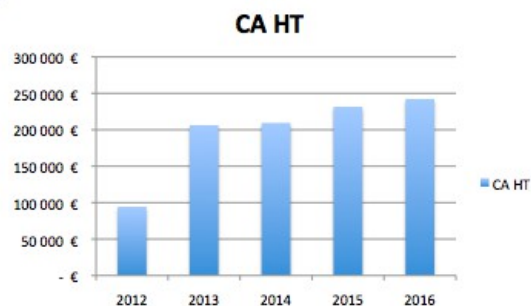




En 2017, MA COOP LA VIE AU VERT devient la 1ère épicerie coopérative et participative de France en zone rurale

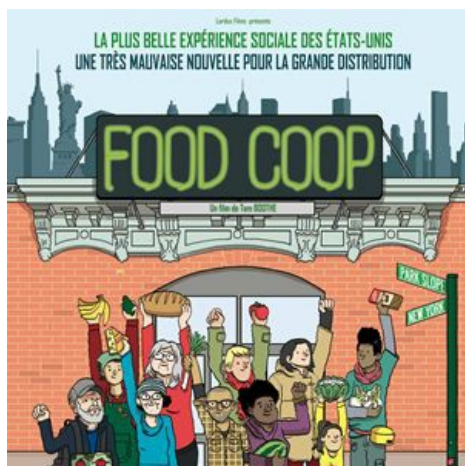
Pour redonner à l'épicerie de Pied-de-Borne, fermée en décembre 2011, sa véritable place de cœur de village, au service des habitants et de l'économie locale, un collectif d'amis, habitants la vallée de la Borne, a décidé de créer une Association à but non lucratif « *Ma Coop La Vie au Vert* » enregistrée le 13 février 2012 à la sous-préfecture de Florac sous le numéro W482001403. Cette association a eu notamment pour objet d'informer, sensibiliser et mobiliser les habitants du territoire, entre Ardèche, Gard et Lozère, pour que « *chacun joue le jeu* » de la coopération locale pour

une alimentation durable : bio, équitable, locale, responsable et solidaire, parce que « *nos emplettes sont nos emplois* » et que le développement durable se traduit par des actions concrètes à l'échelle locale. Ouverte 7 / 7 jours depuis la mi-Juin 2012, l'Épicerie Ma Coop La Vie au Vert a déjà permis de créer l'équivalent de 3 emplois et d'obtenir jusqu'à 200 adhésions de foyers d'habitants. 5 ans et 100.000 tickets plus tard, malgré les difficultés rencontrées, les résultats en progression constante depuis la création confirment la réussite du projet ! Aujourd'hui, un tiers de notre CA bénéficie aux producteurs locaux



MA COOP devient une coopérative de consommateurs

MA COOP devient en 2017 une **Société Coopérative par Actions Simplifiée à Capital Variable à but non lucratif** inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Mende et s'inscrit dans une démarche émergente et innovante en France : les supermarchés coopératifs. Complètement différent, ici pas de clients mais des coopérateurs et des bénévoles, des prix qui se veulent plus bas pour des produits de meilleure qualité, une sorte d'utopie de la distribution qui devient réalité en France. Leur source d'inspiration ? La



"**Park Slope Food Coop**". Là bas, à New York, depuis 40 ans qu'elle existe au cœur de Brooklyn, on fait la queue 40 minutes aux caisses et on doit y travailler obligatoirement 2h45 par mois pour avoir le droit d'y faire ses courses ! 16 000 personnes font partie de cette coopérative qui a doublé sa surface de vente par deux pour répondre à la demande et doit encore s'agrandir aujourd'hui. Côté qualité, on parle de la meilleure alimentation de la Big Apple avec des prix très très bas : un modèle coopératif.

Un film, intitulé **FOOD COOP**, actuellement en salles a d'ailleurs été réalisé sur cette expérience par Tom BOOTH qui est aussi le co-fondateur de **La Louve** à Paris sur le point d'ouvrir ses portes : ce sera le premier supermarché coopératif en France rue des poissonniers dans le 18e arrondissement avec ses 2000 membres. Une vingtaine de coopératives de consommateurs sont en cours de création partout en France réunissant des milliers de coopérateurs :

Rennes, Bordeaux, Montpellier, Nancy, Toulouse, Marseille, Lille, Grenoble, Orléans, Grasse ou Nantes...

Ma Coop a décidé d'adhérer à ce mouvement national représenté par la **Fédération Nationale des Coopératives de Consommateurs (FNCC)**. Son secrétaire général a souhaité rentrer dans le capital de notre coopérative avec l'Institut du Développement Coopératif, nous permettant de bénéficier de son expertise et de la force de son réseau.

Parce que nous sommes la seule épicerie de la vallée, elle restera toujours ouverte à tous les habitants et à toutes les personnes de passage. Par contre, pour bénéficier des réductions sur l'ensemble des produits et des achats groupés, il faut devenir sociétaire de la coopérative et, pour participer au projet, adhérer à l'association des **Amis de Ma Coop – La Vie au Vert**.



Devenir sociétaire

Ma COOP, c'est vous, c'est moi, c'est nous ... et pour nous (re)joindre, c'est facile !



Ma Coop est **une épicerie coopérative innovante, à but non lucratif, gérée et gouvernée par ses membres, pour ses membres : les coopérateurs**. Leur participation active à la gestion du projet offre aux coopérateurs l'accès à des produits à prix réduit en priorité issus de l'agriculture durable et de circuits courts. Ce qui favorise l'économie locale et permet de payer les producteurs au juste prix. Tout en redonnant du sens à la consommation, Ma Coop souhaite continuer à faire vivre un lieu d'échanges, de solidarité, de partage et de sensibilisation aux enjeux alimentaires actuels. Défi entrepreneurial de l'économie partagée, premier projet du genre en France en zone rurale, Ma Coop propose une alternative nouvelle à la grande distribution.

Tout le monde peut y faire ses courses. Pour bénéficier de tarifs avantageux, il suffit de devenir coopérateur, c'est à dire participer au financement, à la gouvernance et au fonctionnement de Ma Coop. Dans la tradition des coopératives de consommateurs du 19ème siècle, les décisions sont collectives, un coopérateur dispose d'**une voix quel que soit son nombre de parts**. Ma Coop s'engage à rendre la coopérative **accessible à tous**, en répondant aux besoins et aux **choix alimentaires** de ses membres.

Les engagements des coopérateurs :

- **Investir 100 €**, soit 10 parts de la coopérative. Les bénéficiaires des minimas sociaux ou disposant d'un salaire inférieur au SMIC peuvent n'acheter qu'une part soit un investissement de 10 €. Une somme remboursable à tout membre qui souhaite sortir de la coopérative.
- **Donner 3 h** : les membres de la coopérative assurent, aux côtés des salariés, les tâches nécessaires au bon fonctionnement du magasin 3 heures consécutives toutes les 4 semaines : caisse, stock, administratif, logistique, commission communication, fournisseurs ou produits ...



Pour en savoir plus : rendez-vous à Ma Coop – Place Edouard Fournier ou par mail : macoop@cdurable.info

L'association Ma Coop remercie le conseil municipal de Pied de Borne pour les investissements réalisés en 2016 dans l'atelier boulangerie. Un four électrique et une chambre froide négative permettent d'offrir, chaque jour de l'année, un service de point chaud (baguettes, pains bios...).

Depuis l'été, Ma Coop accueille Jean-Marie Perrier, nouvel artisan boulanger de la vallée !



Liste des pains du « Fournil de la Borne » à Ma Coop :

Toutes les farines sont issues de productions Ardéchoises extensives sans aucun additif. La farine de riz est produite en Camargue et la farine de petit épeautre dans les Alpes. Les blés sont moulus sur moulins à meules de pierre et le sel est brut de l'atlantique ! Dans la mesure du possible, les ingrédients sont issues d'une agriculture locale (départements limitrophes à la Lozère et à l'Ardèche) et de culture biologique.

Sont disponibles : pain blanc, boule de campagne, pain complet, pain au seigle complet, pain aux graines (lin, tournesol), le touselle, pain riz-sarrasin (sans gluten), l'Ancien (touselle, petit épeautre), brioches ... Pains disponibles **tous les vendredi à partir de 16h** ainsi que les week-ends.

Merci de commander auprès de Ma Coop avant le jeudi 19h.

Nous proposons toujours 2 fois par semaine (mardi et jeudi) le pain de Claude Allays : campagne, épautre, petit épeautre, céréales, aux noix, brioches ... Liste complète disponible en magasin. Réservation la veille.