

undefined - dimanche 19 février 2023

Isère

CREYS-MÉPIEU

Une épicerie créée et gérée par des habitants

Tristan BONHOURE



Maude Vacher, 46 ans, paysagiste et mère de famille, souhaitait proposer des produits locaux, tout en limitant les déchets, en participant à la fondation du Comptoir creypieulan il y a deux ans. Photo Le DL /Tri.B. Maud Vacher, 46 ans, paysagiste et mère de famille, souhaitait proposer des produits locaux, tout en limitant les déchets, en participant à la fondation du Comptoir creypieulan. Photo Le DL /Tristan BONHOURE

L'épicerie participative Le Comptoir creypieulan a été créé il y a deux ans par des habitants de Creys-Mépieu pour pallier le manque de commerces dans la commune. Le concept est simple : donner deux heures de son temps tous les mois contre une cagette hebdomadaire de produits frais et locaux.

L'odeur de bois se mélange à celle du savon et des légumes frais. Une cagette pleine de produits, miel, pain, salade, carottes... trône sur un comptoir lisse. Dans une ancienne école primaire, au centre du village de Creys-Mépieu, des habitants se sont retroussé les manches il y a tout juste deux ans pour fonder une épicerie participative. Ce samedi 18 février, Maude Vacher, paysagiste, Delphine Bertrand, secrétaire médicale dans un hôpital, et Maria Franceschi, traductrice, ont le sourire. « Au départ, il s'agissait de créer un lieu de rencontre dans une commune où il n'y avait plus de commerces », pointe Maude Vacher. De réunir des personnes « qui étaient chacune dans leur coin, même si beaucoup participaient déjà à des associations », glisse Delphine Bertrand. « Et de proposer des produits locaux tout en limitant les déchets », renchérit Maude Vacher.

De réunion en réunion, « alors que nous portions encore le masque, Covid oblige », ils ont fait aboutir leur projet. « La mairie nous a donné les locaux de l'ancienne école », souffle Maude

Vacher. Le Comptoir creypieulan est né, avec un principe simple : « Il suffit de donner deux heures de son temps par mois pour adhérer. »

En parallèle, Maude et ses ami(e) s ont été à la rencontre des producteurs, maraîchers et éleveurs locaux. Ils ont parcouru des dizaines de kilomètres et multiplié les demandes « alors que certains n'avaient pas forcément le temps de nous accueillir », lance Delphine Bertrand, pour tisser un réseau de consommation local et durable avec une quinzaine de professionnels. « Aujourd'hui, nous proposons une grande variété de produits, souligne Maude Vacher, en balayant d'un geste de la main le local de l'ancienne école, où sont entreposés une centaine de produits alimentaires colorés. « Du pain d'une boulangerie de Saint-Victor-de-Morestel, des œufs bio d'un producteur à Bouvesse-Quirieu, de la viande d'un éleveur à Corbelin, des laitages d'une ferme de Saint-Sorlin... »

Les forces vives de l'épicerie participative se chargent « de passer commande auprès des producteurs, à l'aide d'un logiciel, avant chaque mercredi », note Maude Vacher. « Puis, l'un d'entre nous parcourt 60 kilomètres pour collecter les produits les vendredis et samedis matin. » Les distributions aux familles d'adhérents ont aussi lieu le samedi. Le coût d'une cagette entre 40 et 60 euros.

Maude Vacher, dans une petite remise de l'ancienne école, montre des étagères de cagettes où sont inscrits des noms au feutre noir. « Nous avons une trentaine d'adhérents, de 29 à 75 ans. » Soit 20 de moins qu'au plus fort de l'association. « Pendant la Covid, les gens se sont beaucoup tournés vers le local... L'emballage a ralenti, alors que nos prix n'ont pas augmenté. ». La Creypieulane l'explique aussi par l'obligation de devoir participer : « Ça peut en bloquer certains. »

Chez les producteurs, le constat est plus flagrant. « Certains chez qui nous allions chercher nos produits ont dû fermer à cause de l'augmentation des prix de l'énergie. » Elle pense à une fabricante de biscuits, vers La Tour-du-Pin, « qui ne pouvait plus utiliser ses fours car ça lui revenait trop cher. »

Maude, comme Delphine et Maria, préfère rester optimiste et ne pas baisser les bras. Elle a trouvé un moyen de s'investir à l'échelle de sa commune, d'insuffler un peu de lien entre des personnes « qui ne se seraient pas côtoyées autrement, simplement parce qu'elles n'ont pas le même âge ». Elle ne compte pas lâcher.

Le Comptoir creypieulan, 368, Grande Rue de Creys. Contact : epiceriecreysmepieu@gmail.com



*Le Comptoir creypieulan stocke ses produits dans les locaux de l'ancienne école de la commune. Photo Le DL /Tri.B.
Le Comptoir creypieulan stocke ses produits dans les locaux de l'ancienne école de la commune. Photo Le DL /Tristan
BONHOURS*



À droite, comme toutes les semaines, Philippe Guerin et Véronique Bonnard sont venus chercher leur cagette de produits à l'ancienne école primaire de Creys-Mépieu, qui héberge l'épicerie participative. Photo Le DL /Tri.B.



