



Supermarché coopératif

Coquelicoop et ses "consomm'acteurs"

Ouverte le 12 juin 2020, sur le modèle des supermarchés coopératifs et participatifs, cette épicerie test, dont l'objectif est de s'alimenter et consommer différemment, fait déjà de nombreux émules. Petit tour du propriétaire.

Samedi matin, 8h30. L'heure est aux préparatifs dans ce supermarché pas comme les autres, situé au 43 rue Émile-Zola dans l'ancienne annexe de la Poste. Ici, dans ce local de 150 m², tout est minutieusement bien organisé : les horaires, les livraisons des produits, la rotation des "coopérateurs"... Chaque chose à sa place et une place pour chaque chose. Sur les étales cohabitent harmonieusement des fruits et légumes, du pain, du vin, des bières artisanales fabriquées à la brasserie de Marcoussis (Essonne), des produits ménagers mais aussi cosmétiques, et bien d'autres produits encore. Il y en a vraiment pour tous les goûts et toutes les compétences. Car chez Coquelicoop, tout le monde met la main à la pâte et donne, en tant que contributeur, trois heures de son temps chaque mois. Ce jour-là, Sophie est déjà à pied d'œuvre. Elle ne travaille certes pas dans le domaine de la vente mais sait déjà tenir une caisse. « Pas si facile que cela, mais j'ai bien appris »,

sourit-elle. Après avoir sorti les produits frais de la chambre froide, agencé les rayons et transmis les consignes aux nouvelles arrivantes, elle est fin prête pour l'ouverture officielle, à 9h15, précisément. « C'est vraiment une aventure exaltante, je voulais vivre cela. J'essayais jusqu'à présent de consommer local de manière personnelle, d'avoir un impact sur l'écologie. Mais grâce à cette expérience en mode associatif, je suis partie prenante du changement, je participe à un projet qui a du sens avec des personnes qui partagent ma démarche. »

« C'est un vrai projet citoyen »

Près de deux ans de travail ont été nécessaires pour aboutir à l'ouverture de cette épicerie coopérative qui ambitionne déjà de s'agrandir dans les tout prochains mois. Porté par les 140 membres d'une structure associative, le pro-



1 Chaque semaine, la coopérative présente de nouveaux produits pour le plus grand bonheur des 300 contributeurs.

2 À tour de rôle, les coopérateurs viennent donner trois heures de leur temps chaque mois.

3 Sur les étals trônent des fruits et légumes, du pain, du vin, des bières artisanales, des produits ménagers mais aussi cosmétiques... © Artgoun



4 Lundi 12 octobre, les coopérateurs se sont réunis lors de l'assemblée générale pour évoquer les décisions stratégiques de la structure. © Artgoun

jet s'inspire de celui de la Louve à Paris, une coopérative alimentaire d'un nouveau genre, ouverte en 2010, qui visait également à s'affranchir des intermédiaires et de la grande distribution. Les objectifs sont donc toujours d'actualité : maîtriser l'origine de son alimentation et favoriser l'agriculture paysanne, les petites exploitations et les producteurs locaux en respectant leurs marges. «C'est un vrai projet citoyen», insiste Isabelle Gaubert, présidente de la structure et l'une des premiers membres fondateurs (*lire aussi ci-contre*). Car «manger local et surtout des produits de bonne qualité», c'est "tout bénéf" pour Lydia qui a adhéré à la coopérative juste après le confinement. «Cela évite de trop fréquenter les grandes surfaces et on cautionne aussi un modèle économique qui correspond à nos valeurs et nos idéaux», corrobore Nina venue faire ses courses, ce matin.

Bienveillance et solidarité

Dans ce système où la convivialité prime, les consommateurs ne sont, eux aussi, pas comme les autres. «Tout le monde se connaît ici», poursuit Nina. On est un peu plus indulgent quand il y a un petit souci. J'aime bien cet état d'esprit». En effet, Coquelicoop est une coopérative qui compte aujourd'hui près de 300 souscripteurs. «Pour devenir coopérateur, rien de plus simple», explique Isabelle Gaubert. Il suffit d'acheter un

nombre de parts, en fonction de ses moyens. Chaque coopérateur, qui peut donc consommer dans l'épicerie, doit acquérir 4,8 ou 10 parts à 10 euros la part. Pour aider ceux en difficulté, nous avons lancé une caisse de solidarité. Les coopérateurs disposent également d'une voix dans les prises de décisions et sont impliqués à la fois dans les choix mais aussi le fonctionnement opérationnel».

Initiatives et créativité

Une belle organisation digne de ce nom qui laisse aussi aux contributeurs une grande marge d'initiative et de créativité. Même les travaux d'aménagement du local, notamment les étagères, ont été réalisés par les coopérateurs eux-mêmes qui résident à Fresnes, bien sûr, dans le Val-de-Marne, mais aussi dans les Hauts-de-Seine. L'épicerie, qui a reçu des subventions du Conseil départemental, de l'Établissement public territorial Grand-Orly Seine Bièvre et d'Arc Innovation, se réunit chaque lundi, à 19h, pour informer ceux qui souhaitent rejoindre le projet. Avis aux nouveaux coopérateurs ! ■ René Zyserman

Coquelicoop, au 43, rue Emile-Zola.
Ouvert le lundi, mardi et mercredi, de 8 h 15 à 10 h 30 et de 16 h 45 à 19 h, le jeudi de 16 h 45 à 19 h, le vendredi de 14 h 15 à 19 h 30 et le samedi de 9 h 15 à 17 h 30.
Réunion d'information chaque lundi à 19 h.
<https://coquelicoop.fr/v2/>



ISABELLE GAUBERT
PRÉSIDENTE DE COQUELICOOP

Nous tenions vraiment à lancer ce super-marché coopératif et participatif. Je crois que c'est aussi une autre manière d'appréhender l'alimentation et la consommation en proposant des produits sains, bio et en s'appuyant certes sur les producteurs situés à proximité mais aussi sur les producteurs qui pratiquent l'agriculture biologique mais qui ne sont pas toujours locaux. Nous sommes très ambitieux car ce projet répond vraiment à de nombreuses attentes et besoins. Nous espérons d'ici quelques mois accueillir 500 coopérateurs et pouvoir aussi créer un ou deux emplois, voire davantage si nous le pouvons. À terme, nous projetons un magasin de 400 à 700 m² avec 2 000 coopérateurs.