



M

Le magazine du Monde

Spécial beauté

Le lever des couleurs
+ L'Inde, productrice
de senteurs



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.

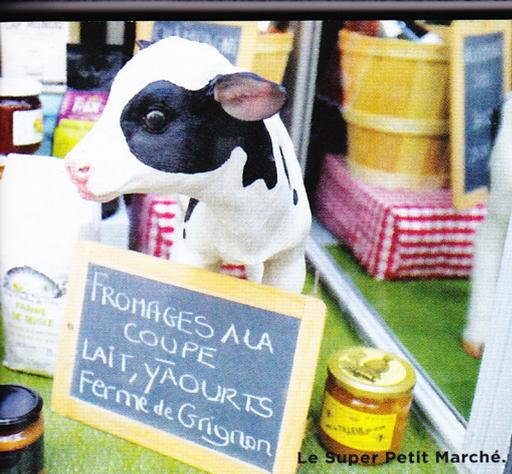
PAR CAMILLE LABRO

C E SONT DE PETITES ENSEIGNES qui ouvrent sans faire de bruit. Subitement, elles égayaient 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'épicier 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 cagots 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 restaurant un rapport vrai avec les clients et les fournisseurs* ». De son premier bilan annuel (positif),

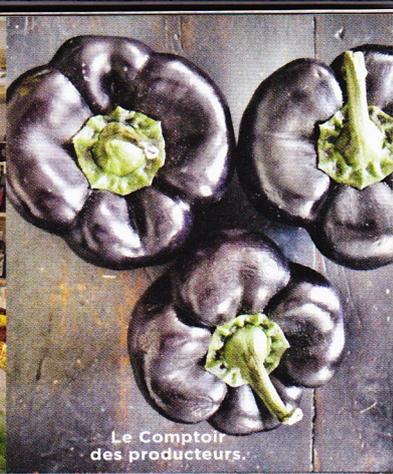
elle reconnaît ne pouvoir vivre que « *très modestement en travaillant dur* ». Ce qui lui importe, c'est la transparence des produits, dont elle peut détailler le pedigree à l'envi, mais aussi de créer du lien social. Des étudiants aux vétérans du quartier, toutes les classes d'âge et toutes les catégories 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.

...bout du champ va encore
...s loin: ici, point de mar-
...en vue. Les légumes,
...anisés par lots, sont dispo-
...dans des casiers vitrés.
...choisit, on paie à la borne
...trale et le casier s'ouvre.
...s légumes de plein champ
...t cueillis le matin même,
...ure Joseph Petit, le fonda-
...r. Nous allons les chercher
...s les jours, chez nos cinq
...sans régionaux, et nous les
...ons aussitôt en casier. En
...mes de fraîcheur, on ne peut
...faire mieux. » Si l'épicerie
...d ici en humanité, elle gagne
...efficacité, en liberté
...magasin est ouvert tous
...jours, de 7 heures à
...heures), en qualité et en prix.
...AUTRE FAÇON D'OFFRIR les
...illeures denrées à moindre
...nt, tout en œuvrant pour
...vironnement, consiste
...upprimer les emballages:
...épicerie « tout en vrac »
...me Prairial, à Vaulx-
...Velin, ou La Recharge,
...Bordeaux, s'inscrivent dans
...te démarche. « Il ne s'agit
...d'acheter emballé puis
...désemballer pour le client,
...s de travailler à la source,
...ologique Jules Rivet, le jeune

cocréateur de La Recharge.
*Les plus flexibles, ce sont
les petits producteurs locaux
- même pour la lessive écolo-
gique, que nous achetons en
barriques à un petit fabricant
de la région. »* Pour tous ces
établissements, l'esprit colla-
boratif 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, fonc-
tionne d'ores et déjà sur ce
modèle: ce sont les quelque
700 clients-adhérents qui
gèrent le magasin, en y tra-
vaillant une poignée d'heures
par mois. Les prix, abordables
et justes, s'en ressentent.
A Lyon, l'épicerie bio et mili-
tante 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 beau-
coup de petites », explique
Manuel Doucet, l'un des cogé-
rants. Produits ultrafrais,
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 rému-
nérer « 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 sys-
tèmes qui rétablissent le lien
entre la ville et la campagne,
et permettent à tous de
bien vivre, y compris les pay-
sans qui nous nourrissent. »
Une conception circulaire et
vertueuse que producteurs,
consommateurs et commer-
çants 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.cooplalouve.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-Duvernet, 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.