Portes ouvertes à La Fourmilière

lundi 27 avril 2026, par Valère Déjo

La Fourmilière vient de faire ses journées portes ouvertes les 24 et 25 avril.

Fourmis en train de préparer les primeurs

La Fourmilière est un supermarché coopératif. Ses membres déterminent les produits vendus, établissent l'organisation du magasin, et réalisent tous les travaux nécessaires, du stockage à la caisse et à la mise en place en rayon.

Ces jours de portes ouvertes, tout le monde pouvait acheter des produits, alors que d'habitude les achats sont réservés au "*fourmis*" - les membres actifs de la coopérative.

Il y avait aussi plusieurs exposants et exposantes.

Il y avait par exemple Tremplin 42, une structure d'insertion par le travail.

Il y avait aussi Torréfaction Chauvet, venu avec différents arômes de café que vous pouviez déguster. Des cafés vifs, corsés, aromatiques, fruités, chocolatés ou caramélisés. Il fournit La Fourmilière en cafés, en fruits et légumes secs.

Il y avait encore Envie, une entreprise d'insertion par la rénovation et la vente d'électroménager. Envie a un "corner" à La Fourmilière, c'est-à-dire, en langage du commerce, un "coin" où elle peut montrer ses produits.

Panier des commissions durant les journées portes ouvertes à La Fourmilière

Tout au long des 2 journées portes ouvertes, le magasin a fonctionné. Comme d'habitude il était tenu par des bénévoles, dénommés "fourmis". L'une d'elles exprime son plaisir de travailler dans une ambiance conviviale à la caisse, poste qui nécessite d'être vigilant. Ce monsieur la "fourmi", aujourd'hui à la retraite, est assez content d'avoir travaillé pendant 30 ans dans la banque, donc il est assez familier avec ce qui concerne l'argent ! Et si jamais il fait une erreur, il appelle sa "super-fourmi" et une solution est trouvée. À la fourmilière les bénévoles apprennent par la pratique et des formations.

À l'occasion des portes ouvertes, il y avait une véritable crêperie à La Fourmilière ! La restauratrice explique qu'elle fait des galettes et des crêpes depuis quelques années, que cela lui permet de vivre. Pour varier un peu, elle s'est formée à la vannerie, fabriquant des paniers en osier. Elle est située à Saint-Genest-Malifaux. Elle fait aussi des ménages dans les gites de groupe, ainsi que des vendanges en septembre. Pour faire une crêpe, elle dit qu'il faut de la bière et du lait, de la farine, des oeufs, du beurre, du sucre, tout bio - à part la bière, parce que la bière bio est trop forte, dit-elle. Elle fabrique son chocolat avec du chocolat en vrac 60% et de la crème.

Il était également possible de rencontrer les fourmis qui faisaient leur "créneau", c'est à dire des bénévoles travaillant au fonctionnement habituel du supermarché : à l'accueil, à la caisse, à l'approvisionnement des rayons, ou à la découpe fromage.

La pause midi s'éternise à la Fourmilière

Beaucoup de personnes qui visitaient pour la première fois étaient impressionnées de voir un local assez grand, en tous cas beaucoup plus grand qu'une boutique : un véritable supermarché !