

**CR réunion en visio-conférence**  
**groupe producteurs Coop14**  
**vendredi 4/09/20**

Présents en ligne : Valérie Dozier, Dominique Giudicelli, Jacques Lamoine, Régis Pezous, Stefano Sironi

-Le groupe producteur a connu de récents changements, avec des départs et une arrivée :

nous souhaitons la bienvenue à Régis qui nous a rejoints, et nous prenons acte du départ de Judith, de Sabine, de Colette, de Sylvia.

Nous avons quelques demandes de personnes désireuses de rejoindre le groupe, et qu'il nous faut relancer pour compléter notre équipe.

-A propos de la recherche de producteurs, n'est-il pas encore trop tôt, dans la mesure où l'ouverture du magasin est maintenant prévu pour janvier 2021 ? Peut-être aurions-nous besoin d'un échéancier plus précis pour commencer à passer des commandes ?

-Passer des commandes suppose de savoir précisément **quels produits** seront proposés dans le magasin, ce qui reste encore à discuter avec l'ensemble des membres de l'association COOP14, lors de la journée de réunion du 12/09. (*voir liste questions en fin de CR*)

Aujourd'hui, nous avons d'ors et déjà des réponses favorables de certains producteurs contactés :

- 2 brasseurs
- des apiculteurs,
- des producteurs de farines, de confitures
- des maraichers et producteurs de fruits (mais lesquels doit-on privilégier ? Bio ? Pas cher ? Très proches géographiquement ?)
- d'autres encore...

-La question est aussi de savoir **quelle quantité** commander, ce qui dépend de la répartition des mètres carrés du local, et des mètres linéaires qu'on veut consacrer à chaque produits ou type de produits.

Selon l'expérience de deux commerces coopératifs (à Bordeaux, en particulier) recueillie par Régis, il est important de ne pas négliger **l'espace de stockage** afin de ne pas surcharger les rayons ni entasser les produits. Pour bénéficier des tarifs franco de port, il faut souvent commander de grande quantité qu'il est impossible de mettre intégralement en rayon.

Il est important de s'assurer que le local dispose d'un espace de stockage d'au moins 5 à 10 m<sup>2</sup>.

La question du stockage des produits périssables est aussi en suspens : frigo ou chambre froide ? Il semble difficile de fonctionner sans chambre froide, comme cela semble pourtant avoir été imaginé. Entre l'imagination et l'expérience, il est sans doute préférable de privilégier l'expérience.

-Le **local** du 70 bd Jourdan compte 80 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée, et environ 60 m<sup>2</sup> en mezzanine comme espace modulaire où l'on accèdera à terme par un ascenseur.  $\frac{1}{3}$  de cet espace en mezzanine sera consacré à la vente, la surface restante sera occupée par une salle d'animation polyvalente équipée d'une cuisine, et par le bureau du magasin.

-En attendant de savoir précisément quels produits et en quelle quantité, **quelle attitude adopte-t-on avec les producteurs** qui nous ont déjà répondu favorablement ? Le mieux est de les rappeler, après les décisions prises le 12/09, pour leur annoncer l'ouverture en janvier et la prise de commande en novembre, ou pour les informer que nous ne travaillerons pas avec eux s'ils n'entrent plus dans les critères.

-Il faut attendre que ces **critères** soient bien fixés avant de contacter de nouveaux producteurs.

Est-ce qu'un fermier multi-produits, par exemple (fruits et légumes, oeufs, fleurs...) peut entrer dans ces critères ? A priori oui, si ses tarifs ne sont pas trop élevés du fait de sa non-spécialisation. Cette réserve rappelle qu'il est vraiment **important de déterminer, le 12/09, les critères de choix à privilégier.**

La mairie aurait aimé que le magasin coopératif soit ouvert à vraiment tous les usager, par exemple à travers un banc au marché du dimanche de boulevard Brune (et pas de Montrouge).

- Pendant la réunion du 12/09, il est indispensable de **trancher certaines questions**, pour être au clair sur les critères de choix de nos produits et producteurs :

- Magasin généraliste (panier complet) ou seulement de produits locaux ?
- Magasin exclusivement alimentaire ou rayon droguerie et hygiène ?
- Magasin végétarien ou omnivore ?
- Produits frais ou également conserves ?  
si conserves, quel type ? conserves de fruits et légumes par ailleurs vendus

frais (haricots verts, champignons etc.) ? De viande (pâtés etc.) ? Aide culinaire (concentré de tomate) ?

- Produit exclusivement bio ?  
Si non, quel est l'écart que nous acceptons ? Chaque label répondant à des critères différents, desquels sommes-nous les plus proches ?
  - en conversion ?
  - production artisanale ?
  - économie solidaire ?
  - autres ?
- Prioritairement ou exclusivement local ? Jusqu'à quelle distance considère-t-on que l'empreinte carbone du produit est acceptable ? Trouvera-t-on thé, café, chocolat, fruits exotiques, agrumes, riz, huile d'olive etc. ?
- Quelle proportion de vrac ? Quels produits en vrac ? Exclusivement en vrac ? (Par exemple, si nous avons des pâtes en vrac, en avons-nous aussi en paquets ?) Quels silos de vrac : plastique (plus économique, mais moins écologique, moins hygiénique) ou carton (plus hygiénique car à changer régulièrement, mais donc plus cher)
- Considère-t-on les producteurs comme des fournisseurs ou des partenaires ? Sont-ils membres de la coopérative ? Leur propose-t-on l'achat ou le dépôt-vente de leurs produits ?
- Achat exclusivement direct producteurs ou via certains distributeurs  
Si nous faisons appel à des distributeurs, pour quels produits, avec quels critères de choix (distributeurs bio ?) ?
- Envisage-t-on différentes gammes de produits, de prix décroissants, pour satisfaire toutes les bourses ? Que sacrifie-t-on pour ne pas être chers : non-bio ? Non-local ? Non-direct producteurs ?
- Envisage-t-on d'ouvrir aux non-adhérents ? Avec quelle politique de prix/ coopérateurs ?