



Le goût du petit commerce.

ON CROYAIT LES ÉPICERIES DISPARUES, MAIS DES BOUTIQUES D'UN GENRE NOUVEAU APPARAISSENT DANS LES CENTRES-VILLES. LEUR Credo: VENDRE À DES PRIX RAISONNABLES DES PRODUITS GOÛTEUX, ISSUS D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE.

PAR CAMILLE LABRO

C E SONT DE PETITES ENSEIGNES qui ouvrent sans faire de bruit. Subitement, elles égailent les pavés de leurs étals bariolés, leurs légumes biscornus et leurs bocaux débordants, et modifient, l'air de rien, les paradigmes de la consommation moderne. Alors qu'il y a encore dix ans, on aurait aisément parié sur la disparition des petits commerces de bouche au profit des supermarchés, voici (re)venir l'épicerie de quartier version 2.0. De l'épicerie fine au magasin communautaire, ces indépendants pas forcément bio, mais qui favorisent une agriculture raisonnée, se multiplient. La FNDEBC (Fédération nationale de l'épicerie, caviste et spécialiste en produits bio) en témoigne :

depuis deux ans, au moins deux projets par semaine lui sont soumis. Des initiatives variées, souvent nées de la volonté de jeunes entrepreneurs militants, désireux de « *vendre, près de chez eux, ce qu'ils aiment manger* ». Ils répondent aussi aux aspirations de consommateurs qui, lassés par les grandes surfaces, se tournent vers une économie solidaire et durable. A Paris, l'un des précurseurs fut la Maison Pos, dont l'objectif est de prouver que « *bon n'est pas synonyme de luxe* ». Installé rue de Charonne depuis 2010, Pos est devenu l'un des piliers nourriciers de ce quartier bobo-familial qu'est le 11^e arrondissement de la capitale, et a inspiré nombre d'autres initiatives, tels Le Zingam ou La Petite Cagette, toujours dans le 11^e, mais aussi,

dans le 18^e, Le Super Petit Marché, ouvert fin 2013. Murs bruts, sols en béton, fruits et légumes à même les cageots et arrivages du jour inscrits sur tableau noir: dans la plupart de ces épiceries, c'est le produit, et non le décorum, qui compte. Les références et les provenances varient, mais l'esprit reste le même: proposer des denrées simples et goûteuses, issues d'une agriculture paysanne, à des prix honnêtes, en s'approvisionnant directement auprès des producteurs. Martine Boutin, ancienne professionnelle des télécoms, est seule aux manettes de son Super Petit Marché. Elle s'est reconvertie par passion, pour « *vendre quelque chose auquel [elle] croit, tout en instaurant un rapport vrai avec les clients et les fournisseurs* ». De son premier bilan annuel (positif),

elle reconnaît ne pouvoir vivre que « *très modestement, en travaillant dur* ». Ce qui lui importe, c'est la transparence des produits, dont elle peut détailler le pedigree à l'envi, mais aussi de créer du lien social. Des étudiants aux vétérans du quartier, toutes les classes d'âge et toutes les catégories sociales se croisent dans sa boutique. « *Jamais je n'aurais imaginé que les contacts humains puissent être si puissants: les gens se rencontrent, discutent, s'échangent des bons plans, m'apportent des plats maison. Je ne m'en lasse pas.* » A La Récolte, dans le 17^e, petit magasin bio pimpant qui nargue gaiement le Naturalia d'en face, on ne fait que du produit frais et saisonnier, à peser soi-même. Dans le même quartier, l'épicerie



Le Super Petit Marché.



La Petite Cagette.



Le Comptoir des producteurs.



Maison Pos.



Au Bout du champ.



L'Épicerie générale.

Au bout du champ va encore plus loin : ici, point de marchand en vue. Les légumes, organisés par lots, sont disposés dans des casiers vitrés. On choisit, on paie à la borne centrale et le casier s'ouvre. « Les légumes de plein champ sont cueillis le matin même, assure Joseph Petit, le fondateur. Nous allons les chercher tous les jours, chez nos cinq paysans régionaux, et nous les plaçons aussitôt en casier. En termes de fraîcheur, on ne peut pas faire mieux. » Si l'épicerie perd ici en humanité, elle gagne en efficacité, en liberté (le magasin est ouvert tous les jours, de 7 heures à 22 heures), en qualité et en prix. **UNE AUTRE FAÇON D'OFFRIR** les meilleures denrées à moindre coût, tout en œuvrant pour l'environnement, consiste à supprimer les emballages : les épicerie « tout en vrac » comme Prairial, à Vaulx-en-Velin, ou La Recharge, à Bordeaux, s'inscrivent dans cette démarche. « Il ne s'agit pas d'acheter emballé puis de déemballer pour le client, mais de travailler à la source, explique Jules Rivet, le jeune

cocréateur de La Recharge. *Les plus flexibles, ce sont les petits producteurs locaux – même pour la lessive écologique, que nous achetons en barriques à un petit fabricant de la région.* » Pour tous ces établissements, l'esprit collaboratif est un pivot important. On attend avec impatience l'ouverture (fin 2015) du grand magasin participatif La Louve, créé sur le modèle du Park Slope Food Coop de New York. La petite Coopérative alimentaire de la Goutte-d'Or, lancée en mars 2014, fonctionne d'ores et déjà sur ce modèle : ce sont les quelque 700 clients-adhérents qui gèrent le magasin, en y travaillant une poignée d'heures par mois. Les prix, abordables et justes, s'en ressentent. A Lyon, l'épicerie bio et militante 3 P tits Pois mise tout sur l'emploi. « Nous sommes convaincus que ce n'est pas une grosse structure qui va créer du travail, mais beaucoup de petites », explique Manuel Doucet, l'un des cogérants. Produits ultra-frais, agriculture durable, répartition équitable, voilà la logique

tridimensionnelle que Pierre Priolet, ancien agriculteur et auteur médiatisé de l'ouvrage *Les Fruits de ma colère* (Robert Laffont), défend bec et ongles. Depuis quelques années, il s'est métamorphosé en épicier ambulant : avec son camion C'juste Paris, qui circule essentiellement à Pantin, en Seine-Saint-Denis, il distribue les légumes et les conserves de petits paysans qu'il s'attache à rémunérer « dignement » (il affiche le prix auquel chaque denrée a été payée au producteur). Bientôt, promet-il, d'autres camions C'juste sillonneront les rues de Paris et de Lyon. « Dans la grande distribution, on ne veut pas savoir ce que coûte réellement ce que l'on consomme. A nous d'imaginer des systèmes qui rétablissent le lien entre la ville et la campagne, et permettent à tous de bien vivre, y compris les paysans qui nous nourrissent. » Une conception circulaire et vertueuse que producteurs, consommateurs et commerçants sont de plus en plus nombreux à partager. ☺

PARIS ET SES ENVIRONS

- MAISON POS,**
90, rue de Charonne, Paris 11^e.
LE ZINGAM,
75, rue du Chemin-Vert, Paris 11^e.
LA PETITE CAGETTE,
38-40, rue Popincourt, Paris 11^e.
LE SUPER PETIT MARCHÉ,
147, rue Ordener, Paris 18^e.
LA RÉCOLTE,
18, bd des Batignolles, Paris 17^e.
AU BOUT DU CHAMP,
20, rue des Dames, 17^e et
4, rue Camille-Pelletan, Levallois-Perret (92).
LA LOUVE,
www.coopalouve.fr
(ouverture prochaine dans le 18^e).
LA COOPÉRATIVE DE LA GOUTTE-D'OR,
38, rue Myrha, Paris 18^e.
TERROIRS D'AVENIR,
6-7-8, rue du Nil, Paris 2^e.
L'ÉPICERIE GÉNÉRALE
43, rue de Verneuil, Paris 7^e,
et 1, rue Moncey, Paris 9^e.
LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS,
25, rue Mouton-Duvernay, Paris 14^e.
CAMION DE PIERRE PRIOLET,
www.cjusteparis.fr

PROVINCE

- PRAIRIAL,**
10, rue des Droits-de-l'Homme,
69120 Vaulx-en-Velin.
LA RECHARGE,
38, rue Sainte-Colombe, 33000 Bordeaux.
3 PTITS POIS,
124, rue Sébastien-Gryphe,
69007 Lyon.
LA SUPER HALLE,
105, avenue Jean-Jaurès, 69600 Oullins.
ESSENTIEL,
52, rue du Faubourg-Bonnefoy,
31500 Toulouse.
ÉPICERIE LOCAVORE DES BOURROCHES,
34, bd Eugène-Fyot, 21120 Dijon.