

Cultivons la Canopée

RAPPORT
D'ACTIVITÉ



MURAZ, LE 29 OCTOBRE 2022



Et si on faisait **une épicerie** à Muraz?

On le sait, le secteur agro-alimentaire industriel a des effets négatifs sur l'environnement et sur les conditions de travail des producteurs.

Face à ce constat, certains habitants de Muraz se sont mis à rêver d'ouvrir une épicerie à Muraz... mais sur un autre modèle... en faisant ensemble... en faisant pour demain.

Un projet inspirant... Issu d'un rêve né en pleine période COVID, les 7 membres fondateurs ont cheminé durant 1 an ½ pour poser ensemble les fondations et définir les valeurs de la Canopée; épicerie participative, éthique, écologique, sociale et sans but lucratif. Après les premières séances d'information données en novembre 2021 aux personnes qui ont démontré leur intérêt pour le projet, les Groupes de travail ont été créés. Dès ce jour-là, c'est désormais l'ensemble des coopérateurs et coopératrices qui veille à la bonne marche et à la pérennité de l'épicerie.

La Canopée, une nouvelle pratique alternative

Pourquoi une épicerie **coopérative et participative** ?

Aujourd'hui, une multitude d'initiatives s'inscrivent dans le changement, en transition vers une société davantage axée sur le partage, le "faire ensemble", la mutualisation des ressources. La Canopée participe à ce mouvement, dans son objectif de créer une alternative à la grande distribution et une économie collaborative où les investissements et les responsabilités sont partagés entre toutes et tous. La force du collectif permet de faire ensemble ce qu'il serait difficile de faire seul. La diversité des compétences et la force du réseau de la communauté favorisent la dynamique du projet. Cette démarche locale, où l'humain a toute sa place, contribue à une réappropriation citoyenne, éco-responsable et conviviale de l'acte de consommation.

Un changement de société

Qualités gustatives, humaines, sociales et environnementales

Au-delà des enjeux sociaux et environnementaux, notre modèle se veut coopératif et participatif afin que chacun.e puisse se sentir impliqué.e, contribuer de manière solidaire à la pérennité du lieu, consommer de manière raisonnée et durable, dans le respect de l'environnement... **terreau fertile pour tendre vers la Canopée.**

Comment on s'organise?

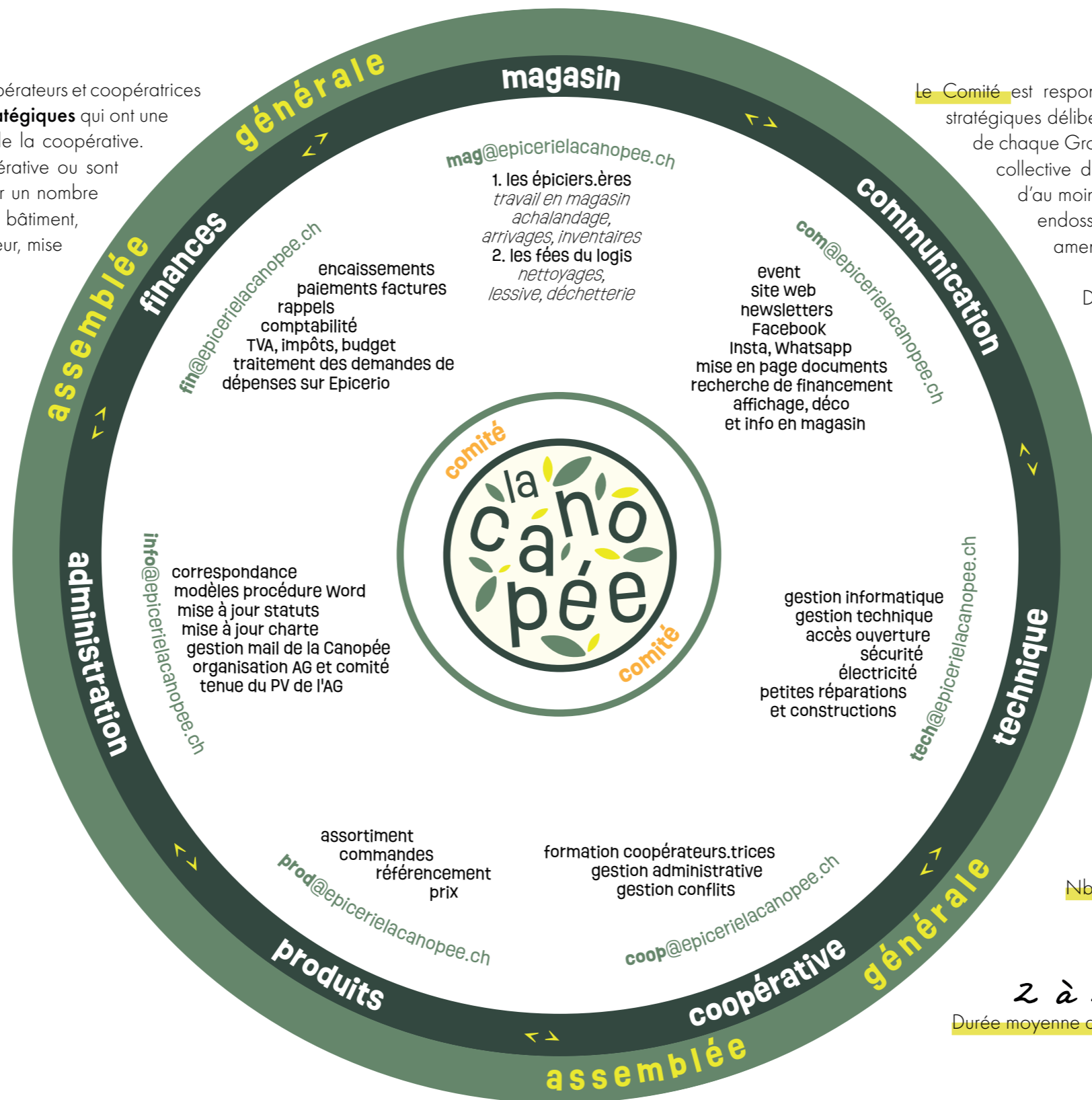
La gouvernance de la Canopée est participative et représentée dans le graphique ci-dessous. L'explication des pôles de décision et modes de prise de décision est également reprise dans le manuel du coopérateur.

L'Assemblée Générale est composée de tous les coopérateurs et coopératrices de la Canopée et est responsable des **décisions stratégiques** qui ont une implication sur le long terme et engagent l'avenir de la coopérative. Elles touchent directement aux valeurs de la coopérative ou sont considérées comme relevant de l'intérêt général par un nombre important de coopérateurs. Exemple : achat de bâtiment, modification des statuts, ou du manuel de coopérateur, mise en place de mécanisme de solidarité,...

Les Groupes de Travail fonctionnent de manière autonome et sont responsables des **décisions opérationnelles** qui permettent le bon fonctionnement quotidien de la coopérative. Elles ont une portée limitée et comportent un risque mineur. Exemple : achat des produits, réception des livraisons, nettoyage, petites réparations, envoi d'une newsletter,.... Chaque groupe de travail comprend un ou plusieurs référent(s).

Le Comité est responsable des **décisions tactiques** qui concrétisent les lignes stratégiques délibérées par l'Assemblée Générale et est composé d'un référent de chaque Groupe de Travail ; le rôle du référent est de représenter l'opinion collective de son groupe de travail. Le comité sera toujours composé d'au moins un référent de chaque groupe de travail et la personne qui endosse ce rôle de référent comité pour chaque groupe de travail est amenée à évoluer au fil du temps.

Dès la création des GTs, le nouveau comité s'est réuni à 11 reprises. Un grand nombre d'heures à parler stratégie, aménagement du magasin, coordination et communication. On ne s'improvise pas épiciers... Beaucoup d'apprentissage et de découvertes, d'application de normes et de réglementations, de rencontres, d'organisation, etc. Un métier à part entière!



1
 Nbre de séances du comité
 (dès le 07.03.2022)

 Nbre de bouteilles ouvertes en comité
 (total ou par séance, précision inconnue)

18h
 Nbre d'heures à parler stratégie

2 à 2.5h
 Durée moyenne d'une séance du comité

7

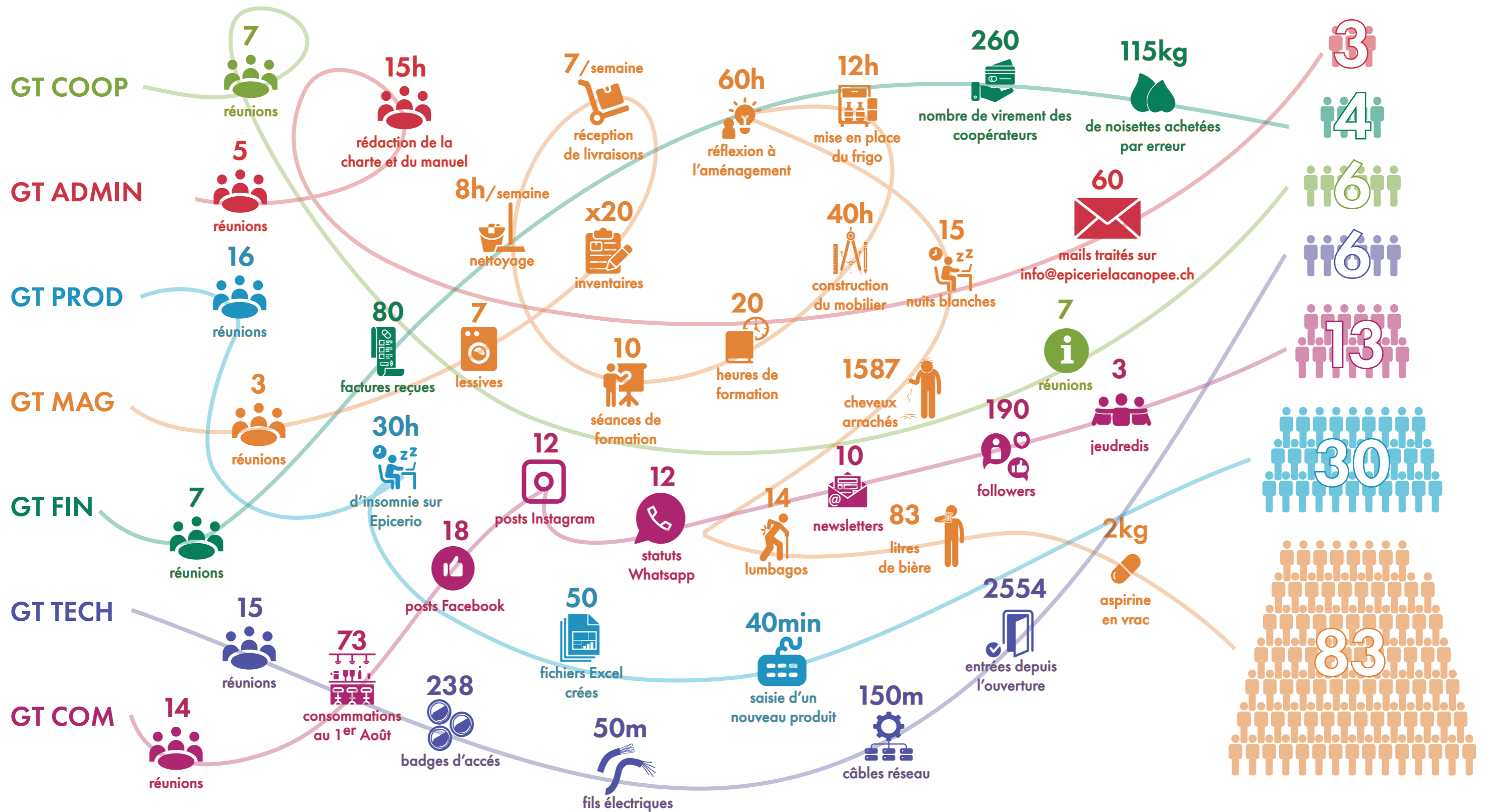
Nombre de groupe de travail

145

Nombre de coopérateurs
 (au 29.10.2022)

La vie des GT (groupes de travail)

un joyeux sac de noeuds... mais qui fonctionne





Charte et Manuel

du coopérateur·trice

Le GT admin, en bonne collaboration avec le comité et les autres GT, a fourni un travail considérable (plus de 15h de travail) pour mettre en poésie la charte de la Canopée ainsi que le Manuel du coopérateur que vous avez tous reçus par mail.

La charte résume les droits et responsabilités des coopérateurs et coopératrices ainsi que les missions que se donne notre coopérative éthique, écologique et sociale, découlant des valeurs qui nous rassemblent tous.

La participation active des coopérateurs est centrale dans le modèle d'autogestion qui est mis en place à la Canopée avec toutes les tâches et activités liées à l'épicerie qui sont confiées aux coopérateurs et coopératrices bénévoles.

Le Manuel du Coopérateur rassemble les informations détaillant ce qu'implique être coopérateur·trice de la Canopée : participer au fonctionnement de l'épicerie, faire ses courses à la Canopée, participer aux décisions de la Canopée et comment communiquer entre nous.



ensemble...

Une communauté,

145 coopérateurs et coopératrices

*145 arbres dans notre forêt
bienveillante*

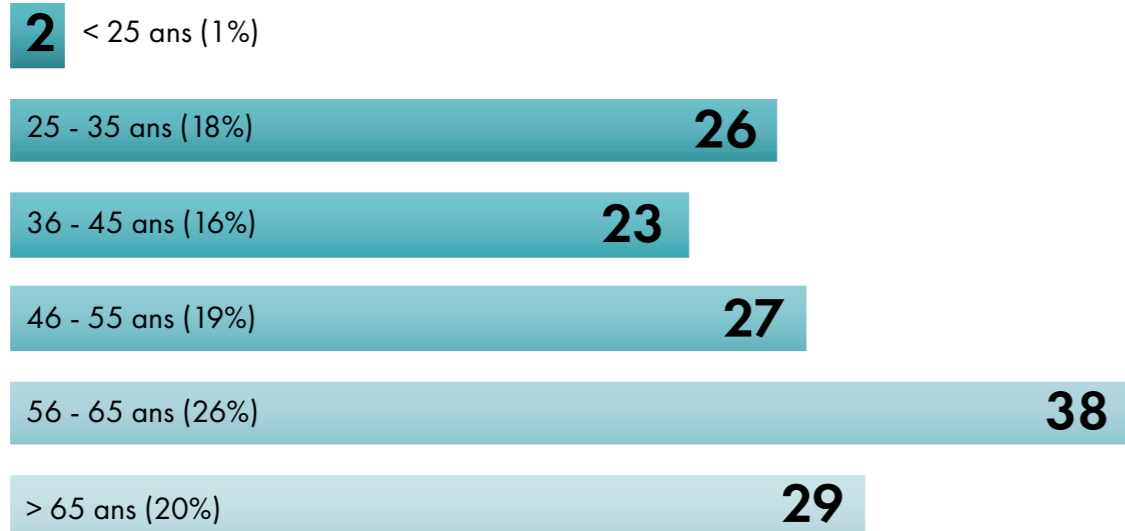
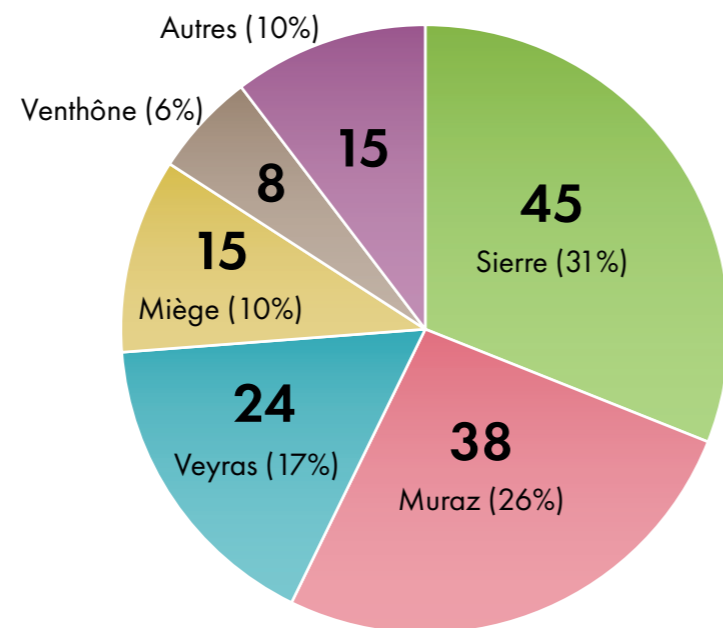
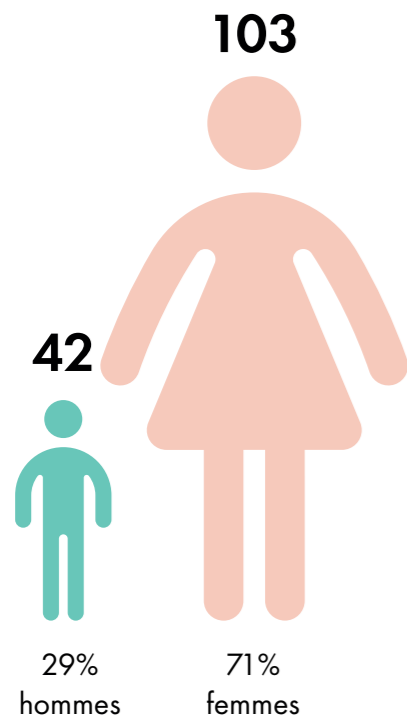
*21 producteurs
et productrices locaux*



Les coopérateurs et coopératrices

Qui sommes-nous?

(chiffres au 15.09.2022)



Rémy, 8 ans

Olga, 87 ans, l'aînée

Qu'est-ce que j'aime le plus à la Canopée?

Les biscuits

Les bons produits et les fruits.

Pourquoi j'ai envie de venir à la Canopée?

Pour les bonnes choses à manger.

C'est tout près, c'est sympa et les personnes qui y travaillent sont très gentilles.

Quel est le produit que je préfère à la Canopée?

Et bien, les biscuits... j'ai déjà dit.

L'huile d'olive.

Qu'est-ce que j'aimerais trouver à la Canopée?

De la salade, du fromage, des tomates, des haricots, des lentilles, des crêpes pour burrito et des pâtes.

Un cake.

Une petite anecdote?

On a pu aider Fred avec Basile et Salomé à apporter les meubles dans la Canopée avant que le magasin soit ouvert.

Je n'ose pas aller seule à la Canopée de peur de ne plus pouvoir sortir. Je ne suis pas très à l'aise avec le système moderne d'ouverture de porte.



Qui sont-ils, nos

21 producteurs et productrices?

Vergers du Soleil

Granges (8 km), Bio reconversion

Agriculteur et maraîcher à Granges, à deux pas de Sierre, qui propose un éventail de fruits et de légumes du Valais. Les Vergers du soleil sont en bio reconversion en 2ème année. Dès le printemps prochain ils seront bio bourgeon à part entière (après deux ans de transition). Ils respectent à 100 % le cahier des charges exigeant de Bio Suisse (label privé "Bio bourgeon"), mais la reconnaissance de la production en tant que bio n'est possible qu'après une période de 2 ans. Durant cette phase, la dénomination bio adaptée est "bio reconversion".

Esperanza

Vuadens (FR) (110 km), Fairtrade et bio

La maison Les Cafés Esperanza torréfie ses cafés de manière artisanale: au tambour, par petits lots de 30 kilos, au pied du Moléson, en Gruyère. Le café vert n'est pas produit sous nos latitudes, mais il est valorisé par une entreprise locale au sein de laquelle s'épanouissent seize collaborateurs. Tous leurs cafés sont labellisés 100% Fairtrade.

Domaine des Dailles

Uvrier (11 km), Bio

Agriculteur et meunier bio dans la région d'Uvrier qui vend des farines moulues à la meule de pierre Astrié.

Famille Pandolfi

Calabre, Italie (1285 km), Bio

Chez cette famille italienne, La Canopée se procure notre Huile d'olive bio calabraise (IT) Extra vierge, pure, non-filtrée et non-raffinée ! Une huile d'olive italienne de Calabre extra vierge de qualité supérieure avec un goût intense comme la vie ;-)

La Cave à Levain

Champlan (14 km), Bio

Emeric Rousseau a créé cette entreprise à Champlan par amour de la boulangerie et de tout ce qui l'entoure. Il souhaite continuer à faire vivre cet artisanat en offrant des produits faits maison, sans produits chimiques et cuits chaque nuit pour une fraîcheur optimale. Ses fournisseurs en matières premières sont bio et locaux.

Cidre Wildhorn

Crans-Montana (6 km), Bio

Cidrerie créée en Valais central (à Crans) qui produit du cidre de façon artisanale et respectueuse de l'environnement. Les fruits utilisés sont majoritairement issus de variétés anciennes et dites déclassées qui proviennent d'une agriculture biologique des terroirs du Valais central. La production est locale et faite de manière artisanale.

Mazot de Vex

Lieu (22 km), Artisanal et local

Production artisanale de confitures à Vex avec des fruits de du maraîcher Philfruits (Riddes). Les fruits sont cuits au bain-marie afin qu'ils gardent leurs vitamines et leur saveur incomparable. Ils produisent aussi des liqueurs de manière artisanale dans des bouteilles réutilisables.

Bio Inspiration

Crans-Montana (6 km), Bio

Petite entreprise de boulanger-pâtisseries bio à Crans depuis 2017. Nous livre de délicieux craquants, des sablés à l'avoine et depuis peu aussi du pain pour compléter l'offre.

Essencier

ICogne (14 km), Bio

Distillerie d'huiles essentielles en aval d'ICogne, avec exploitation de culture BIO de plantes médicinales. La distillation repose sur un processus d'évaporation-condensation assuré par l'alambic; à aucun moment les plantes fraîches ne sont en contact avec l'eau d'ébullition, seule la vapeur d'eau traverse la masse végétale, extrayant et entraînant les principes actifs volatils. Cette vapeur est ensuite re-condensée dans le refroidisseur pour être enfin récupérée dans ce qu'on appelle L'ESSENCIER (de type « vase florentin ») dans lequel la partie aqueuse (hydrolat) se sépare de l'huile essentielle qui, plus légère, remonte en surface. Ce circuit nécessite plusieurs heures ainsi qu'une surveillance soignée (pressions, températures etc.). Les résidus de distillation sont ensuite soit compostés et recyclés sur les cultures, soit ajoutés au combustible alimentant la chaudière.

Boucherie Girardin

Sierre (1 km), AOC

Boucherie proposant des produits faits de manière artisanale inspirés d'anciennes recettes familiales.

Brasserie Mont Noble

Nax (20 km), Local et artisanal

Cette microbrasserie de Nax produit des bières vivantes de fermentation haute, ni filtrées, ni pasteurisées et refermentées en bouteille. Leurs bières sont brassées avec des ingrédients provenant, dans la mesure du possible, de l'agriculture biologique.

Gerber Biscuits

Zweisimmen (BE) (129 km), Bio

Les biscuits Gerber du canton de Berne sont des biscuits complets et bio, élaborés depuis près de 100 ans à base d'ingrédients de grande valeur nutritive selon des recettes originales de Karl Gerber. Avec de l'huile de colza suisse au lieu d'huile de palme!

La ferme à Didi

Icogne (13 km), Bio

Ferme d'agriculture biologique à taille humaine à Icogne qui propose divers produits et fabrications (fromage au lait de chèvre, viande de chèvre et porc, œufs) réalisés par leurs soins dans le respect de la nature et des hommes. Tous les travaux culturels et de transformation sont faits à la main.

Cave Caloz

Miège (3 km), Bio

La Famille Caloz à Miège pratique depuis trois générations, une viti-écologie garante de bonne santé pour la Terre et ceux qu'elle nourrit, en utilisant avec bienveillance les ressources naturelles et humaines. Les raisins récoltés à la main et vinifiés en leur chai. La cave vit au rythme de la nature, l'entièreté du domaine est certifié Biosuisse. Une partie de l'équipe est composée de migrants erythréens qui ont suivi la formation de base en viticulture dispensée par l'école de Châteauneuf.

Cotcot

Sion (19 km), Bio

Derrière l'équipe de Cotcot il y a la ferme des roseaux créée en 1987 et qui pratique le bio depuis toujours, 1000 poules pondeuses, des paniers bio, un magasin en self-service et une épicerie à Sion.

Ferme des Trontières

Randogne (10 km), AOC

Située au-dessus du village de Randogne (Valais, Suisse), la ferme est composée d'agriculteurs, paysans, alpagistes et fromagers de père en fils. Ils fabriquent, de façon artisanale, avec le lait de leurs vaches, différents produits du terroir valaisan : du fromage à raclette et à la coupe, du «vieux» fromage, de la tomme, des saucisses, de la confiture de lait et autres produits fermiers, selon les saisons. Tous leurs produits fermiers sont issus du terroir valaisan et sont fabriqués, affinés et vendus directement à la ferme.

Ruchers fleurs sauvages

Ollon (VD) (66 km), Bio

Camille et Jeremy sont 2 Valaisans qui se sont lancés récemment dans la production de miel bio dans le Chablais vaudois

Le forgeron et la bergère

Crans-Montana (16 km), Label?

L'aventure d'un jeune couple qui se lance dans l'agriculture et dans l'art de la forge à Mollens. Un projet de vie, une ferme à visage humain où ils cultivent des agneaux et des légumes.

W-C.ch

Carouge (GE) (187 km), recyclé, swiss made

Leur crédo « assurer ses arrières » c'est aussi et surtout « soigner son derrière », livraison de papier toilette recyclé en grande quantité en Suisse.

Aromacos

Givisiez (FR) (139 km), Bio

Vente au détail et en vrac aux particuliers, professionnels, thérapeutes, de produits naturels de qualité Bio.

BioPartner

Seon (AR) (195 km), Bio

Bio Partner est un grossiste suisse de produits biologiques.

300

Produits

130

Livraisons

(en moyenne 8-9 par semaine)

Les livraisons

1245kg/
5470.-



légumes frais

2300/
150kg



abricots du Valais

2145



oeufs

764kg/
3946.-



fruits

un peu trop



la quantité de litres de lait
(non UHT) commandée
en une seule fois

énorme



la place prise dans le
mag pour assurer ses
arrières

Les jours de livraisons

Lundi



Produits divers



Mardi



Fruits, légumes, oeufs, fromages, boulangerie

Mercredi



boulangerie

Jeudi

repos

Vendredi



fruits, légumes, oeufs, fromages

Samedi



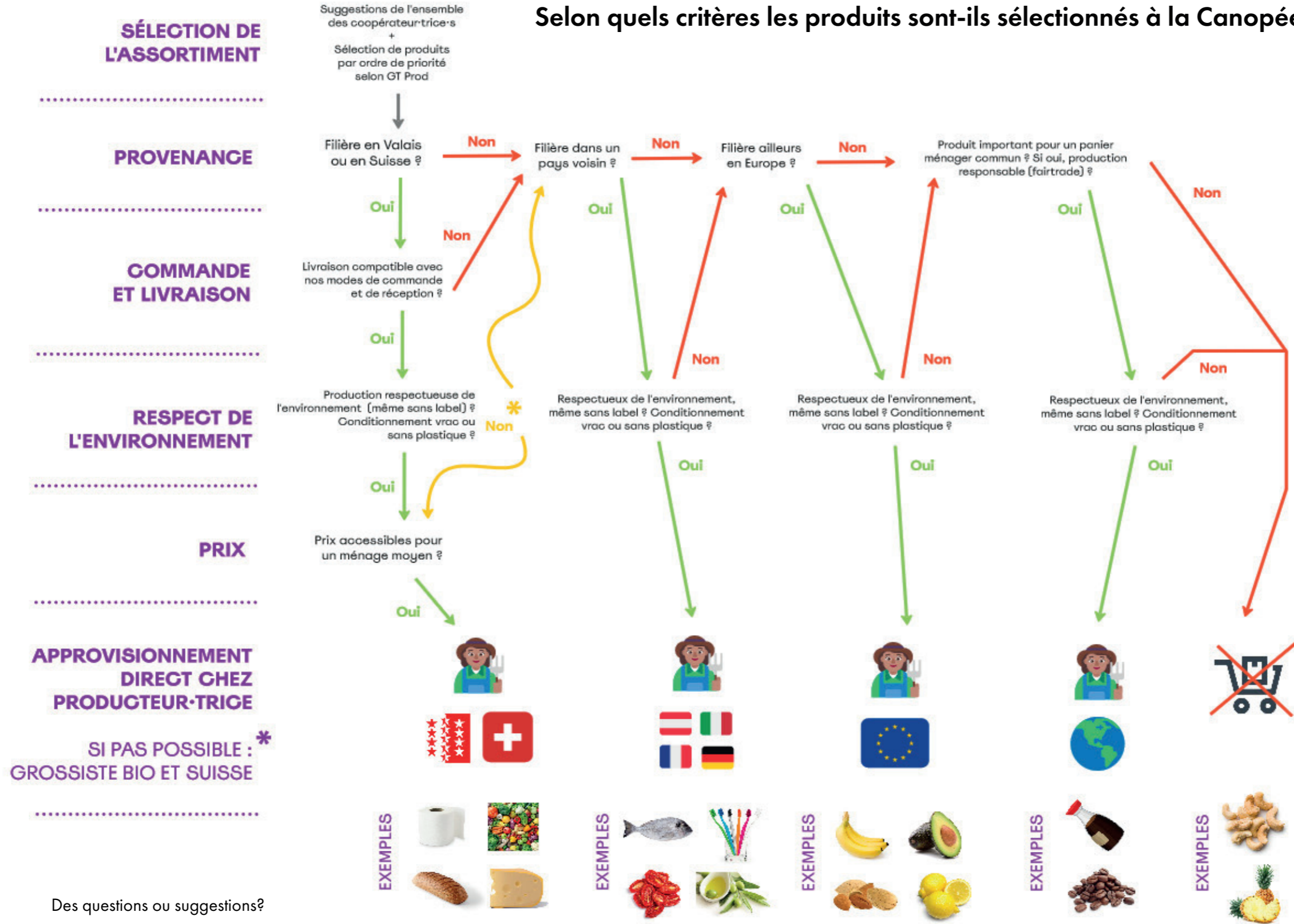
boulangerie

Dimanche

repos



Selon quels critères les produits sont-ils sélectionnés à la Canopée?



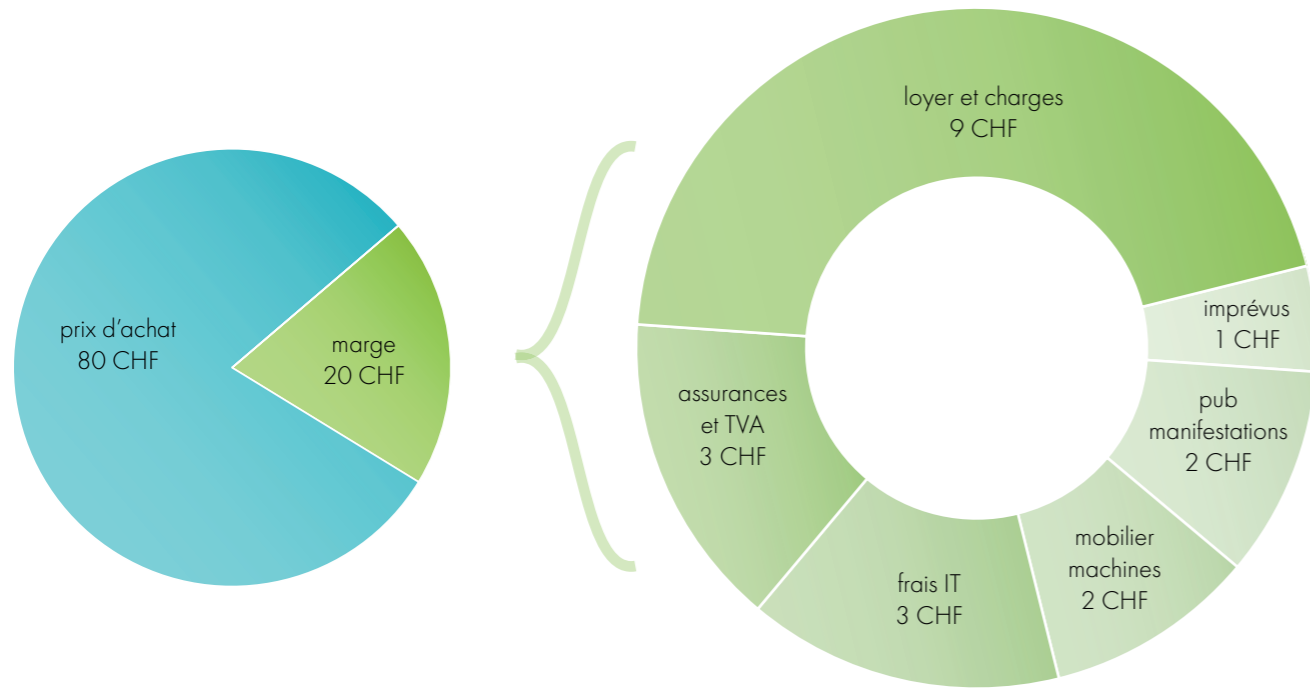
Des questions ou suggestions?
prod@epicerielacanopee.ch

* Dans certains cas, on choisit un produit local non-bio. Dans d'autres cas, on opte pour du bio d'un autre canton. Ce choix dépend d'autres critères (ex.: prix ou modes de livraison)

* Nous travaillons à développer toujours nos filières d'achat direct auprès des producteur·trice·s. Mais pour une épicerie coopérative comme la nôtre, le recours à un grossiste est inévitable.

Quelques chiffres de la Canopée

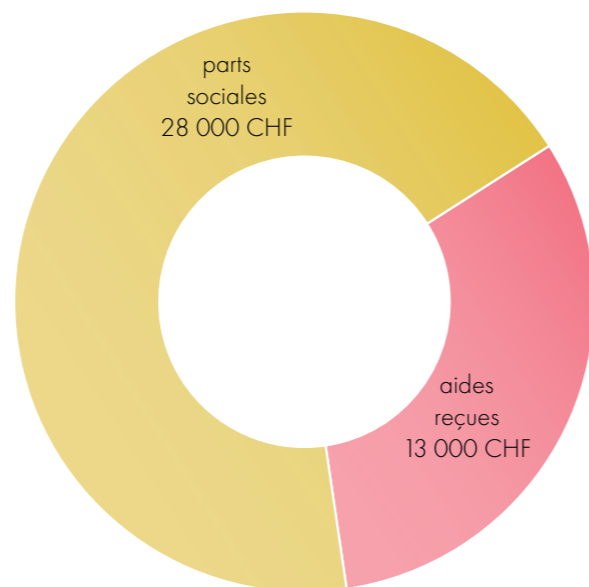
Qu'est ce qui se cache derrière un prix de vente de 100 CHF?



Une analyse de quasi tous les prix a été faite et chaque prix «coopérateur» a été comparé aux prix du même produit de la gamme Bio Coop ou Migros. Nous sommes compétitifs ; globalement nos prix coopérateurs sont plus bas que les prix de la gamme bio de la Coop (beaucoup de produits sont moins chers, certains sont plus chers, globalement nous sommes moins cher).

Apports financiers

Grâce aux versements des coopérateurs qui re-chargent leur compte client sur Epicerio à l'avance, nous avons suffisamment de trésorerie pour payer les factures de nos fournisseurs et couvrir les frais fixes (location, électricité, assurance, informatique, équipements, TVA, événements, etc.). À côté de cela nous avons aussi le capital de la coopérative (c'est-à-dire les apports des coopérateurs pour l'achat des parts sociales) et les dons/subsides qui ont été reçus qui ont permis en partie de financer le matériel et les investissements dans l'épicerie.

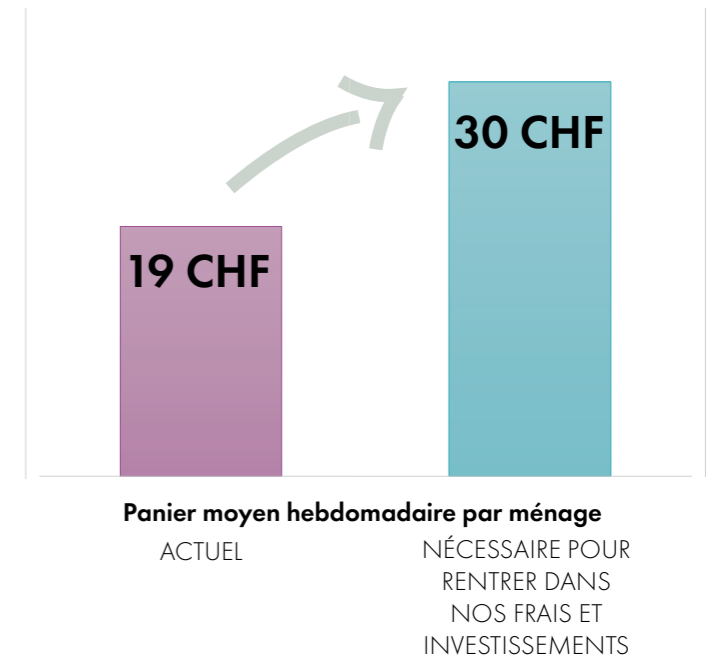


Panier moyen hebdomadaire

Après 4 mois d'existence, les ventes s'élevaient à 43 000 CHF, soit 2600 CHF par semaine environ.

43 000 CHF
2 600 CHF/sem

Pour rentrer dans nos chiffres l'année prochaine, nous avons besoin que plus de ménages viennent faire leurs courses à la Canopée et que le budget moyen par ménage augmente un peu.



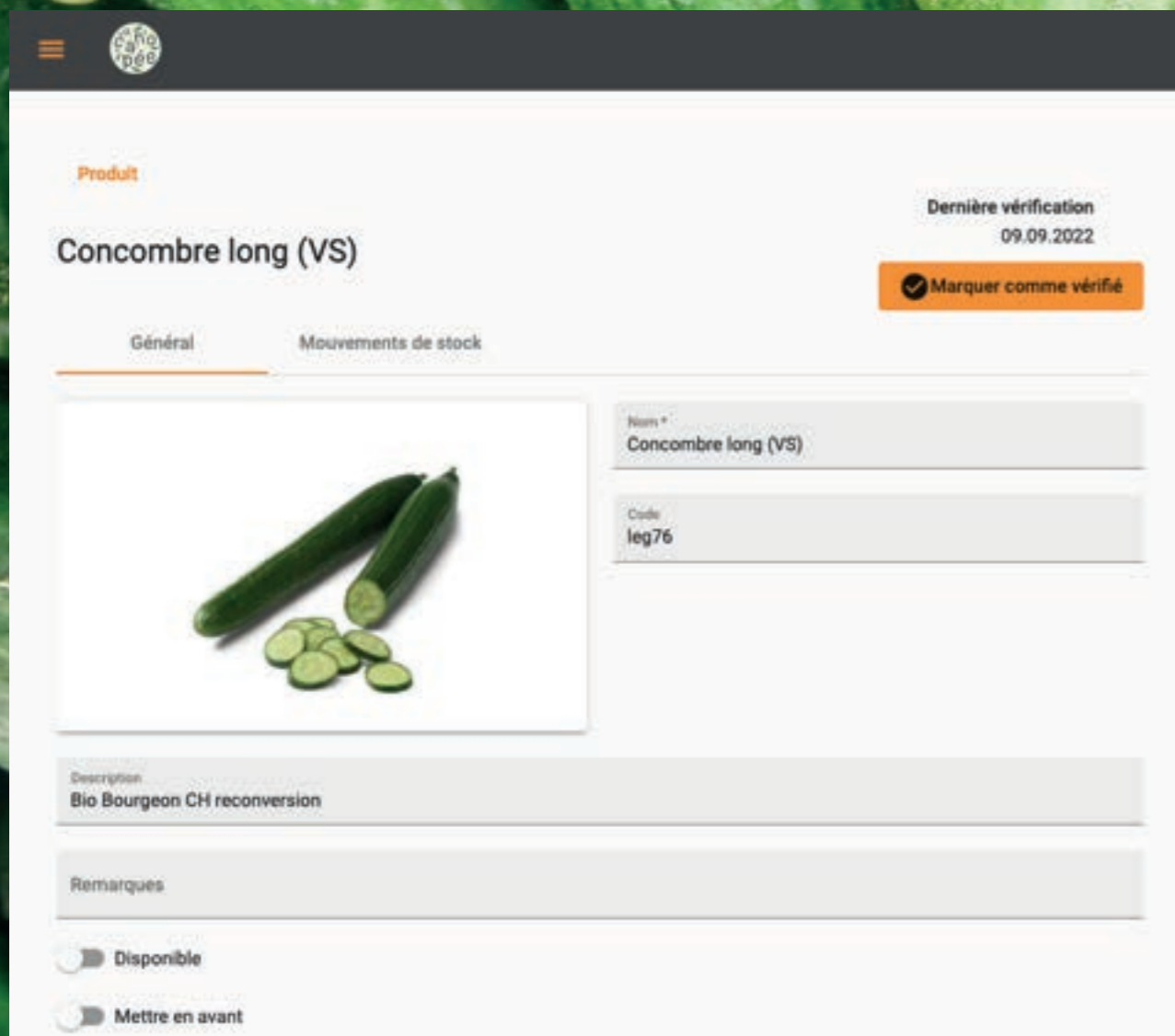
Pour info

Panier moyen hebdomadaire qui serait nécessaire **30.-**
 Seulement **32** ménages dépensent **30.-** au moins par semaine
 Moyenne de visites hebdomadaires **153**

Epiceria

Service de gestion de notre épicerie

L'application web de gestion Epiceria permet à tous les coopérateurs et coopératrices de se rendre librement, à toute heure du jour et de la nuit pour faire leurs achats. Même si le tout numérique a rebuté quelques-uns d'entre nous, il est à ce jour le meilleur système pour gérer de manière décentralisée l'ensemble des aspects de notre épicerie (membres, produits, stocks, inventaires, ventes et comptabilité). Pour celles et ceux qui ne sont pas à l'aise avec ce système, les épiciers es sont à disposition aux jours d'ouverture pour apporter leur soutien. Des solutions sont apportées au cas par cas.



The screenshot shows the Epiceria web application interface for the product 'Concombre long (VS)'. The interface is clean and modern, with a dark header bar containing a menu icon and the Epiceria logo. The main content area is white and features a product card for 'Concombre long (VS)'. The card includes a product image, a 'Dernière vérification' date of '09.09.2022', and a 'Marquer comme vérifié' button. Below the product card, there are tabs for 'Général' and 'Mouvements de stock'. The 'Général' tab is active, showing a description of 'Bio Bourgeon CH reconversion' and a 'Remarques' field. At the bottom, there are two toggle switches: 'Disponible' (checked) and 'Mettre en avant' (unchecked).

Produit

Dernière vérification
09.09.2022

Concombre long (VS)

Marquer comme vérifié

Général Mouvements de stock

Nom *
Concombre long (VS)

Code
leg76

Description
Bio Bourgeon CH reconversion

Remarques

Disponible

Mettre en avant

Les quatre premiers mois

Déménagement et emménagement

Le mobilier de seconde main récupéré à bas prix dans une petite échoppe de Chandolin a constitué la base des équipements de la Canopée. Nous avons également bénéficié d'un très bon prix pour les bacs et silos à gravité lors de la fermeture d'un commerce de vrac à Sierre.

Avec de l'imagination, de l'huile de coude et de la persévérance, le mobilier est transformé et adapté à nos besoins. Une cave nous est également généreusement prêtée pour l'entreposage de certaines denrées dont un énorme bidon d'huile d'olive livré spécialement depuis la Calabre.

A la veille de l'ouverture

Effervescence et empressement. Telles les fourmis bâtisseuses, chacune a sa fonction. On s'active durant deux après-midis et deux longues soirées pour mettre en place les produits dans le magasin et faire que ce soit joli. Décorer, déballer et disposer en rayons, calculer le prix de vente et l'inscrire sur les belles plaquettes qui ont demandé tant de patience pour la découpe et la peinture de chacune d'elle, et pour nettoyer enfin ... Jeunes et moins jeunes participent à poser les bases de notre épicerie dans un bel esprit de solidarité.

Les frigos, une histoire sans fin

Anecdote: les 2 premiers frigos ont été livrés sauvagement et déposés sans information sur le trottoir. La deuxième surprise était que l'un d'entre eux ne rentrait pas dans le local de stock. Beaucoup de sueur froide et de réflexion.



Nos mésaventures avec les frigos se poursuivent, à croire que le ciel n'aime pas l'idée que la Canopée vende du frais :) Pour élargir l'assortiment, 2 frigos supplémentaires ont été commandés. Un s'est perdu lors de la livraison et l'autre avait la porte vitrée cassée, donc retour à l'expéditeur. Est-ce que cette poisse "frigo" va cesser?

La fête d'ouverture, le 26 mai 2023

Comme un aboutissement...

Un soleil généreux, de la joie et des sourires sur tous les visages, des rencontres, un buffet gargantuesque grâce aux talents culinaires de chacun.e; la concrétisation d'un rêve...



La présence de la Canopée à la BMS

La Canopée s'est exportée à la BMS à Sierre pour apporter sa contribution au débat "On ne joue pas avec la nourriture !" : gaspillage alimentaire, spéculation sur les matières premières, agro-industrie et les alternatives accessibles à notre échelle, notamment les circuits courts, la consommation responsable, liens entre producteurs et consommateurs, découverte de nos terroirs... Autant de pistes qui ont été abordées, après avoir visionné le court métrage "Manger, c'est politique".



Les jeudredis

Pour renforcer les liens au sein de notre petite communauté...

Des rencontres informelles pour rythmer la vie de la coopérative, des instants de partage simple, de la nourriture confectionnée par les coopérateurs et coopératrices, et quelques bouteilles à partager parce que l'ivresse apporte la gaieté...

Fréquentation hebdomadaire

Depuis son ouverture, l'épicerie a enregistré 153 visites par semaine en moyenne.

Évolution et perspectives

Créer plus de liens et de synergies avec le quartier de Muraz, Café du 1er août, Société de développement, événements et manifestations

Créer plus de liens avec les producteurs.trices; les inviter aux jeudredis

Trouver des producteurs.trices encore plus proches (et remplacer petit à petit l'assortiment du grossiste Suisse bio par des producteurs plus locaux)

Réduire les marges sur les prix

Ne laisser personne de côté dans le fonctionnement de la Canopée (personnes âgées, enfants, personnes non connectées)

Préparer demain

Tout est perfectible. La Canopée ne fait que ses premiers pas. Avec la contribution de toutes et tous, ce modèle s'ancrera encore davantage dans les habitudes de chacun.e de nous. Nos modes de consommation demandent à être revisités. Nous sommes en bonne voie...

Espérons que La Canopée essaime autour d'elle, que notre modèle s'exporte dans d'autres lieux, pour contribuer, à notre échelle, au changement de notre société.

Les idées ne manquent pas pour rendre notre épicerie encore plus dynamique (conférences, projections, ateliers, etc...). Toute proposition est la bienvenue.

C'est grâce aux efforts et à la collaboration bienveillante de toutes et tous que la Canopée existe. Notre communauté ne cesse de s'agrandir... Continuons à cultiver le dynamisme de proximité. Et longue vie à la Canopée...



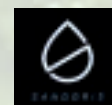
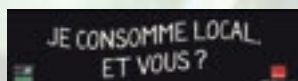
25 litres de café
et 3 nuits blanches
pour faire ce rapport d'activité

À toutes celles et tous ceux qui font vivre la Canopée,

Lis Eric
Carole Sophie Gabrielle
Isabelle Michael Ricardo Anne-Céline
Joëlle Dominique Michèle Blaise Danielle Fabien
Sabine Anaïs Guillaume Anne Romain Anne-Marie
Dominique Michèle Christine Marie Christelle Coralie Eric
Véronique Nadine Serge Christine Noémie Alexi Loïc Jennifer
Aurélie Yvette Pauline Jessica Roman Ilka Nathalie Agnès Francine
Isabelle Christine Jonas David Valérie Marie-Claude Frédéric Pierrette
Jean-Luc Julie Nathalie Colette Jean-Daniel Arnaud Catherine Maryon
Patricia Anne Véronique Dominique Yolande Michel Olga Catherine Serge
Françoise Tatiana Thierry Johanna Jacqueline Louis Guy-Pierre Susanne
Nicole Emmanuel Lou Marie-Pierre Cécile Marie-Françoise Isabelle
Augustin Huguette Cornélia Sabine Malorie Johanna Anne-Salomé Erine
Ursula Olivier Sonia Marie-Françoise Manuela Nadine Melany Vincent
Mara Carole Thérèse Pascale Viviane Bernard Elena Guy-François
Francine Cornelia Valérie Monique Josette Bernard Lucien Roger
Valentine Thierry Danielle Jordane Monique Léa Mélanie Ariane
Christine Séverine Fanny Cédric Cécile Nicole Estefania
Laure Laura Baudouin Patrick Valérie Patricia Fabienne
Chantal Andrée Anne-Laure Louis Lucrèce
Thomas Laeticia Meret Christelle
Nicolas Philippe

et nos partenaires

Garcia Peinture
Jean-Yves Epiney
Bourgeoisie de Noble Contrée
Société de Développement de Muraz



un immense merci