

Jacques Mirenowicz s'intéresse de près aux épiceries alternatives dans un documentaire intitulé *Irremplaçables épiceries!* Son travail a permis de créer l'Association des épiceries alternatives romandes

Un «espoir pour la soutenabilité»

PROPOS RECUEILLIS PAR
CLAIRE PASQUIER

Épiceries alternatives ▶ Aux côtés de la vente directe et des petits commerçants locaux, les épiceries alternatives représentent la seule possibilité pour le consommateur de s'approvisionner différemment qu'en arpentant les allées de la grande distribution. Codirecteur de l'association Artisans de la transition, qui publie notamment le magazine *LaRevueDurable*, Jacques Mirenowicz a dernièrement consacré son temps et son énergie à analyser la dynamique de ces épiceries dans le système alimentaire suisse romand. Soutenu par des fondations privées, il a pu rédiger un copieux rapport, sorti fin 2024, et présente actuellement son documentaire *Irremplaçables épiceries!* En outre, *LaRevueDurable* dédie son numéro estival à ces magasins pas comme les autres. Interview.

Qu'entendez-vous par épicerie alternative?

Jacques Mirenowicz: Une épicerie alternative propose une alternative à la grande distribution et à l'industrialisation excessive du système alimentaire. Nous en avons identifié de quatre types. Les bio apparaissent durant la première moitié du XX^e siècle, souvent avec un volet nutrition. Les vracs ont pris leur essor en 2016, à la suite de la parution du best-seller *Zéro Déchet* de Béa Johnson. Les participatives se sont multipliées à partir de 2018. Il y a aussi quelques coopératives de producteurs et de productrices.

Comment analysez-vous ce marché suisse romand?

Notre rapport couvre la période 2010-2023. Or, on observe le quasi-quadruplement des épiceries alternatives sur l'espace romand en dix ans: elles passent de 40 en 2010 à 157 en 2020. Cette augmentation spectaculaire est pourtant passée inaperçue!

Beaucoup d'entre elles ont fermé depuis, non?



Les épiceries alternatives sont les épiceries bio, les vracs, les épiceries participatives et les coopératives de producteurs. Ici le Nid, à Genève. JPDS

Comme tout le mouvement de la transition, elles sont victimes d'un reflux: la pandémie et le renchérissement du coût de la vie ont érodé leur nombre en Suisse romande. Il y en a néanmoins en 2025 toujours beaucoup plus qu'au début des années 2010. Et si elles tiennent, même si souvent difficilement, c'est parce qu'il y a encore des milliers de gens qui pensent pertinent de faire leurs courses dans ces épiceries.

Et pourquoi cet intérêt si marqué pour ces magasins?

Parce qu'ils promeuvent au quotidien une façon plus humaine, locale, juste, soutenable et saine de consommer que la grande distribution: ils ont une très grande utilité publique!

Pour s'approvisionner, ils appliquent énormément de critères éthiques, bien au-delà du bio ou du local. Notamment une juste rémunération des productrices et des producteurs qui les fournissent et la transparence

sur leurs marges, en moyenne de 30%. Et puis, ils créent du lien social et dynamisent les territoires.



«Les épiceries alternatives doivent s'ouvrir à un public plus large» Jacques Mirenowicz

Ce sont des lieux extrêmement intéressants, porteurs

d'espoir pour la soutenabilité, qui méritent qu'on y prête une grande attention. Or, aucune institution ne s'y intéresse: il n'existe ni documentation, ni statistique – à part notre rapport! –, ni politiques publiques, ni intérêt médiatique, ni quasi-recherche scientifique sur ces commerces en Suisse.

Pourquoi cette indifférence vis-à-vis de ces épiceries, à votre avis?

Le débat public se focalise sur les fermes: le cadrage politique et médiatique dominant les oppose toujours à la grande distribution. Et bien que la distribution influence profondément les comportements de consommation et les grandes orientations du système alimentaire, elle est un angle mort des politiques publiques. Ce qui laisse un énorme pouvoir d'influence à la grande distribution.

Si on creuse un peu, on s'aperçoit que le milieu agricole qui cherche à échapper à la grande distribution ne valorise pas ces

épiceries, parce qu'il privilégie la vente directe.

Les épiceries alternatives sont aussi en partie elles-mêmes responsables de cette situation parce que jusqu'à il y a encore très peu de temps, elles n'étaient pas organisées pour défendre leurs intérêts alors que les paysans, eux, sont très organisés.

Et donc vous avez tenté d'y remédier. Comment?

Avec les Artisans de la transition, nous avons réuni à plusieurs reprises des dizaines d'épiceries alternatives en Suisse romande pour leur proposer de coopérer et des pistes d'actions. En 2023, nous avons stimulé et accompagné la création de l'association EpiFri dans le canton de Fribourg. Et le 7 mai 2025, nous avons été à l'origine de la création de l'Association des épiceries alternatives romandes. L'idée, dans un premier temps, est qu'elles réussissent à faire mieux reconnaître leurs apports.

Que doivent-elles entreprendre pour gagner en attractivité?

Notre rapport, le dossier de *LaRevueDurable* qui vient de sortir et le film mettent en lumière leur importance. Notre constat est qu'une priorité pour elles est de réussir à s'ouvrir à un public plus large que leur public naturel, qui est surtout composé de gens qui ont les moyens et qui sont, le plus souvent, très formés.

Cela passe par une forte créativité, car elles sont contraintes par la logique au fondement du système alimentaire actuel, qui est que manger doit coûter le moins cher possible. Ce qui conduit à tout organiser pour baisser sans fin la part du budget que les ménages consacrent à l'alimentation. Là est sans doute leur plus grand défi.

Vous critiquez la grande distribution. Mais serait-il possible de nourrir 9 millions d'habitants uniquement par les circuits courts?

C'est une excellente question. Mais le système alimentaire industriel actuel, qui est insoutenable, permet-il de nourrir 9 millions d'habitants? Réponse: absolument pas! Même en Suisse, pays très prospère, l'aide alimentaire progresse.

Dans le film, vous tissez des liens avec l'agriculture paysanne. Pourquoi?

Nous proposons aux associations d'épiceries alternatives de travailler avec les organisations paysannes, qui s'activent depuis des décennies pour qu'on cesse de démanteler les circuits courts et d'agrandir les fermes au détriment de pratiques plus douces et plus soutenables. S'associer à ces organisations devrait aider à mieux reconnaître leurs apports. LA LIBERTÉ

Projection d'*Irremplaçables épiceries!* et rencontre autour de l'alimentation durable à Genève, jeudi 5 juin 19h30 à l'aula de l'Hepia (rue de la Prairie 4); à Gland, mardi 17 juin 19h30 à la salle communale (Grand'Rue 38); à Fribourg, mardi 24 juin 19h30 à la salle paroissiale de l'église Sainte-Thérèse (rue Ste-Thérèse 5a). Entrée libre, inscription obligatoire sur artisansdelatransition.org

**CENSURE DANS LES MÉDIAS:
QUELLES SOLUTIONS FACE AUX PROCÉDURES-BÂILLON?**

MARDI 3 JUIN 2025 À 19H

**Maison internationale
des Associations**
Salle Étienne Dumont
Rue des Savoises 15
1205 Genève



Agathe Duparc
Public Eye



Étienne Coquoz
Impressum



Philippe Bach
Le Courrier

En Suisse, plusieurs médias et associations, victimes de ces procédures, se sont regroupés en une «Alliance suisse contre les SLAPP (strategic lawsuits against public participation)», qui organise plusieurs actions pour combattre ce phénomène de censure, fortement en augmentation partout dans le monde. *Le Courrier* et Public Eye ont été eux-même victime de plusieurs de ces procédures ces dernières années et pourront en témoigner.

Modération par Louis Viladent,
journaliste au Courrier

Évènement organisé par

ALC Association de
Lecteurs du
Courrier