



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Koopkidit n°5 septembre 2014

Cinquième édition de notre lettre d'information mensuelle, qui reprend les principaux échanges lors de la réunion mensuelle du 9 septembre dernier à l'Olympic Café. Pour rappel, cette rencontre, qui a lieu habituellement le premier mercredi du mois à 19 heures, est ouverte à tous. Pour cause de rentrée, la réunion de septembre avait été reportée à la seconde semaine du mois. Environ 30 personnes étaient là.

Koideneuf

Aujourd'hui, la Coop', ce sont 500 foyers membres avec une quinzaine d'adhésions par mois. Vivement qu'on déménage !

Côté **groupes de travail**, la commission « producteurs-approvisionnement » se réunira mardi 30 septembre. Le rendez-vous est fixé à 19h devant la boutique, au 38 rue Myrha. Selon le nombre estimé de participants, un lieu de réunion sera fixé et précisé sur le tableau à l'intérieur du magasin. À l'ordre du jour, les fiches producteurs et l'organisation coopérateurs/producteurs pour les commandes. Toutes et tous les coopérateurs sont les bienvenu(e)s. **Contact : Pascal Limousin.**

Le groupe « solidarité » se réunit régulièrement. À la fin de la *Koopkidit* vous trouverez le compte-rendu de la dernière rencontre : est à l'étude la mise en place d'un système de réduction des tarifs et de produits gratuits. Dans un premier temps, il s'agit de s'accorder autour du principe de solidarité et d'en mettre au point les modalités techniques. Ensuite, il faudra faire connaître ce système auprès de bénéficiaires potentiels et des Coopàparisien(ne)s pour que chacun connaisse cette dimension solidaire. **Contact : Sylvie Mercier.**

Une nouvelle réunion aura lieu courant octobre pour finaliser les principes de la solidarité « version Coop' » avant de les soumettre à l'ensemble des coopérateurs en assemblée générale (AG dont la date n'est pas encore fixée).

Un portrait de Chiara, une des membres de la Coop' et très au fait du système coopératif en Italie, est à lire sur le blog d'Action Barbès. Lien : <http://actionbarbes.blogspot.com/archive/2014/08/12/faites-l-une-pour-l-autre-3013465.html>. Mais Chiara nous a surtout accordé un entretien passionnant sur le sujet, à lire en page 3.

Ce mois-ci, on a aussi parlé de CoopàParis à la télé. C'était sur France 4, dans l'émission « On n'est plus des pigeons » : http://www.france4.fr/emissions/on-n-est-plus-des-pigeons/bons-plans/bien-manger-sans-se-ruiner-c-est-possible_261665



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Wanted !

On recherche une ou des personnes maîtrisant Linux pour améliorer le « kipeukan » et travailler sur l'anonymisation pour le système solidaire.

Ki est là ?

Vous ne savez jamais quoi faire le mardi vers 15 heures dans ce chouette quartier de la Goutte d'or ? On a une idée pour vous : réceptionner les livraisons de pain et de cannelés de la Conquête du pain. Et prêter ainsi main-forte à Anaïs, une intermittente du spectacle très sympathique à qui on souhaite de retrouver bien vite du travail – mais qui du même coup ne pourra plus se charger de cette amusante tâche. Envoyez vite un mail à Barbara Vignaux (vignauxbarbara@gmail.com)

Keskispasse

Christophe suit toujours le dossier « **on déménage** », avec pour objectif la location d'une boutique plus grande d'ici la fin 2014. Ce nouveau local permettra de proposer davantage de produits et notamment des produits frais puisqu'on l'équiperait d'une chambre froide. Avec un peu de chance, une fondation privée nous donnera un coup de main pour l'équipement du nouveau local.

Kifaikoi

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

Boutique ouverte : Christophe Pradal christophepradal@gmail.com

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

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 coopérateurs : Barbara vignauxbarbara@gmail.com

Rédaction de la Koopkidit : merci à Claire Vivès ! clairevives@hotmail.com



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

Une expérience coopérative italienne Rencontre



Autour de quelques crudités et d'un jus de fruit de la Coopérative de la Goutte d'Or, Barbara et moi avons rencontré Chiara Calzolaio, jeune anthropologue italienne habitant rue Doudeauville, qui prépare à l'EHESS une thèse sur les violences liées à la guerre contre le trafic de drogue dans la ville frontalière de Ciudad Juarez, au Mexique.¹ Nous l'avons rencontrée lors de l'assemblée générale et voulions en savoir plus sur son expérience du réseau des GAS en Italie, curieuses aussi de comparer le fonctionnement de ces groupes avec les coopératives d'achat parisiennes.

Les GAS, pour une consommation réfléchie

Le nom GAS (*Gruppo di Acquisito Solidale*) désigne les groupes d'achats solidaires nés en Italie il y a trente ans, qui connaissent actuellement un essor vigoureux et inventif. On en recense 979, impliquant 200 000 personnes, répartis dans tout le pays. De nombreux autres ne seraient pas encore répertoriés. Liés en fédération nationale

depuis 1997, reconnus fiscalement comme une activité non-commerciale depuis 2007, chaque GAS dispose de sa structure, son statut (association reconnue, association non-reconnue, coopérative...) et son mode de fonctionnement particuliers mais reflète une philosophie commune.

Les GAS se définissent comme des groupes d'achats formés spontanément par un ensemble de personnes qui décident d'acheter en gros des produits alimentaires ou d'usage quotidien et de les redistribuer entre eux, sans chercher le profit mais plutôt un juste prix. « *Le groupe d'achat devient solidaire au moment où il décide d'utiliser le concept de solidarité comme critère qui guide le choix des produits. Cette solidarité part des membres du groupe et s'étend aux petits producteurs qui fournissent les produits.*

¹ Un portrait de Chiara et de ses recherches figure sur le blog d'Action Barbés
<http://actionbarbes.blogspot.com/archive/2014/08/12/faites-l-une-pour-l-autre-3013465.html>



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

[...] Chaque GAS naît pour des motivations singulières, mais souvent, à la base, il y a une critique profonde du modèle de consommation et d'économie globale actuellement dominant, ainsi que la recherche d'une alternative immédiatement praticable. [...] Les groupes cherchent des produits provenant de petits producteurs locaux pour avoir la possibilité de les connaître directement et pour réduire la pollution et le gaspillage d'énergie résultant du transport. De plus on cherche des produits biologiques ou écologiques qui sont réalisés en respectant les conditions de travail ».² La qualité du produit, la consommation participative, la dignité du travail, la rémunération équitable, l'encouragement d'une agriculture paysanne et le respect de l'environnement sont ainsi les maîtres-mots de ce mouvement.

Un GAS dont chacun a la clef

Chiara est membre du GAS de sa ville natale : Macerata (45 000 habitants), perchée sur une colline de la région des Marches, en Italie centrale.³ Fondée le 19 novembre 2006, cette antenne locale réunit maintenant quelque 400 familles et une vingtaine de producteurs. Comme dans beaucoup de petites villes italiennes, un retour à la terre et à la culture directe se fait sentir. Selon Chiara, le succès des GAS à Macerata et dans les villes voisines participe de cet esprit. Il est aidé par la présence de nombreux petits producteurs dans la région. Dans de grandes villes comme Rome, la situation est nécessairement différente, et les GAS s'organisent autrement.

À Macerata, donc, le principe de proximité peut être respecté plus facilement que dans un contexte moins rural ; le producteur est parfois un voisin ! Les œufs, le lait, les légumes livrés trois fois par semaine, le pain, le vin, l'huile, le miel, le poulet, sont de provenance locale. Cela n'empêche pas la commande de produits plus exotiques, comme les oranges, citrons, mandarines, amandes et avocats de Sicile que le producteur livre aussi à d'autres GAS de la région, ou les produits ménagers à base d'ingrédients naturels. Un chimiste et une biologiste d'une ville voisine, producteurs d'huiles essentielles, proposent aux membres du GAS des prix avantageux sur les cosmétiques, crèmes et déodorants qu'ils fabriquent et livrent trois fois par an. Enfin, du Sopalín et du papier toilette sont livrés deux fois par an.

« Par rapport à la Coop' de la rue Myrha, notre GAS a beaucoup moins un caractère de magasin », explique Chiara. « La mairie nous prête deux locaux, dans des maisons face à face, sur le site d'un ancien abattoir. Chaque adhérent a la clef et y accède quand il veut, sans qu'il y ait d'heures d'ouverture limitées. C'est comme un lieu de stockage rendu vivant par la participation et les initiatives des adhérents ».

Chaque adhérent au GAS peut participer à la sélection des produits mis en vente. Un groupe « qualité » centralise les propositions des producteurs, les évalue et remplit une fiche d'information sur le produit (encadré 1). En principe, tout producteur doit accepter

² Extraits de "Une présentation des GAS" sur le site de la fédération nationale des G.A.S., www.retegas.org

³ Sur la ville de Macerata, voir http://abonnes.lemonde.fr/voyage/article/2011/09/05/les-villes-des-marches-3-6-macerata-la-studieuse_1557236_3546.html



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

la visite d'un membre du GAS. L'un des maraîchers invite chaque année tous les adhérents à une fête afin de leur permettre de visiter ses cultures.

1. Pour qu'un producteur soit intégré au GAS de Macerata, il doit compiler une fiche avec les informations suivantes (selon le produit) :

- données générales sur l'entreprise
- histoire de l'entreprise
- type de production : légumes, fruits, poisson, viande, produits non-alimentaires...?
- certification bio ? certification biodynamique ? production intégrée ? autre certification ? Si non, en conversion vers une agriculture biodynamique ?
- traitement sanitaire ? nature des engrais éventuellement utilisés
- produits et quantités selon les saisons ?
- variétés locales typiques importantes pour la biodiversité ?
- récupération des graines anciennes ?
- type d'élevage
- dans le cas de produits préparés, recours à et recherche des recettes traditionnelles ou des artisans locaux ?
- description des locaux dans lesquels les produits sont manufacturés
- origine des ingrédients dans les produits non-alimentaires et modalité de production
- pratiques éco-compatibles (tri sélectif, énergies renouvelables, emballage...)
- aspect social, comportement éthique
- ouverture à une visite d'inspection par an ?

Comme à la Coopérative de la Goutte d'Or, le bio n'est pas une condition *sine qua non* pour la sélection d'un produit, notamment parce qu'il est parfois difficile pour de petits producteurs d'obtenir le label. Les critères de sélection sont attentifs au contexte du travail des employés : si les conditions sont injustes, un producteur peut être exclu de la coopérative. À l'inverse, on favorise des producteurs porteurs d'un projet social. Il y a ainsi, parmi les fournisseurs du GAS de Macerata, un producteur de légumes et de conserves qui accueille des enfants en difficulté.

La recherche consciencieuse de producteurs avec lesquels s'établit un lien personnel révèle parfois des surprises : « *On a découvert dans la région des personnes qui élevaient des truites dans une rivière des montagnes Sibillini, qui n'ont ni Internet ni portable et échappaient donc à tout autre réseau de vente !* »

Chaque produit a son propre référent qui passe les commandes selon les demandes individuelles des adhérents, qu'elles soient de 0,5, 1 ou 2 kilos. Le référent du produit – par exemple des légumes – ouvre et ferme sa commande. Ainsi, ce sont les adhérents, et non la boutique, qui passent commande. Le responsable du produit s'occupe ensuite de recevoir la livraison et de la répartir. Il étiquette les paquets avec le nom et le numéro d'inscription de l'adhérent. On fait confiance à chacun pour ne venir retirer que son lot !



COOPERATIVE ALIMENTAIRE

de la Goutte d'Or · PARIS

Un compte commun

Les commandes se font en ligne par l'intermédiaire d'un logiciel gratuit que partage la plupart des GAS italiens regroupés en fédération nationale (bien que tous les GAS n'aient pas de système de commande en ligne). Une fois entrés son nom d'utilisateur et son mot de passe, on peut consulter son compte et l'approvisionner. *« C'est un autre point sur lequel notre GAS diffère de l'organisation de la Coopérative de la Goutte d'Or »,* précise Chiara. *« Nous avons un compte commun unique au sein duquel chacun dispose de son petit compte à soi. Quelqu'un surveille le grand compte, et chacun regarde son compte personnel ».* Les prélèvements se font, selon les cas, et parfois pour soutenir un producteur, avant ou après la livraison.

« L'un des aspects solidaires mis en place est de permettre le découvert. Lorsqu'un adhérent ou une adhérente traverse une période aride, il ou elle peut dépasser son solde de 200 ou 300 euros, à condition de prévenir les autres membres. Certaines personnes plus aisées déposent un surplus sur leur compte personnel, qui bénéficie au compte général. Cette marge constitue une forme d'entraide que l'on peut comparer à un micro-crédit. Notre GAS a préféré ce principe à celui de réductions accordées ponctuellement à certaines personnes ».

L'objectif est de permettre à des personnes qui, autrement, n'en n'auraient pas les moyens, d'accéder à des produits de qualité, bons et cultivés ou fabriqués de manière saine et juste. Les prix restent plus élevés qu'au supermarché *discount*, mais sont plus bas que des produits de qualité équivalente vendus autre part. Le paquet de six œufs par exemple, est à 1,2, euro, mais ce sont des œufs bios. Certains fournisseurs du GAS vendent également leurs produits sur les marchés locaux mais accordent au GAS des prix négociés, par exemple lors de commandes groupées avec des GAS de villes voisines. *« Les petits producteurs locaux ne peuvent qu'apprécier l'existence des GAS, puisqu'elle stimule l'agriculture paysanne. Il leur arrive cependant de protester lorsque les commandes sont inférieures à la production : notre GAS n'a pas de système de paniers fixes comme l'Amap. »*

Un nombre optimal d'adhérents ?

Le prix du produit ne reflète pas seulement la rémunération du producteur. Avec le système de participation volontaire propre aux coopératives et l'absence d'intermédiaires commerciaux, des économies sont réalisées dans le fonctionnement de la structure. L'idée est que tout le monde participe, individuellement et au sein de groupes thématiques (encadré 2). *« Comme partout, il y a des gens qui participent beaucoup, d'autres qui ne font que râler, d'autres qui mésinterprètent le GAS comme un simple supermarché en ligne ; certains qui privilégient de longues discussions sur tout, d'autres qui préfèrent l'efficacité ! Le plus grand problème s'est posé lorsque le groupe de Macerata s'est élargi : le groupe s'est agrandi, mais pas le nombre de personnes qui y participaient activement. Jusqu'ici, notre GAS n'a pas fixé de seuil maximal, mais la taille de chaque groupe est une question importante qui guette aussi la Coop' de la Goutte d'Or »,* prévient Chiara.



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

« Pendant un temps, après la forte augmentation du nombre d'adhérents, on a imaginé séparer le groupe en deux pour faciliter l'organisation. Finalement, on a opté pour un système avec une coordination et un organe de décision : l'assemblée coordinatrice ». Les président et vice-président de l'assemblée coordinatrice sont élus pour quatre ans. Les autres membres de l'assemblée s'auto-proposent. Au lieu des réunions bisannuelles de tous les adhérents qui structuraient le GAS de Macerata à ses débuts, l'assemblée coordinatrice se réunit maintenant chaque mois, en théorie avec les référents de chaque produit et tous les volontaires. L'ordre du jour est envoyé à l'avance. Après la réunion, un compte rendu est envoyé à chaque adhérent.

2. Quelques groupes du GAS de Macerata :

- le groupe « qualité » évalue les produits suggérés ;
- le groupe « producteurs » constitué des référents ;
- le groupe « accueil », dont le public a les noms et les mails. Si une nouvelle demande d'adhésion est formulée, il organise une réunion, souvent sur le lieu de livraison. Le même groupe organise parfois des ateliers de cuisine, couture, tissage etc. en fonction des compétences de chacun ;
- le groupe « logistique » : les bras forts pour les grosses livraisons et les petits travaux... ;
- le groupe « informatique, communication et médias » ;
- le groupe « économie et gestion financière » surveille le compte du GAS, organise le système de micro-crédit et peut, par exemple, rappeler à l'ordre les débiteurs ;
- le groupe « grands événements » : développe l'idée d'un festival de cinéma, organise la présence sur les marchés.

« On arrive à une forme de démocratie participative avec une dimension représentative », analyse Chiara. « La notion de participation est large, comme celle, d'ailleurs, de solidarité. On a parlé des commandes, des achats et de l'organisation. La vie du GAS ne s'arrête pas là. Entre membres, on se prête des choses, on demande une aide, on se vend un objet d'occasion. Un mur de nos locaux est alloué à l'échange. On peut y laisser des vêtements à prendre ou laisser un mot pour demander des habits. Nous avons aussi une petite bibliothèque partagée et une association de location de vélos électriques bien adaptés à notre région vallonnée ! Certains adhérents prennent l'initiative d'organiser des festivals de cinéma ou de musique ». Dans d'autres régions, des GAS s'engagent dans la récupération de terres abandonnées au profit de jeunes cultivateurs, s'impliquent dans les cantines scolaires, participent à des réseaux de co-housing...

Sans couleur fixe

Si le GAS cherche une autre forme d'économie et d'organisation sociale, le réseau n'est pas, selon Chiara, associé à une couleur politique particulière. « À Macerata, certes, la mairie est de gauche, et certains membres du conseil municipal sont adhérents du GAS. Il faut aussi constater que les premiers GAS sont nés dans une région historiquement "rouge", l'Emilia Romagna. Mais aujourd'hui, la répartition des GAS sur le territoire



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

italien ne semble pas liée à telle ou telle couleur politique. Tout le monde n'est pas forcément politiquement engagé. Il y a plutôt, comme pour bien d'autres aspects de la vie sociale et politique, une "question méridionale" : la présence des GAS est bien inférieure dans le sud que dans le nord de l'Italie ».

Pour Chiara, l'adhésion au GAS puis à la Coop de la Goutte d'Or est une suite logique de son histoire familiale : sa grand-mère paysanne qui entretenait un potager dans sa maison d'enfance, sa mère née à la campagne qui s'est toujours interrogée sur l'alimentation, proposant à ses enfants moins de viande et de farines blanches, plus de céréales et de légumineuses. *« Ma mère s'est inscrite en premier. Je l'ai suivie. J'ai hérité de son attention aux diverses manières d'acheter et de manger, que j'applique même ailleurs, lorsque je voyage ».*

« Le système coopératif fait partie, pour moi, des petites actions quotidiennes que l'on peut exercer pour aller vers un système économique différent. Je sais cependant que ce n'est pas suffisant : la structure économique est malade, injuste, dangereuse et violente. Je ne voudrais pas me contenter de bien manger, moi seule. Une question que je me suis posée – mais ça ne fait peut-être pas assez longtemps que je suis inscrite ! – c'est si les "migrants" de la Goutte d'Or se sentent interpellés par la coopérative. Peut-être est-ce seulement une question de cultures alimentaires différentes ? Est-ce que ce type d'initiative peut concerner tous les milieux sociaux ou pas ? Le changement des habitudes de consommation du "très salé, très sucré, très rapide et très préparé" au "frais, saisonnier, local et solidaire" dépend de plein de facteurs : l'argent dont on dispose, la disponibilité de temps, le goût... Sensibiliser à ce changement et le rendre le plus accessible possible est bien un des enjeux des GAS, des Amap et des coopératives. Dans un quartier si mélangé et différencié que la Goutte d'Or, le défi est encore plus passionnant ! »

Texte rédigé par Ariane Wilson

Pour que nous puissions en savoir plus, Chiara nous dirige vers quelques liens :

Site du réseau national des GAS : <http://www.retegas.org>

Site du réseau des Marchés : <http://web.resmarche.it/gas/index.html>

Site du GAS de la ville de Macerata : <http://www.gasmc.org/>

GAS di Macerata (<https://www.facebook.com/groups/45486339257/?ref=ts&fref=ts>)

J'y ajouterais cet article récent en français :

http://base.socioeco.org/docs/2014_regazzola_egoportrait.pdf

Compte-rendu réunion « groupe solidarité » du mercredi 18 juin 2014

Présents : Daniel Terchoune, Catherine Facarrello, Christophe Pradal, Vincent Renai, Sylvie Mercier

présentation du dispositif solidaire :

Les bénéficiaires seront accueillis par un ou deux référents qui seront chargés également de la réévaluation périodique des demandes en ayant comme moyens l'accès aux comptes caisses des coopérateurs.

Le renouvellement de la demande sera annuel,

Entrer dans le dispositif sera possible à partir de la démarche volontaire du demandeur auprès des référents, sur déclaration de confiance avec indication de la période sur laquelle il-elle souhaitera en bénéficier,

Il faudra, bien sûr, être adhérent à la coopérative avec tout ce que cela implique (payer une adhésion, tenir des permanences,,).

Le dispositif doit être décrit sur le bulletin d'adhésion afin que tous et toutes le comprennent et en soient d'accord. Une possibilité d'augmenter son adhésion de base volontairement sera mise en place afin de permettre aux adhérents de payer une adhésion minorée.

Pour reconnaître, discrètement, le bénéficiaire lors du paiement, il faut mettre en place sur la caisse un compte coopérateur et créer des cartes d'adhérents avec code-barre qu'une douchette identifiera.

Pour débiter le dispositif, on envisagera une réduction sur les produits de 10 à 20 % qui s'effectuera en caisse.

Par la suite, on pourra réfléchir à la mise en place d'autres systèmes :

- Les coopérateurs pourraient choisir d'acheter un produit supplémentaire sans le prendre et il serait à disposition des bénéficiaires par un ticket reconnu par la caisse
- Un système de panier suspendu (étagère particulière, gommette,,)