

Un supermarché dont les clients sont propriétaires et travailleurs

CONSOMMATION Bees Coop privilégie le circuit court et les prix accessibles

► Pour que l'alimentation bio soit accessible au plus grand nombre, les fondateurs de ce magasin ont opté pour le concept de supermarché coopératif et participatif.

► Un concept « made in USA » qui gagne l'Europe.

Cela ressemble à un grand garage. Sur la droite, en entrant, il y a les caisses : trois ordinateurs posés sur des tables de fortune. Et face à nous, deux à trois rangées de fruits et légumes et aliments en vrac (pâtes, riz, lentilles...) et une série d'autres produits posés sur des étagères : le nécessaire pour l'alimentation, l'hygiène corporelle et l'entretien de la maison.

De 300 à 350 produits composent ce labo-market situé au numéro 21 de la rue Van Hove, à Schaerbeek, en Région bruxelloise. C'est une version test du futur supermarché coopératif qui prendra place juste à côté, au numéro 19. Version XXL du labo-market, puisque le supermarché s'étalera sur 500 m².

Le nom de ce projet ? Bees Coop, l'acronyme de Coopérative bruxelloise écologique économique et sociale. Le projet est né dans la tête de huit jeunes bruxellois d'adoption soucieux d'avoir accès à une alimentation saine. C'était en 2014. Ils estimaient que les possibilités manquaient, alors ils ont commencé par un groupement d'achats puis ont eu l'idée un peu folle de lancer leur propre supermarché. Le but étant de réunir en un seul endroit tous les biens - de qualité - nécessaires au quotidien. Bees Coop promeut le circuit court et travaille donc majoritairement avec des producteurs locaux et/ou biologiques. Des pictogrammes sur les étiquettes permettent d'en savoir plus sur les produits (lieu et mode de production, degré d'équité).

25 euros la part

Pour que cette alimentation soit accessible au plus grand nombre, les fondateurs ont opté pour le concept de supermarché coopératif et participatif. La particularité est que les clients sont membres - et propriétaires - de la coopérative. Pour être membre, il faut acheter des parts : chacune vaut 25 euros, mais il est demandé (sauf difficultés financières) d'en prendre quatre minimum. Il n'y a pas de retour sur investissement mais les membres récupèrent leur argent lorsqu'ils quittent le projet. « On essaye de construire le projet sur



Une des conditions pour faire partie de l'aventure et pour pouvoir faire ses courses dans le magasin : donner trois heures de son temps toutes les quatre semaines pour aider à faire tourner le supermarché. © BRUNO DALIMONTE

nos propres fonds pour emprunter le moins possible aux banques », note Delphine Braive, responsable bénévole de la cellule communication.

Autre condition pour faire partie de l'aventure et pour pouvoir faire ses courses dans le magasin : donner trois heures de son temps toutes les quatre semaines pour aider à faire tourner le supermarché. En recourant à des travailleurs bénévoles, les fondateurs peuvent réduire les charges et donc le prix des marchandises. Une seule marge est appliquée à l'ensemble des produits : elle se situe entre 18 et 20 %.

Ces principes sont déjà appliqués dans le labo-market. Les clients qu'on croise ce lundi après-midi sont donc tous propriétaires des lieux. Tout comme les gens qui se trouvent derrière les caisses ou en train d'organiser les rayons. Et demain, les uns auront pris la place des autres. Le projet est soutenu par plus de 1.000 coopérateurs (et 7.500 fans sur Facebook).

Ce lundi après-midi, autour des fruits et légumes, des jeunes femmes sont

réunies. Elles participent à un atelier de sensibilisation sur le thème de l'alimentation de qualité. Les fondateurs espèrent toucher un public le plus diversifié possible. Dans ce but, ils travaillent avec des associations du quartier et organiseront des ateliers de cuisine. Ils prévoient aussi de traduire les flyers et autres outils de communication en turc, par exemple, vu que la communauté turque est très présente dans ce quartier.

Pas que des bobos

Si les trentenaires « bobos » sont majoritaires dans les rayons du labo-market cet après-midi, on croise aussi quelques personnes plus âgées dont Marianne, retraitée : « J'achetais déjà mes légumes dans un Gasap (groupe d'achats solidaires de l'agriculture paysanne, NDLR) rue des Coteaux, raconte-t-elle. C'est là que Bees Coop a commencé : tout petit. J'ai trouvé le concept intéressant et j'ai voulu participer. J'aime avoir des produits de qualité, de proximité et à des prix abordables. Et le fait de donner de

son temps, c'est sympa. »

Amélie, la trentaine, est derrière la caisse cet après-midi. C'est une de ses colocataires qui a découvert le projet et qui l'a entraînée dans la danse. « Dans ma colocation, on a déjà une certaine conscience. On est inscrit dans un Gasap par exemple. Mais le but de Bees Coop est de s'ouvrir aussi à des gens qui n'ont pas encore songé à tout cela. Je remarque qu'au niveau de l'âge, le projet brasse déjà beaucoup », note-t-elle.

Amélie fait sa deuxième permanence. « C'est l'occasion de rencontrer de nouvelles personnes. Je suis revenue avec plaisir », sourit-elle. C'est aussi un des buts du projet : créer de la cohésion entre les membres. L'ouverture du supermarché est prévue pour l'été 2017. Le projet dispose d'un capital de 200.000 euros, mais Bees Coop est toujours à la recherche de fonds et de coopérateurs pour pouvoir poursuivre les travaux. ■

VIOLAINE JADOUL

<http://bees-coop.be/>

CLIENTÈLE

Il faut être membre pour y faire ses courses

Pour pouvoir acheter des produits chez Bees Coop, il faut être membre de la coopérative et travailler trois heures par mois dans le magasin. On devient alors « mangeur-travailleur ». Un mangeur-travailleur peut avoir « à sa charge » deux personnes de son foyer en plus de lui-même. Celles-ci sont qualifiées de « mangeuses ». Elles peuvent venir faire les courses au magasin mais ne peuvent pas travailler à la place du mangeur-travailleur auquel elles sont liées. Les personnes de moins de 18 ans ne sont pas comptabilisées comme mangeuses ; elles peuvent venir faire les courses avec la carte de leurs parents. Il est également possible d'acheter des parts C (250 euros la part pour un maximum de 5.000). Elles permettent d'être coopérateur sans devoir travailler (et sans pouvoir faire ses courses là du coup). Grâce au Tax Shelter, une partie est récupérée sous forme de réduction d'impôt. Des séances d'information sont organisées chaque semaine. C'est aux Etats-Unis qu'est né le premier supermarché coopératif. Park Slope a été fondé en 1973 à Brooklyn (New York). Aujourd'hui, il rassemble 17.000 membres. En Europe, ces dernières années, des projets similaires ont été lancés. La France est très dynamique. Ainsi, La Louve vient d'ouvrir à Paris. « Ce sont un peu nos grands frères », note Delphine Braive. Des supermarchés coopératifs sont nés également à Bordeaux, Montpellier, Nantes ou encore Toulouse. Et en Belgique, le concept prend racine aussi. A Charleroi, une version test existe déjà depuis le mois d'octobre.

V. JA.

RÉCOMPENSE

Prix Financité

L'année a bien commencé pour Bees Coop puisque le projet a remporté le prix Financité 2016 parmi 33 projets. D'une valeur de 2.500 euros, ce prix a pour vocation de soutenir la finance solidaire. C'est le grand public qui élit le projet de son choix. C'était la troisième édition de ce prix. Les précédents lauréats étaient De Landgenoten (2015) et Agricover (2014).