

<https://cdurable.info/Ma-COOP-La-Vie-au-Vert-vue-par-les-medias-et-partenaires.html>



AFP, TF1, France TV, Brut, Midi Libre ...

# Ma COOP - La Vie au Vert vue par les médias et partenaires

- Développement Durable en action - Ma Coop La Vie au Vert -



Date de mise en ligne : lundi 26 avril 2021

---

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous droits réservés

---

Ma COOP - La Vie au Vert est une expérience qui, depuis 10 ans, prouve qu'il est possible d'avoir une épicerie coopérative, ouverte toute l'année, dans une commune rurale de moins de 200 habitants ... et de créer 5 emplois en soutenant les producteurs locaux ! Sans communication, seul le bouche à oreille ... et les médias ou certains partenaires qui posent un regard "objectif" sur notre projet. Articles et vidéos pour tout voir et tout savoir sur notre projet.

## Table des matières

- [Mémoire sur l'alimentation locale et responsable en Occitanie](#)
- [Actualités](#)
- [France 3 le 26/04/2021](#)
- [France 3 le 25/04/2021](#)
- [Midi Libre du 23/04/2021](#)
- [La Lozère Nouvelle du 9 avril 2020](#)
- [Télédraille : Webtv des Cévennes](#)
- ["Vivre bien, bio et local" : une coopérative rurale relève le défi en Lozère](#)
- [\[Bonne nouvelle\] Quand une coopérative bio et locale fait revivre un village](#)
- [Brut. Pied-de-Borne : une épicerie coopérative tenue par les habitants](#)
- [Coopérons pour un Monde Meilleur - épisode 10 - Ma Coop La Vie au Vert](#)
- [Ma coop la vie au vert : l'épicerie collaborative](#)
- [Des gens qui se bougent Ma Coop - La vie au vert : une épicerie coopérative et rurale](#)
- [Reportage TF1 13H 10/07/17](#)
- [Nouveau montage France 3 Auvergne pour France Info](#)
- [Reportage France 3 Occitanie](#)
- [2ème Prix de la Fondation Crédit Coopératif](#)
- [Reportage TF1 diffusé en Juin 2017 dans le 13H Jean-Pierre Pernaud](#)
- [Articles du Midi Libre](#)
- [Article MIDI LIBRE 8 Avril](#)
- [Panorama Coop FR](#)

>

## Mémoire sur l'alimentation locale et responsable en Occitanie

Nous avons accepté d'échanger par téléphone avec **Camille AUBERTIN**, *Jeune diplômée Ingénieur ENSAT Spécialisation Agroécologie*, pour un entretien dans le cadre de son travail à la Région Occitanie. L'équipe en charge du [Pacte régional pour une alimentation durable](#) l'avait sollicité pour aller à la rencontre des distributeurs d'une alimentation locale et responsable afin de mieux comprendre ce métier (activités, motivations, difficultés, attentes...).

L'échange que nous avons eu ainsi que ceux avec l'ensemble des porteurs de projet qu'elle a rencontré au cours de ce stage lui ont permis de rédiger son mémoire de fin d'étude que nous partageons afin que vous puissiez en prendre connaissance si cela vous intéresse.

Il s'agit du rapport rendu à la Région Occitanie. Il a été lu par la coordinatrice du Pacte et par le Directeur de la direction de l'Agriculture, Alimentation, Forêt. Ce travail pourra leur servir de support de réflexion pour mettre en place un plan d'action notamment vis à vis des circuits-courts.

Notre expérience avec notre magasin coopératif est une initiative qui ne rentre pas dans le cadre des dispositifs de la Région mais qu'il serait cependant pertinent de soutenir ...

Camille nous souhaite une très bonne continuation et espère que les politiques publiques soutiendront plus les initiatives comme la notre dans les années à venir ! Nous lui souhaitons de trouver très vite une place dans le milieu professionnel qui lui permette de favoriser le développement de l'agroécologie.

▶ [Pacte Régional pour une Alimentation Durable en Occitanie](#)

▶ Contacter [Camille AUBERTIN](#)

---

## Actualités

%%CACHEBUSTER%%

▶ [Suivez l'actualité de Ma Coop - La Vie au Vert sur Facebook](#)

## France 3 le 26/04/2021



[L'épicerie "Ma coop la vie au vert", seule coopérative de consommateurs de Lozère, fête ses 10 ans](#)

Il y a 10 ans, en se regroupant en coopérative de consommateurs, des habitants de Pied-de-Borne, petit village aux confins de la Lozère, le Gard et l'Ardèche, ont sauvé leur épicerie de proximité. Un anniversaire un peu assombri par des tensions entre ruraux et néo-ruraux.



**Le village de Pied-de-Borne est bordé par trois rivières et regroupe 23 hameaux - 14/04/2021 " © C.Alazet / FTV Lozère Mende**

Pied-de-Borne en Lozère, 23 hameaux, 176 habitants, 3 rivières, un barrage EDF et la première coopérative de consommateurs installée en zone rurale.

Sur la petite place du village, le mercredi, c'est jour de livraison. Pour l'arrivée de la principale commande de la semaine, les coopérateurs sont sur le pont, sous la houlette bienveillante de Marie, coopératrice et l'une des 5 salariés de l'épicerie coopérative.

« Il faut ouvrir les cartons, mettre en rayons ou en réserve, pointer les inventaires. Le principe, c'est de donner 3 heures de son temps chaque mois. Je vais aussi à la déchetterie à Villefort. »

Jean-Michel Testa, coopérateur

### Une coopérative sans but lucratif

Au milieu des étagères, Sylvie Lhotel, venue s'installer à 4 kilomètres de Pied-de-Borne pour passer sa retraite, range les bocaux. Et elle ne tarit pas d'éloges sur le projet : "On rencontre des gens, il y a une équipe dynamique et on trouve de bons produits. On est vraiment très contents". Sylviane Masson, qui profite de l'occasion pour faire aussi ses courses, ne dit pas autre chose. Avec son mari, après 40 ans passés en région parisienne, ils ont décidé de venir vivre dans la maison familiale. "La coop rassemble tout ce qu'on aime et tout ce qu'on a toujours soutenu : les bons produits, l'agriculture bio, les producteurs locaux, l'emploi sur place."

« Si on veut que le village vive, il faut soutenir la coop, il n'y a pas à hésiter ».

Sylviane Masson, coopératrice

Créée en 2011 par Cyrille Souche et David Naulin, "Ma coop la vie au vert" est installée dans les locaux d'une ancienne épicerie, financée à l'époque par la mairie de Pied-de-Borne. D'abord associatif, l'établissement a transformé l'essai et est devenu une coopérative de consommateurs à but non lucratif dont le chiffre d'affaires grossit chaque année.

« Personne ne croyait à la viabilité de la coop au début. Dix après, nous avons 5 salariés et pleins de projets. »

Cyrille Souche, co-fondateur de la coopérative de consommateurs



À ce sujet, la rédaction vous recommande : [Lozère : les clients s'unissent pour sauver l'épicerie du village](#)

### Produits bio et producteurs locaux

## Ma COOP - La Vie au Vert vue par les médias et partenaires

En échange de 3 heures de travail chaque mois au sein de l'épicerie, les coopérateurs bénéficient d'une remise de 5 à 20% selon les produits. Le commerce est ouvert à tous, à prix classique. A la caisse ce jour-là, Franck, employé par l'usine hydrolique d'EDF, vient acheter son casse-croûte, ravi de trouver sur place de quoi se restaurer.

L'épicerie bénéficie aussi aux beaux jours d'une clientèle touristique, attirée par la beauté du lieu. Mais son objectif reste le maintien d'une vie rurale toute l'année. Elle travaille donc aussi avec les producteurs locaux : miel, châtaigne, fromage de chèvre, viande, fruits, légumes.



**Ma Coop est ouverte tous les jours le matin du lundi au dimanche de 8h30 à 12h30 et l'après-midi du mardi au samedi de 16h00 à 18h30.**

Et même des cosmétiques. Ceux fabriqués avec le lait de ses chèvres du massif central par Valérie Corrège. L'éleveuse et son conjoint, tous deux enseignants dans une autre vie, ont choisi de créer leur activité à Pied-de-Borne, après de nombreux séjours sur place. Leurs savons et shampooings sont distribués partout en France en magasins bio. Mais l'épicerie coopérative est bien plus qu'un point de vente pour eux : un partenaire qui partage leur souci du respect de l'environnement et de la préservation de la vie rurale.

*« Nous avons commencé ensemble et c'est formidable d'être à leurs côtés dix ans après. La coop a réussi son pari, elle fait vivre un commerce dans une zone rurale, alors que les précédentes épiceries ont toutes fermées leurs portes. »*

Valérie Corrège, éleveuse de chèvres et créatrice de cosmétiques

### Des projets et des tensions

L'épicerie coopérative fourmille de projets. Elle vient d'aménager par exemple un jardin partagé, entretenu par les écoliers du village. Elle a aussi noué un partenariat avec le foyer rural. Et les coopérateurs souhaitent installer un atelier de transformation des produits périssables, comme les fruits et légumes, pour éviter le gâchis alimentaire et valoriser les productions locales.



De son côté, le boulanger, artisan indépendant qui travaille dans le sous-sol voudrait installer un grand four à bois, à côté du futur atelier de transformation, pour cuire les 100 kilogrammes de pains qu'il pétrit tous les jours (200 en été). "Le four électrique est petit. Le fournil aussi. Après 5 ans, je voudrais travailler dans de meilleures conditions", explique Jean-Marie Perrier. Il vend ses pains à la coop et sur les marchés mais ses murs, comme ceux de la coop, appartiennent à la mairie. Et depuis deux ans, des tensions se sont faites jour, entre les habitants et la municipalité, au sujet de la coop.

Le maire de Pied-de-Borne ne veut pas trop s'exprimer, "Ce que je dirai pourrait être mal interprété, je ne veux pas attiser les polémiques", explique Christian Masméjean. Mais, à mots couverts, en discutant avec d'autres habitants, le choix de produits essentiellement bio, donc plus chers, est critiqué, considéré comme une logique de néo-ruraux, peu adaptée aux petits budgets locaux.

"Ces critiques je les connais mais notre marge est de 30% sur tous les produits", soupire Cyrille Souche. "Certains sont plus chers que dans les villes mais d'autres non. Nous ne faisons pas de bénéfices. La marge nous sert seulement à payer les charges, salaires, électricité, gaz. Le choix du bio, c'est aussi un acte militant, pour la planète et la santé".

« Depuis le début, ceux qui nous suivent partagent nos valeurs, la préservation de l'environnement, la santé, l'emploi local. »

Cyrille Souche, co-fondateur de la coopérative

Un acte militant que revendiquent effectivement les coopérateurs, un gros tiers des 176 villageois. Mais qui est un peu perçu comme une lubie d'urbains néo-ruraux, peu conscients de la réalité lozérienne pour les autres.

▶ [Vous pouvez retrouver ici le reportage tourné à Pied-de-Borne.](#)

Depuis deux ans, ces divergences entre les habitants freinent le développement de la coopérative. Ralentis mais toujours optimistes, les coopérateurs vont ouvrir cet été une auberge en bord de rivière. Coopérative évidemment.



L'auberge coopérative de Pied-de-Borne en Lozère ouvrira aux beaux jours - 14/04/2021 " © F.Jobard / FTV

Carine Alazet, avec François Jobard

## France 3 le 25/04/2021



▶ ["Ma coop la vie au vert", coopérative de consommateurs en Lozère, fête ses 10 ans](#)

Il y a 10 ans, en se regroupant en coopérative de consommateurs, des habitants de Pied-de-Borne, petit village aux confins de la Lozère, le Gard et l'Ardèche, ont sauvé leur épicerie de proximité. Un anniversaire un peu assombri par des tensions entre ruraux et néo-ruraux.

Intervenants : Jean-Michel Testa et Sylvie Lhotel coopérateurs, Valérie Corrège, chèvrerie Sorène, Cyrille Souche, co-fondateur de la coop

Un reportage de Carine Alazet et François Jobard, montage Lisa Bernat

▶ <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/>

## Midi Libre du 23/04/2021

[Lozère : "Ma coop", une épicerie qui implique les habitants à Pied-de-Borne](#)



**Cyrille Souche raconte la belle histoire de cette épicerie pas comme les autres. M.-P.V.**

**Depuis 2011, le village de Pied-de-Borne (Lozère) a retrouvé un commerce. Créé par les habitants eux-mêmes, il fonctionne sous forme coopérative. Deuxième volet de nos reportages sur les épiceries.**

A Pied-de-Borne, village de 160 habitants sur les rives du Chassezac, faisant face à l'Ardèche, ce n'est pas une épicerie comme les autres qui a pignon sur rue, mais Ma coop, la Vie au Vert, une coopérative de consommateurs sans but lucratif.

### **Des produits bio et locaux**

Gérée par un groupe de coopérateurs, 75 à ce jour, cette épicerie atypique à plus d'un titre, propose une majorité de produits bio et locaux, une gamme de vrac, un rayon vins et bières artisanales très fourni. Des étagères en bois, un vieux meuble de boulangerie remis au goût du jour, une grande baie vitrée qui donne sur la rivière et un petit jardin lui aussi coopératif, en font un endroit chaleureux.

Avec cinq employés pour 4,5 équivalent temps plein, une ouverture 7 jours/7, des prix accessibles, un chiffre d'affaires en progression régulière et constante (plus 28,44 % entre 2019 et 2020), Ma Coop- la Vie au Vert, a, depuis sa création, relevé bien des défis.

Au lieu d'aller faire nos courses à Villefort (8 km) ou aux Vans (21 km), on allait ouvrir une épicerie sans but lucratif, avec des produits qu'on aime bien et créer des emplois

*"Tout a démarré en 2011, se souvient Cyrille Souche, membre fondateur et aujourd'hui salarié. L'épicerie du village, le seul commerce de Pied-de-Borne, était fermée après avoir connue plusieurs gérants successifs. À quelques-uns, on s'est lancé un défi.*

*Au lieu d'aller faire nos courses à Villefort (8 km) aux Vans (21 km), on allait ouvrir une épicerie sans but lucratif, avec des produits qu'on aime bien et créer des emplois. On a fait cette proposition au conseil municipal qui a accueilli fraîchement ce projet. Tous les partenaires éventuels dressaient alors le même constat. Il n'y avait pas le potentiel sur Pied-de-Borne. Finalement, nous les habitants étions les seuls à y croire. On a constitué le capital de départ que la banque refusait de nous prêter. "*



### Construire ensemble du bien commun

Au bout de cinq ans de fonctionnement sous forme associative, une coopérative de consommateur a été créée. Une fois encore avec un fonctionnement hors du commun. "D'habitude, ces coopératives s'implantent en ville, elles sont fermées aux non coopérateurs, détaille Cyrille Souche. En zone rurale, nous avons choisi un fonctionnement différent. La boutique est ouverte à tous, avec des prix différents que l'on soit coopérateur ou simple usager.

Chez nous en effet, les coopérateurs sont là pour les livraisons, les inventaires, les réaménagements, etc. Mais le fonctionnement au quotidien repose sur les salariés avec quelques "pilliers" figures de la coop mais aussi un certain turn over. On est là pour servir les produits mais aussi accueillir les gens."

#### **"On est attentif à ce que les gens recherchent"**

A l'image du logo de la coop, une mosaïque apposée sur la devanture, durant ces années, les coopérateurs ont, chacun, apporté leur pierre et leur savoir-faire. Au niveau des produits, "le rayon vin par exemple, est constitué des coups de coeur des usagers, on est attentif à ce que les gens recherchent. Certains viennent faire leurs courses pour soutenir la coop, d'autres réalisent vraiment leur approvisionnement ici, il y a aussi des habitants qu'on ne voit jamais car la démarche ne leur convient pas", détaille Cyrille Souche. En zone touristique, la coop réalise également une part importante de son chiffre d'affaires en été.

### Cette expérience montre qu'il est possible de construire ensemble du bien commun

Si Ma coop, ma Vie au Vert, ne fait pas forcément l'unanimité dans le village, dix ans après sa création elle a néanmoins réussi son pari. "C'est vrai, ce commerce a été fondé par des gens de la ville, venus s'installer en Cévennes en quête d'un autre mode de vie, quitte à gagner moins d'argent, témoigne Cyrille Souche. Mais cette expérience montre qu'il est possible de construire ensemble du bien commun."

**Marie-Pascale Vincent**

## La Lozère Nouvelle du 9 avril 2020



[Télécharger l'article de La Lozère Nouvelle](#)

## Télédraille : Webtv des Cévennes

Créée en 2010, Télédraille est une télévision participative, une webtv locale citoyenne en Cévennes. La télé qu'on ne regarde pas comme des moutons !

A l'image des drailles de transhumance qui ont longtemps été les seules voies de communication entre nos vallées cévenoles, teledraille.org, à l'ambition de tisser des liens entre les acteurs de notre territoire. En partageant des informations, des rencontres, des expériences nous souhaitons témoigner des initiatives qui animent les Cévennes, dans le respect des valeurs humaines et de l'environnement.

Le portail multimédia teledraille.org est édité par l'association Ad'hOC production. Elle est adhérente à la Fédération des Vidéos de Pays et de Quartiers qui rassemble une 30aine de télévisions locales participatives en France.

 <http://teledraille.org>

Située sur la commune de Pied de Borne en Lozère, l'épicerie "Ma coop La vie au vert", informe, sensibilise et mobilise les habitants de la commune pour que chacun contribue au maintien d'un commerce de proximité en zone rurale.

## "Vivre bien, bio et local" : une coopérative rurale relève le défi en Lozère

**Faire revivre un village en mettant en oeuvre des solutions pour consommer bio et local : c'est le pari que s'est fixé la coopérative d'habitants qui dynamise depuis 2012 Pied-de-Borne en Lozère, à travers une épicerie participative, en attendant des jardins partagés et une auberge.**

*"Je conseillais de grosses collectivités dans le domaine du développement durable, il y avait beaucoup de recommandations dans les documents mais rien n'en sortait dans la réalité. Ici, j'ai voulu appliquer concrètement une sorte de développement local durable à l'échelle d'un village",* explique à l'AFP Cyrille Souche, 49 ans, l'un des coopérateurs à l'origine de "Ma Coop - La Vie au Vert", lancée en 2012.

Lancement d'une épicerie coopérative de proximité 'Ma Coop' à Pied-de-Borne via [@Ressol](https://www.instagram.com/Ressol)  
<http://t.co/jGZ3oHwO>

à€" Territoires d'ESS (@Territoires\_ESS) [21 août 2012](#)

>

### Se réapproprier les enjeux forts de manière locale

*"L'idée est que les gens se réapproprient localement des enjeux forts comme l'alimentation, le fait de consommer local, d'être solidaires les uns des autres, de recréer du lien social...",* résume ce chef d'entreprise originaire d'Avignon. Avec un petit noyau d'une dizaine de personnes, Cyrille, tombé sous le charme de cette partie des Cévennes située aux confins de l'Ardèche et du Gard, dans les gorges étroites du Chassezac, cherche alors à reprendre l'épicerie "moribonde" de Pied-de-Borne. *"Personne ne voulait en entendre parler, ni la mairie, ni la banque, ni les fournisseurs qui avaient essuyé trois plantages successifs avant nous",* raconte-t-il.

Mais le petit groupe s'obstine en *"remettant l'humain au coeur du projet"*, souligne David Naulin, 44 ans, autre pilier de la coopérative. *"L'idée c'était de garder un espace ouvert à la population 7 jours sur 7 qui soit une épicerie mais surtout un lieu convivial, où les gens puissent se rencontrer, construire des projets en commun".*

MOn aime le reportage de Brut sur l'épicerie [#coopérative](#) de consommateurs Ma Coop La Vie au Vert, en zone rurale à Pied-de-Borne en Lozère. Les supermarchés [#coopératifs](#) et participatifs ont décidément beaucoup de succès !! <https://t.co/CLa5mPDRpL>

â€" CoopFR (@CoopFR) [8 juillet 2019](#)

>

### "On partage une éthique de vie"

Sept ans après le début de l'aventure, "La Vie au Vert" compte 60 coopérateurs sur quelque 180 habitants. La clientèle est essentiellement composée de néo-ruraux, de retraités, d'habitants de résidences secondaires et de touristes, notamment belges et allemands.

L'épicerie/boulangerie coopérative fait un chiffre d'affaires de quelque 300 000 euros par an, a créé six emplois au Smic, dispose de 2 000 produits référencés, dont plus de 60 % sont bio tandis que les produits locaux représentent 30 % des ventes. La mairie est désormais partie prenante de l'aventure et l'épicerie fournit aussi la cantine de la petite école voisine, passée au bio depuis deux ans.

*"L'épicerie c'est le coeur du village, on y fait la papote, on rigole mais surtout on partage une éthique de vie -une consommation saine et locale- et cette volonté de faire vivre le village, les vallées d'une façon correcte, respectueuse de l'environnement",* souligne Valérie, une autre coopératrice. *"Cela a du sens de ne pas faire des kilomètres inutiles dans un village dont l'habitat est dispersé sur 20 hameaux isolés avec des routes étroites et sinueuses",* relève cette ancienne altiste de l'Orchestre national de Lyon installée à plein temps dans un hameau voisin depuis qu'elle a pris sa retraite, il y a un an.

### "Une vie de famille"

Comme Valérie, venue avec son petit-fils de 7 ans, de nombreux coopérateurs affluent vers l'épicerie autour de 10H00 une fois par semaine et forment une chaîne pour décharger dans une ambiance chaleureuse le camion vert et blanc aveyronnais contenant 50 % des références du magasin, pour l'essentiel du bio. *"L'épicerie d'avant, c'était un peu un mouiroir alors qu'aujourd'hui la coopérative c'est une sorte de vie de famille, on a plein d'autres projets fantastiques qui se mettent en place en commun",* s'enthousiasme Alexandre, retraité et ex-directeur de l'école.

La coopérative rurale lance actuellement des jardins participatifs, toujours dans l'idée de *"créer un circuit le plus court possible entre la production et la consommation",* explique Cyrille. A l'automne, un atelier de transformation de produits alimentaires devrait également voir le jour. Et en mars 2020 l'ouverture d'une auberge - chambres et restaurant - devrait permettre de créer trois nouveaux emplois et d'élargir le nombre des coopérateurs pour donner un nouveau souffle à cette dynamique locale.

Avec **AFP**



Source : [ID l'Info Durable](#)

## [Bonne nouvelle] Quand une coopérative bio et locale fait revivre un village

**Les petits villages se meurent... Mais ce n'est pas une fatalité ! Depuis quelques années, des initiatives locales tentent de redynamiser les bourgs de la campagne française à travers le retour des petits commerces de proximité. Exemple à Pied de Borne, en Lozère.**



**Ma COOP - La Vie au Vert** implantée depuis 2012 à Pied de Borne, en Lozère, compte 61 coopérateurs pour quelque 180 habitants.

@Ma coop-la vie en vert

Faire revivre un village en mettant en oeuvre des solutions pour consommer bio et local : c'est le pari que s'est fixé la coopérative d'habitants qui dynamise depuis 2012 Pied-de-Borne (Lozère) à travers une épicerie participative, en attendant des jardins partagés et une auberge.

À l'origine du projet : l'envie d'*"appliquer concrètement une sorte de développement local durable à l'échelle d'un village"* en faisant en sorte que *"les gens se réapproprient localement des enjeux forts comme l'alimentation, le fait de consommer local, d'être solidaires les uns des autres, de recréer du lien social"*, explique l'un des coopérateurs, Cyrille Souche, 49 ans, qui a monté Ma Coop - La Vie au Vert avec une dizaine d'autres personnes.

Au début pourtant, la démarche peine à convaincre. *"Personne ne voulait en entendre parler, ni la mairie, ni la banque, ni les fournisseurs qui avaient essayé trois plantages successifs avant nous"*, raconte-t-il. Quelques mois d'obstination plus tard, ils réussissent tout de même à obtenir les fonds nécessaires... et sept ans plus tard, le succès est au rendez-vous.

### Le coeur du village

*"La Vie au Vert"* compte 60 coopérateurs sur quelque 180 habitants. La clientèle est essentiellement composée de néo-ruraux, de retraités, d'habitants de résidences secondaires et de touristes. L'épicerie/boulangerie coopérative fait un chiffre d'affaires de 300 000 euros par an, a créé six emplois au Smic, dispose de 2 000 produits référencés, dont plus de 60% bio tandis que les produits locaux représentent 30% des ventes. La mairie est désormais partie prenante de l'aventure et l'épicerie fournit la cantine de la petite école voisine, passée au bio depuis deux ans.

*"L'épicerie c'est le coeur du village, on y fait la papote, on rigole mais surtout on partage une éthique de vie, une consommation saine et locale, et cette volonté de faire vivre le village, les vallées d'une façon correcte, respectueuse de l'environnement"*, souligne Valérie, une autre coopératrice. *"L'épicerie d'avant, c'était un peu un mouiroir alors qu'aujourd'hui la coopérative c'est une sorte de vie de famille, on a plein d'autres projets fantastiques qui se mettent en place en commun"*, s'enthousiasme Alexandre, retraité et ex-directeur de l'école.

La coopérative rurale lance actuellement des jardins participatifs, toujours dans l'idée de créer un circuit le plus court

possible entre la production et la consommation. A l'automne, un atelier de transformation de produits alimentaires devrait également voir le jour. Et en mars 2020 l'ouverture d'une auberge - chambres et restaurant - devrait permettre de créer trois nouveaux emplois et d'élargir le nombre des coopérateurs pour donner un nouveau souffle à cette dynamique locale.

Béatrice Héraud avec **AFP**

 Source : © 2019 [Novethic](#) - Tous droits réservés

## Brut. Pied-de-Borne : une épicerie coopérative tenue par les habitants

Vidéo postée le 08/07/2019 08:21

Vues : 1.3m le 18/08/19 - Partages : 16.9k - Commentaires : 763

La dernière épicerie de ce village isolé de Lozère avait fermé.

Une soixantaine d'habitants se sont alors unis pour lancer une épicerie coopérative dont ils sont tous copropriétaires. Et chacun donne de son temps pour faire vivre le commerce.

### Une épicerie collaborative en zone hyper rurale

Au coeur des Cévennes, à la limite entre l'Ardèche et de la Lozère, une épicerie collaborative a vu le jour. Produits bios ou locaux

La zone où se trouve la coopérative est très isolée : « *On est à une demi-heure des premiers supermarchés, qui se trouvent aux Vans et sinon, on a à Villefort, un petit bourg avec les produits de première nécessité* » explique Agnès, coopératrice et bénévole.

David est le co-initiateur de l'épicerie. La coopérative propose des produits issus d'une cinquantaine de producteurs locaux, mais aussi des produits biologiques. Livrés le mercredi, ce sont les coopérateurs disponibles qui viennent décharger le camion et assurer la mise en rayon des produits.

Le principe de ce type de coopérative est né à Brooklyn, à la fin des années 70. L'idée, c'est que chaque consommateur est également acteur. Ces « *consomm-acteurs* » donnent trois heures par mois de leur temps pour assurer la gestion de la coopérative.

« *Il y a une rencontre avec les gens, il y a une solidarité et on sait qu'on va se retrouver là, tous les mercredis, parce qu'il y a le stock qui arrive, le jeudi matin, on va faire le marché à Villefort (...)* Donc il y a une espèce d'émulsion, d'alchimie entre nous tous » raconte Nicolas, coopérateur de l'épicerie.

En contrepartie de ce temps donné à la coopérative, les coopérateurs bénéficient d'une remise sur l'ensemble des

produits du magasin. Un nouveau projet a récemment vu le jour juste à côté de la coopérative : un petit jardin à cultiver, dont les coopérateurs pourront s'occuper. Car ce qui unit les coopérateurs, c'est aussi « *certaines préoccupations communes vis-à-vis de la planète, de l'avenir de la Terre* » estime Aline, coopératrice.

Cette coopérative a remplacé une ancienne épicerie classique : « c'était presque un mouiroir parce qu'il y avait très peu de clientèle » décrit Alexandre, coopérateur de l'épicerie. « *Là, c'est une nouvelle vie, c'est un bonheur ! C'est une vie de famille presque* » s'exclame-t-il.

► Source : [Brut](#).

## Coopérons pour un Monde Meilleur - épisode 10 - Ma Coop La Vie au Vert

[Coopérons pour un Monde Meilleur - Épisode 10 - Ma Coop La Vie au Vert](#) from [Bertrand Boissimon - OMC](#) on [Vimeo](#).

Réalisé par : Bertrand Boissimon

Diffusion : juin 2018 / 11h50 + 20h10 / France 3 + chaînes Première de RFO + France Bleu

Série de programmes courts "*Coopérons pour un monde meilleur*" 31X1'

Nous sommes partis à la rencontre de plus de 40 femmes et hommes porteurs des valeurs du mutualisme, en coopérative, en scop, en association, acteurs de l'économie sociale et solidaire. Ils nous font part de leurs valeurs et de leur vision du travail, du partage, de l'échange, l'entraide, la solidarité, la transmission.

Cette série souligne, à travers ces témoignages, la modernité et l'actualité des valeurs du mutualisme.

Les personnages qui porteront cette série seront représentatifs de l'ensemble des régions de métropole et d'outre-mer, des différents secteurs d'activité et de la diversité de la population française.

► Source : [Coopérons pour un monde meilleur](#)

## Ma coop la vie au vert : l'épicerie collaborative

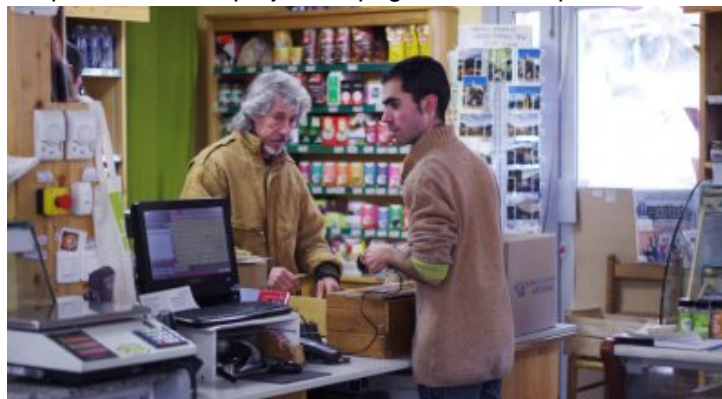
Vidéo ajoutée par le Groupe Crédit Mutuel le 7 juin 2018

**Le but de cette épicerie collaborative : se regrouper pour donner vie au dernier commerce du village de Pied-de-Borde. Les habitants se cotisent et parviennent à collecter suffisamment de fonds. En 2012, Ma Coop la Vie au vert voit le jour.**

Source : [Groupe Crédit Mutuel](#)

# Des gens qui se bougent Ma Coop - La vie au vert : une épicerie coopérative et rurale

De la bonne humeur, des bons produits et des projets en pagaille dans ce petit commerce de Lozère.



Ma Coop - La Vie au Vert est devenue une épicerie coopérative en juin dernier. © DB

- [Société éthique et solidaire](#)

Paru le 30 janvier 2018

Ecrit par Déborah

Ici, on s'appelle par son prénom et on se fait la bise en arrivant. Trois bises, comme le veut la coutume en Lozère. Dans le petit village de Pied-de-Borne (177 habitants), tout le monde se connaît. Et tout le monde connaît le groupe de copains qui, il y a huit ans, a décidé de reprendre le dernier commerce du village. « En l'espace de quelques années, on avait été témoin de trois reprises et trois faillites, raconte Cyrille, l'un des cofondateurs de [Ma Coop - La vie au vert](#). Un jour, on était chez des amis et quelqu'un a lancé : « Pourquoi on ne le reprendrait pas nous, ce commerce ? ». On s'est dit « pourquoi pas » et tout a commencé un peu comme ça, par hasard. »



## Un max de producteurs bio et locaux



La petite bande décide donc de se lancer. Mais pas pour en faire une épicerie comme les autres. Pas spécialement pour faire des bénéfices. Plutôt pour maintenir ce service de proximité. Et pour créer de l'emploi. Huit ans plus tard, le pari semble réussi. Certains des fondateurs sont partis, de nouveaux membres sont arrivés. Quatre personnes travaillent désormais sur place, pour assurer l'ouverture de la Coop tous les jours, toute l'année. Et le modèle économique tient la route. « On a eu du mal à faire tourner la boulangerie les premières années, mais on a désormais deux boulangers qui nous fournissent du pain chaque semaine et le reste est rodé », poursuit Cyrille.



La Coop se fournit au maximum chez des producteurs bio et locaux. « Dans les environs, nous avons quelques chevriers, des producteurs de miel, de marrons, bien sûr, -Pied-de-Borne est à quelques kilomètres à peine de l'Ardèche, département connu pour ses nombreux châtaigniers- et des éleveurs qui nous fournissent en viande, explique David, un autre des cofondateurs. On compte également quelques maraîchers, mais ils sont rares. » Sur ce territoire cerné de gorges, les parcelles sont toutes de petites tailles et cultivées en terrasses. Impossible d'y mécaniser le travail des agriculteurs. Les fortes variations de température d'une saison à l'autre complexifie encore la tâche.



## Dans la coopérative, chacun met la main à la pâte

Chaque semaine, un camion achemine les marchandises, en provenance du Gard, du Vaucluse, ou de l'Hérault, jusqu'à l'épicerie du village de Pied-de-Borne. Ce matin-là, c'est justement jour de livraison. En plus des salariés de la coop, une poignée d'habitants attendent le camion de pied ferme. « Impossible de savoir à quelle heure exactement il va arriver, mais ça ne devrait plus tarder », glisse Alexandre. Ancien directeur de la petite école du village, il fait partie des irréductibles.

Depuis peu, l'épicerie est devenue une coopérative. Les habitants peuvent ainsi être les acteurs du dernier commerce de leur village. Souvenez-vous, on vous avait déjà parlé du modèle de la coopérative alimentaire lorsqu'on vous avait présenté [le documentaire de Tom Boothe, Food Coop](#). A Pied-de-Borne, les consommateurs peuvent donc devenir des coopérateurs. Ils participent financièrement (la contribution est faible) au développement de la Coop et investissent un peu de leur temps dans le commerce. En venant par exemple aider à réceptionner les marchandises le jour de la livraison. Ils ont également leur mot à dire sur l'avenir de l'épicerie, puisque les différents coopérateurs s'organisent en commissions (approvisionnement, communication, financement, etc.) et que les décisions sont prises collectivement. En échange, ils bénéficient de tarifs préférentiels à la caisse.



Ma Coop - La vie au Vert compte déjà 43 coopérateurs. « C'est beaucoup pour un petit village comme le nôtre, souligne David. Nous n'avons adopté le modèle de coopérative qu'en juin dernier. » Et ce n'est pas la seule nouveauté qui attend le petit commerce lozérien. « Nous aimerions développer un service de restauration-traiteur. C'est aussi une façon de valoriser nos invendus, affirme David. Parmi les projets, nous voulons également faire des fruits séchés et des herbes médicinales séchées. En filigrane, notre objectif est de continuer à créer des emplois et du lien social dans le village. »

Ma Coop - La vie au Vert, c'est déjà plus qu'une épicerie. On y vient pour boire un café, lire un magazine, accéder à Internet, prendre des nouvelles, et profiter de la bonne humeur qui règne dans le petit local, avec vue sur les Gorges du Chassezac.



► Source : [Mon quotidien autrement](#)

## Reportage TF1 13H 10/07/17



**Lozère : l'épicerie-coopérative qui fait vivre le village**

**Lozère : l'épicerie-coopérative qui fait vivre le village**

COMMERCE - A Pied-de-Borne en Lozère, le seul commerce du village - une épicerie - allait fermer il y a cinq ans. Mais sous l'impulsion de tout le village, elle a pu résister sous forme d'une coopérative. Au plus grand bonheur de tous.

Ce reportage est issu du journal télévisé de 13h du 10 juillet 2017 présenté par Jean-Pierre Pernaut sur TF1.

<http://www.lci.fr/france/lozere-l-epicerie-cooperative-qui-fait-vivre-le-village-2058105.html>

## Nouveau montage France 3 Auvergne pour France Info

## Reportage France 3 Occitanie

**Lozère : les clients s'unissent pour sauver l'épicerie du village**



**Ma Coop dans le 19/20 de France 3 Languedoc Roussillon. Merci à tous les coopérateurs pour l'aide apportée.**

**La première épicerie coopérative de Lozère existe depuis début mai. A Pied-de-Borne, les habitants ont sauvé leur dernier commerce de proximité.**

A Pied-de-Borne, en Lozère, les habitants du village ont sauvé le dernier commerce. Ils ont mis de l'argent et surtout donné de leur temps chaque semaine pour faire vivre leur épicerie et conserver ce lieu de convivialité.

Ils ont créé [la première coopérative de consommateurs de Lozère](#).



**Les clients de l'épicerie se sont unis pour sauver le commerce de Pied-de-Borne, en Lozère - 7 juin 2017 / © France 3 LR**

Ils sont une trentaine environ à faire tourner l'épicerie. Tous sont à la fois clients, employés et actionnaires de ce commerce. Ils ont choisi de faire tourner ensemble la dernière boutique du village.

[Le reportage d'Ophélie Lepiver et Yannick Letournier :](#)

[Mende : les clients s'unissent pour sauver l'épicerie du village. La première épicerie coopérative de Lozère existe depuis début mai. A pied-de-Borne, les habitants ont sauvé leur dernier commerce de proximité. - France 3 LR - Ophélie Lepiver et Yannick Letournier](#)

Le principe est simple : Les clients s'unissent pour faire vivre un lieu de vente. Ils s'engagent dans la vie du magasin et obtiennent un droit de décision sur son fonctionnement, ainsi qu'une remise sur leurs achats

*" On est des consommateurs qui avons besoin d'avoir localement une sorte de garde-manger. Et c'est le principe même de la coopérative de consommateurs, ce sont des consommateurs qui s'unissent pour définir ce qu'ils veulent manger, quels types de produits, quels types de qualité et à quel prix "*

Les habitants travaillent dans l'épicerie environ 3 heures par mois contre une réduction sur les produits et surtout la garantie de voir perdurer ce dernier commerce de proximité.

L'épicerie est ouverte tous les jours de l'année.

## 2ème Prix de la Fondation Crédit Coopératif

Vidéo ajoutée le 22 nov. 2017

Ma Coop La Vie au Vert, première coopérative de consommateurs en milieu rural. C'est l'idée d'un collectif d'amis et d'habitants de Pied-de-Borne en Lozère. Après la fermeture du dernier commerce du village, ils décident de monter leur épicerie. 5 ans, 200 adhésions, 3 emplois et 100.000 tickets plus tard, la coopérative est devenue un lieu de vie pour toute la vallée, où l'on vient faire ses courses mais aussi discuter, trouver un accès internet, prendre un café. Bientôt la coopérative étendra ses services en assurant la livraison dans les villages cévenols dépourvus de commerce.

Source : [Fondation du Crédit Coopératif](#)

## Reportage TF1 diffusé en Juin 2017 dans le 13H Jean-Pierre Pernaut

### Articles du Midi Libre



#### Ils voient désormais la Vie en Vert

Publié le 8 Avril 2018

A la une du Midi Libre du dimanche 8 avril, un article complet sur MA COOP.

Loin de la société de consommation, l'épicerie de Pied-de-Borne est une coopérative unique en Lozère. Il y a ceux qui rêvent d'un autre monde, et puis il y a ceux qui le modèlent selon leurs envies. Et c'est finalement au coeur des Cévennes, à Pied-de-Borne, dans ce village niché dans la montagne, aux confluents de la Lozère, de l'Ardèche et du Gard, que ces « citoyens du monde », comme ils se décrivent, ont créé la première coopérative de consommateurs en Lozère ! Alors, oui, il leur arrive le matin, en buvant un bon café dans l'épicerie Ma coop, La vie au vert, de « refaire le monde », selon Cyrille Souche, mais les habitants ont déjà bien entamé le leur, façonné à leur image : ouvert sur le monde, solidaire et accueillant. Et c'est donc Cyrille Souche, 48 ans, qui a semé une graine féconde, à son arrivée à Pied-de-Borne, en 2007...

# Ils voient désormais la vie en vert

Commerce. Loin de la société de consommation, l'épicerie de Pied-de-Borne est une coopérative unique en Lozère.

Il y a ceux qui rêvent d'un autre monde, et puis il y a ceux qui le modèlent selon leurs envies. Et c'est finalement au cœur des Cévennes, à Pied-de-Borne, dans ce village niché dans la montagne, aux confins de la Lozère, de l'Ardèche et du Gard, que ces « citoyens du monde », comme ils se décrivent, ont créé la première coopérative de consommateurs en Lozère ! Alors, oui, il leur arrive le matin, en buvant un bon café dans l'épicerie Ma coop. La vie au vert, de « refaire le monde », selon Cyril Souche, mais les habitants ont déjà bien entamé le leur, façonné à leur image : ouvert sur le monde, solidaire et accueillant.



Les clients viennent faire leurs emplettes, et trouvent toujours ce petit supplément d'âme.

Il est d'ailleurs intéressant de constater que Cyril Souche, 48 ans, qui a semé une graine féconde, à son arrivée à Pied-de-Borne en 2007. « J'ai bossé pendant 20 ans dans le développement durable. Je travaillais avec des collectivités territoriales, et j'étais très investi dans ce que j'étais en train de faire. Mais j'étais trop dans la paperasse, et pas assez sur le terrain. J'ai voulu me rapprocher d'une vie simple, spontanée, avec des rapports humains. Je voulais vivre là où il n'y avait pas de rond-point, pas de feux tricolores », se souvient celui qui a habité à Avignon, Nice, Paris.

### Un chiffre d'affaires en progression

Pendant les huit premiers mois de l'année 2017, le chiffre d'affaires de l'épicerie Ma coop a progressé de 10,5% par rapport à la même période de l'année précédente. Ce chiffre d'affaires est le résultat de la vente de produits locaux, bio, et de produits importés. Le chiffre d'affaires de l'épicerie Ma coop est de 230 000 euros par an. Le chiffre d'affaires de l'épicerie Ma coop est de 230 000 euros par an. Le chiffre d'affaires de l'épicerie Ma coop est de 230 000 euros par an.

« Les clients viennent faire leurs emplettes, et trouvent toujours ce petit supplément d'âme. » Cyril Souche. Il y a ceux qui rêvent d'un autre monde, et puis il y a ceux qui le modèlent selon leurs envies. Et c'est finalement au cœur des Cévennes, à Pied-de-Borne, dans ce village niché dans la montagne, aux confins de la Lozère, de l'Ardèche et du Gard, que ces « citoyens du monde », comme ils se décrivent, ont créé la première coopérative de consommateurs en Lozère ! Alors, oui, il leur arrive le matin, en buvant un bon café dans l'épicerie Ma coop. La vie au vert, de « refaire le monde », selon Cyril Souche, mais les habitants ont déjà bien entamé le leur, façonné à leur image : ouvert sur le monde, solidaire et accueillant.

### Passerelle entre l'épicerie et la cantine scolaire, pour assurer des repas bio

Christian Mierzejewski n'a pas été le premier à décider de faire son pain. C'est un projet qui a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. Le projet a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. Le projet a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011.

« On a décidé de faire son pain. C'est un projet qui a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. Le projet a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. Le projet a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. »

### AMMAMM VINCENT

« On a décidé de faire son pain. C'est un projet qui a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. Le projet a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. Le projet a été lancé par le maire de Pied-de-Borne, Jean-Louis Besson, en 2011. »



Le marchand Cyril Souche au sein de Pied-de-Borne.

## Ils voient désormais la Vie en Vert

# Article MIDI LIBRE 8 Avril

« Les clients viennent faire leurs emplettes, et trouvent toujours ce petit supplément d'âme. » A.-M.V.

## Ils voient désormais la vie en vert

Commerce. Loin de la société de consommation, l'épicerie de Pied-de-Borne est une coopérative unique en Lozère.

Il y a ceux qui rêvent d'un autre monde, et puis il y a ceux qui le modèlent selon leurs envies. Et c'est finalement au cœur des Cévennes, à Pied-de-Borne, dans ce village niché dans la montagne, aux confluent de la Lozère, de l'Ardèche et du Gard, que ces « citoyens du monde », comme ils se décrivent, ont créé la première coopérative de consommateurs en Lozère ! Alors, oui, il leur arrive le matin, en buvant un bon café dans l'épicerie Ma COOP - La Vie au Vert de « refaire le monde », selon Cyril Souche, mais les habitants ont déjà bien entamé le leur, façonné à leur image : ouvert sur le monde, solidaire et accueillant.

Et c'est donc Cyril Souche, 48 ans, qui a semé une graine féconde, à son arrivée à Pied-de-Borne, en 2007. « J'ai bossé pendant 20 ans dans le développement durable. Je travaillais avec des collectivités territoriales, et je gagnais bien ma vie, je pouvais gagner en une journée ce que je n'arrive pas à toucher en un mois. Mais j'étais trop dans la paperasse, et pas assez sur le terrain. J'ai voulu me rapprocher d'une vie simple, spontanée, avec des rapports humains. Je voulais vivre là où il n'y avait pas de rond-point, pas de feux tricolores », se souvient celui qui a habité à Avignon, Nice, Paris.

## Épicerie ouverte « 363 jours sur 365 » !

Le citoyen devient alors un Cévenol rural en achetant une vieille bâtisse à Pied-de-Borne, et découvre une épicerie moribonde sur la place du village. « En dix ans, elle avait fermé trois fois. Les propriétaires s'épuisaient, pour un chiffre d'affaires pas assez suffisant pour les faire vivre », explique Cyril Souche. Et à chaque fermeture, c'est un peu le cœur du village qui battait moins vite. « J'ai travaillé 15 ans à l'agence postale de Pied-de-Borne, confie Christiane, une cliente

fidèle. *Et bien, dès que l'épicerie fermait, on voyait qu'il y avait moins de passage...* » Avec un grain « d'utopie en tête et non de folie », voilà que Cyrille Souche, David Naulin et une dizaine d'amis montent leur projet autour de trois axes : « *Que l'épicerie soit ouverte toute l'année, créer de l'emploi local et soutenir les producteurs locaux* ». L'épicerie, sous forme d'association, n'a donc pas de but lucratif et ouvre ses portes en juin 2012. « *Personne n'y croyait au début, se souvient Cyrille Souche, ni les banques, ni les fournisseurs.* » Ni même le maire (lire ci-dessous).

### Un chiffre d'affaires en progression

Pourtant, les habitants se sont appropriés le projet, sont venus faire leurs emplettes, et continuent encore aujourd'hui à s'approvisionner parmi un choix composé de 2 500 références ; la priorité étant donnée à des produits locaux, souvent biologiques, contribuant ainsi au maintien d'une agriculture locale, respectueuse de l'environnement. C'est le cas, par exemple, de Gilles Vincent, maraîcher. Il vend la moitié de sa production à Ma COOP - La Vie au Vert : haricots, salades, petits fruits, châtaignes... L'autre moitié à des restaurateurs. « *Et je fais toutes mes courses à l'épicerie, précise l'agriculteur. C'est une démarche éthique.* » Car, l'épicerie a changé de statut. L'association existe toujours, compte 250 adhérents et anime souvent des ateliers de sensibilisation avec les bénévoles. Mais quant au fonctionnement, l'épicerie est désormais une coopérative de consommateurs depuis février 2017, avec 50 personnes qui détiennent 523 parts sociales. « *En plus de donner de l'argent, les coopérateurs donnent trois heures de leur temps par mois à l'épicerie pour préparer les commandes, les livraisons, les approvisionnements...* », explique Cyrille Souche. Et ça marche ! « *Même si les trois premières années ont été difficiles* ». Mais personne n'a perdu espoir. Jean-Michel, Pascale, Frank, et tous les autres coopérateurs s'impliquent pour que ce lieu de convivialité perdure. D'ailleurs, quand on pousse la porte de Ma COOP - La Vie au Vert, on se claque la bise et on parle en souriant. Même le trésorier peut voir la vie en rose, ou en vert, c'est selon. « *En 2012, notre chiffre d'affaires était de 95 000 Euros, l'an dernier il s'élevait à 275 000 Euros. Et sur les premiers mois de 2018, on note une augmentation de 30 % car notre salarié Alexandre Bel livre à domicile, gratuitement, toute l'année, et plus seulement d'avril à septembre* », note Cyrille Souche.

Un modèle qui fonctionne donc et donne des ailes à Cyrille Souche et David Naulin comme l'envie d'aménager des ateliers, à l'étage inférieur, à côté de celui du boulanger qui vient deux fois par semaine en haute saison, et une fois par semaine le reste de l'année. Séchage de plantes aromatiques, fruits et légumes, mais aussi conditionnement et cuisine participative pourraient alors créer « *un emploi ou deux à terme* ». Et c'est parce que ce modèle économique est innovant en milieu rural, plaçant l'humain au centre de tout que la chambre de commerce et d'industrie de Lozère et Midi Libre ont décerné dernièrement à Ma COOP - La Vie au Vert le prix dans la catégorie Commerce, lors de la soirée des Septuors. « *Une reconnaissance* », d'après Cyrille Souche. Cette bande, considérée comme des « *ovnis au début* », a rêvé réalité. Elle a surtout créé un autre monde, avec brio.

### [ANNE-MARIE VINCENT](#)

Contacts au 04 30 0910 14.  
Ouverture : du lundi au dimanche  
de 8 h 30 à 12 h 30. Et du mardi  
au samedi de 8 h 30 à 12 h 30,  
et de 16 h à 18 h 30.

Christian Masméjean n'a pas été le premier supporteur de l'épicerie Ma COOP - La Vie au Vert. Concept novateur oblige... Mais depuis, monsieur le maire a rattrapé son retard. *« C'est un lieu de vie. Avec notre agence postale et le café-restaurant, cela crée du passage »*, se félicite l'élu de Pied-de-Borne, commune de 216 âmes, comptant 23 hameaux. En plus de faire ses courses à l'épicerie coopérative, Christian Masméjean a décidé de faire son possible pour soutenir ce petit commerce de proximité. *« Au conseil municipal, à la dernière rentrée de septembre, j'ai demandé à ce qu'on achète les fruits et légumes bio à l'épicerie pour la cantine scolaire. Même si c'est un surcoût, on n'a pas voulu le répercuter sur le prix demandé aux parents »*, assure le maire. Au total, 27 élèves sont scolarisés dans cette école, et 23 déjeunent à la cantine. *« On essaye d'être présent financièrement aux côtés de l'épicerie pour des projets, comme la création de leurs ateliers, entre 5 000 et 10 000 Euros. Pour changer le système d'alarme, ou acheter le four électrique, on était là aussi pour les aider. »*

Par ailleurs, voulant s'impliquer encore plus dans le fonctionnement de l'épicerie, la mairie va acheter une part sociale dans la coopérative.



### Lozère : quand les clients s'investissent dans leur épicerie



### Ma COOP - La Vie au Vert vue par les médias et partenaires

**Ma COOP - La Vie au Vert devient la première coopérative de consommateurs en Lozère. La boutique est installée dans le village de Pied-de-Borne.**

De loin, l'épicerie Macoop ressemble à toutes les autres. Les clients entrent, piochent dans les rayons et ressortent, le sourire en plus. Mais à y regarder de près, il y a dans cette boutique un petit quelque chose en plus. "C'est un endroit où on se sent bien, où on traîne. Cela n'a rien à voir avec un magasin traditionnel", glisse la joyeuse Carmen, 56 ans. C'est vrai que l'endroit est original.

Ici, 80 % des produits vendus sont bio et/ou produits localement. Une quarantaine de producteurs du coin fournissent les étals, des légumes aux bières en passant par les fromages. Un espace a été aménagé pour boire un café en regardant la rivière. Des livres sont à disposition, le Wi-Fi est offert. "On voulait rendre le client acteur du lieu, explique Cyrille Souche, cofondateur de Macoop - la vie au vert. *Au départ, nous avons demandé aux habitants leur avis, leurs attentes*", se souvient-il. Résultat : le manque d'un magasin de proximité est réel. Mieux, pour soutenir le projet, beaucoup sont prêts à prêter de l'argent.

### Assemblée ce samedi

Le magasin ouvre en juin 2012 et se remplit aussitôt. L'été attire le monde mais l'hiver, les défis sont nombreux. Il faut se diversifier. Un atelier de boulangerie est ouvert, puis fermé car trop coûteux. Un camion de livraison est acheté, un marché est créé à Elze. Depuis 2016, l'association commerciale Macoop est bénéficiaire et emploie trois personnes. Mais ses fondateurs veulent aller plus loin. Macoop est devenue, fin mars, une société coopérative. Plus exactement, une coopérative de consommateurs. La première de Lozère.

"C'est simple, assure Cyrille Souche. Les clients s'unissent pour faire vivre un lieu de vente. Ils s'engagent dans la vie du magasin et obtiennent un droit de décision sur son fonctionnement, ainsi qu'une remise sur leurs achats." Qui est intéressé s'inscrit, achète dix parts de 10 Euros et s'engage à participer de façon bénévole à la vie de l'épicerie. Pour les autres, le magasin reste ouvert, bien sûr. "Ce système existait beaucoup avant que la grande distribution ne le fasse disparaître", explique David Naulin. Aujourd'hui, le modèle renaît en France, dans les villes surtout, sous forme de supermarchés coopératifs. Le pari est aujourd'hui lancé de faire vivre le projet à Pied-de-Borne, 200 habitants environ.

Une assemblée extraordinaire est organisée ce samedi 20 mai, à 16 h 30, à la salle polyvalente. Le film Food Coop sera ensuite diffusé.

L'épicerie est ouverte tous les jours de l'année. Informations au 04 30 09 10 14.

Source : [MIDI LIBRE](#)

Septuors - 15 mars 2018



**Septuors : Ma COOP - La Vie au Vert lauréat catégorie Commerce.**

Félicitations à tous les nominés et lauréats des Septuors de l'économie en Lozère. Trophée remis par Laurent Pauties à Cyril Souche de Ma Coop, la vie au vert" Bravo ! @MidiLibrelozere @CCI\_Lozere @Occitanie

**Une première foire de printemps réussie dans la vallée**



Une trentaine d'exposants étaient présents, dimanche 12 mai, à la première édition de la foire de printemps, organisée par l'association Ma coop - la vie au vert et le foyer rural de la Borne. Près de 500 visiteurs, habitants de la vallée et touristes de passage, ont pu apprécier la grande diversité des animations proposées : artisans et producteurs locaux, vide-greniers et pour les enfants, jeux en bois, atelier jardinage, balade en poney ou tour de calèche et pêche de vraies truites. Plus d'une centaine de personnes ont choisi de déjeuner sur place avec le plateau terroir 100 % local, réalisé en partenariat avec le restaurant du Chassezac. Une très belle journée, ensoleillée, conviviale et riche en échanges et rencontres. La tombola et le concours de compositions florales ont tour à tour récompensé la chance et le talent. L'inauguration de la mosaïque Ma coop, réalisée par un groupe d'habitantes du village, traduit bien le projet des deux associations organisatrices : favoriser la participation des habitants pour mieux vivre ensemble. Une réussite donc, c'est en tout cas l'avis unanime des participants interrogés, organisateurs bénévoles et salariés, exposants et visiteurs, artisans, producteurs et commerçants. Un évènement à reconduire donc, dans six mois, avec pourquoi pas une première foire d'automne, à Pied-de-Borne...

# Panorama Coop FR

Ma COOP - La Vie au Vert est dans le Panorama Coop FR 2018



[www.entreprises.coop](http://www.entreprises.coop)