

# Le Zeybu solidaire, « banalement révolutionnaire »

A Eybens, près de Grenoble, l'association Les amis du zeybu a créé le Zeybu solidaire. Grâce à un système de dons, ce marché permet à ses adhérents relevant de l'aide alimentaire, d'avoir accès aux produits bio et de qualité.

L'âge de faire n°65 Juin 2012

Nicole Gelliot

**J' » dit Charles Granat, producteur d'œufs et de légumes bio à Tullins, en Isère. C'est pour cette raison que, dès le début de son installation, en 2009, il a réservé une petite partie de sa production aux Amis du zeybu. Cette association est à l'origine du Zeybu solidaire, une initiative peu ordinaire dont l'objectif est de permettre aux populations sans ressources matérielles d'avoir accès aux produits bio et de qualité. Le système repose sur le don : une fois tous les quinze jours, Charles Granat livre 90 douzaine d'œufs et des légumes bio aux Amis du Zeybu, pour alimenter les commandes des adhérents. Il donne un œuf par douzaine et 10% de sa livraison de légumes, ce qui constitue « la part solidaire ».**

## COMMANDE EN LIGNE

Ces produits supplémentaires, placés dans un chariot à part, sont proposés aux adhérents des Amis du zébu qui, le jour du marché, viennent chercher leur commande. En achetant, en plus de leur commande, ces produits donnés par l'agriculteur, les adhérents génèrent des recettes qui iront créditer les comptes d'autres adhérents, relevant, eux, de l'aide alimentaire.

Charles Granat vend par ailleurs aux Amis du zeybu ses produits 10% moins cher que le prix du marché. « C'est un bon compromis. On a



*l'impression que je fais un effort, mais les Amis du zeybu me le rendent, cet effort, car je livre en vrac, et ils conditionnent. Si je devais employer quelqu'un pour faire un marché de plus, cela me coûterait.»*

Comme Charles Granat, ils sont une dizaine de producteurs installés en bio ou en agriculture traditionnelle de montagne, à fournir le marché du Zeybu. Celui-ci a lieu dans un local que la mairie d'Eybens, petite ville de l'arrondis-

Karina, Chantal et Paqulia préparent des tortillas dans le local du Zeybu, quartier des Maisons Neuves, à Eybens (Isère). \*LEZAYBU

sement de Grenoble, a attribué à l'association. La référence à Eybens n'est pas étrangère à l'appellation Zeybu, qui se décompose en Z pour zone, eyb pour Eybens, et u pour unitaire. « Le Zeybu est une idée banalement révolutionnaire » résume Jean-Jacques Pierre, président de l'association. Deux fois par mois, de 15 à 18 heures, huit bénévoles conditionnent les produits que les adhérents, après avoir passé commande en ligne, viendront chercher. Chacun est libre de commander ou non, et de choisir son propre rythme. Celui qui n'est pas équipé en informatique peut commander sur l'ordinateur du local. Mais le Zeybu voit plus loin que la boîte de radis et la douzaine d'œufs, car la dimension sociale et les préoccupations environnementales sont étroitement mêlées. « La priorité c'est l'environnement » affirme Jean-Jacques Pierre, « c'est pour cela qu'on s'occupe en priorité du social. Il faut faire prendre conscience à tous qu'il faut vivre autrement, et si on reste dans la déliquescence sociale, on ne peut pas y arriver. Il faut faire bouger le centre de gravité vers une agriculture respectueuse de l'environnement ».

## « PLACE DU VILLAGE ET FOUR BANAL »

Karina Mezoughi, vice-présidente du Zeybu, s'occupe de l'organisation du marché et gère les adhérents, qui sont à ce jour 360. « Le plus important pour moi, c'est le Zeybu solidaire » estime-t-elle. « J'étais là au tout début de sa création et j'ai été bénéficiaire de l'aide alimentaire.

quand je n'avais pas de travail. » Karina, confie qu'elle a apprécié de pouvoir « rentrer par la porte comme tout le monde et avoir accès aux produits », alors qu'elle n'avait pas les moyens de les commander en ligne. Mais elle dit aussi que « toute personne doit être valorisée et même si on a besoin d'un coup de pouce, on n'a pas besoin que d'argent, mais de soutien moral et de partage ». La rencontre, l'échange, le partage, c'est ce qu'elle trouve quand elle va au Zeybu, préparer des tortillas ou tenir l'accueil du marché, deux fois par mois. Le Zeybu, c'est avant tout « faire des choses ensemble à l'échelle du quartier et donner du temps », dit Jean-Jacques Pierre, « pour régénérer du lien ». Ainsi, déclinant le concept dans le domaine des animations, le Zeybu propose de mettre les mains dans la farine : « On a installé une petite cuisine dans le local. On fabrique le pain à quatre ou cinq. On le cuit un peu plus tard. C'est une façon de recréer la place du village et le four banal. On revient dans une ritualisation. » Le Zeybu ne rentre pas dans une case connue - ce n'est pas une Amap - ce qui lui a valu parfois d'être mal compris. En revanche, lors des premiers Etats généraux de l'économie sociale et solidaire, en juin 2011, il a connu son heure de gloire en étant admis parmi les 40 lauréats du village de l'innovation sociale. Depuis, on le réclame ailleurs, notamment à Grenoble, mais est-il reproductible ? C'est la question qui tenaille Jean-Jacques Pierre, son concepteur.