



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Koopkidit n°1 avril 2014

Nous vous souhaitons une bonne lecture de cette première lettre d'information mensuelle (espérons-nous) de la Coop' à Paris. N'hésitez pas à nous faire part de vos critiques, suggestions, déceptions et coups de cœur. Vous trouverez toutes nos adresses mail en bas de la lettre.

Vous pourrez retrouver toutes les **Koopkidits** en ligne, sur le site de **Kipeukan**.

À la fin de la **Koopkidit**, nous joignons, pour rappel, la description du projet de la Coop' en dix points.

Koideneuf

✚ Petite Coop' devient grande

Chouette bilan au terme de deux mois d'ouverture seulement, avec 246 adhérents au total et une moyenne de dix nouvelles adhésions par semaine. Tremblez, chaînes de grande distribution !

Côté ventes, la Coop' réalise 250 à 350 euros de chiffres d'affaires le mardi, *idem* le jeudi, et quelque 1 500 à 1 750 euros le samedi. Au total, 8 000 à 10 000 euros de ventes mensuelles. Les produits frais – la viande, le fromage et les légumes – partent vite et constituent environ la moitié des ventes.

✚ Miam-miam

Les saucisses de Mésenguy (Oise), les fromages de vache et de brebis de l'Aveyron, les brebis du Larzac, les pruneaux du Lot-et-Garonne, voilà le *best-off* de nos derniers arrivages. Et vous, que préférez-vous ?

✚ En cours...

Une nouvelle **réunion logistique** magasin/producteurs a eu lieu à la boutique, mercredi 2 avril, en présence d'une vingtaine de coopérateurs. Parmi les dernières infos : Christophe Pradal, en charge de la compta et accompagné d'Isabelle Monnier, rencontrera bientôt le créateur du système **Kipeukan** pour en améliorer les fonctionnalités. Aujourd'hui, en effet, pas possible de distinguer entre les « référents » et les coopérateurs lors de l'inscription aux permanences, ni de passer commande en ligne, ni d'ajouter



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

des permanences (par exemple pour la réception des livraisons), ni d'y poster des documents accessibles à tous. Si vous avez des idées précises sur ce point de programmation informatique, merci de les envoyer à Isabelle ou Christophe, donc (tous les contacts dans la rubrique [Kifaikoi](#)).

Le duo de choc Christophe/Isabelle préparera aussi l'indispensable **rendez-vous aux impôts** afin d'y inscrire la Coop' et de savoir si elle sera assujettie ou non à la TVA. Au fait, Isabelle est à la fois comptable, informaticienne et plutôt disponible pour la Coop' : en deux mots, notre star du jour.

Autre chantier en cours, la constitution d'une « **armée de réserve** » de coopérateurs de bonne volonté habitant le quartier, et prêts à filer un coup de main pour les – rares – livraisons annoncées à la dernière minute. Christophe enverra à ces volontaires un message d'alerte en cas d'urgence.

Sinon, vous ne savez jamais **quoi faire le vendredi après-midi** ? Ecrivez-nous ! On recherche aussi des volontaires pour réceptionner les livraisons régulières de maraîchage de Cergy-Pontoise, le vendredi vers 15h30/16 heures. L'occasion de faire d'une pierre deux coups : le(a) coopérateur(ice) peut, en attendant le producteur (jamais plus d'une heure), nettoyer la boutique, avec la satisfaction de rentabiliser pleinement son emploi du temps. Les clés seront disponibles chez Kadija et Swann, le couple de patrons de la boulangerie Timberly.

Pour toutes ces tâches, vous pourrez bientôt vous appuyer sur de précieux guides en cours de rédaction, des « **check-lists** » à la lecture instructive et divertissante : réception du maraîchage (merci Christophe), ménage (merci Frédérique Savarès), tenue de caisse et autres responsabilités « référents » (encore merci Christophe).

Quant à l'équipe **compta et administration**, elle est déjà bien étoffée : Alice Bahiana, Eric Masségossa, Christophe Pradal, Catherine Canfrin, Isabelle Monnier. Mais si d'autres sont tentés, qu'ils n'hésitent surtout pas à se manifester auprès de Christophe.

Thierry Bérenger, Bertrand Brequeville et Pascal Limousin ont pris en charge l'écriture des **fiches-producteurs**. Vous pourrez les découvrir à la boutique. En revanche, on aimerait les illustrer et réaliser une carte de France pour localiser nos producteurs. Des volontaires ? Contactez Thierry ou Stéphanie Lecq, notre metteuse en page (tous les contacts sont dans la rubrique [Kifaikoi](#)).



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Koietkan

Pour rappel, les légumes – cinq à six variétés – sont livrés le vendredi. Le samedi matin, c'est le tour de la viande – poulet et porc. Quant aux œufs, ils sont livrés une fois par mois. Pour les fromages et les œufs, le rythme devrait s'accélérer, vu le succès rencontré.

Vous êtes les très bienvenus **le premier mercredi du mois, à 19 heures**, à la réunion consacrée à la gestion de la boutique. Elle est ouverte à tous et nous donne l'occasion de faire connaissance, de débattre, de discuter des produits, de préparer les prochaines décisions etc. Prochaines dates : 7 mai et 4 juin.

Notre prochaine réunion aura lieu mercredi 7 mai à 19 heures. Venez nombreux ! On sera heureux de rencontrer les « nouveaux », de présenter les « anciens », d'écouter vos suggestions, de mettre en route de nouveaux chantiers – ça ne manque pas. Christophe présentera les comptes de la Coop' d'une manière plus détaillée que dans cette lettre. C'est Laurie Bertrand qui a la lourde tâche de réserver le lieu : Maison des associations, Echo-musée, Maison verte, Lavoir moderne parisien, centre Barbara, voire restau indien de la rue de Suez (Navel) ou bar Les Chiffons. On vous demandera à l'avance si vous avez l'intention de participer, afin de réserver une salle de taille suffisante.

Kommandes

Si vous voulez commander du poulet ou du porc (bio, bien sûr), merci de le faire – à la boutique, chèque à l'appui – le samedi ou le mardi pour une réception le samedi suivant. Une boîte sera à votre disposition pour ce faire. Rappel des prix : 10,50 euros le kilo de poulet bio et 38 euros le colis de porc (soit 3,5 kilos). Mais vous pouvez aussi acheter du porc au détail : rôti, saucisses etc.

Kikikuisine

Kikikuisine ? Eh bien, c'est vous. Vous en avez de la chance, si vous mourez d'envie de goûter la farine de lentilles, voici une recette juste pour vous. Le cuisinier Christian Galan vous propose de confectionner des financiers, rien que ça ! Les petits veinards qui ont eu la chance de passer à la Coop' mardi 8 avril témoigneront qu'ils sont un véritable régal.

Pour commencer, demandez à votre pâtissier, qui est sans doute un chic type, de vous vendre 325 grammes de blancs d'œufs. Ensuite, c'est facile, vous mélangez les blancs avec 325 grammes de sucre glace, 200 grammes d'amandes



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

en poudre, 100 grammes de la fameuse farine de lentilles, 250 grammes de beurre mou. Zou ! sept minutes au four à 180°C. Et c'est tout !

Kons'ledise

Qu'on se le dise, la Coop' a plein de projets. Notamment : organiser la consigne des bocaux en verre ; améliorer la gestion des permanences et réception des livraisons dans **Kipeukan** ; formaliser les tâches d'étiquetage et de rangement pour les systématiser ; ouvrir un quatrième jour dans la semaine (vendredi soir, peut-être) ; identifier un nouveau local au cas où la Coop' ne puisse pas demeurer au 38, rue Myrha après juillet, car le bail est précaire et l'espace limité.

Et dans l'immédiat, effectuer quelques achats stratégiques. Comme le stockage des produits frais devient problématique, l'achat d'une vitrine réfrigérée supplémentaire est prévu (environ 850 euros TTC neuf et livré). Et pour encourager les candidats aux tâches ménagères, un aspirateur devrait bientôt équiper la boutique !

Parmi nous

Certains se sont inquiétés de ne plus voir **Trinka** à la boutique ces dernières semaines. Qu'ils se rassurent : elle a eu un pépin de santé mais sera sur pieds bientôt et donc de retour à la Coop'. Délit d'initiés ? Elle était à la Coop' mardi 8, le « jour des financiers » de Christian.

Bravo à **Lydia** Georgev, notre première volontaire pour faire le ménage à la Coop'. On apprécie !

Wanted !!!

On résume. La Coop' cherche des volontaires pour toutes les tâches suivantes :

- ✚ illustrer les fiches-producteurs ;
- ✚ mettre à disposition de la Coop' des bras vaillants pour les livraisons imprévues et les livraisons régulières ;
- ✚ rédiger des recettes ;
- ✚ identifier un vendeur de sacs biodégradables ;
- ✚ nettoyer la boutique ;
- ✚ et toujours, proposer et rencontrer de nouveaux producteurs.



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Kifaikoi

Infos pratiques : blog de la Coop' à Paris (<http://coopaparis.wordpress.com/>)

Patronage moral : Pascal Limousin (pascal.limousin@laposte.net)

Relations producteurs et compta : Christophe Pradal (christophepradal@free.fr)

Comptabilité et informatique : Isabelle Monnier (monnier.isabelle@gmail.com)

Rédaction des fiches-producteurs : Thierry Bérenger (thierry.berenger@gmail.com)

Mise en page des fiches-producteurs : Stéphanie Lecq (stephanie.lecq@gmail.com)

Recherche d'une salle de réunion : Laurie Bertrand (laurie.d.bertrand@gmail.com)

Gros œuvre (de Koopkidit) : Barbara Vignaux (vignauxbarbara@gmail.com)

Ciseleuses, dentellières et sculpteur (de Koopkidit) : Marie-Odile Fargier (polmof@club-internet.fr), Dominique Fourment (d.fourment@sfr.fr), Didier Hassoux

(hassoux@gmail.com), Stéphanie Lecq (stephanie.lecq@gmail.com), Isabelle Nony

(inony@free.fr)





COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Le projet en dix points-clés

- ✚ **1. Créer une boutique implantée dans le quartier de la goutte d'or** : directement approvisionnée par les producteurs, CoopaParis offrira une gamme large de produits alimentaires paysans disponible toute l'année à un prix équitable
- ✚ **2. Soutenir une agriculture paysanne.** CoopaParis souhaite favoriser le maintien d'une agriculture à échelle humaine par le développement de relations solidaires entre consommateurs et producteurs
- ✚ **3. Promouvoir des modes de production durables, respectueux de l'environnement** CoopaParis sera approvisionné prioritairement par les produits de saison adoptant des modes de production durables
- ✚ **4. Inventer un espace permettant d'interroger nos modes de consommation** en rapprochant consommateurs et producteurs : remettre l'humain au centre de cette relation
- ✚ **5. Favoriser l'accès à une alimentation de qualité au plus grand nombre,** garantir une alimentation de qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire à un prix abordable
- ✚ **6. Développer la vente directe** et les circuits courts en supprimant les intermédiaires
- ✚ **7. Relocaliser les échanges** en favorisant les produits locaux et de saison
- ✚ **8. Faire de CoopaParis un lieu de pratiques citoyenne** à la dimension du quartier de la Goutte d'Or. La coopérative sera autogérée par ses membres qui auront accès aux produits en contrepartie d'une participation au fonctionnement. Chaque adhérent pourra participer aux prises de décision sur le principe « d'un membre, une voix »
- ✚ **9. Un projet économique alternatif** : bien que fondé sur un modèle à but non lucratif, le projet doit pouvoir se développer économiquement en respectant ses objectifs de solidarité : les bénéfices sont impartageables, affectés au développement de la coopérative et à la promotion des principes qui la fondent et de servir au mieux les intérêts de toutes les catégories participant à son fonctionnement : coopérateurs, producteurs, salariés.
- ✚ **10. Solidarité et transparence des échanges** La coopérative assure la transparence des modes de production et de la répartition des marges dans les échanges. Elle a le devoir de mettre en place de dispositifs solidaires en direction de coopérateurs pour qui l'accès à une alimentation de qualité constitue une difficulté. Elle s'assure dans la mesure du possible que les personnes qui cultivent et qui transforment sont bien rémunérées et qu'elles travaillent dans des conditions dignes, en favorisant les structures économiques coopératives.