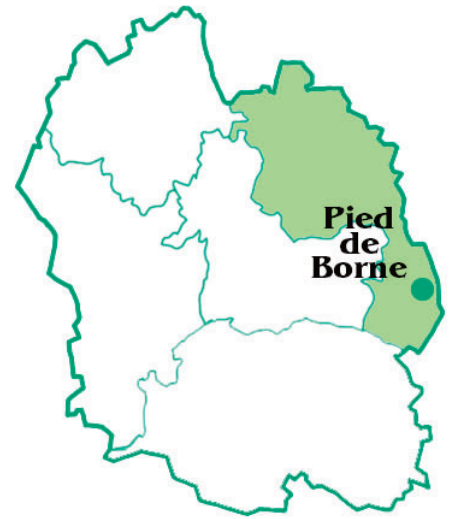




Valérie, David et Cyrille au sein du magasin coopératif en février avant l'arrivée du Coronavirus



« Rendre l'épicerie à ses habitants pour qu'elle soit au service de tous »

Cyrille Souche

Passer sa vie au vert...

#coopérerensemble #avoirdesprojets

Plusieurs projets coopératifs se sont mis en place à Pied-de-Borne, en bas il y a le jardin participatif, en haut l'épicerie "Ma coop, la vie au vert". Le seul lieu ouvert dans le village en ce moment.

C'est un lieu pas comme les autres que nous avons découvert au mois de février quand il était encore possible de poser sur une photo côte à côte! Cet endroit est coopératif: « fin 2011, l'épicerie allait fermer et nous avons évoqué entre amis la possibilité de reprendre ce magasin mais en créant une association à but non lucratif » raconte Cyrille Souche. L'objectif de cette association est d'informer, sensibiliser et mobiliser les habitants de la commune et d'inciter chacun à jouer le jeu de la coopération locale pour une alimentation durable: bio, équitable, locale, responsable et solidaire. « L'idée c'était de rendre cette épicerie à ses habitants en la mettant au service de tous ceux qui vivent ici. Chaque coopérateur devient copropriétaire en participant au capital sachant que c'est symbolique, c'est plus le fait de s'engager à nos côtés qui compte. D'ailleurs ils s'engagent à donner 3h de leur temps par mois en aidant par exemple à ranger les produits, à faire des livraisons, en participant à la communication, tout ce qui peut être utile à la vie de la coopérative. En contrepartie, la personne bénéficie de remises sur l'ensemble des produits présents en magasin ».

L'objectif était aussi de fournir les habitants en produits locaux de qualité: « nous avons une cinquantaine de producteurs locaux avec qui on travaille, des maraîchers, des producteurs de viandes, de fromages, de farines, de miels, de bières, de châtaignes sur les trois départements de la Lozère, de l'Ardèche, avec qui nous sommes limitrophes, mais aussi du Gard ».

Aujourd'hui, l'association compte 250 adhé-

rents et une soixantaine de coopérateurs, cinq emplois ont pu être créés et ce commerce de proximité prend tout son sens d'autant plus depuis quelque temps: « Nous sommes le seul lieu qui accueille encore du public actuellement » confie Cyrille.

Évidemment au début de la crise comme dans tous les magasins, la coop a vu disparaître les pâtes, le riz, le papier toilette: « mais aussi la farine, le rayon est encore vide, on trouve des farines industrielles mais plus de farines de producteurs. Beaucoup de personnes cherchent aussi des produits frais et des fruits et légumes. Il y a les habitués mais aussi les personnes revenues dans les maisons secondaires ou même certains venus vivre ce moment dans des gîtes au vert et on les comprend ».

PLEIN DE PROJETS...

Ainsi les salariés ont dû s'adapter, ils prennent toutes les précautions et préparent dans la bonne humeur les commandes: « Nous livrons deux fois par semaine, dans des distances qui doivent rester raisonnables. On a aussi des personnes qui nous appellent pour savoir si elles ont le droit de venir chez nous parce qu'elles trouvent des produits qu'il n'y a pas dans un supermarché classique ».

Cyrille regrette de n'avoir pas pu encore concrétiser un projet de la coop: « dans les locaux situés en dessous de la coopérative, nous avons actuellement le boulanger (lire ci-contre) mais nous souhaitons aussi ouvrir un atelier de transformation qui permettrait de valoriser les produits et proposer des plats cuisinés. Dans cet atelier, on pourrait par exemple faire des compotes de pommes,

des sorbets... Nous avons d'ailleurs embauché deux passionnés de cuisine pour ça et on espère que ce projet finira par se réaliser ». En attendant c'est encore un autre projet qui semble être sur le bon chemin: « Nous sommes en train d'accompagner un couple qui avait le regret de ne pas avoir un lieu pour se restaurer. L'idée a donc été d'ouvrir une auberge coopérative elle aussi. Les travaux sont en cours au sein d'un bâtiment situé en face l'épicerie et chacun participe aux travaux ». L'épidémie a certes ralenti le rythme mais Christophe, qui est à l'origine du projet, poursuit les travaux: « Au niveau financier, ça avance bien puisque nous avons eu un apport d'un collaborateur qui a permis de débloquer le prêt de l'Airdie; une fois que ce mauvais moment sera passé on mettra les bouchées doubles pour pouvoir fêter la fin du confinement et l'ouverture de cette auberge ».

De nombreuses personnes se sont intéressées au fonctionnement de cette épicerie pas comme les autres et Cyrille avoue: « effectivement c'est un état d'esprit et il faut toujours de nouvelles énergies qui viennent nous rejoindre pour continuer cette belle aventure. Nous ne voulons pas simplement être une épicerie mais un lieu d'échanges et de vie. Vivre ensemble en milieu rural, c'est essentiel, on n'impose rien à personne mais c'est important de faire cohabiter les locaux et ceux qui ont fait le choix de venir vivre ici ». Cyrille et les autres ont donc envie de voir la vie en rose et ce n'est pas incompatible avec le fait de passer sa vie au vert!

Céline Rambeau

En rayon...

Du pain qui dure...

Jean-Marie Perrier a trouvé grâce à la coop un local pour fabriquer son pain une fois par semaine hors saison et trois à quatre fois en été pour faire des marchés de producteurs: « Je vends aussi du pain à la coop et pour ça je n'ai qu'à monter quelques escaliers ». Ce boulanger a fait le choix de travailler au levain: « c'est tout un travail d'arriver à compter le levain, je travaille avec des ferments naturels et avec des farines cultivées en Ardèche et en Lozère avec le moulin de la Borie. Pour moi c'est essentiel de travailler avec des farines sans additifs, sans correcteur technique, que du blé ». La fermentation étant plus longue, les pains qu'il produit sont en général un peu plus denses que des pains à la levure: « ils se conservent aussi plus longtemps, en moyenne une semaine ». De quoi faire en ce moment le bonheur des consommateurs qui recherchent effectivement des produits qui se conservent bien: « Nous avons par exemple eu des demandes pour des gros pains de deux kilos » confirme Cyrille.

Un parcours atypique

Jean-Marie est aussi agriculteur et aime surtout vivre à l'extérieur mais avant tout ça, il était ingénieur en micro-électronique dans le sud de la France: « Je suis devenu boulanger par hasard. Dans le village où j'habite, on est 70 habitants à l'année et un des voisins tient une auberge. Un jour il a vu que je faisais un peu de pain; il m'a dit "tient tu pourrais pas m'en faire un peu aussi". De bouche-à-oreille plusieurs personnes m'ont demandé et une amie qui fait un marché de producteurs m'a dit qu'ils n'avaient pas de boulanger. C'est essentiel sur un marché. Je lui ai dit "allez on va essayer" et je me suis retrouvé avec mes petits fours chez moi à faire plusieurs kilos de pain. Ça m'a obligé à m'adapter et j'ai trouvé que c'était un apprentissage intense mais profond qui m'a permis d'acquérir une sensibilité et faire un pain régulier ».

Un lieu qui attire les médias

De nombreuses personnes et des médias se sont intéressés au fonctionnement de cette épicerie pas comme les autres et Cyrille avoue: « tout ça sans communiquer. Nous avons eu TF1, Brut mais aussi France 3 qui sont venus parce que nous sommes une des rares entreprises coopératives à avoir été créée en zone rurale et à avoir créé autant d'emplois ».



Jean-Marie Perrier, le boulanger



En février, il y avait encore de la farine!



Aline, une chargée de mission qui a toujours le sourire



Fabrication d'une séparation à la caisse

