

# Commerce. Épissure, la révolution douce

Roland Fily

Épissure, c'est un nœud, un lien à retrouver pour empêcher la mort d'un centre-bourg. C'est le nom de l'épicerie associative qui verra le jour au printemps, à Arzano. Elle pose les bases d'une économie locale. « Marre de refaire le monde. Il fallait construire quelque chose... ».

Annie, Alan, Micheline, Sylvie, Rémy et Kevin ont bossé dur pour faire de l'épicerie un lieu convivial.



Avril. Ils sont une douzaine autour de la table. Les nouvelles sont mauvaises. L'épicerie vient de fermer. Eux n'acceptent pas la mort lente de leur bourg. Plus encore, ils craignent de voir se défaire le lien. Au fil des réunions, quelque chose va se construire, hors des circuits convenus, avec une ambition qui ignore l'objet mercantile, pour un chemin plus solidaire.

« Mais attention. Il faut que ça marche ». Si dans les discussions, les utopies ont plané au-dessus de la table, c'est aujourd'hui un projet solide qui rameute les collectivités comme les investisseurs privés... à partir de 10 €.

## « Il fallait une association »

Épissure, l'épicerie solidaire d'Arzano est sur de bons rails, portée par l'énergie de Rémy Mouillé et de ses compagnons de route, de tous âges et de tous bords, soutenue par la commune et ses élus. « Ras-le-bol d'un bourg où personne ne se parle ». On comprend vite que ce n'est pas l'inquiétude de ne plus

**« Il faut fédérer les producteurs et les épiceries autour d'une logistique. C'est ça la vraie économie locale : fédérer ».**

Rémy Mouillé

trouver sa boîte de raviolis qui préoccupe Rémy dans sa démarche. Que faire pour réinvestir le local appartenant à la mairie et déjà équipé d'une chambre froide. Une coopérative ? Une association ? « On a vu très vite qu'il fallait une association ». Pour garder, voire créer de la vie au bourg.

Ces « citoyens du monde » organisent une réunion publique sur le sujet, en avril. Une cinquantaine de personnes viennent échanger, salle municipale. « Nous, on n'était pas clair sur le projet. C'était flou. L'idée, c'était de discuter. Et même si l'équipe était un peu découragée après, les questions posées ont permis de se construire derrière » dit Rémy. Le trésorier, Kevin Wauthier, souligne « Des changements de comportement ces dernières années. Il y a cinq ans, ce projet n'aurait pas eu de prise. »

## Il faut du bio

Une enquête sérieuse sur la consommation et les souhaits des Arzanois suit. Du porte à porte, par

binômes. Résultat : « il faut du bio, des produits locaux, du frais, de la viande, de la charcuterie.

Cette étape bouclée, mi-mai, l'équipe décide de visiter des commerces sur le même mode. À Rablay-sur-Layon (49), une épicerie associative emploie quatre personnes, à Trémargat (22), il s'agit d'une épicerie associative, sans salarié, à Augan (56) une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif), à Monterfil (35), un bar associatif. « Ce qu'on a retenu de ces exemples, relève Rémy, c'est qu'il y avait à chaque fois l'énergie d'un groupe. On s'est remis au travail ». Des commissions sont constituées : communication, producteurs, aménagement du local, statuts, finances.

« Au fur et à mesure que le projet avançait, tout le monde a fini par trouver sa place en fonction de ses compétences. Et si chacun pouvait être là pour des raisons différentes, par attachement à Arzano, pour trouver du bio, pour la production locale ou pour animer la commune,

on a fini par accoucher d'un projet commun » précise Kevin.

## 50.000 € pour ouvrir

Les finances, un chantier que l'équipe se fait un devoir de bétonner. S'appuyant sur le dernier chiffre d'affaires du commerce, 175.000 € par an, un dossier « crédible » est monté. Il permet de se tourner vers les collectivités : Cocopaq, conseil général, conseil régional. L'association attend des réponses. « Il nous faut 50.000 € pour ouvrir ». En juillet, l'association lance un appel de prise de fonds auprès des citoyens, soit sous forme de dons ou bien d'achat de parts remboursables. Le but est d'atteindre 15.000 € en appel de fonds.

Si les subventions ne suivent pas, l'association est disposée à emprunter. Parce que l'affaire va débiter quoi qu'il arrive, en mars ou avril. Le fonctionnement de l'épicerie est établi, entre bénévoles (une quarantaine) et un salarié qui sera recruté en début d'année. L'huile de coude a coulé pour remettre en état le local, des vitrines réfrigérées achetées, des étagères en bois préparées, la déco prend forme. « Pour le local, on avait un devis de 20.000 €, on en a dépensé 2.000 ! ».

## La vraie économie locale

Côté mairie « on espère que ce projet va aboutir, appuie Anne Borry, maire, il est original et s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire. La commune a signé une convention d'objectifs avec l'association ».

Plus question de reculer. Rémy se projette encore plus loin. « Et on espère vite un deuxième salarié, parce que le bénévolat, ça n'a qu'un temps ».

Le stock se composera à 40 % de produits conventionnels et 60 % de produits locaux. Une centaine de producteurs dans un rayon de 40 km ont été contactés. « On va les rencontrer en janvier. On voudrait les mettre en place un circuit de distribution entre petites épiceries. Parce qu'aujourd'hui quand tu es privé, tu es seul. Tout le monde a une enseigne sur le dos et tout le monde crève. Si on veut changer, il faut fédérer les producteurs et les épiceries autour d'une logistique. C'est ça la vraie économie locale : fédérer ».

<http://epissure.fr>