

INITIATIVE

L'épicerie qui fait travailler ses clients

EPI propose des produits en échange d'une contribution de 100 euros et de trois heures de travail

Une épicerie située à Uccle propose à ses clients des produits à prix réduits en échange d'une contribution de 100 euros et de trois heures de travail. Ouverte depuis quelques mois, EPI connaît un joli succès auprès des riverains.

Au 40 rue du Doyenné, à Uccle, se trouve EPI, une petite épicerie de quartier pas comme les autres. Sa particularité réside dans son fonctionnement. EPI est une épicerie coopérative. Elle appartient à de nombreux collaborateurs et est strictement réservée aux personnes qui en possèdent une part. « Je suis partie du constat que les produits de qualité sont souvent inaccessibles pour les familles moins aisées. Du coup j'ai essayé de trouver une alternative aux systèmes existants. EPI propose une série de bons produits à des prix plus accessibles grâce à un mécanisme collaboratif », précise Clara Crabeels, qui est à l'initiative du projet. La communauté de collaborateurs peut acheter des aliments de qualité à des prix réduits en échange d'une contribution de minimum 100 euros et de 3 heures de travail par mois. « Ils peuvent simplement participer à l'entretien du magasin ou travailler aux caisses, mais ils ont également l'occasion de s'occuper de tâches extérieures comme la livraison de colis ou la création d'affiches et de logos. Les activités sont

assez variées et nous sommes ouverts à toutes propositions », affirme la fondatrice. « Finalement, les gens ne viennent pas travailler à contre-cœur. Ce travail leur plaît tellement que les trois heures nécessaires par ménage », assure la jeune femme. Au départ, au lancement de la coopérative en juillet 2015, EPI ne comprenait que 30 collaborateurs, mais aujourd'hui elle en compte plus de 130. Parmi ceux-ci, des jeunes couples ou des quadragénaires soucieux d'améliorer leur alimentation et de travailler en communauté.

Ces collaborateurs ne participent pas seulement au financement de la coopérative, ils ont également leur mot à dire dans la sélection de la marchandise et dans la gestion d'EPI. « Nous privilégions des produits bio (même sans label), locaux, pas trop chers et dont l'emballage est le plus respectueux de l'environnement. Cependant nous sommes ouverts à toutes suggestions. Nous avons placé une boîte à idées et les collaborateurs peuvent proposer des produits qui manqueraient à leur panier », poursuit Clara Crabeels. Si l'épicerie compte de plus en plus d'adeptes, la fondatrice ne compte pas élargir l'accès à des personnes extérieures, même moyennant des prix plus élevés. « Si nous le faisons, nous risquons de perdre le côté convivial », conclut-elle. **L.S.**

LAURA SWYSEN



L'épicerie coopérative EPI appartient à de nombreux collaborateurs et est strictement réservée aux personnes qui en possèdent une part. Elle propose des produits en échange d'une contribution de 100 euros et de trois heures de travail. © D.R.

Social

Un projet qui dynamise le quartier

Si au départ Clara Crabeels a lancé ce projet dans le but d'offrir des produits de qualité à un prix plus raisonnable, l'épicerie a pris une tout autre tournure. « Finalement, à ma grande surprise, l'épicerie a

été au-delà du simple côté alimentaire et a acquis une dimension plus sociale, plus communautaire », explique la fondatrice d'EPI. La coopérative permettrait de dynamiser le quartier et améliorerait la

vie des Ucclois selon Clara. « Avant, des voisins habitant dans la même rue ne se connaissaient même pas. Grâce à l'épicerie ils s'entraident. EPI permet de nouer des liens, c'est pour cette rai-

son que nous ne voulons pas qu'elle devienne trop grande, qu'elle se transforme en supermarché et perde ce côté communautaire, qui fait l'atout central du projet ». **L.S.**

L.S.

La collection est à présent terminée!

petit futé

Constituez-vous la collection Sudpresse/Petit futé

5.99€
le livre

VOUS AVEZ MANQUÉ UN OU PLUSIEURS TITRES?



Rendez-vous sur
www.sudinfo.be/petitifute

LaMeuse laGazette LaProvince NordEclair LaCapitale

SUDPRESSE