



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Koopkidit n°3 juin 2014

Troisième édition de ce remarquable opuscule numérique, qui fait suite à la première assemblée générale de la Coop' qui a eu lieu lundi 9 juin. Nous étions une cinquantaine à profiter de la cour de l'ICI, rue Léon, et du buffet concocté par la Table ouverte (<http://latableouverte.fr/>), le restaurateur du lieu.

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

À la fin de la **Koopkidit**, nous joignons tous les contacts utiles – notamment les courriels des « référents » selon les sujets. En pièce jointe, vous trouverez un tableau des volontaires *wanted* pour toute une ribambelle de tâches à accomplir.

Notre dernière **réunion mensuelle** avant l'été aura lieu **jeudi 3 juillet** à 19 heures, au café Les Chiffons.

La boutique restera ouverte **tout l'été**, mais seulement **le samedi matin** à compter du 19 juillet.

La Coop', kesako ?

L'AG a débuté par un rappel de l'historique du projet. Le voici, en quelques notes.

Première réunion constitutive : 2009. C'est l'Amap de la Goutte d'or qui a donné la première impulsion, avec trois objectifs :

- Se voir plus souvent que tous les 15 jours ;
- Dépasser les produits du panier ;
- Développer les relations avec les producteurs.

Puis, après des départs et de nouvelles arrivées, décision d'ouvrir la boutique à l'automne 2013.

Septembre 13-janvier 14

Rencontres des institutionnels, région IDF, mairie 18^e : écoute, mais aucune aide ni subvention >> d'où décision d'autofinancer le démarrage du projet.

Signature d'un bail précaire, avance des six premiers mois de loyer > lancement d'une campagne de com' (associations, Amap) pour diffuser le projet. Et début de l'approvisionnement. Ouverture le 28 janvier.



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Koideneuf

Aujourd'hui, voici pour le bilan chiffré au terme de cinq mois d'ouverture :

- 300 familles adhérentes, soit 500 personnes environ
- CA environ 8.000 €/mois
- Montant adhésions = 5.000 €
- 33.560€ achats produits
- Nb producteurs : une quarantaine
- Montant achats fournitures et investissement (frigorifère) : 5.300€
- Marges : de 5 à 40 % selon les produits
- Inventaire le 28/6 : premier indicateur plus précis attendu sur l'état du stock
- Trésorerie : 6.000 € au 6/6
- Objectif : au 1^{er} juillet, pouvoir payer le loyer mensuel de 700€ grâce aux revenus de la boutique

Prochaine étape : trouver un local plus grand avec la mairie pour la fin 2014. Il ressort du rendez-vous à la mairie, début juin, que trois locaux de 60 à 100m² seront disponibles dans le quartier de la Goutte d'or à partir de septembre.

Les permanences boutiques se passent bien, à l'exception de deux « plantages », lorsque deux coopérateurs n'ont pas assuré la permanence prévue sans prévenir leurs petits camarades (et – soyons clairs – que personne n'a dénoncés).

Keskisepasse

Actuellement, l'objectif pour mieux répartir le travail de tenue de la boutique est de former 8 à 12 « coopérateurs référents » qui connaissent le fonctionnement ouverture/fermeture de la boutique et puissent former les coopérateurs à la caisse.

Pour rappel, la réunion mensuelle est ouverte à tous, elle traite surtout de la logistique boutique.

Le CR de la réunion est diffusé à tous sous la forme de la *Koopkidit*.

À constituer : groupes de travail approvisionnement (nouveaux produits), fixation des prix.

Pour la com' interne et externe, vous pouvez consulter le site et la page Facebook.



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Kestions / réponses

Les réponses ont été apportées par les représentants du « Canal historique » de la Coop' : Trinkka, Isabelle Nony, Christophe Pradal, Marine Teissier du Cros.

- Carte d'adhérent ? Oui, quand on aura réglé les urgences !
- Politique de prix ? « On ne cherche pas à avoir les prix les plus bas, mais surtout une autre façon de consommer. Cela étant, de fait les prix sont plus bas que le marché sur certains produits comme la pomme de terre ou la farine – mais peut-être plus hauts sur d'autres. On met une marge sur les produits afin de réussir à payer le loyer et les fournitures. Sur les producteurs qui nous font un prix plus bas, on marge davantage, mais moins sur les autres ».
- 100 % bio ou pas ? « L'idée était d'ouvrir une boutique, on ne voulait pas verser dans l'intégrisme. On est au plus près du bio : la production raisonnée, par exemple, pour ceux qui ne veulent/peuvent pas payer le label « bio », par exemple. On tend aussi vers une agriculture paysanne : petits producteurs qui débutent et/ou fermes à taille humaine. Notre charte répond en partie à la question, les critères de sélection des producteurs en font partie. La priorité n'est pas que le bio, mais aussi le modèle économique. À terme, on veut mettre une commission en place pour étudier les pratiques des producteurs. Mais aujourd'hui, le but, c'est de faire tourner la boutique avec la gamme actuelle et les producteurs qu'on connaît déjà et avec lesquels on a discuté ».
- Rappel sur le principe de la Coop' : il s'agit d'une coopérative d'acheteurs, mais ce statut n'existe plus (d'où le recours au statut associatif loi de 1901). Donc on adhère et on participe pour pouvoir consommer. Le but n'est pas le profit, mais l'apport d'un service. En outre, avec le système solidaire, on veut amener à la Coop' des gens qui n'ont pas forcément accès à ce type de produits.
- Aspect com' avec les adhérents : n'hésitez pas à écrire à Barbara (cf. dans le **Kifaikoi**) en cas de doute. Pour vous inscrire aux permanences, rendez-vous directement sur le **Kipeukan** ; idem pour lire les anciennes **Koopkidit**.
- Rapports entre la Coop' et la Louve ? C'est le même noyau historique pour les trois coopératives du quartier. L'Indépendante (<http://www.lindependante.org/>) ne donne pas la priorité à l'existence d'une boutique. La Louve (<http://www.cooplalouve.fr/>) créé un supermarché de consommateurs qui tendra vers le bio ensuite. Bref, il y a des différences d'accent entre ces trois projets, mais un « tronc commun » de fondateurs au départ.



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Keskonsèdit

Après le temps repas et le travail en petits groupes, restitution sur les échanges sur la charte (jointe à l'envoi) et le fonctionnement actuel de la Coop' (19h45 à 21h).

Principaux points abordés par les différents groupes :

- Sur la charte : proposition de déplacer le point 6 en point 4 (et y inclure la promotion, plutôt que dans la répartition des bénéfices) ;
- Le bio n'est pas mentionné dans la charte – à ce terme est préféré celui de « produit issu de l'agriculture paysanne » ;
- Problème de la participation : comment se renseigner, où aller chercher l'info ;
- Déménagement / financement d'un nouveau local ;
- Pb des emballages, recyclage, etc. (Karine Durand sera ravie d'être épaulée sur le sujet) ;
- Légumes verts : conservation ? en acheter moins ? En fait, une chambre froide sera achetée à la rentrée, qui permettra de conserver les légumes.
- Date de ponte sur les œufs : la mentionner ;
- Pendant les vacances : fréquentation ?
- Des élections et un CA ? En fait, cette AG, normale, n'était pas élective. Le but était que plus de gens s'approprient le projet. Le CA actuel existe, mais n'est pas actif pour le moment. Une autre AG sera sans doute convoquée avant la fin de l'année, assortie d'une proposition pour les organes gouvernant l'association et de l'élection d'un nouveau CA.
- Pb de la TVA ? non résolu encore, il faut consulter les services fiscaux.
- Bénéfices ? Oui, mais l'asso est bien à but non lucratif ! Tous les bénéfices sont donc réinvestis dans la Coop'.





COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Kèskonfait

Appels à participation :

1° administratif

- création d'outils de gestion
- saisie des sorties et entrées financières
- création d'un outil de gestion de coordonnées des adhérents (pour relance, récupérer les mails manquants, etc.)
- besoin d'un comptable pour la clôture des comptes

2° « boutique ouverte »

Huit-12 personnes « référentes », formées à l'utilisation de la caisse, les procédures (fiches entamées par Christophe), ouverture & fermeture de boutique, etc. Christophe organisera ces jours-ci des formations *ad hoc* avec ceux qui se sont montrés intéressés.

3° boutique fermée (Trinka)

Disponibilité d'une ½ journée, soit mardi matin, soit mercredi matin, soit vendredi après-midi. On peut s'inscrire, il y aura des alertes et ensuite, libre à chacun de s'en occuper ou pas. Il faut que les livraisons se fassent toutes dans ces trois demi-journées.

Inventaire : sans doute tous les six mois.

Pour le premier inventaire, c'est Pascal le coordinateur. Le 28/6 de 14 à 18 heures. Quelqu'un pour se mettre en binôme avec Pascal et créer les outils ?

4° Communication opérationnelle

- Kipeukan (permanences boutiques)
- gérer le planning, faire des relances, combler les « trous » le cas échéant
- planning des livraisons
- fiches procédures de la boutique : comment les rendre pédagogiques, visibles dans la boutique

5° communication vers les adhérents

- favoriser la circulation de la communication dans les deux sens

6° fiches producteurs



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

En guise de konklusion...

Trois groupes sont aujourd'hui impliqués dans le développement, c'est-à-dire la réflexion avant de passer à une phase opérationnelle :

- groupe producteurs (réfèrent : Pascal Limousin)
- groupe logistique boutique (réfèrent : Christophe Pradal)
- groupe solidarité (référente : Sylvie Mercier)

Sylvie Mercier rend compte de la réunion « solidarité » du 21 mai.
Objectif : permettre d'accéder à ces produits des adhérents qui n'en ont pas forcément les moyens. C'est un débat assez politique ! Ce groupe essaiera de formuler des propositions en septembre : réduction simple (système non discriminatoire) sur la base de bénéficiaires qui se déclareraient à un réfèrent. Pour l'instant, seuls les adhérents sont concernés. Ils ne paieront pas forcément 15€ de cotisation, mais seront adhérents d'une autre manière. Le panier solidaire serait organisé dans un deuxième temps.

Pascal Limousin : « *Nous sommes en pleine construction, il faut venir participer. Il faut se sentir bâtisseur, pas seulement consommateur. Chacun de nous peut et doit apporter quelque chose. On va essayer de s'échanger plus facilement les infos et d'aider les bonnes volontés à se manifester* ».

S'adresser à Nicolas si on est intéressé pour participer à la réalisation d'un documentaire long-métrage sur la Coop'.

Kifaikoi

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

Boutique ouverte : Christophe Pradal (christophepradal@free.fr)

Boutique fermée : Catherine Canfrin, mieux connue sous le nom de Trinkka (lecanf@hotmail.com)

Administration : Marine Teissier du Cros (marinetc@yahoo.fr)

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

Réflexion « Solidarité » : Sylvie Mercier (sylvie_mercier18@hotmail.fr) et Trinkka (lecanf@hotmail.com)

Communication opérationnelle : Pascal Limousin (pascal.limousin@laposte.net)

Communication adhérents : Barbara (vignauxbarbara@gmail.com)

Rédaction de la Koopkidit (cette fois-ci) : Isabelle Monnier (monnier.isabelle@gmail.com) et accessoirement Barbara Vignaux (vignauxbarbara@gmail.com)

Long-métrage documentaire sur la Coop' : Nicolas Bertrand (nicolas@nouveauxmessagers.com)



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.