

COMMISSION SANS NOM :
 lundi 17 dec. centre culturel
 saint-martin-de-la-place

excuse-es :	Sally Marton, Bertrand Mouret
present-es :	Sylvie Dacmine, Jeannine Renard, Dominique Chipie, et Gaëlle Chardon-Lucet

1. Domi a regardé des documentaires visibles sur internet jusqu'au 9 dec. :

- un documentaire sur une épicerie participative à Begles :

c'est le genre Food Coop. Elle s'appelle ... Coop, elle a 5 à 600 adhérents. Il y a des adhérents et des coopérateurs (qui sont membres des cercles de décisions, qui payent plus chers) système sociocratie. Au début les cercles étaient des cercles de compétences mais ensuite ils sont devenus des cercles de projets (autonomie des cercles). Il privilégie les idées des gens qui font.

Objectifs :

- soutien aux agriculteurs qui s'installent
- de la qualité pas cher
- des produits locaux, en circuit court (le transport est une donnée fondamentale! coût financier et au coût carbone) ; ils envisageaient d'aller chercher les produits au lieu que ce soient les producteurs qui se déplacent)

négociation des prix :

- avec les petits producteurs pas de négociation, ce sont les prod qui fixent leurs prix (négociation sur la fréquence des livraisons)
- avec les grosses enseignes - négociation.
- Il ya une marge de 1,2% qui permet de payer les charges (le local - chauffe, électricité et eau - est prêté par la mairie - au moment du reportage en 2017, ils ont 70m2, ils aspirent à 700m2) ils voudraient embaucher 5 emplois.

Organisation :

- La participation c'est 3h/mois (coopérateurs et adhérents), il ya une équipe qui fait de l'administratif et une équipe qui met en rayon.
- La problématique c'est la filière d'approvisionnement (avoir ses filières et ses adhérents avant de commencer). Il faut prendre son temps
- les problèmes sont avant tout humain, il faut une équipe qui se fait confiance, il faut anticiper tous les problèmes, l'aspect relationnel est hyper important. Il faut permettre aux gens de partir et de

revenir. Parfois ils ont des accompagnements (Allocratie ou Ollacratie).

- Si problème de production, il faut anticiper... si un producteur traite à un moment que fait-on ? Il faut que les critères soient définis au départ. Ils ont imaginé un système de couleur (labelisé bio, en conversion, bio proche/lointain...)
 - il faut se positionner sur les choix, il faut simplifier au max car on a tendance à se compliquer la vie
- un documentaire sur l'eco-habitat l'intérêt de la monnaie locale est montré.
- un doc sur le concept du supermarché : Christelle Ancelin-Lopez a créé J'O près d'après de Perpignan ; pour ça, elle a fait un emprunt pour mettre en place son projet. Elle a acheté un hangar où elle regroupe des produits de 50 producteurs (dépôt vente, elle leurs redonne les invendus). Ceux-ci fixent leur prix et elle rajoute un pourcentage (25 à 30%) qui paie les charges (loyer, électricité, ..) salariés : un boucher - obligatoire car la viande est vendue fraîche découpée sur place -, un gestionnaire et une employée de magasin). Elle est productrice donc elle y écoule ses produits aussi. Elle est indépendante financièrement...

Ces critères :

1. que ce soit bon, recherche d'une qualité de production ; les animaux doivent être bien traités.
2. une transparence du producteur qu'elle puisse aller à n'importe quel moment visiter. Elle n'exige pas la certification bio (qui a un coût), une question de confiance, de vraie relation.
3. la proximité d'accès : moins de 80kms (norme européenne par rapport au transport)

2. nos idées pour une épicerie participative :

- **domi** : voudrait un supermarché mais avec des produits sains. La différence avec la biocoop ou la Vie Claire : le prix !!! Ce qui est important, c'est qu'il y ait plusieurs jours d'ouverture (ex du bocal), horaires variables ; il faut qu'il y ait de la viande
- **jeannine** : Les supermarchés c'est trop grand ; un peu plus grand qu'une superette ;
- **gaelle** : il faudrait que ça ne ressemble pas à un supermarché, défaire l'idée qu'on veut pousser à la consommation, par exemple commencer par une invitation à la collation (il ne faut pas faire ses courses avec le ventre vide pour éviter d'acheter n'importe quoi) ; en plus du local, sain et accessible, il faut réfléchir à casser les habitudes de consommation. Des espaces pour trouver des recettes, les ordis avec des tutos, pas de rayonnage, plus des petits stands...
- un bateau itinérant sur la Loire

- **sylvie** : on pourrait proposer des jus de fruits chauds et des spéculos en hiver, on donne les recettes.

L' prochain rdv le lundi 21 janvier à 20h à
l'ancienne école privée, dans une impasse rue
de la mairie (espace péri-scolaire)
des rosiers sur Loire