Retour sur la réunion publique du 24 septembre 2026

120 personnes étaient présentes à la réunion.

Après un mot d'accueil par Thierry Hemet, Maire de Juliénas

- **Retour sur l'enquête publique de juin dernier par Philippe Martin**

Quelques chiffres :

- 156 réponses.
- 3 questions sur le marché, 6 questions sur le projet épicerie, 5 questions diverses (profil, famille, coordonnées)

Avez-vous l'habitude de faire vos courses sur un marché,

- 59% non, 41% oui

Quel jour préfèreriez-vous à la place du lundi :

- Mercredi après-midi 13,5%
- Vendredi après-midi 42,9%
- Samedi matin 73,1%
- Dimanche matin 3,8%

Que pensez-vous de l'idée d'ouvrir une épicerie associative à Juliénas

- 76% intéressé
- 17% moyennement intéressé
- 7% pas du tout intéressé

Quels types de produits souhaiteriez-vous voir au sein de l'épicerie

- Fruits et légumes 91%
- Produits laitiers 82,7%
- Viande Charcuterie 73%
- Produits secs (riz, pâtes, farines etc) 59%
- Produits entretien 23,7%
- Condiments 35,3%
- Boissons 46,8%
- Vrac 35,3%

Seriez -vous disposé(e) à investir de votre temps, sur un créneau choisi à l'avance, pour bénéficier d'une épicerie associative dans votre commune.

- Oui 62,6%
- Non 37,2%

58 personnes ont indiqué vouloir s'impliquer

Conclusion de l'enquête (en intégrant les commentaires/remarques)

Les remarques recueillies montrent un fort intérêt des habitants pour la création d'une épicerie associative ou participative. La majorité des répondants considère qu'il s'agit d'un service de proximité qui fait aujourd'hui défaut à Juliénas.

Les principaux points qui ressortent sont :

Un besoin réel de **commerce de proximité** : plusieurs personnes soulignent les difficultés rencontrées lorsqu'il faut se déplacer dans les communes voisines pour acheter un ou deux produits.
L'épicerie associative répondrait également aux besoins des personnes non véhiculées, des personnes âgées et des touristes.

Une attente autour des **produits locaux et bio** : certains habitants souhaitent que l'épicerie associative privilégie les producteurs locaux et, lorsque cela est possible, des produits issus de l'agriculture biologique.

Une **complémentarité avec le marché** : plusieurs remarques évoquent l'importance de développer un marché plus attractif, notamment avec davantage de producteurs locaux.
Plusieurs habitants se disent prêts à s'investir bénévolement (base 58 personnes/156 exprimées), immédiatement ou à plus long terme, ce qui constitue un point positif. A modérer entre envie et réalité de l'implication, mais intérêt de participer au projet.

Les habitants ont indiqué 20 à 30 noms de producteurs « locaux » pour l'épicerie associative.

Des points sont soulevés :

- L'accessibilité aux personnes à mobilité réduite (PMR),
- Heures d'ouvertures à bien réfléchir
- La viabilité économique du projet et son articulation avec les autres commerces des villages voisins.
- En conclusion, les retours montrent un accueil très favorable au projet. Les habitants identifient clairement le manque d'un commerce alimentaire de proximité et voient dans une épicerie associative un service utile, créateur de lien social et valorisant les producteurs locaux. Le projet semble bénéficier d'un réel soutien.

Le Marché

L'équipe municipale a choisi de fixer le nouveau jour du marché au vendredi fin d'après-midi, proche du week-end, plus facile peut-être de prendre son temps pour faire son marché à la sortie de l'école ou en fin d'après- midi.
Le samedi matin qui recueillait plus de suffrages est très compliqué à gérer car très peu de marchands sont disponibles, très sollicités. A l'heure actuelle, une dizaine de marchands seront présents Place de la Poste. Deux ou trois autres rejoindront cet automne.

Le premier marché du vendredi est prévu le 2 octobre.

L'épicerie participative

Il devient très compliqué d'ouvrir une épicerie en milieu rural suivant le modèle traditionnel.
Inès Destremau, de l'association présente Bouge ton Coq qui est un mouvement citoyen français créé en 2020 qui lutte contre l'isolement et la désertification des villages en y recréant des services essentiels.

« Nous accompagnons les collectivités, les bénévoles et les partenaires locaux pour faire émerger des projets utiles, simples et durables. Qu'il s'agisse d'alimentation, de santé, de lien social, de culture ou de solidarité intergénérationnelle, nous déployons des solutions qui changent la vie et retissent les liens au cœur des villages.

Qu'est ce qu'une épicerie participative : Une épicerie participative est un commerce sous forme associative, gérée par les citoyens eux-mêmes. Chacun donne une à deux heures de son temps par mois pour faire tourner la boutique
Ces épiceries ne payent ni charge salariale, ni charge locative (le local doit être mis à disposition gratuitement si possible). Elles n'ont donc pas besoin d'appliquer une marge sur les produits !
Des produits choisis par les consommateurs dont 70% en circuit court, revendus sans marge pour rémunérer les producteurs locaux au juste prix ! »

Concrètement :

Bouge ton Coq accompagne les habitants pour la création de l'association, accompagne le collectif pour qu'il puisse se structurer. Les bénévoles se répartissent en groupes de travail en fonction de leurs préférences, ainsi chacun fait ce qui lui convient le mieux pour l'épicerie !

Bouge ton Coq apporte un soutien sur tous les aspects liés à l'ouverture de l'épicerie (démarches administratives, formation à un logiciel de gestion, organisation, financement…) avec des conseils, des ressources et des documents types pour faciliter le déroulé du projet. »

L'un des piliers de l'épicerie participative est la priorité donnée aux producteurs locaux. Les adhérents y choisissent ensemble les produits qui seront vendus dans l'épicerie, et donc leur provenance. Et pour de nombreuses raisons c'est l'approvisionnement en local qui prime bien souvent.

• Beaucoup de questions/réponses dans la salle :

Horaires d'ouverture et jours d'ouverture seront choisis par l'association. En moyenne une épicerie ouvre à ses débuts 2 à 3 jours par semaine sur ½ journée. Les bénévoles participent à la vie de l'Epicerie

environ 1h à 2 heures par mois. Tout dépend du nombre d'adhérents. Et il y a beaucoup de taches à remplir qui ne sont pas nécessairement tenir la caisse. Il y a par ex du rangement de stocks, des étagères, etc.
Les achats, la comptabilité sont faits par des équipes différentes

Les formations : Bouge ton Coq formera une dizaine de personnes au fonctionnement du logiciel, qui formeront par la suite d'autres bénévoles

Financement du démarrage
L'association Bouge ton Coq, outre l'accompagnement des bénévoles depuis le début des réflexions jusqu'à l'ouverture, voire après, finance le logiciel de gestion des bénévoles des stocks et de la compta (adapté aux épiceries participatives) pendant deux ans. Ensuite le logiciel coute 400 euros/ans. D'autre part Bouge ton Coq donne une subvention de 1300 euros au démarrage souvent utilisée pour acheter le premier frigo.

Une adhésion annuelle (entre 10 et 20 euros par an) permettra de couvrir les premières dépenses en attendant que le commerce tourne.
Ensuite chaque adhérent fera ses courses en se constituant une cagnotte qui lui permet de faire ses achats et qu'il réapprovisionne quand c'est nécessaire. Chacun est libre de mettre ce qu'il veut sur sa cagnotte. Comme une carte de cantine.

Il faut éviter au maximum l'argent liquide. Il y aura également possibilité de payer en CB. L'association devra acheter un terminal de paiement. Cela permettra aux gens de passage de pouvoir faire des achats. Il sera possible de leur créer une adhésion temporaire sur un ou plusieurs jours (par exemple touristes dans un gite) pour une somme très minime ;

Locaux
L'épicerie sera installée dans les anciens locaux du Crédit Agricole, actuellement en rénovation. Ils sont prêtés par la Mairie qui financera également l'électricité. L'association devra sans doute faire des petits travaux d'aménagement type peinture et s'occuper de trouver du mobilier de récupération. (Palettes, étagères, tables, faire le vide des garages etc !)

La vente d'alcool n'est pas vraiment souhaitable et en concurrence avec les producteurs de Juliénas.
Bière à emporter : il faudra une licence

Caroline Pouzenc, habitante de Juliénas, veut bien se charger de l'organisation et le montage de l'association avec un petit nombre constituant le groupe **Pilotage**.
Il y a aussi le groupe **Produits**, le **groupe Gestion des bénévoles/ plannings,** le **groupe Bricolage / agencement du local** et le **Groupe Formation au logiciel.**

A la fin de la réunion, les personnes désireuses de participer se sont inscrites dans les ateliers pour commencer à travailler en petits groupes.

Une dernière liste a été constituée avec toutes **les personnes intéressées**, désireuses d'être tenues au courant mais ne souhaitant pas forcément pour l'instant s'investir dans la constitution de l'association.

Une prochaine réunion va s'organiser assez rapidement avec tout le monde pour coordonner le début du travail en groupe. Toutes les personnes ayant données leurs adresses mails seront contactées

Marilie Ménager
Commission Affaires économiques