

Relevé des échanges réalisés en 2^{ème} partie de réunion du 05/02/2026

Ces informations sont données à titre indicatif et ne constituent ni une décision ni une orientation

Anti-gaspillage

Comment aider les producteurs locaux à transformer les produits non vendables pour les intégrer dans le circuit (soupe, compote...) ?

Qu'est ce qui est fait à la Comm'une épicerie pour éviter le gaspillage alimentaire ?

Vérification tous les matins des DLC proches pour mettre les produits concernés en réduction / conservation des fruits et légumes abîmés pour compostage (utilisation pour nourrir des moutons mais ce n'est pas le cas en ce moment)

Collectif

Comment les décisions sont prises à la Comm'une épicerie ?

Par consentement (décision que tout le monde accepte)

Conseil coopératif élu par qui ?

Par les coopérateurs

Fonctionnement collectif : mise en place de commissions ?

Oui certainement : comme à la Comm'une épicerie

Quels sont les types de commissions à la Comm'une épicerie ?

Achats / aménagement / animation

Importance de comment on travaille ensemble

Nombre de clients à la Comm'une épicerie (dont adhérents) ?

Les 200 coopérateurs représentent 30 % du total des clients

Postes salariés / postes bénévoles à la Comm'une épicerie ?

Salarié : 4 personnes pour 3 ETP

Concurrence acteurs du marché

L'idée est vraiment de venir en complément de l'existant. De nombreuses personnes recherchant des fruits et légumes de qualité sont obligées de se rendre à Besançon pour les acheter.

Que va devenir l'AMAP ?

l'AMAP peut-elle être intégrée à l'épicerie ? ça poserait souci ?

L'ouverture de la Comm'une épicerie a mis en difficultés l'AMAP de Salins ?

A priori pas d'impact

Conjoncture

Question de la pérennité (sur le secteur les gens sont auto-suffisants à seulement 1 %) / des gens n'ont pas les moyens de manger sainement

Fournisseurs

Les fournisseurs de la Commune épicerie peuvent-ils livrer Quingey

Oui

Quelles sont les marges réalisées à la Commune épicerie ?

24 % en moyenne : 20 % produits locaux & 30 % autres produits

Gamme de produits

Seulement BIO ?

Dépend des choix du collectif

Uniquement fruits et légumes ?

Non, la gamme dépendra des choix du collectif et de la taille du local

Vente de viande ?

Très compliqué (service d'hygiène et DLC courtes) mais possibilité de commande groupée comme « poissonnerie » pour le poisson

Vente de vin BIO à la Commune épicerie ?

Oui

Local

Idées des participants :

- Ancien local Franchement Comté
- Carrosserie Grass
- Ancienne station essence Chouzelot
- Restaurant Chay

Idée des compagnons et lycée du bois pour aménagement du magasin

Modèle

Inspiration de groupement de producteurs comme à Belfort (que du frais) ?

Non, pour l'instant pas inspirations concrètes autres que la Commune épicerie

Planning

Calendrier avec prévisions et rétroplanning ?

Dépend de l'obtention du local

Local trouvé : combien de temps pour ouverture envisagée ?

Dépend du local (aménagement, travaux...) mais ça peut aller assez vite : entre 6 mois et un an

Subventions

Quels sont les attendus des financeurs dans une structure comme une SCIC ?

L'important est d'avoir un projet cohérent sur le secteur