



A l'image de Mireille Pittet, Cléa Liniger et Muriel Morand, une douzaine d'anciennes clientes et clients ont décidé de s'impliquer pour faire perdurer l'épicerie Les Enfants de la Terre, à Cernier. LUCAS VUITEL

L'épicerie du village prend un virage participatif

PAR MATTHIEU.HENGUELY@ARCINFO.CH

CERNIER La bascule doit se faire durant les premiers mois de 2024. Lancée en 2018, l'épicerie coopérative Les Enfants de la Terre, à Cernier, est en train de devenir une structure complètement participative. Une douzaine d'anciennes clientes et clients se mobilisent pour faire évoluer la structure, sur le modèle de Système B, à Neuchâtel, ou de Chez Emmy, à Saint-Blaise.

«Cet automne, les responsables de l'épicerie ont lancé un appel à l'aide», indique Mireille Pittet, l'une des nouvelles coopératrices de l'enseigne. A l'instar de beaucoup d'épiceries locales, bio et/ou en vrac, Les Enfants de la Terre devaient de plus en plus fonctionner grâce au bénévolat de ses gérantes. «Elles n'y arrivaient plus, avec leurs autres jobs à côté.» Une réunion a alors eu lieu, décidant de la nouvelle orientation de la structure. «Nous avons tous fait le même bilan. Nous perdions tout si le magasin s'arrêtait», remarque Muriel Morand, une autre cliente ayant décidé de mettre la main à la pâte. «Ici se concentrent toutes nos valeurs: des

produits de qualité, locaux, plutôt bio et sans emballages.»

Coopérateurs recherchés

La nouvelle équipe s'est ainsi réparti les tâches, avec l'aide des anciennes responsables et de ceux de Chez Emmy. Les priorités sont actuellement de recruter de nouveaux membres et d'installer la nouvelle plateforme de gestion. Les quelque 800 produits proposés sont en cours d'inventaire, afin d'être référencés sur le logiciel Epicerio. Une fois la bascule faite, seuls les coopérateurs – comprendre les foyers inscrits, familles, colocations, etc. – pourront venir faire leurs courses aux Enfants de la Terre. Ils devront acquérir (une seule fois) deux parts sociales à 100 francs et s'engager à venir travailler trois heures par mois au magasin. En contrepartie, ils bénéficieront de prix réduits sur tous les produits vendus. Une organisation possible grâce à l'absence de salaires à payer, les coopérateurs fournissant le travail nécessaire. «Idéalement, il faudrait environ 80 coopéra-

teurs pour que l'épicerie fonctionne. Aujourd'hui, nous serions environ 45 avec les promesses déjà reçues», note Mireille Pittet. «Mais plus on sera, plus on pourra ouvrir», complète sa collègue Cléa Liniger. Une inauguration officielle de l'épicerie désormais participative se tiendra le 13 janvier (dès 11h), afin de marquer le coup. Tous les clients – futurs coopérateurs ou non – sont invités.

Si elles attendent impatiemment les inscriptions, les nouvelles coopératrices sont convaincues de l'avenir de la structure. «Ce n'est pas la même ambiance si tout le monde est coopérateur. Entre personnes impliquées, tout le monde tire à la même corde», remarque Muriel Morand.

«Cette coopérative pourrait à l'avenir devenir davantage qu'une simple épicerie et amener de nouveaux projets», continue Mireille Pittet.

Elle cite les jardins créés par les structures de Neuchâtel et de Saint-Blaise en exemple. Et Cléa Liniger de conclure: «On veut créer du lien entre les coopérateurs».