

Avec son modèle sans personnel, La Petite Épicerie ne connaît pas la crise



La Petite Épicerie à L'Abergement (VD).

Les enjeux

- Le concept de magasins de proximité accessibles 24h/24 et 7j/7 cartonne.
- L'entreprise vient d'ouvrir son capital à des particuliers afin d'accélérer son développement.
- En Suisse, les petites structures commerciales tiennent pour la plupart encore le coup.

POINT FORT

La Petite Épicerie, née à Bavois (VD) en 2018, est en constante évolution. Ce concept de magasin, qui propose des produits locaux à toute heure du jour ou de la nuit, s'exporte dans toute la Suisse et lève des fonds pour se développer.

TEXTE Céline Duruz · PHOTO DR

Au départ, Sylvain et Stéphanie Favre souhaitaient créer une seule épicerie dans leur village, pour remplacer l'enseigne tenue par leur mère jusqu'en 2008. En 2018, ils ouvraient à côté de la gare de Bavois un container réaménagé garni de produits locaux, auquel on accède grâce à une application sur son smartphone. Ils venaient en réalité d'imaginer, avec Steven Oulevay et Steve Brönnimann, un concept prêt à conquérir la Suisse. Cette année, les Vaudois s'apprêtent à ouvrir leur quinzième magasin à Faoug (VD) et ils ne souhaitent pas s'arrêter en si bon chemin: ils viennent de lancer une levée de fonds pour accélérer leur essor; en tout juste 24h, ils ont dépassé le seuil fixé à 300 000 francs. Avec cette manne financière, l'équipe vise l'ouverture de 50 magasins d'ici à 2030.

Succès au bout des doigts

Une fois l'application de La Petite Épicerie téléchargée – ce qui a déjà été fait plus de 27 000 fois en Suisse – il suffit de configurer son compte et de s'en servir pour débloquent la porte du magasin, à l'heure que l'on souhaite. Le client scanne ensuite ses produits avec son téléphone. «On a conçu La Petite Épicerie pour répondre à nos propres besoins: savoir où l'on peut faire ses courses et pouvoir le faire en aidant les producteurs à être correctement rémunérés pour leur travail», raconte Sylvain Favre.

Actuellement, 400 artisans proposant plus de 7500 produits ont rejoint leur démarche, du Nord vaudois aux cantons d'Argovie, de Genève ou du Valais. Ils reçoivent entre 78 et 80% du chiffre d'affaires réalisé par ces petites épiceries. Au total, plus de 4 millions de francs leur ont été reversés en l'espace de sept ans. Ces commerces autonomes, fonctionnant sans personnel, ont trouvé refuge sur des sites dont le potentiel a été étudié avec soin, comme la gare de Chavornay ou un bâtiment communal à Rochefort (NE). «Notre projet a fait ses preuves. On veut aujourd'hui aller de l'avant mais pas en lançant un *crowd-funding*. Depuis mars, on vend des parts de notre entreprise aux particuliers, explique Sylvain Favre. Tout le monde peut rejoindre cette communauté. Les nouveaux copropriétaires seront informés de nos nouveautés et participeront aux tests de l'application. À terme, ils toucheront un dividende si le succès de l'entreprise le permet.» Le concept a rapidement séduit les producteurs, comme Alain

Salzmann de Bavois. «Je souhaitais créer un magasin en libre-service dans ma ferme, mais elle est décentrée et la gamme proposée aurait été restreinte. L'ouverture de la Petite Épicerie a permis de concrétiser notre projet. En plus, on y trouve des produits de plusieurs confrères, le client a tout à disposition. C'est vraiment bien pensé.» Grâce à l'application, il peut gérer les stocks en temps réel et réapprovisionner les étals de jour comme

Près de la moitié des ventes des petites épiceries se font en dehors des horaires habituels, notamment le dimanche.

de nuit, dès qu'il en a le temps. Le producteur vend aujourd'hui ses créations dans six points de vente ouverts par l'entreprise. Il a même développé de nouveaux produits pour contenter ses clients, comme des pop flips au maïs soufflé. «On voit que la demande est là. Près de la moitié des ventes de ces petites épiceries se font en dehors des horaires habituels, le matin, le soir et le dimanche notamment.»

Cette souplesse dans les heures d'ouverture a aussi conquis les habitants du village de Chandolin (VS). Une coopérative de 140 personnes, fondée pendant la pandémie, a permis le lancement de la Petite Épicerie de Chando. Elle a reçu le soutien de l'Aide suisse à la montagne.

Flou juridique à éclaircir

«Autrefois, il y avait deux magasins au village. Personne n'a pris la relève lorsqu'ils ont fermé. C'est dommage car le Valais regorge de produits artisanaux intéressants. On voulait faciliter leur achat en les proposant aux 8000 habitants de la commune, dans un local accessible à tous», détaille le président de la coopérative Alain Praz. Un boucher, un fromager, ainsi qu'un maraîcher et un producteur d'œufs fournissent l'échoppe, qui est toutefois freinée par la loi actuelle. «Dans notre canton, il existe un flou juridique concernant l'ouverture des commerces, regrette Alain Praz. Actuellement, même sans personnel, l'épicerie de Chandolin doit fermer à 20h en semaine

et à midi le dimanche. Les politiques en sont conscients et on espère que ce point sera réglé ces prochains mois. Car on voit que ce concept fonctionne ailleurs et pourrait se développer en Valais.»

Développement continu

Alors que de nombreuses épiceries ont fermé après le Covid, les petites structures semblent tenir le coup, note l'association fribourgeoise Artisans de la transition. Selon elle, les points de vente «alternatifs» (vrac, bio, coopératifs ou participatifs) ont quasi quadruplé depuis 2009. «Les petits commerçants peuvent se démarquer de la concurrence avec un assortiment bien pensé. Des concepts comme La Petite Épicerie peuvent avoir du succès, surtout s'ils sont placés de manière stratégique», reconnaît Sven Lusti de la Swiss Retail Federation, l'association suisse des commerces de détail. L'équipe de la Petite Épicerie y croit plus que jamais. Elle prévoit déjà de peaufiner son concept. Avec l'argent récolté, elle développera son application pour y intégrer de nouvelles fonctions, afin de limiter le gaspillage alimentaire ou proposer des recettes à réaliser avec les fruits et légumes vendus.

+ D'INFOS
lapetiteepicerie.ch