

## Une idée loin d'être en bois

**L'ABERGEMENT** La troisième « Petite Epicerie » a été inaugurée samedi et répond à une vraie demande pour les petits villages privés de commerces locaux. La quatrième est déjà en route à Rances.

TEXTES : TIM GUILLEMIN  
PHOTOS : ZSOLT SARKOZI

Bavois, Juriens, L'Abergement et bientôt Rances. Ce n'est pas encore Istanbul, Moscou, Lisbonne et Belgrade, mais le concept de « Petite épicerie » ressemble de plus en plus à une success story au niveau local. Les quatre amis à l'origine du projet sont heureux de voir que leur idée répond à un besoin, mais refusent de s'enflammer. « Au début, on a vraiment créé ce concept uniquement pour Bavois, on n'aurait jamais pensé qu'il se développe et s'étende à d'autres villages », explique Steven Oulevay, l'un des quatre initiateurs.

Le constat de base était simple : Bavois ne comptait plus de commerce local et leur projet, inauguré en 2018, consistait à remédier à ce manque en créant une épicerie ouverte jour et nuit, sans présence humaine. « Et là, dans les trois mois suivants, on a reçu des demandes de partout ! », enchaîne ce jeune homme dynamique. Car malheureusement, ce ne sont pas les villages privés de commerces

qui manquent dans le Nord vaudois. « C'est vrai, mais on n'y avait sincèrement pas pensé. Après, on

« Au début, on a vraiment créé ce concept uniquement pour Bavois, on n'aurait jamais pensé qu'il se développe. »

Steven Oulevay, un des co-fondateurs

a aussi reçu des mails du Gabon, du Japon, de Suisse alémanique, de France... »

Stéphanie Favre, Sylvain Favre, Steve Brönnimann et Steven Oulevay ont vite été submergés par le boulot, alors même que « La Petite Epicerie » n'est pas leur activité principale. « On a tous un boulot à côté, donc ça devient compliqué à gérer. On espère se professionnaliser un peu dans les mois à venir pour pouvoir répondre à toutes les demandes », enchaîne Steven Oulevay.

« On a reçu des critiques qui nous disaient que notre épicerie tuait les petits commerces,

mais c'est tout le contraire ! On n'ira jamais s'implanter dans une grande ville, ça n'aurait aucun sens. Même dans les villages où il y a un commerce, ce n'est pas l'idée. Et si les gens nous approchent, c'est bien parce qu'il y a un vrai besoin », détaille le co-fondateur.

Et les reproches quant à l'absence de lien social ? « Mais les gens se croisent dans notre épicerie, ils se rencontrent ! En plus, c'est à chaque gérant de décider à quel moment de la semaine il veut être présent. »

À L'Abergement, par exemple, Olivier Tauxe s'est calqué sur les horaires de la déchetterie pour organiser son temps de présence. Ainsi, durant ces heures-là (mercredi soir et samedi matin), le gérant est à disposition pour scanner les produits des personnes réfractaires aux applications ou qui ne voudraient payer qu'en cash. Le reste du temps, chaque client doit se munir de son smartphone et y avoir installé une application ad hoc. Rien de bien compliqué, même si l'application est en développement permanent.

De plus, les quatre amis ne

craignent pas les vols, même lors des nombreux moments où le gérant n'est pas présent physiquement. « Il y a très peu de cas où on a un doute. Et d'ailleurs, ce n'étaient même pas des vols, mais des gens qui s'étaient trompés », explique Stéphanie Favre. Le système de

« Dans les trois mois suivants, on a reçu des demandes de partout ! »

Steven Oulevay

contrôle est en effet performant puisque l'application permet de savoir qui est entré dans l'épicerie et à quelle heure. Et des caméras permettent de surveiller les faits et gestes de chaque visiteur et s'il aurait « oublié » de scanner l'un ou l'autre produit. Les producteurs, qui ont un contrôle total et permanent sur leur stock, peuvent également voir s'il y a une anomalie entre ce qu'ils ont vendu et ce qui reste en rayons.

Bref, les concepteurs de « La Petite Epicerie » ont pensé à tout. Sauf à une ascension aussi rapide.







## « J'ai à chaque fois croisé quelqu'un »

Monique Salvi, syndique de L'Abergement, est convaincue par le concept.



**Cette épicerie répond-elle à un vrai besoin ?**

Alors effectivement, cela faisait très très longtemps que l'on n'avait plus rien au village. J'ai eu l'occasion de visiter La Petite Epicerie à Bavois, j'ai trouvé ça génial. Donc, de fil en aiguille, on en a parlé en Municipalité, on a approché les gens de la Petite Epicerie et on s'est lancés. Enfin, il a fallu passer devant le Conseil, bien sûr, parce qu'il y a eu une demande de crédit et le Conseil a accepté. On est très contents de l'inaugurer aujourd'hui.

**N'y a-t-il pas un risque de désocialisation, sachant que le gérant ne sera présent que quelques heures par semaine ?**

Mais les gens se croisent quand même ! Je suis venue quasi tous les jours cette semaine, j'ai à chaque fois croisé quelqu'un. Et nous, on n'a pas besoin d'engager quelqu'un pour rester ici s'il n'y a personne.

**Le lien social est donc renforcé ?**

Absolument. C'est aussi un coup de pouce aux producteurs locaux. Pour le consommateur,

c'est plus simple de venir ici et d'avoir tous les produits à disposition plutôt que de faire le tour de toutes les fermes.

**Les producteurs sont-ils tous du village ?**

De L'Abergement, non. Des villages alentours, oui. Il y a le laitier-fromager de Ballaigues, le boulanger de Baulmes, le boucher de Ballaigues, le maraîcher d'Orny... Il y a pas mal de produits qui viennent de Bavois, forcément, car ils connaissent le système et ils sont intéressés à participer. On a des producteurs à Valeyres-sous-Rances, Arnex-sur-Orbe. Et le gérant, Olivier Tauxe, est un citoyen du village.

**Le coût a-t-il été un obstacle ?**

L'achat du container, c'est 100 000 francs. Donc oui, il a fallu bien argumenter, convaincre, mais les gens qui sont là sont contents, je crois.

**Et vous aussi ?**

Oui, totalement !

## 80% du prix de vente pour le producteur

Les producteurs peuvent assurer eux-mêmes le réapprovisionnement du container, en vérifiant leurs stocks en permanence et en fixant eux-mêmes le prix auquel ils souhaitent vendre leur miel, leur jambon ou leurs œufs. « C'est à eux de savoir. Si leurs produits ne se vendent pas

assez bien à leur goût, ils doivent prendre eux-même la décision d'en baisser le prix... ou de l'augmenter dans le cas contraire, en sachant que 80% du prix de vente leur est reversé », explique Steven Oulevay. Bientôt, l'application leur permettra d'être alertés en direct sur l'état de leur stock.

## « Ici, tout est plus simple »

En entrant dans le container aménagé, la diversité des produits saute aux yeux. Le local côtoie l'industriel, et le gérant Olivier Tauxe, employé à 20%, précise qu'une grande partie de son travail consiste à assurer le suivi avec les producteurs locaux. « Nous en avons 31 pour l'instant et ce nombre est amené à grandir dans un avenir très proche, on en a déjà quasiment deux de plus », explique celui qui n'a pas ménagé sa peine samedi matin, jour de l'inauguration officielle, pour expliquer le concept à tous les visiteurs. Stéphanie Favre est elle fière de l'idée qu'elle et ses trois amis ont réussi à concrétiser : « Les paysans n'ont pas toujours le temps de vendre leurs produits en direct. C'est un vrai boulot, qui prend du temps ! En déposant leurs produits chez nous, ils les mettent plus facilement en valeur. Un litre de lait, ce n'est pas facile à vendre à la ferme, c'est toute une organisation. Ici, tout est plus simple. »

ration officielle, pour expliquer le concept à tous les visiteurs. Stéphanie Favre est elle fière de l'idée qu'elle et ses trois amis ont réussi à concrétiser : « Les paysans n'ont pas toujours le temps de vendre leurs produits en direct. C'est un vrai boulot, qui prend du temps ! En déposant leurs produits chez nous, ils les mettent plus facilement en valeur. Un litre de lait, ce n'est pas facile à vendre à la ferme, c'est toute une organisation. Ici, tout est plus simple. »

