



# COOPERATIVE ALIMENTAIRE

*de la Goutte d'Or · PARIS*

## Koopkidit n°4 juillet 2014

Quatrième édition de cette lettre d'information amusante et instructive, qui reprend – de manière succincte, c'est l'été – la réunion qui s'est tenue le 3 juillet dernier dans ce café très sympathique qui répond au doux nom des Chiffons – et qui, soit dit en passant et comme le souligne son patron Gérard, est un des rares lieux *free of foot* que compte Paris. Avis à ceux que la passion du ballon rond indiffère, ou pire exaspère (ça existe, quoique l'espèce soit rare et plutôt silencieuse).

Bref, venons-en à nos moutons.

### Koideneuf

Dans un souci de rigoureuse cohérence avec elle-même, la Coop' confirme, comme annoncé précédemment, qu'elle restera **ouverte tout l'été**, mais seulement **le samedi matin** à compter du **19 juillet**. D'ici là, ouverture comme d'hab' les mardi, jeudi et samedi.

À partir du **18 août**, réouverture aux horaires réguliers. Donc : la Coop' sera ouverte mardi 19 août. Vous me suivez ?

Côté **groupes de travail**, « l'administratif » se réunira le lundi 21 juillet, avec entre autres pour objectif de créer un outil informatique afin d'intégrer de manière régulière et cohérente les rentrées et les recettes. Ce groupe devrait donc être opérationnel dès cet automne. Les autres groupes seront contactés par leurs référents respectifs en juillet ou à la rentrée. Au fait, j'invite Claire Vives à me joindre, pas moyen d'identifier son mail dans ma liste... Merci d'avance.

Sans transition : **l'inventaire** a été mené à bien sous la houlette de Pascal, le 28 juin dernier. Une dizaine de coopérateurs y ont pris part, en travaillant deux par deux. Tout a été recensé, sauf la viande, le fromage et les légumineuses en vrac. Pascal a ensuite compilé tous les relevés des binômes. Conclusion : à la date de l'inventaire, quelque **170 références** étaient en stock. Miels, huiles, crème de citron (et apparentés) représentent un tiers de la valeur totale (9 700 euros), mais ce sont des produits à DLC longue, donc tout va bien. Sur les produits recensés, les trois-quarts sont certifiés **AB**. Les marges sont variables et pourraient être harmonisées.

Pascal a proposé qu'un nouvel inventaire ait lieu à la fin de l'année, et plus précisément le **samedi 13 décembre**, juste avant la clôture des comptes. On vous reconfirmera la date, c'est quand même dans six mois...



# COOPÉRATIVE ALIMENTAIRE

## de la Goutte d'Or · PARIS

### Keskonmange

Le petit cercle select de participants à la réunion de jeudi dernier a eu le privilège – mérité, disons-le – de déguster en avant-première du **comté AOC** produit dans le Doubs, dans le massif du Jura. On espère vous en proposer dès la fin de l'été, sur commande, car pour des raisons de contraintes sanitaires, CoopàParis ne peut pas vendre de fromage à la coupe et donc stocker une ribambelle de meules sur place. Prix tout doux : 15 euros le kilo seulement ! et il a fait **l'unanimité** parmi les goûteurs. À suivre, donc... Merci à Jimmy – notre « coopérateur du mois », vous l'aurez compris – pour cette gourmande initiative. C'est lui-même qui, profitant d'allers retours fréquents dans le Doubs, propose d'apporter cette merveille de frometon aux veinards de la Coop'.

*By the way*, pour les ignorant(e)s dans mon genre, je précise qu'un comté AOC n'est pas tout à fait bio, mais presque, car les règles de l'AOC n'autorisent à employer que très peu d'engrais. Vive le comté jurassien, donc.

Attention ! il n'y aura **ni porc ni bœuf** à partir du 15 juillet. Donc songez à mettre du stock dans vos congélos si vous êtes ultra-fans de ces braves bêtes version Coop'.... En revanche, les fromages du Larzac seront livrés normalement durant l'été et il y aura peut-être même des légumes. Avec tout ça, vous pouvez annuler vos vacances, bravo la Coop'. Et merci à Trinkka et Pascal, qui seront en charge de la logistique « produits frais » durant la période estivale.

Vu le goût diabolique des **abricots, pêches et nectarines** proposés par l'intermédiaire de Laurent samedi matin – c'est l'autre « coopérateur du mois » – on va aussi renouveler cette sympathique opération « fruits ». Comme dirait Marie-Odile, c'est détestable pour le régime Atkins ou Dukan, mais soyons pragmatiques, adaptons-nous. D'ailleurs, on vous a déniché un **régime « Hollywood »** qui a l'air tout à fait bien et consiste à ne boulotter que des fruits pendant une semaine. Régime Hollywood :

<http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/dossiers/regimes/articles/12279-regime-hollywood-regime-fruits.htm>

Si ça, c'est pas du service aux adhérents !

### Keskispasse

Christophe suit toujours le dossier **« on déménage »**, avec pour objectif la location d'une boutique plus grande d'ici la fin 2014. Il a eu un premier entretien avec Afaf Gabelotaud, la chargée du commerce, de l'artisanat et du développement économique de la mairie du 18<sup>e</sup>, en compagnie de Michel Cyprien (du *18<sup>e</sup> du mois*, notre journal préféré, et qui connaît tout le monde dans l'arrondissement). Mme Gabelotaud préside les commissions d'attribution des locaux en pied d'immeuble, qui se tiennent tous les deux mois.



# COOPERATIVE ALIMENTAIRE

## de la Goutte d'Or · PARIS

Trois locaux seront disponibles à la Goutte d'or à partir de septembre, d'une surface de 60 à 100m<sup>2</sup> et répondant au cahier des charges de la Coop', à savoir 50 m<sup>2</sup> de surface minimum + réserves. **1.** un local de 95 m<sup>2</sup> au 42, rue Myrha, 18.600 € annuel (HT hors charges). **2.** un local de 59 m<sup>2</sup> + 20 m<sup>2</sup> de réserves au 60, rue Stephenson (angle Doudeauville), 13.000 € annuel (HT HC), très belle boutique à la position stratégique. **3.** un local de 68 m<sup>2</sup> + 13 m<sup>2</sup> de réserves au 59 rue Stephenson, 15.000 € annuel.

Ces locaux sont livrés « brut de béton » avec des travaux à réaliser qui permettraient d'obtenir des franchises de loyers (trois à six mois). En général, ces locaux peuvent être aménagés en deux semaines. Christophe, un pro dans le domaine, pourrait s'en charger avec l'aide de coopérateurs/ices.

Décision a été prise, *a priori*, de postuler pour ces trois locaux. Mais ce point sera confirmé au fur et à mesure des visites, qui doivent avoir lieu très prochainement avec la Semaest, la société d'économie mixte de la Ville de Paris (spécialisée dans l'animation économique des quartiers), en charge des trois locaux visés. On vous tiendra au courant bien sûr !

## Wanted !!

Des bouteilles en verre pour l'huile d'olive : pensez à en apporter s'il vous plaît pour renouveler vos stocks. Il n'y en a pas à la Coop'. Merci !

## Kifaikoi

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

**Boutique ouverte** : Christophe Pradal [christophepradal@gmail.com](mailto:christophepradal@gmail.com)

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

**Administration** : Marine Teissier du Cros [marinetc@yahoo.fr](mailto:marinetc@yahoo.fr)

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

**Réflexion « Solidarité »** : Sylvie Mercier [sylvie\\_mercier18@hotmail.fr](mailto:sylvie_mercier18@hotmail.fr) et Trinkka [lecanf@hotmail.com](mailto:lecanf@hotmail.com)

**Communication opérationnelle** : Pascal Limousin [pascal.limousin@laposte.net](mailto:pascal.limousin@laposte.net)

**Communication coopérateurs** : Barbara [vignauxbarbara@gmail.com](mailto:vignauxbarbara@gmail.com)

**Rédaction de la Koopkidit (faute de mieux)** : la même que précédemment

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