



« Une alternative aux modèles de consommation traditionnels »

Née en octobre 2018 de la rencontre entre une Rétaise, Karine Gillet, et un Rochelais, François Simon, l'association « Les amis de Ma-Coop » souhaite apporter une alternative aux modèles de consommation traditionnels. Une initiative qui devrait bientôt aboutir à l'ouverture d'un supermarché coopératif et participatif à La Rochelle.



Prochain Rendez-vous de l'association : le 26 juin prochain au club house de l'Ovalie Club, à Villeneuve-Les-Salines.

LR à la Hune : Qu'est-ce qu'un supermarché coopératif ?

Karine Gillet : il s'agit d'apporter une alternative aux modèles de consommation traditionnels. L'objectif est d'ouvrir un supermarché où l'humain sera au centre, garantissant le respect du producteur et de l'acheteur : des produits de qualité à des prix accessibles ainsi qu'une juste rémunération des producteurs. Ce n'est pas un supermarché qui veut faire des bénéfices. Si profits il y a (marge positive) ils seront réinvestis dans le projet. C'est aussi et surtout une aventure humaine qui rassemble les coopérateurs désireux d'inventer un nouveau modèle économique qui se base sur la coopération.

A partir des forces bénévoles et de la convivialité créée par le supermarché, l'objectif final est de développer un tiers lieu d'animation et de partage autour de la sensibilisation aux enjeux liés à l'alimentation. Ce modèle de supermarché s'inspire de la première coopérative alimentaire lancée dans les années 1970 à New York. Celle-ci compte aujourd'hui plus de 17 000 membres et 70 salariés avec plus de 45 millions de chiffres d'affaires.

En France, La Louve a été le tout premier supermarché participatif à ouvrir à Paris en 2016. Il fût rapidement suivi par des initiatives en

province, dont Scopeli à Nantes ou Supercoop à Bordeaux. Ce sont maintenant plusieurs dizaines de supermarchés coopératifs qui ont ouvert leurs portes sans compter ceux de nos voisins Européens. À La Rochelle, nous nous sommes constitués en groupement d'achats l'année dernière et nous avons déjà organisé deux ventes avec des producteurs locaux qui nous ont fait confiance. La première a eu lieu le 12 décembre dernier avec 25 producteurs, dont 10 en vente directe. La deuxième a eu lieu le 12 mars avec deux fois plus de producteurs et deux fois plus d'offre élargissant la gamme des produits offerts avec des produits épicerie sèche, salée, sucrée ainsi que des produits d'entretien et d'hygiène. Ce sont en tout plus d'une centaine d'adhérents qui sont venus chercher leurs produits au club house de l'Ovalie Club à Villeneuve-les-Salines.

Concrètement, comment fonctionne ce concept, encore confidentiel à La Rochelle ?

Le principe est de donner du temps pour le fonctionnement du supermarché et, en échange, pouvoir acheter des produits de qualité et moins chers, sélectionnés par les membres eux-mêmes. Il ne s'agit pas d'un établissement ouvert au public, chaque acheteur doit contribuer avec son temps pour que le concept

fonctionne. Il doit aussi s'acquiescer d'un « droit d'entrée » unique, d'un montant qui n'est pas encore fixé, entre 50 et 100 euros, qui est à payer une seule fois au début et qui se récupère lorsque l'on quitte le projet. Il est envisagé de pratiquer des réductions pour les personnes touchant les minima sociaux.

Le but n'est pas lucratif. Personne, hormis les producteurs dont les marges ne sont pas négociées pour qu'ils vivent pleinement du fruit de leur travail, ne gagnera d'argent. La majorité des décisions est prise sur la base de la démocratie participative : « un collaborateur = une voix ». L'espace est à créer et il peut accueillir des ateliers, des conférences, des rencontres, un coin pour les enfants... Les supermarchés participatifs de France s'inspirent et peuvent être aidés par les membres de la première coopérative alimentaire en Europe, La Louve, à Paris. À La Rochelle, rien n'est encore défini, tout est à réfléchir.

Quand comptez-vous ouvrir ce supermarché ?

Il se construira par phases, d'abord avec un panier, puis une épicerie test et ensuite un supermarché, si le nombre de collaborateurs est suffisant. Pour son lancement, des financements collaboratifs sont prévus (à travers du crowdfunding) ainsi que des demandes de subventions municipales, départementales, régionales, nationales et européennes. Le supermarché sera géré directement par les coopérateurs.

Site internet : ma-coop.fr

Adresse mail :

macooplr@gmail.com

« Les amis de Ma-coop » a déjà réuni plus de 300 adhérents en 2019. Cette nouvelle manière de consommer est-elle en passe de devenir une vraie tendance en pays rochelais ?

Ma-coop se positionne sur le marché global de l'alimentation. Hormis une épicerie solidaire réservée à des bénéficiaires ou l'épicerie coopérative Mon Épi à Ballon (à 25 kilomètres de La Rochelle), il n'existe pas de structure similaire. Le périmètre est très large mais nous avons des concurrents directs parmi ceux qui se positionnent sur les circuits courts et l'alimentation de qualité et biologique (marchés locaux, Biocoop et Naturalia ainsi que quelques épiceries locales). Ils représentent environ 15 % du marché de l'alimentaire sur notre territoire. Il n'existe toutefois aucun supermarché coopératif et participatif sur l'agglomération ni même le département qui présente les forces suivantes : un supermarché coopératif où on devient consommateur. En d'autres termes, un combiné avec un tiers lieu ouvert sur l'extérieur avec un objectif de sensibilisation à l'alimentation. ▀

➤ Propos recueillis par Aurélie Cornec

Intégrer un groupe de travail

Tous les adhérents de Ma-Coop peuvent intégrer les groupes de travail. « Nous avons particulièrement besoin de renfort au sein du groupe juridique, mais également dans chacun des autres groupes pour mener à bien le projet de l'association : achat, aménagement, communication, informatique, gestion / finance », explique l'association. « Intégrer un groupe de travail peut être l'opportunité de mettre ses compétences au profit d'un projet empli de sens, de parfaire ses compétences dans un domaine particulier, d'échanger avec d'autres coopérateurs de manière privilégiée et de contribuer à la construction de ce projet collaboratif », ajoute-t-elle.

La Rochelle à la Hune est une publication gratuite éditée par Rhéa Marketing : 183 rue des Gros Peux - 17940 Rivedoux-Plage / Tél. 05 46 00 09 19 / Mail : lralahune@rheamarketing.fr. Ce journal vous est offert par les Annonceurs, nous les en remercions vivement. Il est mis à votre disposition par tous les commerçants et lieux qui le souhaitent, merci à eux.

Directrice de la Publication : Nathalie Vauchez / Maquette : RC2C / Mise en page : Nathalie Louvet, contact@nathalielouvet.fr
Rédacteurs : Catherine Bréjat, Aurélie Cornec, Mathieu Delagarde, Anne-Lise Durif, Stéphanie Gollard, Valérie Lambert, Florence Sabourin, Nathalie Vauchez, Marie-Victoire Vergnaud, DR, sauf mention expresse / Dessin : Philippe Barussaud / Régie publicitaire : Rhéa Marketing 05 46 00 09 19, lralahune@rheamarketing.fr - Nord Agglomération Rochelaise : Franck Delapierre, 06 03 45 14 72, franckdelapierre@rheamarketing.fr - Sud Agglomération Rochelaise : Nathalie Vauchez, 06 71 42 87 88, lralahune@rheamarketing.fr - Imprimeur : Imprimerie Rochelaise / N° ISSN : 2680-8129 - PEFC 10-31-1240.

Toute l'actualité de l'île de Ré sur www.realahune.fr



Votre journal est imprimé sur du papier écologique sans chlore et issu de forêts gérées durablement, avec des encres végétales, les déchets sont recyclés. Le logo Imprim'Vert et la certification PEFC de notre imprimeur le garantissent. Écolo, le journal s'engage pour un avenir positif et durable sur notre territoire !