

REUNION PUBLIQUE DU 24 MAI 2023

Présents :

Pour la Mairie : Emmanuel DARMEDRU, Nicole CARRY, Mikaël GIROUD, Magali LAMBERET, Evelyne MOREL, Marc MOREL, Véronique SOLDAT. Excusée : Danièle DUBOURGET.

Pour l'AMAP : Valérie BABE, Jean-Mathieu BILLOUD, Sylvain PATHOUX, Bernard TETU

Invitée : Mme Martine BONNET, Crédit Agricole VILLEREVERSURE.

Les habitants : 40 présents + 2 excusés.

MOT DE BIENVENUE : Emmanuel DARMEDRU remercie les participants de leur présence et de leur intérêt pour ce projet fédérateur et participatif.

Présentation de Mme Martine BONNET :

En tant que Présidente de la Caisse Locale du Crédit Agricole de Villereversure, elle rayonne sur 11 communes voisines. Elle se dit très proche du tissu associatif local et très intéressée par tous les nouveaux porteurs de projet. Elle pourra intervenir pour participer au financement de certaines opérations ou animations locales spécifiques sur la commune.

I - Génèse du projet : Nicole CARRY

Fin Janvier 2023, la mairie a eu connaissance du projet par l'intermédiaire du système « panneau-pocket ». L'association « Bouge ton CoQ » proposait une aide à la création d'une épicerie associative dans les communes de – 3000 habitants. L'idée a paru séduisante et une commission de travail a aussitôt été créée.

M. Bernard TETU présente l'AMAP, Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne qui propose aux producteurs locaux (légumes, volailles, fromages, vins...) de vendre leurs produits aux adhérents de l'Association. L'AMAP, après réunion avec les Elus de la Mairie, a donné son accord de principe pour être associée au projet de l'épicerie coopérative, le système proposé pouvant être complémentaire à son activité, sachant aussi que l'AMAP garderait son statut spécifique.

Enfin, après avoir pris connaissance de deux visio-conférences avec Bouge ton CoQ, la mairie a posé sa candidature à la démarche le 24 Février dernier.

II - Présentation de BOUGE TON COQ : Gabriel du PASSAGE

L'association est un mouvement citoyen général pour la ruralité créé par Christophe et Emmanuel BROCHOT, afin de pallier notamment à la pénurie des commerces dans les villages ruraux. Depuis 2020, 150 épiceries associatives ont vu le jour dans toute la France. Celle de BOHAS-MEYRIAT-RIGNAT sera la première du département de l'Ain.

L'association développe aussi une autre activité : lutter contre les déserts médicaux grâce à la mise en place de cabinets médicaux en temps partagé solidaires. L'objectif est de trouver des médecins qui donnent une semaine de leur temps pour tenir des permanences médicales dans des villages éloignés de tout. C'est ainsi que dans un village de la Creuse : 200 médecins se sont inscrits et assurent à eux tous une présence continue tout au long de l'année.

III - Présentation des résultats de l'enquête publique : Nicole CARRY

Voir détail sur le site internet de la Mairie.

En synthèse : 54 questionnaires ont été remplis (moitié sur site, moitié sur papier).

44 foyers sont intéressés par le projet

94 % souhaitent consommer des produits locaux

41 foyers sont prêts à investir deux heures de leur temps dans la gestion de l'épicerie

+ 3 seraient OK pour faire plus de deux heures

+ 3 seraient OK pour faire moins.

39 foyers s'étaient préinscrits à la réunion publique du 24 Mai.

42 foyers souhaitent être recontactés dans le cadre des activités de l'épicerie.

34 souhaiteraient la mise en place d'un café participatif. A ce sujet, Nicole CARRY précise que cette partie du projet peut se faire dans un deuxième temps. Le café, s'il se réalise, ne sera ouvert qu'aux adhérents de l'épicerie et sur des créneaux horaires limités et bien définis. Cette partie du projet ne se veut absolument pas entrer en concurrence avec l'Auberge du Suran.

IV – Principes de fonctionnement de l'épicerie : Gabriel du PASSAGE

L'épicerie va se fournir pour les produits frais à 80 % chez les producteurs locaux. Pour les produits secs, les achats pourront se faire sur la plateforme MONEPI qui propose plus de 14 000 références, via des grossistes référencés. Ce qui génèrera une économie d'environ 20 % par rapport aux prix de la grande distribution. Par ailleurs, comme l'épicerie est gérée par des bénévoles, avec des producteurs locaux qui vendent au prix coutant, il n'y a ni marge, ni bénéfice.

Les adhérents paient une cotisation dont le montant restera à définir : en général 15 à 20 € par foyer, à l'année. Pour le bon fonctionnement de l'épicerie, ils doivent investir deux heures de leur temps par mois.

Le règlement des achats se fait par voie informatique sur un compte rechargeable, ceci pour des raisons de sécurité car pas de brassage d'argent.

MONEPI donnera aux adhérents un outil informatique qui permettra :

- de passer les commandes
- de gérer les stocks
- de gérer les agendas pour organiser les permanences, les livraisons etc.

La subvention de 1100 € de BougetonCOQ + les premières cotisations permettront d'effectuer les premiers aménagements du local et d'amorcer le stock...

L'épicerie doit être sous forme associative, la première étape sera donc de la créer avec un Président, un trésorier et un secrétaire. Bouge ton CoQ sera là pour apporter l'aide nécessaire aux formalités de constitution. L'épi doit aussi avoir un nom fédérateur et s'adapter aux couleurs locales.

Une épicerie associative peut démarrer à temps partiel dès qu'il y a 20 adhérents. Avec 30 ou 40 personnes, on peut envisager une ouverture à plus que mi-temps.

Temps d'estimation pour l'ouverture de l'épicerie : 3 mois en moyenne, donc il y a possibilité d'une ouverture pour début Septembre 2023.

Pour la suite du projet, il faudra créer des groupes de travail pour organiser l'activité de l'épicerie : gérer la caisse, les commandes, les stocks, réceptionner les marchandises...

QUESTIONS-REPONSES :

En lien avec l'AMAP :

1 - Interrogations sur le rôle à la fois des producteurs locaux déjà existants et de l'AMAP dans ce projet ?

- Ce projet représentera un complément financier pour l'AMAP.
- Il conviendra que les producteurs locaux actuels soient référencés dans la plateforme. Pour ce faire un groupe de travail doit être constitué avec l'AMAP, également pour rencontrer d'autres producteurs éventuels.
- Tous les producteurs pourront également adhérer à l'association en tant qu'acheteur potentiel.
- Chaque adhérent de l'épicerie pourra commander à un producteur en particulier dès lors qu'il est inscrit dans la base.

2 - L'association future et l'AMAP vont utiliser la même salle, peuvent-elles cohabiter ?

L'AMAP n'utilise la salle que le vendredi soir, donc les 2 peuvent tout-à-fait cohabiter.

3 Remarques d'une productrice locale présente :

-L'AMAP ne va pas être incluse dans l'association et va garder son identité propre.

-Par rapport aux producteurs, la force d'une épicerie est d'acheter en quantité. Je pense que si on veut que ce fonctionnement d'épi soit en cohérence avec la philosophie écologique, il faut commander en quantité, sinon personne ne va commander local. L'objectif est de réduire les déplacements et de payer moins chers les produits locaux.

-Concernant le site internet, il est indiqué qu'à partir d'un certain montant, l'association rétribue MONEPI.

Réponse de Gabriel après réunion : Ce n'est pas l'association mais ce sont les producteurs qui, s'ils dépassent 10 000 euros de CA avec la plateforme, versent 3% du CA au-dessus de 10 000 euros.

En pratique ce sont les grossistes qui paieront cette commission, et non les producteurs locaux.

4 - *Questionnement sur une potentielle concurrence ou des similitudes entre l'épicerie et l'AMAP.*

Ce sont deux fonctionnements différents et de ce fait, chacun peut s'y retrouver. Si les horaires ne se chevauchent pas, tout se passera bien grâce à une bonne organisation.

Sur la gestion de l'épicerie :

1. *Comment l'association est-elle approvisionnée ?*

Après avoir reçu une commande, les grossistes livrent l'association. Il est nécessaire de prévoir à l'avance.

2. *Qui s'occupe de la négociation tarifaire avec le grossiste ? C'est MONEPI.*

3. *Concernant le compte bancaire pour commander, il y a-t-il des frais ?*

Oui, ces frais sont souvent pris en charge par le budget issu des adhésions.

4. *Dans le cas où l'épicerie se retrouverait avec des invendus, comment faire pour compenser cette perte (financièrement) ?*

Il n'y aura pas d'invendus car le système repose sur la vente de ce qui est livré conformément aux commandes faites par l'adhérent (pour les produits frais). Pour les produits secs, il n'y a pas de perte car généralement, tout est écoulé.

5. *Au niveau fiscal, les produits sont-ils vendus au prix coûtant ? Oui, car l'épicerie n'a pas pour but de faire des bénéfices.*

6. *Combien de temps, un bénévole doit-il s'investir ?*

Le temps moyen de participation pour un adhérent est estimé à 2h/mois. Il peut être recommandé à l'association d'offrir l'adhésion aux personnes qui donnent beaucoup de leur temps (4h mini).

7. *Combien de temps doit-on prévoir pour gérer les stocks ?*

Tout dépend du nombre d'adhérents.

8. *Tous les clients doivent-ils être adhérents ?*

Oui, mais on peut être client sans s'investir dans l'association.

9. *Comment gérer la Date Limite de Consommation des produits en stock ?*

Il n'y en a pas de problème de DLC grâce à la précommande des produits frais. De plus, l'objectif n'est pas de stocker.

10. *Pour stocker des produits frais, il faut un frigo, comment se le procurer ?*

Ce frigo peut être financé par la caisse locale du crédit agricole et/ou par la commune.

11. *Comment faire si un bénévole se fait mal durant ses heures à l'association ?*

Les bénévoles sont assurés grâce à l'assurance que l'association va souscrire.

12. *A combien estimer l'investissement ?*

Pour démarrer, l'association a besoin de rayonnages et d'un frigo. Elle va obtenir 1100 euros de subvention de Bouge ton CoQ. Les bénévoles peuvent également aider à remettre en état les locaux (peintures, bricolage...).

13. *Si je tiens une permanence, est-ce que je sais ce qui a été commandé ?* Oui

14. *Existe-t-il une défiscalisation des frais engagés sur l'association ?*

Le modèle étant sans marge et associatif, il n'est pas possible de défiscaliser. Les adhérents volontaires s'organisent pour se répartir les tournées de récupération des produits collectivement.

15. *Il est conseillé de se mettre en lien avec d'autres épiceries existantes.* Des contacts ayant déjà été pris avec l'épicerie associative de Chiroubles, une visite peut être facilement organisée.

16. *Qu'en est-il des vacanciers et des personnes ayant une résidence secondaire dans la commune ?* Il est conseillé d'établir un tarif vacancier.

17. *Il n'y a que les adhérents qui peuvent aller acheter à l'épicerie ?* Oui

18. *Une personne habitant dans une autre commune peut-elle adhérer à l'association ?* Oui, elle le peut, mais le projet doit rester centré sur la commune.

19. *Au bout de 18 mois d'existence, y a-t-il des limites au système ? quels sont les retours des épiceries existantes ?*

Une association a été mise en danger en choisissant de ne vendre que des produits BIO : choix qui n'a pas été partagé par tout le monde, notamment à cause des prix élevés pratiqués.

Avec le recul, parfois les associations démarrent lentement, puis ensuite grâce au lien social, le projet grandit.

20. *Je suis adhérente, j'ai fait mes 2 heures, je veux faire mes courses. Donc je résume. J'y vais, je fais une commande. Si les produits sont disponibles dans les étagères, je les récupère sinon j'attends qu'ils soient livrés ?* Oui, c'est ça.

21. *Comment peut-on être sûr d'avoir les produits voulus ?*

Les producteurs sont choisis par les adhérents selon leurs préférences.

22. *Si le stock n'est pas vendu ? On est tributaire des autres adhérents ? Y a-t-il un risque de non-approvisionnement s'il n'y a pas assez de commandes ?*

Ces questions sont à réfléchir / à négocier avec chaque producteur.

23. *La commande de l'adhérent se fait-elle sur la plateforme ou dans l'épicerie ?* Les deux sont possibles.

24. *La commande a été faite en amont, il y a-t-il besoin de préparer la commande dans l'association ? Peut-on changer de produits une fois arrivé sur place ?*

La commande est prépayée, donc il n'est pas possible d'effectuer des changements une fois arrivé à l'épicerie.

En conclusion : beaucoup de questionnements sur la gestion de l'épicerie, les commandes et l'approvisionnement des stocks... restent à éclaircir, mais ce sera l'objet de la suite du programme !

En conclusion, Nicole CARRY demande aux volontaires de s'inscrire pour la suite de l'action et les remercie par avance de leur mobilisation.

La prochaine étape aura lieu :

- **Mercredi 7 juin à 19 h**
- **Salle de l'AMAP à BOHAS (et non pas salle des associations comme annoncé précédemment), vers la bibliothèque.**

L'objectif de la réunion sera de déclencher le plan d'action en créant des groupes de travail par thématique.

Les AMAPIENS sont invités cordialement à se joindre à nous pour continuer la réflexion et définir ensemble un mode de fonctionnement qui soit compatible aux uns comme aux autres.

Emmanuel DARMEDRU remercie les participants de leur présence et de leur implication.

Verre de l'amitié et fin de réunion : 21 h

Et pour terminer :

A L'ISSUE DE CETTE REUNION, NOUS AVONS ENREGISTRE

27 inscriptions au projet !

MERCI, MERCI et A BIENTÔT !

Nicole