne pourront pas résister à la poursuite de l'industrialisation du système alimentaire sans les autres maillons de ces circuits, qui doivent être solides pour pouvoir coopérer et être solidaires, les épiceries alternatives risqueront au mieux de rester invisibles, au pire d'être perçues comme des intermédiaires indésirables, de ne susciter qu'indifférence et mépris.

Non-réciprocité

Il est d'ailleurs frappant de constater à quel point les gérantes et les gérants des épiceries alternatives, très sensibles aux impacts négatifs du système alimentaire industriel sur l'agriculture et sur les pratiques alimentaires, veulent soutenir les petites fermes qui échappent encore en partie aux filets de l'industrialisation. Et à quel point la réciproque est beaucoup moins claire : sauf exceptions – il est vrai parfois remarquables ! –, les épiceries alternatives ne font pas l'objet d'une sympathie comparable de la part de ces fermes qui, au lieu de les choyer comme des alliées, voient souvent en elles des intermédiaires dont elles apprécieraient pouvoir se passer.

Le fait est que les petites fermes, pour lesquelles les épiceries alternatives s'emploient à assurer des débouchés, valorisent peu ces commerces. Le sentiment est plutôt que si cela était possible, elles écouleraient l'intégralité de leur production directement dans leur ferme ou sur les marchés, via des paniers contractuels et, puisque ces paniers montrent des signes d'essoufflement pour la première fois depuis le début des années 2000, de plus en plus via des dispositifs numériques. Le salut, par tous les moyens, résiderait dans la vente directe !

Il y a pourtant de quoi douter que la préservation d'un maximum de petites fermes puisse reposer sur leur prise en charge de la transformation, de la vente et de la digitalisation du commerce.

Le premier parti pris de ce rapport est de juger irremplaçable la présence d'épiceries alternatives dans les quartiers et dans les villages en tant que lieux de valorisation des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs. Et dès lors que ces épiceries mettent en avant le travail des fermes locales en agroécologie, il serait légitime qu'elles soient associées au capital de sympathie dont ces fermes, à juste titre, bénéficient.

Changer d'image et coopérer

*Là est la première proposition des **Artisans de la transition** : pour augmenter l'intérêt pour les épiceries alternatives, il est possible d'améliorer leur image non seulement en mettant en avant leurs vertus, dont une longue liste a été donnée plus haut, mais en les considérant aussi, ensemble avec les petites fermes en agroécologie, les unités de transformation artisanales*

et la restauration collective qui travaillent en circuits courts, comme des maillons essentiels de ces circuits, qui doivent coopérer pour assurer la prospérité de l'ensemble de leurs composantes, et donc de chacune d'elles.

*Comme en diplomatie, il est bien sûr compréhensible qu'aux yeux des fermes, l'intérêt des épiceries alternatives se mesure à leur poids, en l'occurrence commercial : plus elles réussiront à attirer des clients et à écouler leurs produits, plus elles retiendront leur attention. Or, pour augmenter leur succès commercial, les **Artisans de la transition** font l'hypothèse qu'elles doivent coopérer pour élaborer des stratégies communes : c'est leur deuxième proposition.*

Et pour bien coopérer, il leur faut commencer par reconnaître et préciser le noyau de valeurs et de convictions qu'elles partagent. Puis, sur ce socle commun, développer et animer ensemble une communication à destination de tous les publics – y compris des autres maillons des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs – qui explique ce qu'elles apportent de plus par rapport aussi bien à la vente directe qu'à la grande distribution et pourquoi il est dès lors pertinent de les fréquenter.

Sans ce travail de fond, le risque est qu'elles se contentent de promouvoir leurs intérêts commerciaux immédiats sans hauteur de vue, se limitent à mettre en avant telle ou telle promotion ou tel produit phare au gré des opportunités.

Reconnaître et préciser leur noyau de valeurs et de convictions



Coopérer veut ensuite dire s'organiser pour mutualiser des services, en particulier leur politique d'achat et leur logistique, afin de diminuer leurs coûts et les émissions de CO₂ qu'elles génèrent. Et créer des synergies entre elles et avec les autres protagonistes des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs.

Cette communication commune, ces mutualisations et ces synergies représentent un chantier considérable. Pour penser ce chantier de manière aussi construite et complète que possible, pour poser leur vision et le socle de valeurs et de convictions centrales qu'elles partagent, *la troisième proposition programmatique de ce rapport est de s'appuyer sur la conception de l'agriculture paysanne qui a été pensée et élaborée, en France, par le syndicat agricole la Confédération paysanne afin de créer une culture partagée au sein des circuits courts alimentaires qui fasse justice à chacune de leurs composantes dans une perspective cohérente.*

Cette troisième proposition est approfondie plus bas, une fois les trois autres freins structurels à l'essor des épiceries alternatives passés en revue.

La course structurelle aux prix les plus bas pour les produits alimentaires

Le démantèlement des circuits courts artisanaux collectifs à partir de la seconde moitié du XX^e siècle a pour origine la recherche permanente, inhérente au système alimentaire industriel et à la logique économique qui l'enserme, de nouveaux moyens organisationnels et technologiques d'augmenter la productivité tout en baissant les coûts de production. Cette recherche constante de baisse des coûts de production, notamment en diminuant les besoins en main-d'œuvre, est le deuxième grand frein structurel qui nuit aux intérêts et à la fréquentation des épiceries alternatives.

Coûts élevés et prix cassés

En plus de provoquer « la fin des paysans »⁵ et l'essor des maladies de civilisation⁶, ce fondement industriel et économique détruit les bases biogéochimiques de la vie dont les humains dépendent : les sols, le climat, l'eau, les grands cycles du phosphore et de l'azote et

5) Henri Mendras. *La fin des paysans*, Paris, SEDEIS, 1967 ; A. Colin, 1970.

6) André Cicoellella. *Toxique planète, Le scandale invisible des maladies chroniques*, Seuil, Paris, 2013.

la biodiversité. L'industrialisation systématique du système alimentaire en fait l'une des plus importantes sources du changement climatique et de l'insoutenabilité générale⁷.

Pour remplir sa mission, un Etat véritablement garant du bien public chercherait, sur la base de ces faits abondamment et depuis longtemps documentés, à donner une autre orientation au système alimentaire, à établir de nouvelles règles pour mettre cette réorientation sur les rails.

Mais d'énormes forces politiques s'opposent à cette évolution, à commencer par une partie très active du milieu agricole lui-même. Au Parlement fédéral, qui se distingue par son caractère de milice⁸ et où le milieu agricole est surreprésenté (alors que l'agriculture représente 2,5 % des emplois en Suisse, un conseiller national sur dix est agriculteur)⁹, ces forces se cristallisent autour de l'Union suisse des paysans. Ensemble avec ses alliés politiques, cette faïtière de la défense professionnelle agricole majoritairement représentée fait de la compétitivité de l'agriculture helvétique sa priorité.

Dans ces conditions, les épiceries alternatives, qui valorisent une production et une transformation artisanales coûteuses en main-d'œuvre locale, sont largement condamnées à faire précisément ce qu'on leur reproche, c'est-à-dire à ne nourrir qu'une frange privilégiée de la population.

Le pouvoir de la grande distribution repose sur la rationalisation maximale des coûts fondée sur la consommation de masse, d'énormes volumes de vente, une logistique centralisée à très grande échelle qui inclut

la transformation, des supermarchés partout présents, une publicité multicanaux – journaux, espaces en plein air, cinéma, internet – de tous les instants et des offres promotionnelles constantes : certains produits sont éternellement en promotion !

Les grands distributeurs profitent de leur pouvoir économique pour tirer vers le bas les prix des produits qu'ils achètent aux productrices et aux producteurs et proposer, malgré leurs très hautes marges – en particulier sur les produits bio^{10,11}, produits phares des épicerie alternatives –, des prix relativement bas à la vente sur lesquels les épicerie alternatives ont beaucoup de mal à se caler.

En conséquence, une majorité de la population pense que les épicerie alternatives ont surtout vocation à répondre à la demande de publics au pouvoir d'achat élevé. En misant sur des produits bio locaux et artisanaux, il est en effet très difficile, voire impossible aux épicerie alternatives d'être aussi bon marché que les commerces qui adhèrent sans états d'âme à l'incitation structurelle permanente à tirer partout les prix vers le bas et les profits vers le haut.

7) FAO et OCDE. Environmental Sustainability in Agriculture 2023, November 2023.

8) Steven Eichenberger, Andrea Pilotti, André Mach, Frédéric Varone. Parlement de milice et groupes d'intérêt (1970–2010). Professionnalisation et diversification des liens d'intérêt ? Annuaire suisse d'histoire économique et sociale 31, 2016, pp. 185–202.

9) RTS. Le lobby paysan est plus puissant que jamais au Parlement fédéral, La Matinale, lundi 20 novembre 2023.

10) Mathias Binswanger. Analyse von Produzenten und Konsumentenpreisen Schweizer Grossverteiler. Konventionell und Bio im Vergleich, Eine Recherche der Fachhochschule Nordwestschweiz im Auftrag des Vereins Faire Märkte Schweiz (FMS), Olten, jeudi 5 octobre 2023.

11) Jean Busché, Sandra Imsand. Omerta dans le maraîchage : les raisons de la colère, FRC, mercredi 5 octobre 2022.

Incompatibilité fondatrice

Quels que soient les efforts des épiceries alternatives pour rester accessibles, leur éthique et leur démarche critique sont intrinsèquement incompatibles avec la course structurelle aux prix des denrées alimentaires les plus bas. Si elles veulent que le public saisisse beaucoup mieux leur intérêt, il paraît essentiel qu'elles fassent leur ce constat fondateur et réfléchissent à partir de là.

Or, toutes les épiceries alternatives ou presque soulignent au contraire haut et fort qu'à qualité égale, elles ne sont pas plus chères, voire parfois moins chères. Nombre de leurs animateurs et animatrices renvoient aux études, souvent à leurs propres enquêtes, qui révèlent que sur leurs gammes, elles font jeu égal avec les grandes surfaces.¹²

Mais s'il est vrai que les épiceries alternatives sont, essentiellement grâce à leurs marges raisonnables, souvent capables de faire aussi bien, voire parfois mieux que la grande distribution dans le registre du haut de gamme, le plus gros de la population, que ce soit par choix ou par contrainte, n'achète pas du haut de gamme.

Privilégier le haut de gamme pour se nourrir est un choix fort, qui va à contre-courant de la tendance à transformer en norme le présumé erroné qu'il est bienvenu de contracter la part du budget des ménages consacrée à la nourriture à la portion congrue – 7 % en moyenne en Suisse¹³ – et de dépenser ainsi le moins possible pour l'activité la plus vitale de toutes, manger. Nombre de personnes qui ne fréquentent pas les épiceries alternatives ont en effet les moyens

financiers d'y faire leurs courses, au moins en partie, mais préfèrent arbitrer au profit d'autres dépenses qu'elles jugent plus importantes ou plus opportunes.

Tout le monde n'a cependant pas cette liberté : acheter des aliments bas de gamme, qui ont été produits dans des conditions écologiques et sociales souvent mauvaises, voire désastreuses est, pour une partie importante et croissante de la population, la seule option. La hausse du coût de la vie et les contraintes impossibles à éviter sur les autres postes de dépenses – loyer, charges, primes maladie, transport, etc. – obligent de plus en plus de personnes à recourir à une nourriture low cost, voire aux épiceries solidaires et aux banques alimentaires¹⁴.

Certes, il faut adoucir en partie le tableau. Il y a d'importantes différences entre les épiceries alternatives. Certaines vrac qui ont une large gamme non bio affichent des prix plus accessibles, mais il faut être d'accord de pratiquer le zéro déchet quand partout les emballages pléthoriques, l'ère du jetable et le littering sont devenus une autre norme dominante extrêmement pratiquée, qui semble aller de soi.

En misant sur le travail de leurs membres, les épiceries participatives atténuent les coûts salariaux, ce qui leur permet de baisser les prix de vente des aliments.

12) Voir, par exemple, les études internes au Nid à Genève (<https://lenid.ch/blog/2021/11/21/est-ce-que-le-nid-est-trop-cher>) et à La Vracrie à Vully (<https://lavracrie.ch/le-prix-du-vrac>).

13) Office fédéral de la statistique. Enquête sur le budget des ménages 2018-2021, Neuchâtel 2022.

14) Voir, par exemple, Jade Albasini. Parfois, il n'y a pas assez de nourriture pour tout le monde, L'illustré n°35, 1er septembre 2023.



Mais ce fonctionnement exige du temps que seules, là encore en majorité, des personnes privilégiées, qui peuvent se permettre le luxe de travailler à temps partiel, sont prêtes à consacrer à un tel engagement. D'où les autocritiques de certaines d'entre elles à propos de l'entre-soi.

Injustice à démasquer

Admettre qu'elles sont relativement chères et que cela est injuste – notamment parce que les coûts des impacts négatifs des pratiques agricoles et alimentaires industrielles sur les ressources terrestres et sur les corps ne sont pas internalisés –, mais qu'elles ne peuvent pas, en l'état des conditions-cadres, faire autrement n'est pas évident. Mais si elles n'ont pas vocation à ne nourrir que des personnes à relativement haut pouvoir d'achat, c'est une raison forte de coopérer pour trouver des moyens de s'ouvrir à tous les publics, quel que soit leur pouvoir d'achat.

Pour sortir de l'ornière de la course si dommageable aux prix bas, de nouvelles politiques alimentaires sont nécessaires : *pour les concevoir, la quatrième proposition programmatique de ce rapport est de mobiliser le droit universel à une alimentation de qualité, produite avec des méthodes agroécologiques par des*

paysannes et des paysans payés correctement : tout le monde doit pouvoir avoir accès à une telle nourriture et pas seulement être à l'abri de la faim.

Cette proposition a fortement gagné en audience avec l'accroissement récent stupéfiant de la population qui ne parvient plus à s'acheter suffisamment à manger. Faire de ce droit universel un engagement partagé cimenterait encore un peu plus la culture commune des épiceries alternatives et, au-delà, des actrices et des acteurs des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs. Le postulat des **Artisans de la transition** est que les épiceries alternatives ont un rôle phare à jouer dans sa mise en œuvre.

Le droit à l'alimentation est en outre une raison forte pour les épiceries alternatives de coopérer avec les autres maillons des circuits courts alimentaires – fermes en agroécologie et ateliers de transformation artisanaux – qui, dans les conditions actuelles, n'ont pas non plus d'autre choix que de vendre leurs produits avant tout à un public privilégié. Reconnaître qu'aucun maillon des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs n'échappe à la dépendance envers la partie aisée de la population qui peut, grâce à son pouvoir d'achat, consommer la nourriture de qualité que ces

circuits produits devrait être un fondement essentiel de leur coopération.

L'agriculture paysanne est en outre un support idoine pour déployer le droit universel à une alimentation choisie de qualité. Cette proposition est approfondie plus bas, après avoir examiné deux autres freins systémiques identifiés au plus grand rayonnement des épiceries alternatives.

Le consumérisme comme philosophie et comme mode de vie

Depuis les années 1950-1960, la course aux prix bas porte en elle le consumérisme qui, dans la seconde moitié du XX^e siècle, fait de la consommation hédoniste la première source de sens et de satisfaction. Et la principale force motrice de ce phénomène, le lieu par excellence où il s'exprime et s'enracine, c'est le supermarché.

« Société de supermarché »

En mettant partout ou presque tout sous la main en un lieu unique, en présentant en abondance tous les produits alimentaires les plus populaires les moins chers et/ou les plus pratiques et les plus séduisants – plats précuisinés, confiseries, sodas, céréales sucrées, fruits et légumes hors saison, etc. –, en propageant, avec sa publicité ubiquitaire, une image enchanteresse de son action entièrement tournée vers le bien-être de la population et en proposant, pour une partie de ses produits, les critères clefs des épiceries alternatives – bio, local, vrac –, la grande distribution exerce un formidable pouvoir d'attraction.

Dans leur étude sur le rôle et la place de la grande distribution dans la France contemporaine, Jérôme Fourquet et Raphaël Llorca mettent en exergue la puissance économique, symbolique et politique phénoménale que ce mode de distribution a acquise depuis les années 1960¹⁵. Son importance est devenue telle, estiment-ils, qu'elle a peu à peu remplacé, durant les décennies suivantes, les anciens piliers de la structure sociale des années 1960-1970 : l'Eglise et le Parti communiste, voire l'Etat. La société française se serait ainsi transformée en une « société de supermarché ».

« A l'instar des pouvoirs traditionnels – les seigneurs de jadis avec leurs châteaux, le clergé avec ses églises et ses cathédrales, la République avec ses préfectures, ses tribunaux et ses écoles –, [puis des] grandes usines – pour beaucoup aujourd'hui fermées, disparues ou reconverties – qui organisaient et structuraient les territoires de la société industrielle, dans la société de supermarché, c'est la grande distribution qui imprime sa marque sur le territoire », écrivent sans barguigner Jérôme Fourquet et Raphaël Llorca.

« Le rôle central occupé par la grande distribution s'explique par la puissance de feu économique et sociale acquise par ce secteur, mais aussi par le fait que les structures qui pesaient dans le paysage et dans le jeu social et politique (le Parti communiste, les syndicats, l'Eglise...) se sont tellement affaiblies au cours des dernières décennies qu'elles ne jouent plus véritablement leur rôle d'instances de médiation ou de contre-pouvoir face à l'Etat.

15) Jérôme Fourquet, Raphaël Llorca. La société de supermarché, Fondation Jean Jaurès, 26 juillet 2022.

» Dans la société de supermarché, les citoyens-consommateurs atomisés ne sont plus agrégés par les vieilles matrices politico-religieuses. D'une certaine manière, en l'absence d'autres acteurs organisés et structurés, la grande distribution fait office de contre-pouvoir ou de sparring-partner vis-à-vis de la puissance publique et du gouvernement. »

En Suisse, Migros et Coop ont acquis une puissance économique et sociale tout aussi colossale que leurs alter ego français. Avec un chiffre d'affaires de 32 milliards de francs et 99 000 employés en 2023 pour la première¹⁶, et un chiffre d'affaires de 35 milliards et 96 000 employés en 2023 pour la seconde¹⁷, les deux se hissent tout en haut des entreprises helvétiques les plus puissantes. Les ventes cumulées de Coop et de Migros uniquement en Suisse – 28 milliards de francs – dépassent les ventes de Nestlé¹⁸ en Europe – 22 milliards. Migros et Coop comptent parmi les plus gros employeurs privés du pays.

Ensemble, les chiffres d'affaires de ces deux géants correspondent à 63 % du budget de la Confédération. Dans ce chiffre global, le commerce de détail en Suisse représente une partie très importante de leur activité. En 2023, les supermarchés Migros ont réalisé 15 milliards de francs de ventes, les supermarchés Coop 13 milliards. Dans les deux cas, c'est plus de trois fois le budget de l'agriculture et de l'alimentation de la Confédération qui, cette année-là, s'élevait à 3,7 milliards de francs.¹⁹

Forte de son pouvoir économique croissant, la grande distribution ne s'est pas limitée à reconfigurer le paysage commercial, analysent Jérôme Fourquet et Raphaël Llorca pour le cas français, « mais bel et bien la société tout entière ». Outre « les corps

intermédiaires (partis, Eglise, syndicats...) en voie de dislocation avancée, de multiples corporations professionnelles (commerçants, petits producteurs indépendants) n'ont pas résisté au rouleau compresseur de la grande distribution et à la recherche du prix bas par les consommateurs.

» Dans cet openfield sociologique rationalisé ne surnagent aujourd'hui que quelques forces puissantes et structurées : l'Etat et ses satellites, des acteurs bancaires et industriels et... les groupes de la grande distribution. Si l'on voulait filer la métaphore agraire, on pourrait dire que ces derniers sont de gigantesques latifundia dans un paysage d'openfield où la petite propriété ne joue plus qu'un rôle marginal. »

Rôle extracommercial

Jérôme Fourquet et Raphaël Llorca éclairent ainsi le puissant rôle extracommercial des acteurs de la grande distribution qui inclut la défense du pouvoir d'achat, l'évolution des pratiques alimentaires et le sponsoring des équipes de football locales.

La vie et les institutions politiques suisses et françaises sont très différentes. Il est par exemple impensable que les patrons des deux géants orange viennent au téléjournal donner leur avis sur les conséquences de l'inflation sur la vie des Suisses comme cela se fait en France, où des figures des grandes enseignes de distribution comme Michel-Edouard Leclerc, président du groupe E.Leclerc, et Dominique Schelcher, PDG de

16) Migros, Rapport annuel 2023, en ligne.

17) Coop, Rapport annuel 2023, en ligne.

18) Nestlé, Annual Review 2023, en ligne.

19) Département fédéral des finances. Les principales dépenses de la Confédération en 2023, en ligne.



Système U, prodiguent leurs conseils lors de journaux télévisés « en véritables ministres bis de l'économie ».

Pour autant, la grande distribution suisse assume certainement des fonctions extracommerciales équivalentes dans un pays où les matrices politico-religieuses ont elles aussi perdu beaucoup de plumes et où les supermarchés représentent à l'évidence également l'une des forces les plus puissantes et structurées : leur poids économique et leur forte présence dans l'espace public helvétique leur confèrent un pouvoir d'influence culturelle, symbolique, politique et même identitaire peut-être même encore supérieur à ce qu'il est en France.

Temples, bréviaires et pèlerinages

Dans la société de supermarché qui livre les rapports sociaux à la concurrence marchande et délite « les liens entre les personnes dans le respect des droits et des devoirs », le sociologue Zygmunt Bauman discerne en sus une fonction thérapeutique au consumérisme : « Du berceau à la tombe, écrit-il, nous sommes dressés et formés à considérer [les centres commerciaux] comme des pharmacies remplies de médicaments capables de guérir ou du moins d'adoucir les maladies et les maux de l'existence et de la

vie en société. Le shopping et les magasins ont donc acquis une dimension pleinement et véritablement eschatologique.²⁰

» Les supermarchés, comme l'a dit George Ritzer, sont devenus nos temples ; à quoi j'ajouterais que les listes de courses sont nos bréviaires, et nos déambulations dans les centres commerciaux nos pèlerinages. Quand nous faisons un achat impulsif ou que nous nous débarrassons de biens qui ne sont plus assez attrayants pour les remplacer par des plus séduisants, nous vivons nos émotions les plus exaltantes. La plénitude de la jouissance consumériste, c'est la plénitude de l'existence elle-même. J'achète, donc je suis. Acheter ou ne pas acheter, telle n'est plus la question. »

Ce propos prend ainsi très au sérieux l'idée que les supermarchés occupent la place laissée vacante par les églises. Si de nombreuses personnes qui pourraient acheter leur nourriture en circuits courts ne le font pas, c'est que les incitations à dépenser son argent de manière ludique sont omniprésentes et la grande distribution y contribue.

20) Zygmunt Bauman. Les riches font-ils le bonheur de tous ? Dunod, Malakoff, 2019.

Par conséquent, le fait que dans la société de supermarché suisse, le nombre d'épicerie alternatives qui placent une éthique affirmée au-dessus des rituels consuméristes ait pu presque quadrupler en six ans tout en se diversifiant prend une signification profonde : ces commerces ne sont pas les petites épicerie d'antan que « le rouleau compresseur » des prix bas de la grande distribution a écrasées dans les années 1990 et 2000 : ils ont autre chose à proposer.

Porteurs d'énormément de sens, ils offrent une alternative pensée et construite à l'« Eglise de la Sainte-Consommation »²¹ : le choix de les fréquenter et de les soutenir exprime la volonté de consommer avec soin.

Pour autant, dans le contexte économique difficile depuis 2020, le léger reflux de ces épicerie montre les limites de leur pouvoir et de leurs soutiens. Sur fond de désintérêt pour l'écologie, les pressions sur les budgets des ménages et les incitations structurelles à aller là où les prix sont les plus bas sont telles que seule une minorité réunit les ressources cognitives, psychologiques et pécuniaires nécessaires pour pouvoir continuer de faire le choix de placer une partie de son argent dans ces lieux plutôt que dans la grande distribution.

Fonctions extracommerciales des épicerie alternatives

Du coup, la question peut être à nouveau posée : les épicerie alternatives sont plus nombreuses et plus diversifiées qu'il y a dix ans, mais elles restent souvent fragiles. Peuvent-elles vraiment, malgré un contexte et des institutions défavorables, s'organiser pour contrer plus efficacement l'emprise du consumérisme sur les esprits ? Ont-elles vraiment les moyens d'aider à renforcer l'envie de soutenir une distribution alimentaire qui

intègre authentiquement et honnêtement la soutenabilité au cœur de son fonctionnement ?

Même si cela peut paraître a priori très difficile et dépasser le cadre de leur vocation, le postulat des **Artisans de la transition** est qu'elles pourraient assumer d'être plus que des lieux où l'on choisit et achète ce qu'on mange. Mehr als wohnen ! – plus qu'habiter ! – disent les coopératives d'habitants participatives à Zurich à propos de leurs immeubles et de leurs quartiers. Mehr als essen ! – plus que manger ! – pourraient dire les épicerie alternatives à propos de leurs magasins porteurs d'un projet culturel, politique et même spirituel en plus d'être commercial.

Comme la grande distribution, mais avec des valeurs radicalement différentes, elles ont le potentiel pour assurer des fonctions explicitement extracommerciales ambitieuses, être des lieux de réflexion critique, d'apprentissage et de propositions sur le système alimentaire, et pas seulement des lieux qui vendent une nourriture triée sur le volet.

Liens et sens

Tout, aujourd'hui, semble se liguier contre cette proposition. Alors que le temps paraît partout manquer, s'arrêter pour réfléchir à des finalités aussi sophistiquées a des allures de luxe intellectuel et spirituel hors de portée. Ce n'est pas pour rien que les épicerie participatives ne parviennent à recruter que très majoritairement des personnes aisées beaucoup plus formées que la moyenne et qui travaillent à temps partiel.²²

21) Ibid.

22) Voir, par exemple, l'enquête interne de La Cagette, à Montpellier, en France : La Cagette enquête. Les découvertes et projets de recherche 2019-2020.

Ni que certains gérants et certaines gérantes ont beau vouloir faire de leur épicerie alternative plus qu'un simple lieu où l'on fait ses courses, leur gestion quotidienne les accapare trop pour leur laisser la possibilité d'aller plus loin qu'échanger au jour le jour avec leur clientèle au gré des opportunités.

Le manque de temps n'impacte pas que les esprits. Il explique aussi la disparition des savoir-faire pour cuisiner et le recours croissant aux plats industriels précuisinés et au fast-food que la grande distribution, Amazon, Uber Eats et tant d'autres promoteurs de la vente en ligne et de la distribution à domicile accélèrent. Le rythme trépidant et la non-disponibilité ont aussi pour effet de ne pas laisser le temps de se sentir trop affecté par les nouvelles alarmantes sur le changement climatique, l'effondrement de la biodiversité ou le creusement des inégalités qu'illustre la coexistence d'une nourriture saine et de qualité et d'une alimentation produite dans des conditions écologiques et sociales parfois déplorables.

Le consumérisme a évidemment partie liée avec différentes formes de déni, avec la fatigue démocratique, le désengagement, la dépolitisation et le fatalisme. La situation paraît tellement mal embarquée, l'indifférence morale semble si prégnante, l'injustice sociale atteindre de tels niveaux qu'il peut paraître superflu, voire incongru d'accorder aux lieux et aux personnes qui ne renoncent pas à s'engager l'attention qu'ils et elles méritent. Vue de loin, l'action des épicerie alternatives peut sembler dérisoire au regard de l'immensité des difficultés, des reniements

des Etats lorsqu'ils arbitrent et du manque apparent d'appétence pour y apporter des réponses.

L'illusion peut alors se propager – pour ne pas désespérer – que seule l'innovation technologique pourra apporter les solutions qui font aujourd'hui défaut aux maux dus au système alimentaire industriel et à la logique économique qui lui dicte ses règles. Et comme tant de leaders politiques, en Suisse comme ailleurs, compter sur la génétique, la robotique et l'intelligence artificielle pour que la production alimentaire continue de tracer la voie du « progrès ».

L'autre illusion, minoritaire, mais forte dans les milieux écologiques radicaux, consiste à sérieusement croire qu'on peut se préparer, avec quelques ami(e)s, à l'effondrement en cultivant son jardin permacole.

La cause peut paraître perdue tant la vocation des épicerie alternatives de ne pas céder à ces mirages s'inscrit sur fond de déni généralisé. Pourtant, avec leurs partenaires et leurs communautés, elles prouvent qu'on peut contester l'organisation insoutenable du marché et le consumérisme. L'espoir est donc permis de penser que ces foyers peuvent grandir, se consolider et devenir des tremplins pour persuader beaucoup plus de monde qu'ils ouvrent une brèche dans le statu quo pour réorienter le système alimentaire vers la durabilité.

Il est possible de donner un sens infiniment plus riche à sa vie en tournant le dos à la société de supermar-

Contester l'organisation insoutenable du marché et le consumérisme



ché et en étant partie prenante d'une consommation associée à une autre conception de la production alimentaire et, par extension, à un autre modèle socio-économique et spirituel que le système actuel.

Les circuits courts alimentaires artisanaux collectifs, l'agriculture paysanne et le droit universel à une alimentation de qualité choisie forment les fondements d'un système alimentaire reconfiguré, capable de respecter les limites planétaires, de faire preuve de résilience face aux bouleversements dus à la destruction du climat et de rallier à lui, en tant que projet cohérent, une masse de personnes bien plus importante qu'aujourd'hui.

Les épiceries alternatives paraissent particulièrement appropriées pour participer à un tel projet. Si quelques dizaines d'entre elles, en Suisse romande, se mettaient à le revendiquer, cela les ferait reconnaître en tant que lieux qui œuvrent en faveur des changements profonds dont le système alimentaire a un besoin aigu.

La cinquième proposition programmatique de ce rapport, adossée aux quatre premières, est d'aller un cran plus loin et de faire des épiceries alternatives des tiers-lieux clefs, supports à une éducation populaire qui feraient des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs, de l'agriculture paysanne et du droit à l'alimentation trois piliers du changement structurel à orchestrer pour réorienter le système alimentaire vers la soutenabilité.

Cette proposition est aussi explorée plus loin, après qu'un dernier obstacle structurel transversal sous-estimé aura été évoqué.

La captation numérique

En cohérence avec leur volonté de favoriser les contacts et les liens physiques, près des trois quarts des 48 épicerie alternatives interviewées ne pratiquent pas la vente en ligne. Ce mode opératoire implique une distance sociale contraire aux intérêts des commerces de proximité, pour lesquels le contact en chair et en os est essentiel. Or, quelques années ont suffi pour que le e-commerce se banalise et fasse franchir une nouvelle étape au consumérisme.

Symptôme du temps présent, une quinzaine d'épicerie ayant les mêmes critères éthiques que les épicerie retenues pour cette enquête, mais au fonctionnement uniquement en ligne, sans local physique où accueillir la clientèle, ont vu le jour durant la seconde moitié des années 2010.

La mise à distance dans la transaction achat-vente exacerbe la dimension libre-service anonyme du consumérisme : on peut scroller d'énormes catalogues de produits sur son écran sans avoir à mettre un orteil dans un magasin ni à parler à qui que ce soit. Tous les gros et maints petits acteurs commerciaux sont partie prenante de ce transfert de la vie offline vers la vie online, dont le modèle d'affaires dominant repose, depuis les années 2000, sur une forme inédite et proprement révolutionnaire du capitalisme : le capitalisme de surveillance²³.

Ce contrôle supplémentaire de la consommation de masse grâce au profilage et à l'intelligence artificielle exacerbe le consumérisme thérapeutique en stimulant encore plus les achats d'une façon antinomique avec l'objectif de la sobriété qui est au cœur de la

durabilité. Avec la fast fashion²⁴, qui a fait exploser les marchés du vêtement neuf et d'occasion, le secteur de l'habillement illustre la capacité du capitalisme de surveillance à induire une surconsommation.

Les épicerie alternatives ont ainsi de sérieuses raisons d'être très réticentes envers la vente en ligne qui, boostée par le capitalisme de surveillance, est en contradiction frontale avec leurs idéaux.

Mais le fait est que le e-commerce gagne des parts de marché²⁵. Et si le public accepte comme il le fait de consacrer autant de son temps à internet et si les habitudes de consommation se déplacent avec une telle (semble-t-il) irrépressible intensité vers les médiations numériques, pourra-t-on encore longtemps prétendre exister en restant à l'écart de cette évolution alors que les générations nées avant internet disparaissent peu à peu ? Les épicerie alternatives ne doivent-elles pas, pour survivre, s'adapter à leur époque ?

Ce n'est manifestement pas l'avis de près des trois quarts des gérants et des gérantes des 48 épicerie alternatives interviewées qui, pour l'instant en tout cas, répondent par la négative. Et sauf exception, le quart restant pratique la vente en ligne souvent avec de grandes réserves, estimant ne pas pouvoir faire autrement s'il prétend rester à flot. Mais ce choix peut-il vraiment les aider à défendre leurs idéaux : réussir,

23) LaRevueDurable. Technologies numériques : en finir avec le capitalisme de surveillance, LaRevueDurable n°63, automne-hiver 2019, pp. 15-58. Shoshana Zuboff. L'âge du capitalisme de surveillance, Zulma, 2020.

24) LaRevueDurable. Débarrasser l'industrie textile du capitalisme de surveillance, LaRevueDurable n°64, printemps-été 2020, pp. 20-58.

25) Office fédéral de l'agriculture. Rapport spécial sur certains marchés agricoles et alimentaires suisses, Berne, 2021 ; Office fédéral de l'agriculture et Fibl. Bulletin du marché bio, mars 2023.

par ce canal, à vendre plus de produits de qualité est-il un bon moyen de faire vivre leurs valeurs et leurs convictions ?

Le lien, la rencontre, la possibilité d'échanger et de réfléchir sont essentiels pour construire la base sociale capable de faire advenir un autre système alimentaire. L'essence du numérique dans la sphère commerciale, c'est la distance sociale, la séparation des corps, l'anonymisation. Si la vente en ligne ne s'accompagne pas d'invitations à interagir en présence des un(e)s et des autres, on voit mal comment elle pourrait faire progresser l'une des raisons d'être phares des épicerie alternatives, le lien humain et les échanges.

La position des **Artisans de la transition** sur ce point est que s'il s'agit bien de faire en sorte que les épicerie alternatives gagnent des parts de marché en faveur d'une alimentation de qualité, la vente en ligne ne peut être qu'une stratégie d'appoint. Les analyses qui précèdent montrent que si elles sont bien placées pour influencer le système alimentaire vers plus d'éthique, c'est précisément parce qu'elles disposent d'un lieu physique où l'on peut se rassembler autour de la nourriture.

Comment, dès lors, trouver un bon équilibre entre la réussite économique de son épicerie et l'engagement à influencer le système alimentaire ? *La piste préconisée est d'être inventif pour concrétiser les cinq propositions qui sont formulées ici tout en restant autant que possible à distance du développement insoutenable du numérique.*

Le succès des épicerie alternatives et des idéaux qui les habitent dépend de l'évolution de l'ensemble de la société. Elles peuvent toutefois être un point d'ancrage

où pousser cette évolution vers les rives éthiques dont le consumérisme et l'économie dominante l'éloignent, une force d'entraînement pour favoriser cette destination.

Il est temps maintenant de reprendre et d'approfondir les trois propositions programmatiques qui ont été formulées pour lutter contre les freins systémiques identifiés. ●

Trois propositions détaillées

Les contraintes que les conditions-cadres actuelles imposent aux épicerie alternatives et l'image plutôt mauvaise dont elles pâtissent suggèrent qu'elles ont tout intérêt à travailler ensemble pour trouver les moyens d'améliorer cette image et de changer ces conditions-cadres. Il semble tout d'abord assez clair qu'elles seraient plus visibles, plus fortes, mieux à même de mettre en avant leurs atouts et leurs accomplissements, plus pertinentes et capables de défendre leurs intérêts et de peser sur l'évolution du système alimentaire si elles mutualisaient des services, développaient des synergies, construisaient des projets communs et parlaient d'une même voix.

Le postulat que les épicerie alternatives gagneraient en robustesse, en créativité et en efficacité en coopérant ne signifie pas du tout qu'il faille gommer les spécificités des différents types d'épicerie identifiés ni le caractère unique de chacune d'elles. Car ces différences sont une richesse.

De fait, les réunions d'épicerie alternatives que les **Artisans de la transition** ont organisées dans plusieurs

cantons romands révèlent la volonté d'une partie d'entre elles de surmonter leurs différences de statuts, de critères de différenciation et de modes opératoires pour s'entraider et coopérer. Cette mise en lien a permis de créer une première association d'épicerie alternatives en Suisse romande, EpiFri, dans le canton de Fribourg, le 6 juillet 2023. D'autres pourraient voir le jour.

Un premier obstacle considérable et systématique est cependant le temps. Happées par leur charge de travail, presque toutes souffrent d'un manque chronique de disponibilité. Or, il en faut pour coopérer, ne serait-ce que pour créer et animer des associations qui formalisent cette coopération. Parvenir à dégager cette disponibilité est un enjeu majeur même si leur coopération devrait les rendre plus efficaces et donc leur libérer du temps.

Un second obstacle massif à leur coopération est un possible désaccord sur ce point stratégique cardinal : s'il s'agit bien de travailler ensemble, cela ne devrait pas être simplement pour mieux capter la niche du marché que la partie la plus concernée ou fortunée du public représente, mais pour être plus fortes pour défendre la mise en place d'un système alimentaire soutenable et juste.

Toutes les épicerie alternatives n'ont pas pleinement conscience de la façon dont l'organisation actuelle du marché de l'alimentation rend leurs idéaux impossibles à faire vivre au-delà d'un nombre relativement faible de magasins. Toutes ne sont pas au clair avec la nécessité de mettre en place des dispositifs et des politiques alimentaires pour aider leur approche à progresser. Faire émerger une culture commune qui augmente cette compréhension est certainement un objectif prioritaire pour le tissu d'épicerie alternatives.

Dans le système industriel actuel, les épicerie alternatives ne sont pas reproductibles au-delà d'un petit nombre, sans commune mesure avec les besoins de l'ensemble de la population qui se nourrit. Et les circuits courts alimentaires artisanaux collectifs sont voués à rester marginaux, voire à continuer de régresser.

L'objectif ne devrait donc pas uniquement être de donner plus facilement accès à des produits de qualité à celles et ceux qui peuvent se le permettre, mais de transformer le système alimentaire au bénéfice de toute la population. Dans cette optique, le propos ici n'est pas de considérer les épicerie alternatives comme des fins en soi, mais comme des tremplins privilégiés pour promouvoir cette transformation.

L'agriculture paysanne comme perspective commune

Pour coopérer sur des bases solides, un bon point de départ est le noyau de valeurs et de convictions que les épicerie alternatives partagent sur l'écologie, le social et le relationnel. Mais la grande distribution n'a aucun mal à récupérer les critères de différenciation que sont le local, le bio et, à un moindre égard, le vrac. Ni à vanter, dans ses publicités, son époustouflante bienveillance vis-à-vis de sa clientèle.

Et si l'agro-industrie a pu si facilement installer le bio dans les champs, c'est que le bio est un cahier des charges qui définit des pratiques de production, de transformation et commerciales, pas le lieu d'une réflexion critique sur l'organisation du système alimentaire industriel.

Pour mieux marquer leur différence avec la grande distribution et l'agriculture industrielle, les épiceries alternatives ont besoin de partager bien plus que des valeurs : une vision alternative du système alimentaire porteuse d'un projet politique de transformation de ce système.

*Pour ne pas partir de zéro pour identifier cette vision alternative, les **Artisans de la transition** proposent de s'appuyer sur la définition de l'agriculture paysanne qu'a élaborée, en France, le syndicat agricole la Confédération paysanne :*

« L'agriculture paysanne permet à un maximum de paysannes et de paysans réparti(e)s sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier, en produisant sur des fermes à taille humaine une alimentation saine et de qualité, accessible à toutes et tous, en préservant les ressources naturelles qui seront demain plus que jamais nécessaires. »

Durant les décennies qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, la concentration des filières dans les mains de gros acteurs industriels a disloqué les circuits courts alimentaires. Pour se défendre, les fermes qui voulaient rester indépendantes ont souvent dû assumer, de la transformation à la vente, quasiment toutes les fonctions de la fourche à la fourchette. Divers dispositifs de vente directe – marchés ouverts, vente à la ferme, paniers contractuels, épiceries coopératives – leur ont permis d'assurer des débouchés auprès d'une clientèle motivée pour les soutenir malgré des prix parfois plus élevés.

Mais la charge de travail dans ces fermes multifonctionnelles n'a fait que croître et la hausse des facteurs de production, en particulier l'énergie, la course jamais

achevée aux prix bas et la baisse récente du pouvoir d'achat rendent les temps de plus en plus durs.

En plaçant la complémentarité et la coopération des différents maillons des circuits courts alimentaires artisanaux au cœur de son approche, l'agriculture paysanne envisagée ici, bien que conçue pour les fermes, paraît hautement pertinente pour toutes les structures qui forment ces circuits.

En Suisse romande, le moment paraît opportun pour mettre en avant cette perspective alors qu'à Genève, le Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne, le MAPC, et la section genevoise de l'organisation paysanne Uniterre ont organisé, avec le soutien des Jardins de cocagne, en 2023 et en 2024, la formation de sept personnes pour qu'elles apprennent à faire un diagnostic des fermes à l'aune des critères de l'agriculture paysanne.

Il n'y a pas de frontière nette entre les fermes « paysannes » et celles qui ne le seraient pas. Il ne peut donc pas y avoir de label « paysan » comme il y a un label bio qui différencierait les fermes paysannes. L'agriculture paysanne dessine la corolle d'une fleur à six thèmes – ou six pétales – et le diagnostic d'agriculture paysanne invite chaque ferme à les examiner un à un pour réfléchir à ses pratiques et à son insertion dans la vie économique et sociale locale.

Ex-paysan boulanger en France et historien, Frédéric Deshusses souligne que « l'agriculture industrielle, ce ne sont pas seulement des pratiques culturelles [...], c'est aussi toute une société qui s'organise pour un type d'agriculture pour obtenir des denrées alimentaires bon marché. L'agriculture paysanne propose un



changement de l'ensemble du cadre social dans lequel l'agriculture s'inscrit. C'est un outil très utile pour sortir de la société de l'agriculture industrielle. »²⁶

Un premier pétale, *le travail avec le vivant*, symbolise la dimension écologique de l'agriculture paysanne. Un deuxième pétale représente *la qualité* des produits : pour que la population apprécie cette qualité et *cesse de tout réduire au seul critère du prix*, les productrices et les producteurs sont invité(e)s à dialoguer intensément avec elle afin d'obtenir son adhésion et son implication active.

Un troisième pétale, *la répartition*, se penche sur l'accès des paysannes et des paysans à la terre et au marché, *ce qui implique de faire en sorte que toute la population puisse manger leur production*. Un quatrième pétale, *le développement local*, valorise des territoires vivants.

Un cinquième pétale, *l'autonomie*, incarne la capacité à être maître de ses choix à l'écart de la logique du système alimentaire industriel. *Ce pétale repose sur la complémentarité des partenaires, les coopérations et les projets collectifs*. Le sixième pétale, *la transmissibilité des fermes*, est décisif pour le maintien d'un

26) Voir le film des Artisans de la transition Irremplaçables épiceries ! à paraître début 2025.

tissu de fermes qui favorisent la biodiversité, l'emploi, la qualité des produits et des territoires vivants.

Pour chaque pétale, le diagnostic d'agriculture paysanne délivre une note plus ou moins haute – un pétale plus ou moins grand. Au final, les six pétales forment une corolle plus ou moins belle. Mais quels que soient les niveaux atteints pour chaque pétale et la taille globale de la corolle, le diagnostic fournit avant tout une très précieuse base pour réfléchir et discuter des options ouvertes avec ses pairs, les autres entités qui forment les circuits courts alimentaires artisanaux et la population afin, in fine, de faire des choix éclairés.

La notion d'agriculture paysanne a été pensée et élaborée pour aider les fermes à choisir les options les plus judicieuses pour pouvoir, tout en se protégeant de la mainmise industrielle, travailler dans de bonnes conditions et en retirer une rémunération satisfaisante et gratifiante. Or, cette vision de l'agriculture ne peut exister qu'en connexion et en partenariat avec les autres maillons des circuits courts alimentaires artisanaux et avec l'adhésion de la population.

Cette agriculture participe ainsi à la construction d'autres rapports économiques dans lesquels les

épicerie alternatives ont toute leur place et qu'elles peuvent conforter.

L'industrie agroalimentaire et la grande distribution créent un rapport de force qui met les fermes en situation d'infériorité. À l'inverse, l'agriculture paysanne place la coopération entre fermes, unités de transformation artisanale, distribution indépendante, restauration collective et population qui privilégient les circuits courts au centre de sa vision.

Les épicerie alternatives ayant leur place à part entière dans le système alimentaire alternatif que l'agriculture paysanne dessine, *la proposition est d'en faire des alliés proactifs du cadre réflexif et normatif qu'offre le diagnostic paysan pour l'ensemble du système alimentaire.*

L'agriculture paysanne n'est pas un label : ni les fermes ni les épicerie ne peuvent dire que tel ou tel produit est issu de l'agriculture paysanne. En revanche, les secondes peuvent afficher leur soutien à cette vision de l'agriculture, en particulier si des fermes qui les fournissent s'engagent dans un diagnostic pour embellir leur corolle. Avec de la documentation, elles peuvent faire connaître cette démarche, présenter ses dimensions techniques et politiques.

En faisant le lien entre le travail des épicerie alternatives et l'agriculture paysanne²⁷, le film des **Artisans de la transition** devrait les aider à comprendre et à partager cette vision de l'agriculture et du système alimentaire, ainsi que son potentiel d'incitation au changement.

Cependant, si un tel engagement peut améliorer leur image, il ne les fera pas massivement gagner en

popularité. Car il ne leur permettra pas de surmonter la barrière du prix qui les coupe du plus gros des ménages. Mettre en avant l'agriculture paysanne ne fera pas venir des dizaines de milliers de personnes supplémentaires, en particulier celles qui sont en situation de précarité, y faire une partie au moins de leurs courses. Pour cela, d'autres avancées sociales et engagements sont nécessaires.

Pour un droit universel à l'alimentation exigeant

L'agriculture paysanne qui vient d'être définie a vocation à produire, dans de bonnes conditions écologiques et sociales, une nourriture de qualité. Mais pour que cette forme d'agriculture prospère, la nourriture qu'elle produit doit être accessible à toutes les bourses. Le pétale de la répartition associée à juste titre ces deux dimensions : pour qu'un maximum de paysannes et de paysans puissent vivre de leur métier, il faut qu'un maximum de personnes – en fait, toute la population – aient les moyens financiers d'acheter leurs produits et soient disposées à le faire. Or, les conditions-cadres actuelles ne favorisent ni ces moyens ni cette disposition.

L'hypothèse que les épicerie alternatives pourraient convaincre peu à peu, par la seule force persuasive de leur action et des campagnes de sensibilisation, les personnes habituées à faire leurs courses au supermarché à se tourner vers elles n'a, dans les conditions actuelles du marché, strictement aucune chance de se réaliser au-delà d'une toute petite minorité : la recherche systématique

27) Ibid.

que d'une productivité accrue et des prix bas à la vente, la contrainte systémique sur les budgets des ménages et l'emprise de l'Eglise de la Sainte-Consommation sur les âmes dépassent de très loin leur pouvoir normatif.

L'idéal qui consiste à rémunérer correctement les fermes en agroécologie, les ateliers de transformation artisanale et les épiceries alternatives et, simultanément, à rendre leurs produits accessibles à toutes les catégories sociales, y compris aux personnes qui travaillent à temps-plein pour un niveau de salaire relativement bas, est inatteignable dans le système actuel : ne réfléchir, dans ce cadre, qu'en termes de reconnaissance du bien-fondé des prix justes des produits de qualité que les épiceries alternatives proposent est une voie sans issue. Les choses ne sont pas si simples !

La situation est très paradoxale, car l'évolution du système alimentaire réduit depuis un demi-siècle le prix de la nourriture comme peau de chagrin. Jamais se nourrir n'a coûté aussi peu cher. Jamais les ménages n'ont dû aussi peu payer pour se nourrir. Les dépenses alimentaires représentaient environ 30 % du budget des ménages en 1950, 20 % en 1970, 12 % en 1990²⁸, 6,8 % en 2021²⁹.

Le problème est qu'en même temps, d'autres dépenses contraintes – loyer, charges, assurance-maladie, transports, etc. – ont crû et la nourriture est devenue une variable d'ajustement de plus en plus chétive au fil des années. Clairement, de nouveaux dispositifs sont nécessaires pour revaloriser la place que la société accorde à la nourriture.

Toute personne a droit à une alimentation adéquate

Seule une minorité peut ou est prête aujourd'hui à suivre la voie que les épiceries alternatives ouvrent. Sarah Cohen et Tanguy Martin résumant bien la difficulté : « Il est impossible de changer d'échelle lorsqu'on se fonde sur une niche de consommation par définition limitée à une poignée de citoyennes et de citoyens. [...] Il ne s'agit pas de chercher à démultiplier les initiatives, ni à leur faire prendre une ampleur différente, mais plutôt de construire les outils adéquats pour l'échelle envisagée. Autrement dit, à chaque échelle son alternative. »³⁰

L'outil adéquat le plus mûr et le mieux documenté pour changer d'échelle est le droit à l'alimentation, qui figure dans la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948.³¹ En faisant entrer par un vote populaire, le 18 juin 2023, ce droit dans la Constitution du canton de Genève, la population genevoise l'a, pour la première fois, inscrit dans la constitution d'un Etat riche du Nord. La Constitution genevoise inclut depuis l'article 38A qui indique : « Le droit à l'alimentation est garanti. Toute personne a droit à une alimentation adéquate, ainsi que d'être à l'abri de la faim. »

Cette remarquable avancée a pour origine les milliers de personnes qui, durant la pandémie de SARS-CoV-2, en 2020, ont fait quotidiennement la queue pendant des

28) Office fédéral de la statistique, communication personnelle.

29) Office fédéral de la statistique. Enquête sur le budget des ménages 2018-2021. Neuchâtel, 2022.

30) Sarah Cohen, Tanguy Martin. De la démocratie dans nos assiettes. Construire une sécurité sociale de l'alimentation, Editions Charles Leopold Mayer, Paris, 2024.

31) François Collart-Dutilleul. Nourrir. Quand la démocratie alimentaire passe à table, Les Liens qui libèrent, Paris, 2021.



heures pour recevoir un sac contenant, à Genève, l'équivalent de 20 francs de nourriture. Ces files d'attente ont levé le voile sur la précarité alimentaire dans l'une des villes les plus opulentes d'un des pays les plus riches au monde. Même là où l'argent ne manque pas, de plus en plus de personnes ne peuvent pas se payer la nourriture à bas coût du système alimentaire industriel.

Inspirée par le vote genevois, la conseillère nationale de ce canton Delphine Klopfenstein Broggini (Verte) a déposé au Conseil national, en septembre 2023, l'initiative parlementaire « L'accès à l'alimentation, un droit fondamental » afin d'ajouter à l'article 12 de la Constitution fédérale exactement le même alinéa que l'article 38A de la Constitution genevoise.

Pour contrer la précarité alimentaire, les Etats ont jusqu'à présent développé une conception caritative du droit à l'alimentation qui se réduit pour l'essentiel à l'aide alimentaire, c'est-à-dire à la distribution de paniers contenant des surplus – à bas coût – de l'industrie alimentaire.

La volonté d'en appeler au droit universel à une alimentation « adéquate » atteste une évolution de fond : il ne s'agit plus seulement de supprimer la faim, mais de

donner accès à une alimentation adaptée sur les plans nutritionnel et de la dignité. L'adjectif nutritionnel renvoie à la qualité de la nourriture qui est proposée et que l'agriculture industrielle ne garantit souvent pas. La dignité évoque les conditions dans lesquelles cette nourriture est fournie, notamment la possibilité de la choisir, ce que ne permet pas la distribution de colis alimentaires.

Ainsi, par droit à l'alimentation, les personnes authentiquement concernées par la durabilité, la justice sociale et les droits démocratiques entendent le droit à une alimentation choisie, suffisante, de qualité, « adéquate » sur les plans nutritionnel et culturel, et produite en agroécologie pour une rémunération correcte.

Cette conception exigeante du droit à l'alimentation pré-suppose en outre une vision « holistique » du système alimentaire, qui intègre toute la chaîne alimentaire – production, transformation, distribution, restauration et consommation – et accorde une importance tout aussi grande à l'écologie qu'à la rémunération de tous les protagonistes des circuits courts alimentaires artisanaux collectifs.

Cette vision holistique du système alimentaire a désormais une longue histoire aux Nations unies : de Jean Ziegler (de 2000 à 2008) à Michael Fakhri

(depuis 2020) en passant par Olivier de Schutter (de 2008 à 2014) – qui a ajouté la dimension agro-écologique –, tous les rapporteurs spéciaux pour le droit à l'alimentation de la Commission des droits de l'homme des Nations unies l'ont portée, et continuent de la porter.

Au niveau européen, Olivier de Schutter, désormais rapporteur spécial des Nations unies pour les droits de l'homme et l'extrême pauvreté, plaide pour une politique européenne alimentaire commune, qui s'occupe de toute la chaîne alimentaire³², plutôt que pour une politique agricole commune, ainsi que des systèmes alimentaires durables, un prix et un revenu équitables aux paysans et aux paysannes³³.

En France, les initiatives citoyennes prolifèrent depuis les années 2010 pour donner aux populations précarisées accès à une alimentation de qualité choisie. Ces actions sont très importantes pour expérimenter, donner des impulsions et créer une base sociale à la concrétisation d'un droit à l'alimentation ambitieux. Seule, cependant, l'implication des Etats dans la mise en place de nouvelles politiques alimentaires peut permettre d'opérer le virage que la mise en œuvre du droit à l'alimentation décrite ici représente.

« Le droit à l'alimentation, souligne Christophe Golay, spécialiste du droit à l'alimentation, est un enjeu public qui justifie d'envisager l'alimentation comme on envisage la santé, le logement ou l'éducation. »³⁴ De fait, depuis 2019, un large collectif d'organisations françaises défend l'idée, pour concrétiser l'implication des Etats dans la mise en œuvre du droit à l'alimentation, d'une sécurité sociale de l'alimentation (SSA).³⁵

Pour une sécurité ou une assurance sociale de l'alimentation

Pour promouvoir des politiques alimentaires qui garantissent à toute la population l'accès à une nourriture saine et soutenable la plus locale possible, la sécurité sociale de l'alimentation (SSA) ajouterait l'alimentation au régime général français de la sécurité sociale. Elle reposerait sur les mêmes principes fondamentaux que son volet santé : financement par un système de cotisation solidaire, accès universel et conventionnement des produits et des lieux de vente par des caisses locales gérées de façon démocratique. L'idée d'ajouter une assurance sociale de l'alimentation (ASA) au régime d'assurance fédéral qui circule depuis peu en Suisse est calquée sur ce dispositif.

Tout le monde cotiserait chaque mois selon ses revenus et recevrait une somme mensuelle fixe, par exemple 150 francs, pour acheter des produits conventionnés, c'est-à-dire choisis par un comité citoyen attaché à sa caisse locale. L'accès à cet argent, qui fait appel à la solidarité collective, serait égalitaire : tout le monde recevrait la même somme, qui ne serait utilisable que pour ce seul usage.

Le comité citoyen devrait aussi pouvoir choisir les produits conventionnés en pleine connaissance des conditions agronomiques, écologiques et sociales dans lesquelles la nourriture proposée a été produite, ainsi que leurs qualités nutritives et leurs conséquences pour la santé.

32) Voir le film des Artisans de la transition Manger, c'est politique ! 2021.

33) De Schutter O. Il est urgent de soutenir les systèmes agricoles durables, LaRevueDurable n°46, septembre-octobre 2012, pp. 26-30 ; Une politique alimentaire pour l'Europe, Green European Journal, volume 16, octobre 2017.

34) Golay C. Du droit à l'alimentation aux politiques alimentaires, LaRevueDurable n°69, hiver-printemps 2024, pp. 10-14.

35) <https://securite-sociale-alimentation.org>

Il faudra sûrement du temps avant que la législation nécessaire pour mettre en place une sécurité ou une assurance sociale de l'alimentation voie le jour. En attendant, de plus en plus de caisses locales apparaissent en France : une trentaine existaient en octobre 2024 réparties dans tout l'Hexagone et une trentaine d'autres étaient en préparation.

La caisse sans doute la plus avancée et en tout cas la plus citée est à Montpellier. A l'initiative d'un collectif de 25 organisations de la société civile actives dans l'agriculture, l'alimentation, la précarité, etc. et avec l'appui financier de la Ville, de la Métropole, de la région Occitanie et de deux fondations privées, une caisse alimentaire commune lancée en 2021 y a démarré en février 2023 avec 47 personnes membres du comité citoyen à l'origine du projet, rejointes par 52 personnes orientées par des partenaires sociaux (Collectif Migrant, Famille au grand cœur, Secours catholique, etc.), puis par 332 personnes tirées au sort.

Toutes ces personnes cotisent, selon leurs moyens, de 1 euro (somme minimale demandée) à 150 euros par mois, et reçoivent 100 euros par mois en monnaie complémentaire numérique sur une carte pour faire leurs achats dans les lieux conventionnés.

Le 23 mai 2023, Omar Azzabi, élu municipal genevois (Vert), a demandé à la Ville de Genève d'établir une caisse alimentaire publique sur le modèle montpelliérain. Sous l'impulsion de l'association FIAN Suisse pour le droit à l'alimentation, de la filière alimentaire des Vergers, du MAPC, de la faïtière de l'économie solidaire Après-Genève, d'Uniterre et de la coopérative d'habitants participative Equilibre, deux comités citoyens de l'alimentation ont été créés, l'un au quartier des Pâquis, à Genève, l'autre à Meyrin.

La caisse alimentaire genevoise s'appuiera sur ces deux comités locaux et devrait débuter en janvier 2025 pour une période pilote de deux ans. Il est prévu que quelque 200 personnes recevront 150 francs par mois pour choisir une nourriture conventionnée, pour commencer dans huit lieux conventionnés. Le nombre de ces lieux devrait doubler d'ici fin 2026.

Le socle de l'agriculture paysanne paraît taillé sur mesure pour soutenir et bâtir le droit universel à une alimentation saine et de bonne qualité choisie en pleine connaissance des conditions dans lesquelles elle a été produite. Et les épiceries alternatives ont tous les atouts pour être conventionnées pour distribuer les denrées que les comités citoyens choisissent et expérimenter et soutenir la mise en place, en Suisse, d'une ASA afin d'adapter le système alimentaire au respect du droit à l'alimentation.

*La proposition ici est ainsi d'encourager les épiceries alternatives à participer à la mise sur pied de caisses alimentaires afin de concrétiser sur le terrain une pratique renouvelée ambitieuse du droit à l'alimentation. Le réseau d'épiceries en cours de construction avec l'aide des **Artisans de la transition** a tout intérêt à se mettre en relation avec les organisations qui travaillent sur le respect du droit à l'alimentation pour donner vie, à l'instar de la caisse genevoise, à des expérimentations de terrain et à promouvoir leur mise en œuvre dans les villages et les quartiers.*

Des tiers-lieux supports à une éducation populaire sur l'alimentation

En injectant une authentique pratique éthique dans la distribution alimentaire, les épiceries alternatives sont de véritables antichambres de la transition. Mais à petite échelle seulement, en n'embarquant qu'une faible minorité non représentative de l'ensemble de la population.

En s'appuyant sur la perspective de l'agriculture paysanne et en la faisant connaître, en défendant une vision exigeante du droit à l'alimentation, en s'engageant dans des caisses alimentaires avec des organisations qui travaillent sur la précarité alimentaire, les épiceries alternatives augmenteront leurs chances d'atteindre leurs buts centraux : prospérer, faire des émules et influencer la trajectoire du système alimentaire.

Ces actions devraient les aider à fissurer le mur du consumérisme sur lequel elles butent, à ouvrir leurs portes aux budgets plus modestes, à élargir le cercle de personnes prêtes à s'engager chez elles et finalement à détourner une plus grande partie des populations des supermarchés. Plus accessibles et inclusives, elles pourront jouir d'une meilleure image, mieux briser l'entre-soi et activer un cercle vertueux en faveur de ce qu'elles incarnent.

En s'engageant dans de telles actions, elles deviendraient de facto des lieux où l'on peut se former pour transformer les constats sur les impasses du système alimentaire en actions à même d'aider à construire un édifice alimentaire juste et soutenable.

Comprendre le monde pour pouvoir le transformer

Se former, pose le philosophe spécialiste de philosophie antique Pierre Hadot, ne veut pas dire recevoir un savoir tout fait, mais « renouveler sa capacité à critiquer et à juger pour changer sa manière d'être et de voir le monde, acquérir des savoir-faire et des savoir-vivre. Se former, c'est devenir capable d'adopter une vue d'en haut. »³⁶

L'éducation populaire est une déclinaison contemporaine de cet idéal antique. L'éducation populaire, ce n'est pas simplement vulgariser et transmettre des savoirs. « Ce n'est pas éduquer le peuple », explique un site dédié.³⁷ « Ce n'est pas apporter la conscience de l'extérieur à des personnes qu'il faudrait conscientiser. »

Bien plutôt, l'éducation populaire renvoie à « des dynamiques collectives qui permettent aux personnes dominées de développer ensemble une compréhension critique de la société et des origines des inégalités sociales. Il s'agit de se donner les moyens de comprendre le monde pour pouvoir le transformer.

» L'objet [de l'éducation populaire] n'est pas la diffusion de savoirs (qui peut néanmoins être un moyen), mais de favoriser l'émancipation et l'émergence de mouvements sociaux de transformation sociale portés par les personnes et les groupes sociaux qui subissent des mécanismes structurels (par exemple économiques) d'oppression. Pour cela, l'appropriation de savoirs est une voie, mais il s'agit surtout de produire ses propres savoirs. »

36) Pierre Hadot. Qu'est-ce que la philosophie antique ? Folio, Gallimard, Paris, 1995.

37) www.education-populaire.fr



En résumé, l'éducation populaire, c'est développer une compréhension critique de la façon dont la société s'organise et prendre du recul avec des personnes qui se heurtent aux mêmes difficultés, notamment économiques, pour créer avec elles un mouvement de transformation de la société.

Aujourd'hui, les épiceries alternatives sont bien trop accaparées par leurs tâches quotidiennes pour pouvoir engager un tel travail et être aux avant-postes de l'action politique à mener pour changer le système alimentaire. Pour pouvoir participer à un tel mouvement de fond, elles ont besoin de partenaires bien au-delà des autres maillons des circuits alimentaires courts artisanaux collectifs.

Les caisses alimentaires ne sont pas le seul moyen de mettre sur pied une éducation populaire. Elles sont toutefois un moyen particulièrement prometteur d'y parvenir. En s'associant à ces initiatives, en rejoignant leur comité citoyen et en encourageant leur clientèle à faire de même, en postulant pour devenir des lieux conventionnés, les épiceries alternatives ouvriraient, au-delà du périmètre de leur seule communauté, la porte vers une transition alimentaire systémique.

Ces lieux sont idéalement placés pour être conventionnés pour distribuer les denrées alimentaires que les comités citoyens choisissent. Ils sont en excellente position pour expérimenter et soutenir la mise en place de caisses alimentaires.

Transformer l'aide alimentaire avec de tels dispositifs est une manière de créer la base d'une démocratie alimentaire qui peut conduire à transformer l'ensemble du système alimentaire.

Pour encourager ces évolutions, les **Artisans de la transition** publieront, en 2025, un dossier de **LaRevueDurable** qui valorisera les épiceries alternatives, documentera et approfondira les moyens de les fortifier.³⁸

Ils prévoient aussi d'écrire et de produire deux films documentaires, l'un qui fera les liens entre les épiceries alternatives et l'agriculture paysanne³⁹, l'autre sur le droit à l'alimentation, les expériences des caisses alimentaires et la contribution que les épiceries alternatives pourraient apporter dans l'animation de ces caisses et la promotion de ce droit. ●

38) LaRevueDurable. Forces et vertus des épiceries alternatives, LaRevueDurable n°70, à paraître.

39) Irremplaçables épiceries ! à paraître début 2025.



4,50€
Kombucha

-10%
sur les yogourts
PASTORELLE

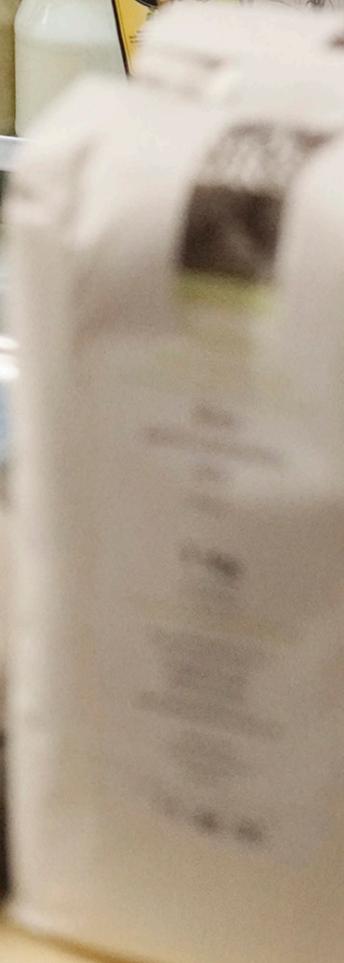
Farmacie Kien - Mieux
YOGOURTS 500g
3,00 CHF
LAIT PASTEURISÉ
1,70 CHF
LAIT SANS LACTOSE
1,90 CHF
CRÈME 25% 2,50
2,60 CHF
Autres produits sur demande
Cerveau entier, crème double, Fromage
1 - page 1



BOUILLON & LÉGUMES
100000 Stock
3,00 CHF / 100g

SAUCE À SALADE
100000 Stock
3,00 CHF / 100g
Boire la France

Passion
Sauce à salade





CROU BLANC 4.90 / kg
CROU ROUGE 5.40 / kg
Doyg. P. I. 39

CELERI POMME 5.25 / kg
Moyg. P. I. 68

BETTERAVE ROUGE 4.90 / kg
Doyg. P. I. 86

CROU RAVE 7.50 / kg
Moyg. P. I. 98

RABBITO CHIOCIA 7.65 / kg
Moyg. P. I. 52

CAROTE JAUNE 4.80 / kg
Doyg. P. I. 48

CROUX BLEU HOLLANDAIS 17.50 / kg
Doyg. P. I. 100

FENOUIL 7.80 / kg
Moyg. P. I. 42

CARDI 3.70 / kg
Moyg. P. I. 37

Liste des épiceries alternatives de Suisse romande de 2010 à 2023

Cette liste recense les 214 épicerie alternatives en Suisse romande que les **Artisans de la transition** ont identifiées pour leur enquête et dont les données sont suffisamment complètes pour pouvoir être retenues. Ce sont ces épicerie qui ont servi de base de données pour ce travail. En outre, les 48 épicerie avec un astérisque ont fait l'objet d'un

entretien. L'une d'elle, Tabernam, n'a vu le jour qu'en 2024. Une autre, Elément Terre, n'a finalement jamais été ouverte. Non incluses dans les statistiques de cette enquête, ces deux épicerie alternatives ont néanmoins été ajoutées en bas du grand tableau avec les 214 épicerie alternatives retenues.

Noms	Localisations	Types	Années d'ouverture (et de fermeture)
Phoenix Bioladen	(BE) Bienne	Bio	1986
Verse-Bio	(BE) Bienne	Bio	2005
Batavia *	(BE) Bienne	Bio	2017
L'Hyper Local	(BE et JU) Jura bernois et Franches-Montagnes	Bio	2022
L'épicerie	(BE) Plateau de Diesse	Bio	2022
Le Moulin Vert	(BE) Renan	Bio	2018
Maya	(BE) Saint-Imier	Bio	2023
Festi-Shop	(BE) Tavannes	Bio	2010
Gaia *	(FR) Bulle	Bio	1998
Papiy	(FR) Châtel-Saint-Denis	Bio	2022
La Sieste	(FR) Enney	Bio	2017
SymBiOse *	(FR) Farvagny	Bio	2020
Prosana Bio	(FR) Fribourg	Bio	1947
Le Petit Paradis *	(FR) Fribourg	Bio	1998
La Sage	(FR) Fribourg	Bio	2018
Nouretera	(FR) Givisiez	Bio	2018
Ôbiô Partage	(FR) Marly	Bio	2017 (2017)
La Ferme 1974	(FR) Morat	Bio	2016

Saveur Bio (Couleur Bio)	(FR) Romont	Bio	2010 (2017)
Mag'Café	(FR) Saint-Martin	Bio	2022
Marché de la plaine du Loup	(GE) Bernex	Bio	2011
Espace-Terroir*	(GE) Carouge	Bio	2020
Senza	(GE) Carouge	Bio	2020
L'atelier du Bio	(GE) Chêne-Bourg	Bio	2012 (2016)
Chez la Simone	(GE) Choulex	Bio	2023
Chez moi	(GE) Croix-de-Rozon	Bio	2011
Alna Diététique & Bio	(GE) Genève	Bio	1930
Bio Boulevard	(GE) Genève	Bio	1968
Marché de Vie	(GE) Genève	Bio	1970
La Ferme de Budé	(GE) Genève	Bio	2009
BioServette	(GE) Genève	Bio	2011 (2020)
L'Arcade	(GE) Genève	Bio	2021
Organy	(GE) Genève	Bio	2021
Tout Local	(GE) Genève	Bio	2021
Le Marché Bio	(GE) Onex	Bio	2009 (2022)
Couleur de Terroir	(JU) Montfaucon	Bio	2007
Au Jardin de Cérès	(JU) Porrentruy	Bio	1978
Graine de Vie	(JU) Porrentruy	Bio	2015 (2015)
Bio&co	(JU) Rossemaison	Bio	2009
Chez Epicure	(NE) Colombier	Bio	2020 (2023)
Epicerie du village	(NE) Corcelles-Cormondrèche	Bio	2013
Epicerie des Fontaines	(NE) Cornaux	Bio	2018
La Ruche Royale	(NE) Fleurier	Bio	2012
Cérès	(NE) La Chaux-de-Fonds	Bio	2000 (2023)
Terrame	(NE) La Chaux-de-Fonds	Bio	2011

L'Aubier	(NE) Montezillon	Bio	1979
Bio-Source	(NE) Neuchâtel	Bio	1995 (2023)
Cérès Autrement	(NE) Neuchâtel	Bio	2000
Au Friand	(NE) Neuchâtel	Bio	2005 (2018)
L'Organic	(NE) Neuchâtel	Bio	2016
Les essentiels	(NE) Peseux	Bio	2014
L'épicerie Chloïa	(NE) Saint-Blaise	Bio	2020 (2023)
Naturellement Vôtre	(VS) Conthey	Bio	2000
Epicerie de la Sage	(VS) Evolène	Bio	2019
Galta de Sarah *	(VS) Grimisuat	Bio	2022 (2023)
O Byô Local	(VS) Haute-Nendaz	Bio	2023 (2023)
Bio Bagnes	(VS) Le Châble	Bio	2016
Nouvelle Terre	(VS) Martigny	Bio	2001
Pomme d'api	(VS) Monthey	Bio	1982 (2023)
Pousse Nature	(VS) Monthey	Bio	2018
TerreLocale.ch	(VS) Monthey	Bio	2020 (2023)
L'amie Caouette	(VS) Saint-Maurice	Bio	2019 (2021)
Au P'tit Local	(VS) Salvan	Bio	2020
Boutique du Bio	(VS) Sierre	Bio	2015 (2023)
Le Verger Solaire *	(VS) Sion	Bio	1986
Aux Semailles	(VS) Sion	Bio	2018 (2022)
Bio Fruits	(VS) Sion	Bio	2019
Epicerie CotCot	(VS) Sion	Bio	2020
Le Jardin séduinois	(VS) Sion	Bio	2020 (2021)
Aux Saveurs et Senteurs	(VS) Sion	Bio	2022
Bio Fruits	(VS) Vétroz	Bio	2005
Myonat	(VD) Aigle	Bio	2017 (2023)

La Petite Chaumière	(VD) Aigle	Bio	2019
Le Pâtisson	(VD) Bex	Bio	1986 (2014)
La Sauvageraie	(VD) Bonvillars	Bio	2008
Ma P'tite Réserve	(VD) Champvent	Bio	2023
Votre Cercle de Vie *	(VD) Château-d'Œx	Bio	2011
Chez Karolina	(VD) Cossonay	Bio	2011 (2020)
Le Sureau *	(VD) Crissier	Bio	2017
L'épicerie challoise Obio	(VD) Echallens	Bio	2009
La Ruche Eco	(VD) Echallens	Bio	2023
Elimenterre	(VD) Etoy	Bio	2021
Le topinambour	(VD) Lausanne	Bio	1984
ArteBio	(VD) Lausanne	Bio	2003
La Biotique	(VD) Lausanne	Bio	2009 (2021)
Meveha	(VD) Lausanne	Bio	2013 (2015)
Bio Bulk *	(VD) Lausanne	Bio	2020
Mini MagBio	(VD) La Tour-de-Peilz	Bio	2015 (2019)
Marché du Grand Mont	(VD) Le Mont-sur-Lausanne	Bio	2007
Ôbio Lutry	(VD) Lutry	Bio	2019 (2020)
Ôbio Montreux	(VD) Montreux	Bio	2018 (2021)
Epicerie St-Amour (La Branche)	(VD) Mollie-Margot	Bio	2010
L'authentique	(VD) Morges	Bio	2013
Eco Bio & co *	(VD) Morges	Bio	2017 (2022)
Yaka	(VD) Morges	Bio	2022 (2023)
Ekho	(VD) Moudon	Bio	2023
La Fontaine Ecologique	(VD) Nyon	Bio	2011
Lily's Green Market	(VD) Nyon	Bio	2013 (2018)

Dolce Bio	(VD) Orbe	Bio	2021 (2022)
Saveurs d'Origine	(VD) Oron-la-Ville	Bio	2003
Epicerie Tournesol	(VD) Rolle	Bio	1999
La Musette	(VD) Romainmôtier	Bio	2012
MagBio	(VD) Romanel-sur-Lausanne	Bio	2008
Le repaire de l'écureuil *	(VD) Sainte-Croix	Bio	2018 (2021)
C'est Patou	(VD) Trélex	Bio	2017
Aux anciens	(VD) Valbroye	Bio	2022
Côté Potager	(VD) Vevey	Bio	2008
L'Agriette	(VD) Vevey	Bio	2016
C'Estoutvert	(VD) Vevey	Bio	2017
Praz Bonjour	(VD) Vevey	Bio	2022
L'esprit libre	(VD) Yverdon-les-Bains	Bio	2000 (2020)
Epicerie de la plaine	(VD) Yverdon-les-Bains	Bio	2013
Le Coin Bio	(VD) Yverdon-les-Bains	Bio	2018
La portion magique	(BE) Bienne	Vrac	2016 (2022)
Ça Va L'Bocal	(BE) Bienne	Vrac	2017
Au petit mag	(BE) Moutier	Vrac	1999 (2021)
ST'I Vrac	(BE) Saint-Imier	Vrac	2019 (2022)
BelVrac	(FR) Belfaux	Vrac	2022
Au p'tit tout	(FR) Bulle	Vrac	2016 (2022)
Gruyère-en-Vrac	(FR) Bulle	Vrac	2022
Naturellement Vrac	(FR) Châtel-Saint-Denis	Vrac	2017
1.2.3 Bocal	(FR) Courtepin	Vrac	2022
L'Eco des saisons	(FR) Cugy	Vrac	2021
La Vie en Vrac	(FR) Estavayer-le-Lac	Vrac	2017 (2022)
Le Tiroir	(FR) Farvagny	Vrac	2019

Atout Vrac*	(FR) Fribourg	Vrac	2016
Chana Epicerie	(FR) Granges-Paccot	Vrac	2022
ToutTempsVrac	(FR) Lucens	Vrac	2020 (2021)
Cap sur le vrac	(FR) Marly	Vrac	2018
Okilo	(FR) Morat	Vrac	2021 (2022)
Au Bocal du Coin	(FR) Romont	Vrac	2017
Les Agités du Bocal	(FR) Vauderens	Vrac	2020
AlyVrac	(FR) Vaulruz	Vrac	2019
Vrac Boulevard	(FR) Villars-sur-Glâne	Vrac	2019 (2021)
L'épicerie du Marché	(GE) Carouge	Vrac	2017
Nature en Vrac*	(GE) Genève	Vrac	2015
Le Bocal Local	(GE) Genève	Vrac	2018 (2022)
Tinana	(GE) Genève	Vrac	2019 (2023)
Le Local*	(GE) Lancy	Vrac	2021
La Boyevatte	(JU) Courroux	Vrac	2020 (2022)
Ça va le bocal	(JU) Delémont	Vrac	2017 (2023)
Graine de Folie	(JU) Porrentruy	Vrac	2019 (2023)
La Marchande	(JU) Saignelégier	Vrac	2017
Les enfants de la terre*	(NE) Cernier	Vrac	2019 (2023)
Chez Mamie Corcelles	(NE) Corcelles-Cormondrèche	Vrac	2017 (2023)
Ton Bonheur en Vrac	(NE) Cortaillod	Vrac	2019
Le Silo	(NE) La Chaux-de-Fonds	Vrac	2016
Le Mag à Zaza	(NE) La Sagne	Vrac	2011 (2020)
Go Vrac	(NE) Neuchâtel	Vrac	2017 (2023)
La Tête en Vrac*	(NE) Neuchâtel	Vrac	2021
Chez Mamie Fully	(VS) Fully	Vrac	2020 (2022)
Le Détail	(VS) Le Châble	Vrac	2016 (2021)

Chez Mamie Martigny	(VS) Martigny	Vrac	2018 (2023)
Chez Mamie Monthey	(VS) Monthey	Vrac	2017 (2023)
Brüt Vrac	(VS) Sierre	Vrac	2018 (2022)
Chez Mamie Sion	(VS) Sion	Vrac	2016
AventiVrac *	(VD) Avenches	Vrac	2017
L'accent vaudois	(VD) Blonay-St-Légier	Vrac	2018 (2019)
Aux Z'ozios	(VD) Bofflens	Vrac	2017 (2022)
Au Pays des Saveurs	(VD) Château-d'Œx	Vrac	2017 (2022)
Chez L'épicier *	(VD) Gland	Vrac	2021
Laiterie de Gryon - épicerie vrac	(VD) Gryon	Vrac	2017
ArtHenia *	(VD) Lausanne	Vrac	2007
Chez Mamie Lausanne	(VD) Lausanne	Vrac	2016 (2022)
Saveurs en vrac	(VD) Lausanne	Vrac	2018
AromaVrac *	(VD) Lausanne	Vrac	2020
Basic Brand	(VD) Lausanne	Vrac	2021
Sème Ta Graine	(VD) Le Mont-sur-Lausanne	Vrac	2018 (2022)
La Guintsette *	(VD) Leysin	Vrac	2019
Lutry Vrac	(VD) Lutry	Vrac	2020 (2022)
La Maison du Vrac	(VD) Morges	Vrac	2017
Le Bocal Vert *	(VD) Nyon	Vrac	2020
Il Bio Locale	(VD) Nyon	Vrac	2022
Au Bonheur en vrac *	(VD) Orbe	Vrac	2021
La Papille Gourmande	(VD) Payerne	Vrac	2006
Chez Andréa Bio-Vrac	(VD) Payerne	Vrac	2017
Il Bio Locale *	(VD) Rolle	Vrac	2019
Quinte et sens	(VD) Vevey	Vrac	2014 (2019)

Bokoloko *	(VD) Vevey	Vrac	2017
L'épicerie vrac	(VD) Yverdon-les-Bains	Vrac	2017
Le Chêne-en-vrac	(VD) Yvonand	Vrac	2019 (2023)
Epicerie 79a	(BE) Bienne	Participative	2014
L'Epicerie Autrement *	(BE) Tramelan	Participative	2019
Epi'Vrac *	(FR) Charmey	Participative	2018
La Vracrie *	(FR) Vully	Participative	2022
Le Nid	(GE) Genève	Participative	2018
La Fève	(GE) Meyrin	Participative	2018
Marché Saint-Germain	(JU) Porrentruy	Participative	2021
La Sornette	(JU) Undervelier	Participative	2020
Epicentre *	(NE) Boudry	Participative	2020
Le Rucher *	(NE) La Chaux-de-Fonds	Participative	2022
L'Ame verte *	(NE) Le Locle	Participative	2017
Système B *	(NE) Neuchâtel	Participative	2018
L'épicerie d'à côté *	(NE) Neuchâtel	Participative	2021
La Superethic *	(NE) Neuchâtel	Participative	2023
Chez Emmy *	(NE) Saint-Blaise	Participative	2019
Epicerie de Chandolin	(VS) Chandolin	Participative	2023
La Cagette	(VS) Grimisuat	Participative	2018 (2022)
Ö Byô Local	(VS) Haute-Nendaz	Participative	2019 (2023)
La Canopée	(VS) Sierre	Participative	2022
Le Radis *	(VD) Bex	Participative	2019
Le Vorace *	(VD) Chavannes-près-Renens	Participative	2021
La Ruche éco *	(VD) Echallens	Participative	2019 (2023)
Epilibre	(VD) Ecublens	Participative	2020

La Brouette*	(VD) Lausanne	Participative	2016
Le Jardin Vivant	(VD) Lausanne	Participative	2020
Coupe-Circuit	(VD) Lausanne	Participative	2022
L'épicerie de Lonay	(VD) Lonay	Participative	2007
Les P'tits Pois	(VD) Morges	Participative	2023
Le Local*	(VD) Nyon	Participative	2019
Epicoop*	(VD) Vevey	Participative	2021
Bio26*	(FR) Fribourg	Coopérative de productrices et de producteurs	2022
Le Cellier des fées*	(NE) Fleurier	Coopérative de productrices et de producteurs	2018 (2022)
Coopérative des Halles*	(NE) Neuchâtel	Coopérative de productrices et de producteurs	2012
Monthey'roir	(VS) Monthey	Coopérative de productrices et de producteurs	2015 (2023)
Intchiè'No*	(VS) Sion	Coopérative de productrices et de producteurs	2015
DorignoL	(VD) Longirod	Coopérative de productrices et de producteurs	2018
Tabernam*	(VD) Yverdon	Participative	2024
Elément Terre*	(VD) Sainte-Croix	Participative	-



ArtisansdeLaTransition

LaRevue
Durable