



FICHE TECHNIQUE n° 53

S'approvisionner autrement : les épiceries autogérées

Sommaire

Introduction	2
Contexte et changement climatique	6
Mettre en pratique : créer votre épicerie	9
Quelques exemples en Hauts-de-France	15
Ressources	17



Dans un contexte où les épiceries traditionnelles de village peinent à se maintenir, de nouveaux modèles se développent dans les communes. Les épiceries autogérées ou libres ressemblent à s'y méprendre à des épiceries ordinaires. Il y a bien des produits en rayon avec des étiquettes et des personnes qui les achètent, mais ils sont mis à disposition à prix coutant. Ce n'est pas un commerce, c'est un commun basé sur l'égalité, l'autonomie et la confiance entre ses membres. Il n'y a pas non plus de commerçant mais des personnes qui coopèrent. Il y a des personnes qui travaillent mais elles ne sont pas salariées et d'ailleurs, il n'y a pas de client mais des usagers du commun : tout le monde ou presque met la main à la pâte en fonction de ses possibilités.

Vous l'aurez compris, les épiceries libres sont des ovnis dans le paysage associatif et culturel et ce n'est pas tous les jours qu'on a l'occasion de monter dans un ovni. Ce modèle d'épicerie est facile à mettre en œuvre, il touche à un sujet universel, l'alimentation et permet d'expérimenter concrètement l'autogestion à une échelle significative. Embarquement immédiat !

Un peu d'histoire ...

Si les concepts de SCOP, d'AMAP, d'économie sociale ou encore de commerce équitable nous semblent contemporains, on retrouve ces logiques déjà en 1835, première expérience de commerce solidaire connue en France, à Lyon avec le « Commerce véridique et social » décrit par Michel-Marie Derrion. Ces initiatives citoyennes ont subi maintes phases d'expansion et de déclin y compris depuis l'avènement de la grande distribution à partir des années 1960 mais connaissent un renouveau depuis 2010.



Par exemple, la difficulté de trouver des produits de qualité à des prix abordables pousse un petit groupe de new-yorkais à mettre en œuvre en 1973 le concept de supermarché coopératif dans le quartier de Park Slope, à Brooklyn, aux Etats-Unis. Le principe est simple : chaque membre doit assister les salariés pendant quelques heures par mois pour assurer le fonctionnement du supermarché, de l'encaissement, du ménage et la mise en rayons. Dans les années 2010, le modèle a fait du chemin pour s'implanter

dans d'autres grandes villes dans le monde et en France. Ce mode de consommation alternatif est pérenne dans le temps, le succès de la Park Slope Food Coop perdure depuis un demi-siècle !

À la fin des années 2000, début des années 2010, une nouvelle vague de ces initiatives visant à construire des réseaux de distribution alimentaire alternatifs a vu le jour. Parmi le foisonnant bouillonnement de ces initiatives, il y a eu Dyonicoop, à Saint-Denis (93) qui a ouvert ses portes en 2015. Paris s'empare du sujet avec la création d'une épicerie éphémère fin 2016 dans le quartier de Marcadet Poissonniers (18ème).

Cette expérimentation était-elle un heureux fruit du hasard dans un contexte très particulier ou était-elle reproductible ? C'est ce qui a été testé avec une nouvelle ouverture en 2017 toujours à Saint-Denis, puis Le Peuplié à Amiens et Cocoricoop à Villers-Cotterêts en 2019.



Les trois grandes catégories d'initiatives "alternatives"

Les différentes initiatives nées de cette vague peuvent se regrouper en trois grandes catégories de modèle d'organisation et d'échelle visée. Certaines sont très présentes dans les médias ou sur les réseaux sociaux.

- Le supermarché collaboratif qui se différencie par sa taille et sa volonté de préserver le modèle de supermarché, avec salariés.
- Les épiceries gérées, administrées ou centralisées :
 - Gérées par des salariés ou des entrepreneurs ou des collectivités locales : ruche qui dit oui, épiceries Vrac, épiceries solidaires, épiceries sociales, etc.
 - Gérées par un comité de pilotage ou un bureau : épicerie participative ou collaborative (ex : la startup MonEpi, certaines Amap).
- Les épiceries autogérées et autogouvernées : certaines Amap et les épiceries libres.

Mais une épicerie autogérée c'est quoi concrètement ?

Ces épiceries ont un système d'organisation basé sur la coopération, l'autogestion et la confiance. Le principe est que chaque adhérent participe sur son temps libre au fonctionnement de l'épicerie. Les membres disposent de moyens communs (local, statut associatif, compte bancaire, matériel...). Chacun est libre de décider de tout, achats, fournisseurs, produits, travaux, activités... pour l'épicerie. La participation active de chaque membre reste une base du projet : « on y trouve ce que chacun y apporte ».

L'idée est de reprendre le pouvoir sur sa consommation et de satisfaire ses besoins à moindre prix. Il n'y a pas de marge car elle n'a pas vocation ni utilité à faire du profit. Cela permet un prix juste pour les producteurs et pour les consommateurs. Ces épiceries se trouvent à la jonction en termes d'alimentation durable, de citoyenneté active et de mixité sociale.

Et comment ça marche ?

Les épiceries autogérées suivent, toutes, à peu près la même formule :

- Chaque adhérent accède à l'épicerie en réglant une cotisation annuelle : elle permet de couvrir les frais de fonctionnement de l'épicerie ;
- Avant de réaliser ses achats, chaque membre crédite un compte : il permet de passer les commandes aux producteurs, de remplir les rayons et de faire ses achats ;
- L'épicerie est un espace de rencontres, d'échanges et de partage : cela permet de créer du lien et de répondre aux besoins et choix des produits ;

Au cœur du projet : les participants et consom'acteurs peuvent choisir une alimentation de qualité à prix réduit, en donnant la priorité aux producteurs locaux, aux circuits courts et aux produits de saison. Les choix se portent sur la qualité des produits sélectionnés grâce à une exigence gustative, nutritionnelle et sanitaire élevée pour favoriser le développement d'une agriculture biologique et/ou durable à la fois favorable aux paysans et respectueuse de l'environnement.



Une manière d'expérimenter le faire ensemble, facteur de lien social et permettant à chacun d'agir à son échelle.

Au maximum, les produits pour les consom'acteurs sont :

- Des produits de qualité si possible locaux et bio.
- À des prix intéressants.

Petit +

Le moment de faire ses achats est l'occasion de rencontrer et de sensibiliser les personnes qui viennent aux problématiques et solutions environnementales.





©Haricocoop

Pourquoi en implanter une ?

Mettre en lien les producteurs et les consommateurs

Créer une offre qu'il n'y a pas sur le territoire et le dynamiser



Lutter contre le gaspillage, ce type d'épicerie ne peut pas se permettre la perte

Œuvrer pour une alimentation durable en lien avec l'adaptation au changement climatique



Construire une autre manière de faire ensemble



Créer une alternative à la grande distribution, respectueuse des producteurs, des consommateurs et de l'environnement

En quoi cela s'intègre dans l'adaptation au changement climatique ?

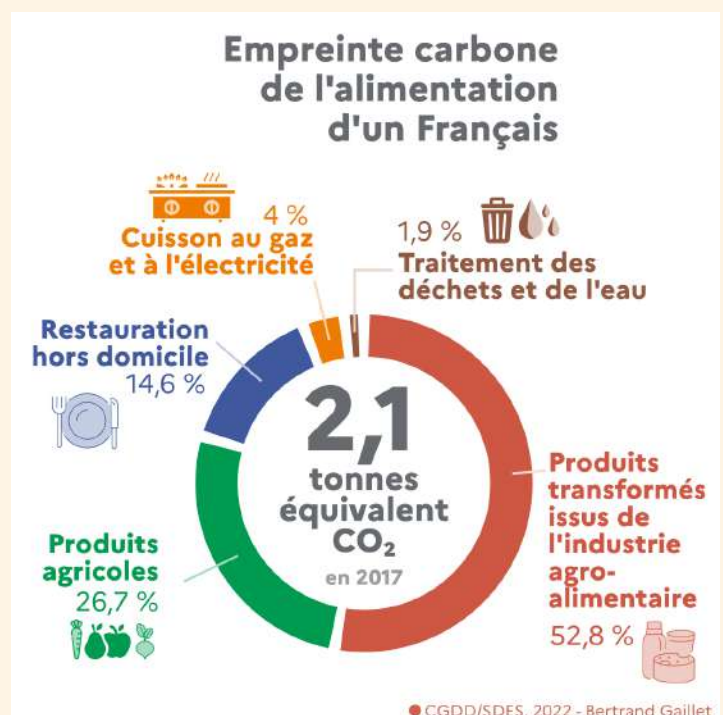
Nous sommes plus habitués à parler du nombre de calories de nos repas que de leur impact sur le changement climatique. Pourtant, l'alimentation représente 22% de l'empreinte carbone de notre consommation totale, elle est le 3ème poste le plus émetteur de gaz à effet de serre, après le transport et le logement.

Le saviez-vous ?

D'après une étude de Nature Food parue en 2021, citée par le site Futura Sciences, la production de nourriture humaine génère 37% des émissions globales de gaz à effet de serre. À titre de comparaison, le transport émet 28% de ces émissions. Ces chiffres démontrent l'importance de privilégier les circuits courts et une consommation locale et plus respectueuse de l'environnement pour lutter contre la pollution émise durant les livraisons de marchandises.

Kesako ?

L'empreinte carbone est une estimation des gaz à effet de serre contenus dans les biens et services consommés. Ce contenu comprend l'ensemble des émissions provenant de la chaîne de production de ces biens et services : extractions de matériaux, matières premières, consommation d'énergie pour les procédés industriels, transports...





Le saviez-vous ?

D'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), 10 millions de tonnes de nourriture sont jetées tous les ans en France. Dans les foyers, c'est 30 kg par personne et par an !

Jeter de la nourriture n'a en effet pas uniquement des conséquences en termes de sécurité alimentaire ou de pertes économiques. Le gaspillage implique de ne pas utiliser une ressource dont la production a consommé de l'énergie et rejeté du CO₂, de sa culture à son emballage en passant par son transport ou sa conservation.

Et cela a évidemment un impact sur les effets du changement climatique. Selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), le gaspillage des denrées alimentaires a été responsable d'entre 8% et 10% des émissions de gaz à effet de serre émises par l'Homme à l'échelle du globe entre 2010 et 2016.

Le saviez-vous ?

À l'échelle mondiale, si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus gros pollueur au monde, juste derrière la Chine et les États-Unis.

Le réseau ANDES (Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires) a développé un réseau de plus de 550 épiceries solidaires qui accompagne 200 000 personnes précarisées par an. L'idée étant d'innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous. On dénombre 34 épiceries solidaires basées dans les territoires Zéro Déchet Zéro Gaspillage de la région Hauts-de-France. Ces territoires volontaires s'engagent sur la réduction du gaspillage, la prévention et la valorisation des déchets. Un guide de bonnes pratiques a d'ailleurs été édité. Quelles solutions ? sous forme de dessins ?





Le saviez-vous ?

La journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire a lieu le 16 octobre et coïncide avec la journée mondiale de l'alimentation.

Quelles solutions ?

- Limiter le gaspillage alimentaire.
- Adopter une alimentation plus saine et durable.
- Acheter ce dont on a besoin.
- Moins de viandes et de graisses saturées au profit de végétaux riches en protéines (légumes secs, céréalisés).
- Bien stocker la nourriture.
- Comprendre l'étiquetage des produits alimentaires et faire la différence entre les indications « à consommer de préférence avant ou DLUO » et « date limite de consommation ou DLC ».
- Utiliser vos restes pour d'autres recettes (voir fiche technique n°38 - Un festin pour trois fois rien !).

Il est essentiel de réfléchir à la manière dont on achète, consomme, prépare ou jette ses aliments. Il est important d'acheter ce dont nous avons besoin et de consommer ce que nous achetons. Les épiceries autogérées permettent d'aller vers ces solutions en faisant des économies, en réduisant ses émissions et en contribuant à préserver les ressources.

Mais comment cela se met concrètement en œuvre... Mode d'emploi !



MISE EN PRATIQUE : CRÉER VOTRE ÉPICERIE



Qui porte le projet ?

C'est un commun : des personnes qui se réunissent pour gérer collectivement et démocratiquement des ressources. Ce commun nécessite à la fois de se l'approprier personnellement tout autant que de laisser les autres le vivre. Il est donc important d'inclure d'autres personnes dès les premières étapes. Cela ne veut pas dire qu'on ne peut pas porter et lancer seul un projet d'épicerie. Il faut cependant prendre des précautions spécifiques pour permettre à chacun d'avoir sa place et de se sentir légitime.

Trouver un local

Le local est le nœud central qui permet l'existence matérielle d'une épicerie autogérée. Autrement dit, pas de local = pas d'épicerie ; un local potentiel = une épicerie déjà presque ouverte. Si vous souhaitez dynamiser le collectif, c'est cette tâche qu'il faut mener de front.

Quel type de local ?

Cela peut être, un local commercial, un garage, une grange, une salle, une chambre, un container, une péniche, un mobile-home, une ancienne cantine d'usine, une pièce désaffectée, un couloir, une cave, un appart, un grenier, un abri de jardin... Bref, tout ce qui peut contenir des étagères, qui ferme et qui est accessible aux véhicules. Notamment pour l'accès aux transporteurs. Une route interdite aux véhicules de plus de 3,5t posera des soucis lors de la livraison en camion. Ceci ne veut pas dire que la livraison sera impossible. Les livreurs utiliseront des véhicules légers, mais passeront moins souvent.



À Saint-Denis, le collectif occupe un local de rez-de-chaussée d'une barre HLM. À Villers-Cotterêts, comme à Amiens, les collectifs occupent des locaux en périphérie de ville ou dans des friches industrielles. À Compiègne, c'est un bout de local qui servait d'entrepôt à un commerce voisin. À Laon, c'est un rez-de-chaussée dans une habitation de quatre étages qui est mis à disposition par une particulière. À Tartiers, c'est un petit garage qu'une particulière met là aussi à disposition. Chez Louise occupe un local mis à disposition par la commune. De multiples possibilités !

Un bail de courte durée

S'engager uniquement sur une location légère, idéalement résiliable à chaque fin de mois peut permettre plus de souplesse au collectif. Ainsi, si le projet échoue à convaincre de nouveaux adhérents, les pertes sont très limitées. Cette souplesse permet de faire en faisant, de ne pas passer des mois à faire grossir un projet abstrait avant le lancement. Ainsi, le groupe peut démarrer tout de suite.

Les différentes étapes du lancement



Les étapes administratives

L'objectif est de créer une association permettant de traiter avec les fournisseurs, de détenir un compte bancaire commun, une assurance, etc. Pour cela, il faut :

Déclarer concrètement l'association loi 1901

Pour créer une association loi 1901 déclarée, peu d'éléments sont nécessaires : il suffit du consentement échangé entre deux personnes (nombre minimal) pour créer une association. Ils constituent le contrat qui lie les membres de l'association. Ensuite, il faut faire une déclaration à la préfecture et demander la publication au Journal Officiel.



Rédiger les statuts de l'épicerie

Les statuts sont un contrat privé entre les membres qui fixe le ou les buts de l'association, des modalités d'organisation et de fonctionnement. La forme et le fond des statuts sont entièrement libres dans la limite des normes législatives en vigueur. Quelques mentions sont toutefois obligatoires :

- le nom / la désignation de l'association
- l'adresse du siège social
- l'objet (le ou les buts)

S'inscrire au répertoire SIREN (numéro de SIRET, INSEE)

Parfois, vos interlocuteurs (grossistes, fournisseurs locaux, etc) peuvent vous demander un "extrait Kbis". Ceci est réservé aux organisations déclarées à une chambre de commerce : les entreprises. Néanmoins, ils accepteront, quasi-systématiquement, le document vous attribuant un numéro SIRET et SIREN pour votre association.

Créer un compte bancaire

Vous avez maintenant votre association, il est alors possible d'ouvrir un compte bancaire au nom du collectif. Ce compte recevra à la fois les cotisations et les avances sur consommation des membres (qui permettent de constituer le stock). Des banques proposent des comptes gratuits pour les associations.

Assurance

Votre association doit se doter d'une assurance pour couvrir ses membres et ses biens (tant le local que les marchandises). La démarche est très simple et peut se faire par téléphone. Il faudra alors fournir quelques informations sur l'association et le RIB bancaire pour les prélèvements.

À Soissons, l'Haricocoop est assurée avec une formule qui regroupe deux forfaits : un premier forfait pour assurer les adhérents et qui dépend du nombre d'adhérents ; un second forfait pour assurer le local et les marchandises (dépendant de la valeur de la marchandise et de la taille du local).

Les étapes "épicerie"

Une fois que l'épicerie existe belle et bien, il faut désormais suivre le cheminement avec les adhérents pour avoir des choses à mettre en rayon et également... avoir des rayons !

Adhérer à l'association

Pour matérialiser la confiance mutuelle, les membres adhèrent à l'association, payent leur participation aux frais et font leur premier dépôt. Cela permettra ainsi de payer les premiers frais. La seconde



implication est juridique : constituer un groupe fermé de personnes, ce n'est pas un "lieu public" mais l'adhésion est ouverte à toute personne qui le souhaite. L'épicerie n'est ainsi pas un commerce avec pignon sur rue mais un garde-manger commun. Concrètement, le collectif ne sera pas soumis aux réglementations de type ERP (Établissement Recevant du Public), à des normes d'hygiène professionnelles, aux issues et escaliers de secours et d'une manière générale aux normes imposées aux espaces publics ou recevant du public. Pour fixer le montant de la cotisation il est alors facile de partir des couts.


Quelques exemples dans l'Aisne

- Villers-Cotterêts : le collectif avait par mois 360 euros de loyer, 25 euros d'assurance, 30 euros d'électricité, 5 euros de frais bancaires. Soit 420 euros par mois donc 5040 euros par an. En visant 120 adhérents au bout d'un an, cela fait une moyenne de 40 euros. Une participation libre combinée à l'information sur le montant à obtenir.
- Laon : plein tarif à 20 euros et tarif réduit à 10 euros.
- Compiègne : tarif individuel, famille et soutien.

Les dépôts font les stocks

Pour constituer un stock et donc la trésorerie nécessaire, chaque membre est invité à déposer de l'argent en avance, un pré-paiement en vue de sa future consommation. Plus ces avances individuelles sont élevées, plus la coop est fournie et florissante.

Chaque membre fera ensuite ses courses à partir de l'argent qu'il a, au préalable, fait parvenir sur le compte commun. Chaque membre a une fiche papier de suivi de son compte.



FICHE INDIVIDUELLE DE SUIVI

Nom et Prénom :
Je dois ré-adhérer le :

DATE	EPARGNE TRÉSORERIE ¹	DÉPÔTS EPARGNE et/ou CRÉDIT	PRIX TOTAL DES ACHATS DU JOUR	CRÉDIT RESTANT POUR MES ACHATS	SIGNATURE
22/08		100	26	74	
29/08			13	61	
04/09		50		111	
05/09			17	94	

Lorsqu'un membre approvisionne le compte commun de l'épicerie, elle ajoute ce montant à son crédit (montant disponible pour ses courses). Lorsqu'elle fait ses courses elle déduit le montant total des achats du jour de son crédit. C'est aussi simple que cela !

Chacun est donc encouragé à créditer au maximum son compte et à ne jamais le laisser descendre trop bas. Si tout le monde laisse 0€, aucune commande ne sera possible. À 100 personnes, si chacun laisse 5 € de crédit, il n'y aura que 500 € de marchandises en rayon : une coop quasi vide. Comment évaluer le bon montant en dessous duquel votre fiche ne devrait pas descendre ? Déterminer le montant mensuel de vos courses ou le montant que vous souhaiteriez dépenser dans l'épicerie par mois. Par exemple, il est possible de partir sur une base de 50€ minimum !

Et la solidarité dans tout ça ? Tout le monde ne peut pas se permettre d'avancer de l'argent pour faire ses courses et de laisser un crédit sur son compte, aussi, ceux en ayant les moyens peuvent laisser sur leur compte une somme bien supérieure à leur somme optimale.

Petit +

Lors de l'adhésion (ou de son renouvellement), une association peut demander une participation financière aux membres. Elle peut servir à couvrir les charges de fonctionnement du projet comme le loyer, l'assurance, l'électricité, l'eau, etc. Ainsi, la marge sur les produits n'est plus nécessaire !

Les premières commandes

Pour commencer, il peut être intéressant d'inclure dans les premières commandes, un grossiste afin d'avoir immédiatement une variété de choix qui donnent du corps à votre épicerie et permettre à tous de s'imaginer le rendu final du choix possible dans les rayons. C'est à ce moment que l'on peut commencer à inclure des commandes de fournisseurs locaux et/ou de vracs et ainsi les fidéliser pour la suite.

Dépôt vente

Avec les fournisseurs locaux, sur cette période temporaire du démarrage, il peut être pertinent d'organiser des dépôts ventes où le fournisseur dépose ses produits en rayon et au bout d'un mois il fait l'inventaire et facture l'épicerie en fonction de ce qui a été acheté. L'épicerie peut alors disposer de produits sans avoir à avancer la trésorerie.



Choix des produits

La plupart du temps, il vous sera transmis par mail le catalogue du fournisseur avec les prix et les modalités de commande. Pour choisir les produits et compléter le bon de commande, nul besoin de se réunir ni de se coordonner d'une manière quelconque. Une personne suffit pour s'imaginer les produits qui pourront être commandés. Surtout au départ puisque votre trésorerie sera très limitée. Sur certains produits, il est possible de commander un carton de coquillettes, un carton de spaghettis, un carton de riz blanc de Camargue, etc. Sans avoir à s'engager sur des palettes entières !

Païement

De manière générale les grossistes, comme les fournisseurs locaux, vous demanderont pour la première commande de régler immédiatement. Pour les autres commandes, la plupart fonctionnent sur un paiement à trente jours après réception. Pour la première commande, vous aurez donc besoin d'avoir la somme nécessaire au montant de la commande !

La TVA

Tous les fournisseurs parlent en Hors Taxe (HT) c'est à dire avant que la TVA soit appliquée. La TVA est un impôt qui a plusieurs taux selon les produits. Pour la quasi-totalité des produits alimentaires ce taux est de 5,5% du prix HT. Pour les alcools et des produits incluant du lait (par exemple le chocolat au lait) la TVA est de 20%. Le prix que vous allez réellement payer au fournisseur est le prix TTC (toutes taxes comprises).

Petit +

Lorsqu'une commande est réalisée chez un grossiste, il est parfois compliqué d'avoir une date et une heure précise et les épiceries ne sont pas forcément ouvertes tous les jours !

Si vous êtes dans une ville qui est quotidiennement sur la tournée du livreur cela sera plus souple et vous pourriez même arriver à terme à convenir d'un jour régulier de livraison dans la semaine. Si vous êtes dans un village, c'est moins régulier mais pas impossible. A voir en direct avec le livreur !

Le prix

L'un des objectifs est de proposer une alimentation la plus accessible possible. C'est là que vous allez pouvoir réaliser entre 20% et 30% d'économie par rapport à un panier de courses de qualité équivalente. Le prix sera le prix du produit HT auquel il ne faut pas oublier d'ajouter la TVA (en effet le détail des prix sur les factures est souvent HT).

Tout est plus clair ?! Alors, c'est parti ! Longue vie à votre épicerie !



DES EXEMPLES EN HAUTS-DE-FRANCE



En ville

Cocoricoop est créée à Villers-Cotterêts en juin 2019, seulement deux mois après la présentation du projet à un groupe d'une quinzaine d'intéressés. En seulement six mois l'épicerie comptait plus de 120 foyers membres (chiffre autour duquel elle s'est stabilisée). Ces membres viennent d'un rayon jusqu'à 20km, des petits villages environnants. Les membres remplissent les rayons de produits de toutes sortes, locaux ou non, vrac ou non, bio ou non pour environ 800 références. 3 permanences par semaine permettent aux membres de venir faire leurs courses et aux curieux de venir s'informer.



©Cocoricoop



©Le peuplié

Le peuplié est une épicerie autogérée à Amiens créée début 2019. Elle compte 250 membres, taille maximum jugée pertinente pour être fonctionnel sans sortir du modèle et alourdir le fonctionnement. Il y a donc une longue liste d'attente. Une seconde épicerie est en création. Les rayons sont principalement dotés de produits bios. Le local est en périphérie de la ville, en zone industrielle.

Laontraide, ouverte fin 2020 au cœur du centre-ville historique de Laon, regroupe 150 foyers membres. Elle fut la première pierre d'un lieu culturel autogéré qui désormais abrite une cuisine autogérée, des concerts, ateliers hebdomadaires variés, friperie, etc.

Haricocoop, ouverte mi 2021, située dans un écriin de verdure en périphérie d'agglomération, regroupe environ 150 foyers. Le groupe de départ s'est constitué en 2020 autour de la visio qui a permis au collectif de s'organiser.





Quid de la campagne ?

Depuis juillet 2022 **le quartier des Blanchards** à Château-Thierry compte une épicerie d'une trentaine de membres. Elle est ouverte une matinée par semaine pour les habitants de ce quartier précarisé et leurs sympathisants. La gamme de produits tend principalement vers du vrac.

Dans un village de 150 habitants, à **Tartiers**, une autre épicerie libre a vu le jour en 2021 et a rapidement compté 80 membres (moitié du village, moitié des villages alentours), avec une large gamme de produits et légumes frais locaux, complétés par des produits de grossistes. Le local est un garage mis à disposition par une habitante.

Dans le village de 300 habitants de **Courlandon**, un groupe d'une quinzaine d'habitants se lancent à la mi 2023. L'aventure collective commence par des chantiers collectifs pour rendre viable le local.

À **Nesles-la-Montagne**, 1200 habitants, la mairie met un local à disposition d'un collectif créant leur épicerie libre. L'épicerie est ouverte depuis juin 2023.

À **Rocourt-Saint-Martin**, la ferme de la Genevroye abritera une épicerie libre à partir de septembre 2023.



Structures et personnes ressources

Des associations existent pour vous accompagner

- **Cooplib' en Hauts-de-France**, composé de bénévoles qui aident gratuitement les collectifs qui veulent se lancer dans l'aventure. Contactez-les via equipe@cooplib.fr
- **Fédé-coop** : co-organisatrice des rencontres nationales des coopératives alimentaires autogérées.

Bibliographie - Webographie

- **Cocoricoop, une expérience d'épicerie autogérée** : brochure d'une quinzaine de pages qui présente dans les grandes lignes les spécificités concrètes d'une épicerie libre au travers de l'exemple de la Cocoricoop.
- **Le manuel d'autogestion appliqué aux épiceries libres** : <https://www.helloasso.com/associations/arrosair02/evenements/prevente-manuel-d-autogestion-applique-aux-epiceries-libres-2>
- **Modèles de statuts et de règlement intérieur pour créer votre outil associatif** : <https://cooplib.fr/epicerie-coupdemain/> à la rubrique "ressources"
- **La carte des épiceries libres** : <https://cooplib.fr/epicerie-rejoindre/>
- **Fede-coop.org** recense également les épiceries sans salariés et envoie ponctuellement aux abonnés une newsletter avec des informations sur des épiceries récemment créées.
- **Quelques pastilles vidéos de FAQ** : <http://fede-coop.org/faq-en-videos/>
- **Documentaire Food Coop** réalisé par Tom Boothe, initiateur du supermarché coopératif La Louve à Paris.
- **Vidéos sur l'épicerie autogérée Dionycoop** :
 - <https://france3-regions.francetvinfo.fr/paris-ile-de-france/seine-saint-denis/coulisses-epicerie-solidaire-saint-denis-1157781.html>
 - <https://youtu.be/Yhok-N3uK4I>
- DIONY-COOP. Des coopératives alimentaires autogérées dans le 9-3. (2019)
- Les consommateurs ouvrent leurs épiceries (2023)