



COOPERATIVE ALIMENTAIRE *de la Goutte d'Or · PARIS*

Koopkidit n°8 décembre 2014

Pour la dernière réunion mensuelle, le 3 décembre dernier, on s'est fait un petit plaisir, une blague de dernière minute, puisque la rencontre a eu lieu *in extremis* chez Christophe au lieu du Lavoir moderne parisien, auprès duquel notre réservation de salle n'avait – semble-t-il – pas été assez clairement exprimée.

Une trentaine de personnes étaient présentes, dont plusieurs adhérents de fraîche date.

Une grande partie de la réunion a été consacrée à une discussion passionnée sur l'opportunité de recourir à un comptable extérieur à Coopaparis pour seconder le groupe Administration. Au cœur de la discussion, plusieurs enjeux essentiels aux yeux des coopérateurs : l'autonomie de fonctionnement de la Coop' et son caractère 100 % autogéré (ou pas) ; son professionnalisme ; ses rapports avec l'extérieur (Trésor public, par exemple). Et deux « écoles », que vous voudrez bien m'excuser de synthétiser de manière aussi brutale – mais de toute manière, je suis un gros bourrin : « pro bienvenu » *versus* « 100 % Coop' ».

En scribe aux prétentions malgré tout impartiales, je retranscris le plus fidèlement possible les discours de l'une et de l'autre – chacune ayant, d'ailleurs, ses partisans.

Pièce comptable en 6 actes (oui, c'est une longue pièce)

Acte 1. Présentation de Trinkla, la référente du groupe Administration :

« Pourquoi faire appel à un professionnel extérieur ? On a cherché un comptable à l'intérieur de Coopaparis, lancé trois appels à bonne volonté depuis mars, mais sans succès – aucune réponse ! En outre, l'intérêt de faire appel à un comptable professionnel, c'est d'avoir une comptabilité propre, saine, qu'on puisse présenter au Trésor public – que l'on doit contacter afin de connaître les obligations fiscales auxquelles nous devons répondre en 2015 – mais aussi, éventuellement, pour des demandes de subvention.

Faute de ressources en interne, nous avons sollicité un comptable qui nous a soumis deux propositions :

- *accompagnement de la Coop' pour 150 euros par mois ;*
- *gestion intégrale de la comptabilité pour 250 euros par mois.*

Nous préférons la première solution. Dans ce cas, en effet, le comptable nous apporterait ses compétences dans les domaines de la comptabilité et de la fiscalité,



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

mais nous aiderait aussi à mettre en place les outils de comptabilité que nous pourrions apprendre à utiliser seuls petit à petit ».

Ledit comptable peut également, grâce à l'outil de saisie préparé par Pascal – la bonne fée de Coopaparis – dresser le bilan pour l'année 2014.

Intermède. Petit rappel chiffré

Chiffre d'affaires mensuel de Coopaparis : 10 000 à 12 000 euros par mois (2 500 à 3 000 euros par semaine)

Acte 2. Réponse de Christophe : *« Je suis plutôt peu enclin à prendre un comptable ; d'abord, parce que les rapprochements de caisse, les comptes de résultat et les exercices, ce sont des choses claires et simples à effectuer, pas besoin d'un professionnel pour cela ; ensuite, parce que ça nuit à notre autonomie ; et enfin, chaque fois qu'on voudra ajouter une fonction à nos outils, on devra payer davantage le prestataire ».*

Acte 3. Échange de contre-arguments. Trinkka : *« Pas besoin de payer davantage, on paiera un forfait mensuel ».* Camila, membre également du groupe Administration : *« Pour l'instant, l'outil de saisie ne gère pas un tableau en partie double. Et puis, c'est pas mal d'avoir un regard extérieur sur ce qu'on fait, et avec le nom d'un comptable en bas de nos comptes ».* Christophe : *« Il ne s'agit pas de comptable/pas comptable. J'aimerais travailler sur l'effort d'autonomie de la Coopérative ».*

Acte 4. Le chœur. Questions et remarques de la salle, en vrac (la rédaction s'relâche, j'vous l'fait pas dire, n'hésitez pas à contacter le bureau des réclamations) : logiciel de comptabilité ; risques d'erreur ; charge de travail du groupe Administration ; classification des factures par catégories ; regrets sur l'absence de mobilisation des comptables membres de Coopaparis (il doit bien y en avoir, non ?!) et proposition de rémunérer leur travail en pâtés et autres jus de poires ; accompagnement moins régulier (une fois tous les six mois, par exemple)...

Acte 5. Synthèse et dénouement. Proposition synthétique d'Isabelle : *« La formule de l'accompagnement paraît nécessaire pour mieux connaître nos obligations. Une fois formés, nous pourrions faire appel à des gens qui ne soient pas comptables pour effectuer les tâches ».* Trois propositions ont été soumises au vote, le groupe Administration s'étant déclaré favorable à la seconde option :



COOPERATIVE ALIMENTAIRE *de la Goutte d'Or · PARIS*

- Ne pas faire appel du tout à un comptable ;
- Prendre un comptable de janvier à décembre 2015 pour un accompagnement à hauteur de 150 euros par mois, y compris pour l'exercice antérieur de 2014 ;
- Prendre un comptable de janvier à décembre 2015 pour une prise en charge complète des comptes de Coopaparis à hauteur de 250 euros par mois, y compris pour l'exercice antérieur de 2014.

Première option : zéro voix. Seconde option : 23 voix. Troisième option : zéro. Abstentions : trois. C'est donc la formule de l'accompagnement qui sera mise en œuvre.

Petite causerie sanitaire

Après une entrée en matière centrée sur l'affichage – il existe une obligation légale d'avoir deux étiquettes, au kilo et à l'unité, que Coopaparis ne respecte pas parfaitement – Julie a attaqué sur le ménage et la nécessité impérieuse d'instaurer des règles : « *C'est moins sympa que de jouer avec la caisse, mais c'est essentiel* ». Pleine d'allant, une coopératrice a déclaré avec fougue que « *la Coop', c'est dégueulasse, presque pire que chez moi* ».

D'autres propos de la même eau ont été courtoisement échangés. Au moins, tout le monde est d'accord sur le fait qu'il faut faire quelque chose... Ce sont les modalités qui font débat : qui ? quand ? comment ? hors ouverture ? pendant les permanences ?

Avant une magistrale synthèse offerte, cette fois, par Trinka : « *Il faut faire de temps en temps un ménage à fond hors ouverture. Mais si chacun des référents coopérateurs participe en fin de permanence – un coup de balai, les poubelles – ça suffit pour l'entretien. Il faut les deux : entretien et grand ménage. En cas de doute, posez la question au Canal historique* ».

Pour ceux qui l'ignoraient encore ('faut vraiment tout vous dire), le Canal historique est composé de Trinka Petitmermet, Isabelle Nony et Christophe Pradal.

Petite cerise sur le gâteau : proposition d'acheter les produits ménagers à l'Indépendante, groupement d'achat bio et qui privilégie l'achat de proximité.

Désormais, donc, **merci de veiller, tous**, à ce que **le dernier quart d'heure de la permanence soit consacré au ménage d'entretien**, c'est-à-dire : passer un coup de balai, vider et jeter les poubelles, nettoyer les couteaux et autres ustensiles de cuisine utilisés.



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Libres propos sur sujets imposés

Sans transition :

- Jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier : ouvertures selon les inscriptions aux permanences et pour le reste du mois de décembre, horaires habituels.
- Don à Coopaparis de la Fondation Carasso : 8000 euros pour acquérir un logiciel destiné à gérer les cartes d'adhérent, une vitrine réfrigérée et une chambre froide (= un très grand frigo), sous condition de mise en place d'un dispositif de solidarité envers les personnes à faibles ressources. Un compte-rendu plus détaillé sera diffusé ultérieurement.
- Jacques Joubert, le créateur du Kipeukan (merci Jacques !) est en train de mettre en place des plannings complets avec Pascal Limousin (notre bonne fée, *remember* ?) : réunions, réception des livraisons, référents, permanences, peut-être ménage. Très bientôt, vous pourrez aussi lire le compte-rendu des réunions dans le Kipeukan, sous un onglet dédié.

Nouveau débat enflammé sur les adhésions

Merci à tous de répondre au sondage, histoire que Laurence Bourgade (en charge de la gestion des adhésions) ait une idée du nombre de coopérateurs sur l'année à venir...

Comme l'a expliqué Christophe, Coopaparis étudie en ce moment la possibilité d'intégrer les noms dans la caisse – avec la mention relative au règlement de la (ré)adhésion.

Par défaut, l'inscription est de 15 euros aujourd'hui. Le montant de l'adhésion devra être rediscuté en assemblée générale, comme décidé lors du vote à la dernière réunion mensuelle.

En revanche, des coopérateurs ont jugé nécessaire d'éclaircir de manière détaillée les modalités de la (ré)adhésion. Treize personnes se sont décidées en faveur d'un nouveau vote à la prochaine réunion mensuelle, contre sept personnes qui considéraient que les questions avaient déjà été tranchées lors de la réunion antérieure. Trois abstentions.



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

D'ores et déjà au menu de la prochaine réunion mensuelle, mercredi 7 janvier, donc :

- arrêter les modalités concrètes d'adhésion et de ré-adhésion et les principes y présidant – Julien, Isabelle, Laurence, Trinkka et Barbara rédigent à cet effet un texte sur lequel se prononcer (par exemple, adhésion conditionnée à la participation ?) ;
- accepter ou non la proposition de Trinkka de faire livrer des fruits et légumes par les Paniers du Val de Loire, avec livraison le mardi, histoire d'avoir des produits plus frais toute la semaine.

Kifaikoi

Infos pratiques : le blog <http://coopaparis.wordpress.com/>

Adhésions : Laurence laurence.bourgade@gmail.com

Administration : Trinkka lecanf@hotmail.com

Approvisionnement : Pascal pascal.limousin@laposte.net

Boutique ouverte : Christophe christophepradal@gmail.com

Communication coopérateurs : Barbara vignauxbarbara@gmail.com

Signalétique boutique : Julie juliblot@gmail.com

Solidarité : Sylvie sylvie_mercier18@hotmail.fr

Rédaction de la *Koopkidit* : la même que précédemment (mais j'me débrouille vraiment comme un manche à balai, moi, j'avais pas dit que la *Koopkidit 3* c'était la dernière ?!)



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS



Rencontre avec Kahina Arlaud Artisan confiturière des Alpes-de-Haute-Provence

Les Loufoques ? Les Fleuries ? De quoi s'agit-il ? De délicieuses confitures.

Orange-thé fumé, Poire-Verveine, Pêche-thym...

Kahina Arlaud, artisan confiturière des Alpes-de-Haute-Provence, aime associer les saveurs, inventer de nouvelles correspondances, jouer avec les épices, les goûts, tester des assortiments.

Curieuse d'en savoir plus sur nos producteurs, j'ai profité de la dégustation qu'elle proposait à la Coop pour la rencontrer. Comment s'est-elle lancée dans la confiture ? Comment a-t-elle connu la rue Myhra ? Comment se fournit-elle en fruits ? Ses produits sont-ils bio ?

« Je suis tombée dedans quand j'étais petite »

Kahina a toujours fait de la confiture, avec sa mère d'abord, à la maison. Elle aime ramasser les framboises sauvages. C'était d'abord un plaisir. Elle décide d'en faire un métier. Anthropologue de formation, elle passe son CAP de cuisine et se lance dans l'aventure, en juin 2013, pile au moment de la saison de la fraise et de la cerise. L'aventure commence. Elle démarre avec 50 kg de chaque. Son agenda est bien rempli. Il faut préparer les fruits, puis il y a la cuisson, la mise en pot, la stérilisation, l'étiquetage. Familière du système des Amap par ses parents, qui l'introduisent auprès de notre coopérative, elle assure enfin la distribution de ses confitures dans les marchés de sa région.

Une confiture à base de fruits frais, issus de la production locale

Contrairement à certains confituriers artisanaux qui achètent de la pulpe de fruits déjà prête auprès d'autres fournisseurs, Kahina s'approvisionne en fruits et légumes frais (Kahina fait aussi des confitures de légumes !) au niveau local. Sa région est une région fruitière. Ses producteurs sont tous des voisins, à quelques villages du sien,



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Melves. Mais tous ne font pas du bio. Il aurait été, par exemple, difficile pour elle de trouver des poires bio dans sa région. Les pommes en revanche le sont et viennent de son hameau. La seule exception concerne les agrumes qu'elle achète systématiquement bio et qui viennent alors d'ailleurs, le Portugal ou l'Espagne. « *Il était plus logique pour moi de fonctionner en local que de fonctionner en bio* » me confie-t-elle.

« Beaucoup de mes ingrédients sont bios »

En tant que consommatrice, Kahina préfère, quand cela est possible, consommer bio. Si ses confitures ne sont pas labélisées, c'est qu'elle a fait le choix d'une production artisanale mais abordable. Certains de ses produits sont systématiquement bio (comme le citron, les épices, le gélifiant), mais tous ne le sont pas. À l'achat au producteur, l'écart de prix entre fruits bio et fruits non bio reste acceptable. Il peut cependant s'avérer difficile d'en trouver au niveau local. Quant au sucre bio, son prix



aurait alourdi la facture. « *Le bio fait monter les prix, et je ne voulais pas que mes confitures deviennent trop chères. C'est forcément un produit de luxe parce que... ce n'est pas de la confiture bonne maman. Mais ce n'est pas non plus 7 euros le pot, comme on peut parfois le voir* ».

La cueillette, mais en respectant la législation, pour préserver la ressource

Kahina cueille un tas de choses, des salades sauvages au salsifi, et s'enthousiasme que l'on puisse presque tout manger sur une pelouse ! L'églantine a sa préférence, connue encore sous le nom de cynorrhodon ou gratte cul... L'églantier est le fruit de l'églantier, aussi appelé rosier sauvage. Il est présent en abondance, si bien que Kahina estime que le risque d'épuiser la ressource demeure faible. L'extraction du fruit est aussi sans doute un frein puisqu'il faut extraire le fruit des baies rouges qui contiennent également du poil à gratter... Un travail qui lui prend quatre jours. D'une manière générale, la cueillette est réglementée, interdite dans certaines zones comme les parcs naturels. Beaucoup de communes interdisent ainsi de cueillir les myrtilles au peigne car cela abîme énormément l'arbuste.

L'imagination culinaire et l'esprit ludique

Kahina varie les plaisirs et les espèces. Pour ces confitures de poires, elle utilise trois variétés différentes, les doyennes du comice, les conférences et les martins secs !



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Saurez-vous les reconnaître ? L'une est mariée à la verveine, l'autre au pamplemousse, et une troisième à la vanille et au caramel.

Kahina aime jouer avec les épices, tester des assortiments : carottes fleur d'oranger, melon gingembre pour mettre l'eau à la bouche. Les idées de mélange viennent de plusieurs manières, soit de recettes existantes, qui ne sont pas des confitures et qu'elle transforme en recettes de confiture, soit d'accidents, de tests, d'inspiration. Son plus bel accident : la confiture melon whisky !

Une savante production artisanale ! Entre pectine et agar-agar

Comment préserver le goût du fruit lors de la cuisson et garantir sa conservation ?



Tous les fruits ne sont pas égaux ! Certains, comme la pomme, sont naturellement riches en pectine et nécessitent moins de cuisson. Conserver leur goût est alors plus aisé. D'autres, comme la cerise, sont pauvres en pectine. Kahina y ajoute alors de l'agar – agar qui s'achète en magasin bio. Ce gélifiant naturel végétal, extrait d'une algue rouge, lui permet de réduire le temps de cuisson, tout en maintenant un taux de sucre léger, et d'éviter que la confiture ne soit trop liquide. Il lui arrive également d'ajouter du jus de pommes à certaines recettes ou du citron, ingrédient clé du confiturier, qui permet de conserver la couleur du fruit et de fixer sa pectine.

La vente sur les marchés

Kahina adore faire les marchés, discuter recettes avec les gens. C'est le plus contraignant mais le plus satisfaisant aussi. En effet, elle n'en a

pas toujours le temps : la saison des fruits, et donc de production, est aussi celle de la pleine saison de vente ! Elle est plus ou moins courte selon les fruits. Celle du melon est suffisamment étalée dans le temps mais coïncide avec celle de la pêche et de l'abricot. Celle de la cerise est particulièrement courte.

Alternative aux marchés, Kahina ne participe pas encore à une Amap mais cherche à le faire. Elle distribue également ses confitures dans des épicerie fines, et à la Coopérative bien sûr !



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Une production selon les saisons

Les mois d'octobre et novembre sont ceux de la poire et de la pomme. Elles ont été ramassées en octobre et même en novembre pour certaines variétés, les plus tardives. En général, les producteurs les maintiennent en frigo et les mettent à maturation une dizaine de jours avant la vente. Vient ensuite la saison des agrumes, au mois de janvier. Kahina fait alors ses confitures à l'orange. La période la plus tranquille court de mars à juin. La saison des fraises et des cerises, qui débute en juin, sonne la reprise de l'activité.

Myriam Ferrier

Pour en savoir plus...

Site Internet de Tartines & cie
<http://tartinesetcie.jimdo.com/>