

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION DU 25 JUILLET 2018

Personnes présentes :

Emilie Béziat (E), Damien Lalaude (Da) (et Elie qui accompagne E et Da), Déborah Trousselard (D), Valérie Garcia (V) et Marc Pleysier (M) (V et M représentent la Ferme Légère). Chrystelle Cornou a fait savoir qu'elle aurait aimé venir mais n'était pas disponible ce soir-là.

Emilie propose le déroulement suivant :

1^{er} tour de table : comment on s'appelle, une chose que l'on fait dans la vie, une chose qui nous a amené à venir à la réunion. **10 min**

présentation du projet par Émilie. **5 min**

2^{ème} tour de table : La vision qui nous vient, notre but par rapport à un tel projet. **20 min**

Visionnage d'extraits du film *Park Slope Food Coop*. **environ 15min**

complément d'informations tiré du film sur la coop qui est sur le site de la louve. **2min**

3^{ème} tour de table : réactions, **30 min**

4^{ème} tour de table pour conclure : qui est partant ? propositions pour la suite. **20 min**

La réunion commence par un tour de table de 2 min chacun : chacun dit une bonne nouvelle, une chose qu'il fait dans la vie et ce qui l'a amené à venir à la réunion.

D : bonne nouvelle ; dans la vie, je danse. Je trouve que c'est un beau projet sur tous les plans : vie locale, activité professionnelle...

M : bonne nouvelle ; je sais faire les comptes, le projet m'intéresse car il manque une épicerie bio à Arzacq.

V : bonne nouvelle ; je me lave les dents tous les jours, je suis intéressée par ce projet, en particulier la phase de lancement. J'ai rencontré au cours de mon voyage à vélo différentes épiceries dans les villages, je pense que c'est le bon moment.

Da : bonne nouvelle ; je change les couches (jetables) d'Élie, c'est pas facile de tout bien faire quand on ne vit pas en collectif. Je voudrais qu'il y ait une épicerie bio en milieu rural, c'est de l'utopie, c'est un challenge, ça fera peut-être un revenu... je suis venu pour soutenir Emilie

E : bonne nouvelle ; je fais pousser des légumes. J'ai convoqué la réunion suite au chemin parcouru depuis 1 mois dans ce projet, je suis intéressée par les différents points de vue de tous. La réunion est un test pour évaluer combien il pourrait y avoir de bénévoles.

S'ensuit la présentation du projet porté par Émilie :

« J'ai arrêté le maraîchage en vue de créer une activité rémunératrice qui soit aussi en accord avec mes convictions écologiques et sociales.

Beaucoup d'idées me viennent mais en voyant le local loué par la poissonnerie, je me motive à creuser la piste de l'épicerie bio qui ferait aussi salon de thé voire snack végan, avec des ateliers cuisine et autre, en lien également avec des thérapeutes qui ont une pratique alternative, qui manquent cruellement d'après moi sur le secteur d'Arzacq. Ça, c'est le rêve de départ.

Le but c'est ce que j'ai écrit pour la lettre d'info d'ATNB... (réduire les déplacements des consom'acteurs du secteur, offrir des réponses alternatives en matière de santé/bien être; faire évoluer la population sur son mode de vie pour répondre aux enjeux actuels de la société; créer du lien entre les gens...)

Je décide alors de contacter Corinne Sarraillé pour me renseigner sur son parcours, je suis vraiment ravie de son enthousiasme à répondre à mes questions et à m'accepter pour des journées d'immersion.

Je rencontre également une personne qui vient de monter un petit magasin bio qui fait aussi salon de thé à Vieux Boucau. Je lui parle de mon projet, elle me raconte son parcours et me propose de la recontacter si j'ai d'autres questions.

Aux côtés de Corinne, je me rend compte qu'il n'est pas facile de fédérer les gens, de faire des bénéfices pour arriver à se sortir un salaire et l'idée de la coopérative germe et grandit dans mon esprit. Damien m'encourage vivement dans cette voie et je décide de convoquer cette réunion.

J'ai toutefois encore beaucoup d'appréhensions par rapport aux relations entre les individus, à mon activité rémunératrice, au devenir d'un tel projet ... Mais je pense qu'il vaut mieux agir, avancer, les appréhensions seront confirmées ou envolées au fur et à mesure. »

2ème tour de table : la vision que l'on a, notre but dans la réalisation d'un tel projet (4min chacun)

D : ma tante travaille dans une épicerie associative dans un petit village qui est peut-être un village d'artistes...J'ai beaucoup échangé avec elle sur ce projet, nous avons des valeurs communes . Je trouve que c'est bien d'être en collectif, ça bouge de ce côté là. À Morlanne, une coopérative de producteurs va ouvrir au Poteau de Lannes en 2019.

J'espère que les consommateurs vont suivre . Je serais intéressée pour y travailler en tant que salariée et pour participer, ça correspond vraiment à mes convictions.

M : le projet c'est le rêve puis on se rend compte que tout le travail, c'est de la

compta, de la mise en rayon, de la gestion des stock... Les points faibles, c'est la faible population et la population pas engagée. Il faut arriver à trouver la combinaison qui marche, à faire venir les gens pour autre chose que pour l'épicerie. Il faudra mélanger différentes choses ; je ne pense pas que le salon de thé intéresse beaucoup de monde. Il pourrait y avoir une jonction avec le GANB, un espace réduit pour différentes choses.

V : je trouve important de créer du lien en joignant différentes activités. Pôle bien être, ateliers, stages, salon de thé de façon ponctuelle à mixer avec ATNB . Ça me pose question par rapport au groupement d'achat, au marché qui vivote . Je ne vois pas comment on pourrait dégager un salaire. Je verrais bien un truc ouvert 1 ou 2 jours par semaine avec un système de commandes pour ne pas avoir de stock... Peut-on envisager de collaborer avec la brasserie Taulèr ?

Da : Je suis ok avec tout ce qui a été dit . Je pense qu'il faudrait définir des principes/critères du projet en lien avec le contexte qui n'est pas facile. Le contexte est difficile. Le projet de Morlanne s'inscrit encore dans le mode de fonctionnement de la société actuelle, basé sur l'utilisation massive de la voiture, car il est loin du bourg mais sur un axe de passage.

Ensuite, nous visionnons des extraits du film Park Slope Food Coop de Tom Boothe, qui est à l'initiative du projet La Louve, une épicerie coopérative à Paris. 15 min environ

Nous échangeons ensuite librement sur le sujet

Les idées essentielles :

Le projet :

Le contexte n'étant a priori pas favorable, nous devons être créatifs et justes dans la proposition si l'objectif est de **créer un emploi** à temps plein à moyen terme (ou 2 à mi-temps) sur une **épicerie coopérative**, où les membres donneraient du temps pour le fonctionnement du lieu (afin qu'il y ait toujours 2 personnes présentes pendant les heures d'ouverture) en échange d'un tarif préférentiel sur les produits et ateliers. Les personnes présentes pour l'emploi sont :

- Emilie, qui se donne 1 à 2 ans pour être salariée sur un mi-temps.
- Déborah, qui aimerait consacrer du temps au projet mais n'est pas sûre que sa situation familiale le lui permette, elle est ok pour un mi-temps minimum.

Les autres objectifs sont de créer du lien, créer une dynamique locale autour de l'alimentation, la santé et la permaculture en général (voir la fleur de permaculture)

Quoi?

Ce serait à la fois un magasin de producteurs pour les produits frais (pas

nécessairement certifiés AB mais répondant à une charte semblable à celle du GANB) qui pourrait être géré par les producteurs eux-mêmes, et une épicerie de produits bio pas forcément locaux qui se conservent (alimentation générale, cosmétiques, produits d'entretien, éco-produits).

Nous reste à trouver quoi proposer par ailleurs avec l'épicerie pour attirer et fidéliser les clients. L'aspect santé est intéressant (permettre à des thérapeutes et praticiens de santé et bien-être de faire des consultations ou des ateliers dans le lieu), nous évoquons les ateliers cuisine végétale et autres, le bar sans alcool et snack végan de façon ponctuelle, librairie orientée écologie, les visionnages de films, les expositions d'oeuvres d'artistes locaux.

Comme le disent ceux qui ont fondé la Park Slope food coop, il faut arriver à **créer une connexion** avec les gens. Comment y arriver ? Nous devons tenir compte du contexte, de l'environnement, de la population locale, de ses besoins...

Où ?

Nous pensons ne pas pouvoir nous permettre d'avoir un loyer. De ce fait, nous pouvons **solliciter la mairie** pour qu'elle mette à notre disposition un local gratuit, il faudra monter un dossier, ça risque d'être long mais ça nous obligera à bien formaliser, structurer le projet... Sinon, Marc propose de nous faire visiter **l'appartement au rez de chaussée** de la maison qu'il a acheté à Arzacq, il est vide mais nécessite quelques travaux de rafraichissement.

Les alliés :

Corinne Sarraillé pourra venir pour nous parler du fonctionnement de **la Halle Paysanne à Sauvagnon** en vue de nous mettre en lien pour l'épicerie.

La suite :

Nous devons creuser les **pistes** de :

- les tiers lieux
- les épiceries bio et ou collectives en milieu rural, Emilie et Déborah vont rencontrer celles d'Arudy, de Navarrenx et de Sauveterre de Béarn et Déborah va questionner sa tante à Rablay sur Layon.

Nous souhaitons rester discrets sur l'aspect épicerie car Carrefour et Vival pourraient se sentir en danger de concurrence et nous mettre des batons dans les roues en faisant pression sur la mairie.

Prochaine réunion jeudi 23 août au local de Marc à Arzacq à 18 h suivie d'une auberge espagnole.