La BEES coop Outre-Atlantique

A la découverte de coopératives alimentaires à Brooklyn et Montréal

Fin novembre 2014, mandatés par la BEES coop, nous sommes partis à la découverte de coopératives alimentaires de New York et Montréal.
Immergés à Brooklyn, nous avons sillonné la ville pour y découvrir plusieurs coopératives : Park Slope Food Coop, Bushwick Food Coop, Greene Hill Food Coop et Lefferts Community Food Coop. A chaque quartier, sa coopérative. A chaque coopérative, son mode de fonctionnement. Durant 10 jours, nous y avons fait nos courses, participé à des drink d'info, pris part aux Assemblées Générales. Nous avons également mis en rayon, découpé des fromages, joué à tetris dans le stock,...
Ensuite direction le Canada, Montréal. Autres réalités, autres modes de fonctionnement, nous y avons découvert la coop La Maison Verte et Le Frigo Vert, deux modèles de coopérative qui nous ont marqués par la convivialité et la chaleur qui s'en dégage.

Ces immersions nous ont permis de découvrir le fonctionnement interne de ces coop avec leurs forces, leurs faiblesses, dans toute leur subtilité. De quoi nourrir les questionnements que soulève le développement du projet BEES coop à Bruxelles.

A travers notre regard et notre plume, ce guide vous présente ces coopératives, leur modèle d'organisation, leurs enjeux quotidiens et des pistes de rélfexion pour la BEES.

Dans un souci de clareté, nous les avons abordés via différentes thématiques: le choix des produits, l'organisation du travail, la communauté et ses membres, la mixité sociale et la gouvernance.

On vous souhaite une agréable lecture pleine de découvertes.

Louise, Quentin et Martin

Park Slope Food Coop
1973
Modèle fermé
16 000 membres (2h45 toutes les 4 semaines)
www.foodcoop.com

Greene Hill Food Coop
2011
Modèle fermé (2h toutes les 4 semaines)
1200 membres
www.greenehillfood.coop

Bushwick Food Coop
2009
Modèle ouvert
200 coopérateurs (4h toutes les 4 semaines)
www.bushwickfoodcoop.org

Lefferts Food Coop
2009
Modèle fermé
115 membres (2h45 toutes les 4 semaines)
www.leffertsfoodcoop.org

Coop Le Frigo Vert
1996
Modèle ouvert
www.lefrigovert.com

Coop La Maison Verte
1999
Modèle ouvert
10 000 membres (pas de travail des membres)
www.cooplamaisonverte.com

Le choix des produits

La PSFC privilégie le bio mais n'exclut pas le conventionnel.

La **Park Slope Food Coop** a choisi d'offrir à ses membres une large gamme de produits, du Philadelphia au petit fromage bio local. Ce choix est justifié de plusieurs manières. Tout d'abord par la volonté de constituer un "one stop shopping" : magasin où il est possible de réaliser la majorité de ses achats. Lorsqu'il est impossible d'obtenir du bio pour un type de produit ou lorsque le bio coûte significativement plus cher, la PSFC choisit de mettre aussi en rayon l'option non-bio et laisse le choix au coopérateur. Ceci permet aux plus petits portefeuilles d'arbitrer entre la qualité et le prix. Il existe aussi une série de produits considérés par les New-Yorkais comme des indispensables inconditionnels, comme les Cherrios ou le Philadelphia. La coopérative a donc choisi de mettre en vente ce type de produit aussi, toujours dans cet esprit de "One stop shopping". La plupart des autres coopératives, de taille plus réduite, essayent elles aussi de tendre vers ce principe. D'ailleurs, une des raisons invoquées dans les difficultés financières de la Greene Hill tient à l'incomplétude de l'offre au niveau des produits basiques. Partout, l'accent est mis sur la transparence dans le choix des produits, même si les politiques des différentes coop se distinguent au niveau des boycotts. La PSFC banit peu de produits, à part Coca Cola.

park slope FOOD COOP

A Brooklyn dans les années 70, un groupe d' "hippies fauchés" fait naitre la **Park Sloop Food Coop.** Afin d'accéder à une nourriture de bonne qualité moins cher, ils choisissent le travail coopératif pour réduire les coûts. Petit à petit, la coopérative attire un public de plus en plus large et qui aujourd'hui ne peut plus s'étendre au-delà des 16 000 membres actuels. La Park Sloop Food est un modèle fermé, c'est-à-dire que l'achat est réservé aux membres de la coopérative uniquement.

Le débat existe sur certains autres produits (venus d'Israël par exemple). Le choix reste large, pour éviter d'exclure certaines catégories de consommateurs et de préserver la diversité des cultures alimentaires. Cependant, dans une recherche constante d'équilibre entre le prix, la santé, l'environnement et le politico-social, la PSFC reste intransigeante sur certains critères. Globalement, cette politique basée en grande partie sur le bon sens prévaut également dans les autres coopératives.

"La valeur principale de notre coop est de proposer de la nourriture biologique et saine à des prix abordable, en plus de cela nous soutenons les initiatives du quartier, les fermiers locaux et l'économie locale en général." Jessica (Bushwick)

A la PSFC, les produits secs sont achetés auprès de grossistes. Pour les fruits et les légumes, ils travaillent avec des coopératives de producteurs et avec certains fermiers directement pour les plus importants d'entre eux. Certains fermiers produisent exclusivement pour la coopérative, ce qui crée un lien de dépendance vis-à-vis de leur production du moment. Il y existe une relation étroite avec ces fermiers : des visites sont organisées régulièrement pour et par les coopérateurs. De manière générale, les produits de la PSFC sont très frais car le roulement de la marchandise est important. A la réception des produits et au niveau des stocks, un contrôle très systématique est réalisé pour éviter les erreurs et le gaspillage. Certaines coopératives plus petites travaillent aussi directement avec les producteurs pour certains produits secs. Mais la majorité tente de ne pas multiplier les interlocuteurs (une dizaine pour 500 produits différents au Frigo Vert, par exemple) et font confiance à leurs grossistes.

Une particularité intéressante au Frigo Vert à Montréal : il y a aussi des petits snacks à disposition, fabriqués par des personnes du quartier. A noter également, les articles d'artisanat local, le rayon savons et les produits d'entretien en vrac, particulièrement bien fournis, à la Maison Verte.

La coopérative Le Frigo Vert s'affiche d'emblée comme une épicerie anticapitaliste, qui dénote avec le luxe des boutiques avoisinantes. Située dans le quartier anglophone de la ville de Montréal, elle est directement liée à l'université de la Columbia, puisque la moitié de son budget (500 000 CAD au total) provient des cotisations automatiquement prélevées sur le minerval de chaque étudiant. L'étudiant est donc membre par défaut, sauf s'il vient récupérer sa part. Cette précieuse collaboration avec l'université est remise en question tous les 2 ans : le budget et le projet doivent être justifiés pour pouvoir être reconduits.
Les autres membres payent 15CAD par an ce qui leur donne droit, comme les étudiants, aux prix réservés aux coopérateurs. Les non membres peuvent acheter mais ils payent 20% de plus.

"Etre sensible au type de nourriture que les gens mangent a beaucoup de sens; casher, halal, végétarien, biologique, ou tout autre ingrédient spécifique..."

Karent Oh (Lefferts Community Food)

A la PSFC, la marge appliquée aux produits est toujours la même : 21%. Mais pour certaines denrées, le prix auquel s'applique la marge est augmenté. Par exemple, pour le vrac, on prend en compte les pertes quand les gens se servent eux-mêmes.

Pour les légumes, on tient compte du fait que certains ne pourront pas être vendus avant d'être pourris. En revanche, le Frigo Vert applique des marges différenciées selon les produits : 15% sur les fruits et légumes, 20% sur les produits médicinaux, 25% sur le vrac et 35 à 40% sur les chips et autres "crasses", considérés comme des biens ne relevant plus de la première nécessité. Ils ne vendent pas de viande à l'heure actuelle, mais envisagent de lancer un système de commande. A la Bushwick Food Coop, les non membres peuvent aussi acheter. Dès lors, les marges se différencient sur cette base : le prix visiteur (75% de marge sur le prix tarif) et le prix membre (25% de marge). La différence est donc significative.

La question de la marge renvoie à la problématique de trouver un équilibre entre accessibilité des prix et viabilité économique. A New-york, la marge des supermarchés classiques oscille entre 40 et 100 % alors qu'en Belgique, elle tourne autour des 30%. Notre marge de manoeuvre est donc plus réduite.

Réflexions sur le choix des produits et les marges

• Etre indépendant - importance de ne pas dépendre d'une bourse ou vivre sur fonds propres - couvrir les frais (personnel, charges,...) avec les bénéfices dégagés sur les ventes

• Donner des taches spécifiques aux coordinateurs payés - celles qui ne peuvent en aucun cas être remplies par les coopérateurs-travailleurs

• Etre accessible à tous : nécessité des prix bas

• Etre grossiste ou distributeur sont deux métiers différents : bien acheter est capital

• Connaitre les marges des différents intermédaires pour savoir où agir - devenir un grossiste coopératif avant d'être un distributeur?

• Fournir en priorité les produits de base à haut taux de rotation

• Court-circuiter les grossistes pour les produits à haut taux de rotation

• Payer une cotisation annuelle permet d'avoir des liquidités

• Entretenir une relation de confiance avec les producteurs - quels rôles pour eux dans la coop?

Organisation du travail

Nous nous sommes rendus à plusieurs rendez-vous clés de la vie de la Park Slope Food Coop : une Orientation session, réunion à laquelle chaque nouveau membre doit participer et où tous les aspects pratiques sont expliqués. Au sein de la PSFC, chaque coopérateur travaille en théorie 2h45 toutes les 4 semaines. Au sein d'un ménage, tous les membres majeurs doivent travailler. Cependant, une personne peut effectuer le shift des autres. En outre, certaines tâches considérées comme pénibles (ex : nettoyage des toilettes, réception des livraisons à 6h du matin,…) sont organisées en périodes de travail plus courtes (2h au lieu de 2h45). Enfin, il est également possible de banquer, c'est-à-dire de travailler plus intensément durant une période afin de ne plus devoir travailler par après pendant un certain temps.

Plusieurs catégories de personnes sont dispensées de travailler au sein de la PSFC. Elles représentent environ 2500 individus sur les 16 000 membres actifs.
Toute personne à mobilité réduite est dispensée de ces prestations ainsi que les nouveaux parents, pendant une période définie. Il existe aussi une politique de retraite : à 60 ans, celui qui a déjà travaillé au moins 30 ans peut arrêter de travailler. Pour les autres un minimum de 20 ans de travail est nécessaire pour être retraité, après ses 65 ans.

« Ce n'est pas parfait, c'est une organisation très humaine : travailler à la PSFC n'est pas pour les gens qui n'aiment pas les gens ! Ce n'est pas une organisation traditionnelle, où les managers peuvent virer ceux qui ne leur plaisent pas : il faut être très diplomates et aimer les gens !"

A son arrivée au sein de la PSFC, chaque coopérateur est assigné à :
- un “committee” : une cellule telle que transformation, magasin, crèche, nettoyage, stock,..
- un “squad” : une équipe de travail, groupe des coopérateurs avec qui tu travailles
- un “shift” ou “workslot” : plage horaire. Vu que certaines activités requièrent une formation préalable, la PSFC tente un maximum que les coopérateurs gardent le même workslot pendant au moins 6 mois. Cette continuité permet de former une petite communauté entre membres et de rendre le travail plus agréable.

Les shifts se chevauchent d’1/4h pour permettre la passation de l’information. Les semaines A, B, C et D se succèdent et toutes les 4 semaines, les mêmes équipes de travail (squad) se retrouvent pour travailler ensemble. Un chef d’équipe (squad leader) organise le travail et assure un minimum de coordination au sein de son équipe et avec les autres chefs d’équipe.
En cas d’impossibilité de se présenter à son shift, il est possible de prendre contact avec celui qui fait le même shift mais dans une autre tranche horaire pour échanger. En cas d’absence, le coopérateur reçoit deux “mark ups” ce qui signifie qu’il doit refaire deux fois son shift pour se rattraper.

De manière générale, les règles sont assez strictes mais il existe une grande flexibilité et de la souplesse au sein des équipes et avec les chefs d'équipe, tant que la bonne foi et la bonne volonté sont de mise. Cependant, en cas de besoin, il existe des sanctions de suspension ou d'exclusion. Avant toute exclusion, la cellule en charge du contrôle des membres investigue et prend en compte les rapports qui mettent en cause une personne pour organiser des médiations avec celle-ci.

Dès lors, on comprend qu'avec 16 000 coopérateurs, tout l'art se situe dans la coordination des différentes tâches et des différentes personnes ainsi que dans une bonne répartition des heures de travail.
Globalement, le travail s'effectue sans beaucoup de contrôle (inventaires, etc), il y a parfois des petits couacs (vols, erreurs, etc) mais dans l'ensemble ça fonctionne.
Pour des informations plus détaillées référez-vous au "Membership Manual" de la Park Slope Food Coop, disponible sur leur site internet dans la rubrique "Member Information" - http://foodcoop.com/.

Il est important que le coopérateur se sente bien dans son travail. Certains vont préférer courir et suer dans le stock pendant 02h45 tandis que d'autres vont adorer être assis à coller des étiquettes. Coordinateur PSFC

L'activité de la **Bushwick Food Coop** a démarré en 2009 par un groupe d'achat, leur magasin est ouvert depuis 2012. C'est un modèle ouvert avec 200 coopérateurs qui travaillent 4h toutes les 4 semaines dans une organisation assez flexible. Comme le travail n'est pas obligatoire, il y a une différence de prix significative pour les coopérateurs qui travaillent par rapport au reste des consommateurs.

La Coop La Maison Verte compte 10 000 membres qui payent chacun 10CAD par an afin d'avoir accès à une réduction de 10% sur le vrac et certains autres produits. Les travailleurs sont tous salariés, ce qui se ressent sur les prix affichés, s'il on compare avec le Frigo Vert par exemple. Leur projet est de tenter de faire travailler des bénévoles, qui auraient les mêmes avantages que les membres actuels.

La Bushwick Food Coop quant à elle compte 200 coopérateurs. Le travail n'y est pas obligatoire. Les membres qui travaillent dans la coopérative prestent 4h toutes les 4 semaines et l'organisation y est flexible. Ils peuvent venir travailler 2 périodes de 2 heures ou 1 de 4 heures.

Le Frigo Vert emploie six personnes. Le travail des coopérateurs n'est pas aussi systématisé que dans les modèles new yorkais, mais il est possible pour les coopérateurs de faire quelques heures de bénévolat, en fonction de leurs envies et disponibilités. Cela leur donne accès à des réductions supplémentaires.
A la Coop La Maison Verte, tous les travailleurs sont salariés. Cela coûte cher et se ressent dans les prix affichés qui sont clairement beaucoup plus chers qu'au Frigo vert. Leur projet est de tenter de faire travailler des bénévoles, qui auraient les mêmes avantages que les membres actuels (10% de réduction).

Réflexions sur l'organisation du travail

• Ouvrir la coopérative au grand public ou la réserver aux coopérateurs?

• Développer des systèmes - pour ne pas devoir reposer sur des individus - logiciels?

• Assurer la continuité via la coordination

• Prévoir un règlement strict et clair : la souplesse s'organise au niveau des équipes de travail et entre coopérateurs

• Prévoir des modalités de sanction voir d'exclusion

• Adapter les horaires d'ouverture à la main d'oeuvre disponible

• Proposer des tâches mêlant créativité et exécution aux coopérateurs

• Offrir des taches adéquates en fonction des envies de chacun

• Stimuler l'envie de s'impliquer dans la prise de décision chez les membres

• Assurer une ambiance chaleureuse et une bonne ambiance de travail - rôle important des coordinateurs

“Community”

La notion et le sentiment de communauté est au centre de la PSFC, aussi bien au niveau de la coopérative qu’au sein des différentes équipes. Des ateliers et différents évènements sont régulièrement organisés par les membres eux-mêmes : des cours de cuisine, soutien à des nouvelles coopératives, etc.. De plus, la Park Slope a développé de nombreux partenariats avec différents acteurs locaux (cours en tout genre, culture, magasin,...) offrant à ses membres des réductions chez ces différents acteurs.

« Quand on parle avec les coopérateurs, les principales raisons de leur investissement dans la coop sont l’incroyable qualité de la nourriture, les prix bas et la community.”

La coopérative Greene Hill Food Coop fait face à un problème structurel. La coopérative compte aujourd’hui 1200 membres mais elle connaît des difficultés car seuls 300 membres y viennent pour faire leurs achats et 500 membres pour y travailler. Parmi les inactifs, il y a beaucoup de personnes qui ont acheté une part au début du projet, pour le soutenir, mais qui habitent loin, ou qui ont déménagé, ou qui pour d’autres raisons ne font pas ou plus leurs courses à la coop, sans pour autant réclamer leur part.

L’activité de la **Greene Hill Food Coop** a démarré comme groupe d’achat dans un petit local. Au fil des commandes, ils se sont constituer un stock de marchandises. Petit à petit, les membres ont souhaité acheter directement ces produits, ainsi que des passants dans la rue. Ils ont alors commencé à ouvrir ce stock à la vente et c’est devenu un magasin.

Face à ces constats, la possibilité d'ouvrir aux non-membres est parfois évoquée, mais il n'y a pas de positionnement clair. L'attachement au modèle fermé et à son côté appartenance au projet, à une communauté, à la notion de membre propriétaire, est fort.

La Coop Le Frigo Vert est très conviviale. Derrière le comptoir-caisse, l'épicerie se prolonge par un espace lounge : un petit coin cosy, avec des tables, des chaises, une petite bibliothèque, pour se poser à son aise ou travailler au calme. Il y a même une petite cuisine à disposition de tous, pour se faire un thé ou cuisiner avec les produits achetés à l'épicerie pour son repas. Le public est très étudiant, mais il y a une volonté de s'ouvrir à un public plus large.

On retrouve cette atmosphère agréable à la La Maison Verte. Le comptoir zingué où l'on peut s'installer pour manger un gâteau, boire un café ou une bière rend l'ambiance très chaleureuse.

Réflexions sur la notion de communauté

• Créer un espace de convivialité et des activités pour stimuler la rencontre et l'esprit d'appartenance, la "community"

• Accorder des avantages aux membres via des partenariats avec des institutions.

• Organiser des lieux d'échange de services au sein de la communauté

• Développer un espace convivial au coeur du supermarché

Mixité sociale

Au démarrage, le public de la PSFC était principalement constitué de hippies fauchés qui voulaient accéder à une nourriture de qualité à moindre coût. Le public initial n'était pas très diversifié, contrairement à la population du quartier qui les entourait. Au fur et à mesure des années, la mixité s'est progressivement installée. Aucun traitement préférentiel n'est pratiqué au niveau des prix : tous les coopérateurs paient le même. Cependant pour un même produit, une gamme de plusieurs prix/qualités est proposée et laisse le choix au consommateur. En revanche, il existe une politique différenciée pour le paiement des parts de coopérateur et des frais d'adhésion. Les allocataires sociaux paient beaucoup moins (10USD au lieu de 100 pour la part et 5USD au lieu de 25 pour les frais d'entrée).

Un autre exemple intéressant est celui de la Bushwick Food Coop car il permet de découvrir un modèle ouvert et ses avantages. Ils expliquent que dans le contexte de leur quartier (assez mixte socialement, plus que la Park Slope), avoir un modèle fermé n'aurait pas eu de sens et n'attirerait personne. Souvent, les personnes entrent et commencent par acheter en tant que non coopérateur et puis sympathisent et choisissent de s'investir.

" On a choisi un modèle ouvert car pour nous l'ouverture sur le quartier, qui se gentrifie rapidement, est capitale. On veut être sûr que toutes les personnes qui le désirent aient accès à une nourriture de qualité à des prix accessibles, nous ne voulons exclure personne." Coordinateur Bushwick

Ils organisent également différentes activités telles que des débats, des projections ainsi qu'un atelier compost. Ces activités montrent leur volonté d'ouverture et d'inclusion sociale.

"Certaines personnes vont continuer à faire leurs courses comme "non-membre", mais d'autre viennent quelques fois et décident ensuite de devenir membre. Donc cela fait partie de notre stratégie de recrutement et financièrement cela apporte plus de clients, ce qui nous permet de faire tourner la boutique." Membre du board (Bushwick)

En terme de mixité sociale, la visite de la Lefferts Food Coop de New York fut très riche également. Le public qu'on y a croisé paraît beaucoup plus mixte que celui qu'on a pu rencontrer dans les autres coop, à l'image du quartier qui est lui aussi beaucoup moins "hipster".

"Nous essayons de toucher un public le plus large possible. Il y a un public que nous ne pourrons jamais toucher, et nous l'acceptons. Notamment les personnes en situation d'urgence alimentaire." Karent Oh (Lefferts Community Food)

Le jour de notre visite, une journée porte ouverte était organisée à la Lefferts Community Food Coop. Lors de cette journée, tout le monde peut venir découvrir les produits, le magasin et profiter des prix coopérateurs. Ce genre d'événement a lieu régulièrement et vise le « recrutement » de nouveaux coopérateurs.

Lefferts Food Coop s'est construite sur le même modèle que la Park Slope Food Coop, c'est donc un modèle fermé calquée sur sa grande sœur. Au départ, en 2009, il s'agissait d'un groupe d'achat, ils ont ensuite trouvé un accès gratuit à un local pour installer leur magasin.Celui-ci compte encore actuellement peu de produits sur les étagères (une centaine de produits différents) et pas mal de vrac. Le local n'est pas encore aux normes pour pouvoir transformer de la nourriture (ex : découper du fromage ou préemballer des épices), mais c'est en cours. La coop compte 115 membres et ce nombre augmente assez rapidement.

Par contre, Greene Hill Food Coop a du mal à inclure un public mixte. Leur public est majoritairement blanc avec un background social et économique élevé. Pour plus de diversité, ils proposent une part de coopérateur à 25USD plutôt que 175USD.

Réflexions sur la mixité sociale

• Travailler avec les associations locales.

• S'appuyer sur les communautés pour faire connaître le projet.

• Refléter la diversité souhaitée dans les instances de la coop - confier des postes à responsabilités à des personnes issues de différentes communautés et de milieux sociaux divers.

• Accepter différents moyens de paiement - Food Stamp - Eco-cheques,...

• Organiser des "campagnes de communication aléatoires", sans cibler de groupe specifique - distribuer des flyers à la sortie du métro, par exemple.

• Organisation de journées portes ouvertes pour attirer un public diversifié.

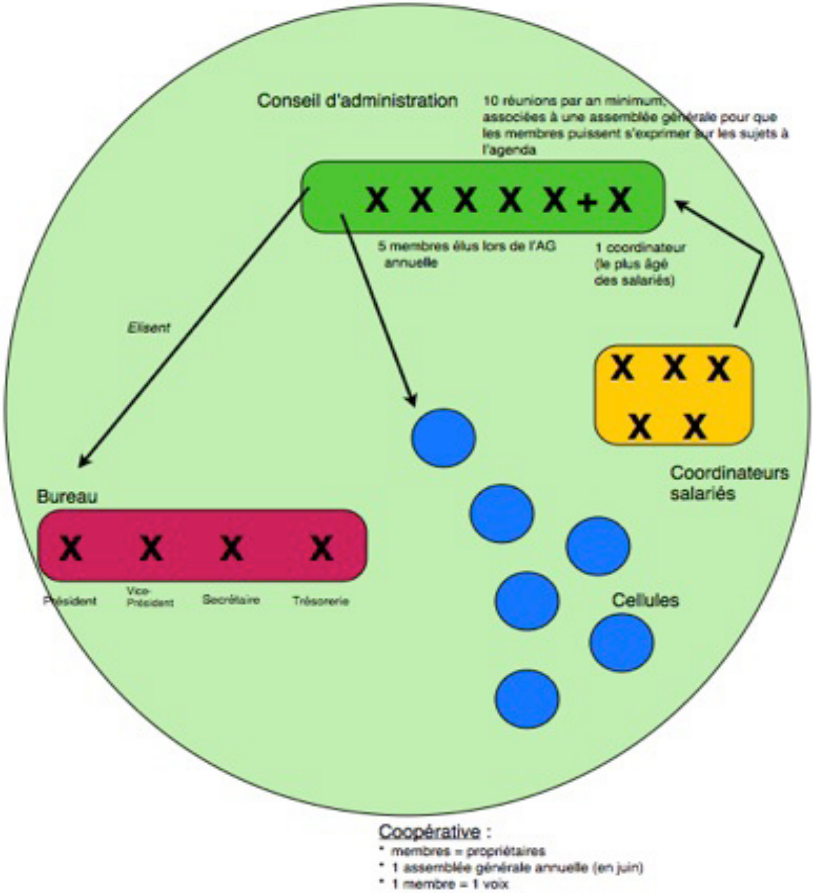
• Etre conscient des attentes/besoins des habitants du quartier.

• Veiller à ne pas concurrencer les petits commerces existants - intérêt du modèle fermé - résolument innovant et limitant les questions de concurrence.

Gouvernance

Au sein de la Park Slope Food Coop cohabitent deux organes démocratiques principaux de décision collective : une assemblée annuelle avec un quorum de présence requis de 10% et un General meeting tous les mois. Le conseil d'administration est élu au cours de l'assemblée annuelle et c'est lui qui élit les 5 membres responsables (Président, secrétaire,…).
Le conseil d'administration, in fine et sur base des discussions et votes des membres, vote les propositions. Les membres responsables président le General Meeting mensuel. Le General Meeting traite des questions d'ordre plus politiques, les décisions opérationnelles sont laissées aux coordinateurs généraux.
L'assemblée s'ouvre par un mot du président puis par un Forum ouvert, où chacun peut prendre la parole. Ensuite les coordinateurs généraux et différentes cellules font un rapport. Après ces rapports, les sujets mis à l'agenda sont présentés par les coopérateurs, discutés dans l'assemblée et puis votés. Enfin, le conseil d'administration vote pour chaque proposition afin d'entériner la décision.

Une cellule est responsable de l'agenda, les sujets sont amenés par les coopérateurs et la cellule essaye de rassembler les coopérateurs autour des différents sujets et sélectionne les thèmes mis à l'ordre du jour. L'ordre du jour est ensuite publié dans le journal de la coopérative. Les membres de cette cellule sont élus car la mise à l'agenda constitue un pouvoir sur la vie de la coopérative. De manière générale, les cellules qui ont un certain pouvoir sur la vie de la coopérative sont élus.



Toutes les cellules ne doivent pas faire un rapport mensuel : les cellules “opérationnelles” existent de facto. Mais certaines cellules plus “politiques” doivent justifier de leurs activités.
Pour créer une cellule, il faut l’approbation au General Meeting : on reçoit aussi un nombre de postes et une durée d’existence, car l’investissement au sein d’une cellule compte comme une charge de travail (l’équivalent des 2h45 toutes les 4 semaines). Assister à la General meeting peut compter pour un shift (max 2 fois/an).

“ Le rôle du board est d’assurer qu’on ne fonce pas dans le mur et qu’on ne fait rien d’illégal, mais je ne le considère pas comme un organe qui impose les décisions”
Karent Oh (Lefferts Community Food).

Au début de la coopérative, beaucoup de décisions importantes devaient être prises, il y avait donc plus de débat, de contentieux. Aujourd'hui, les grandes orientations sont prises et ça roule, mais il reste des "big issues" : la question des boycotts, du régime de retraite, du temps de travail des coopérateurs, etc.

Pour la coop Frigo, l'assemblée générale se tient une fois par an et le CA est élu à cette occasion. Il doit être composé de 50% d'étudiants au minimum. Celui-ci se réunit quant à lui une fois par mois. Ses réunions sont théoriquement ouvertes à tous, mais personne ne vient. Les travailleurs salariés se voient une fois par semaine et prennent toutes les décisions opérationnelles, ce qui leur laisse un pouvoir non négligeable. De manière générale, l'implication des membres est difficile à stimuler. Ils ont du mal à atteindre le quorum de présence aux AG qui n'est pourtant que de 40 personnes.

De manière générale, toutes les coopératives fonctionnent avec ces assemblées générales et rencontrent des difficultés à faire en sorte que leurs membres y prennent part.

A Montréal, nous avons rencontré Michael du GRIP-UQAM (Groupe de Recherche d'Intérêt Public à l'Université du Québec à Montréal), spécialiste des coopératives. Avec son groupe, ils sont en train de mettre sur pied un café-bar coopératif.

Il a attiré notre attention sur le principe "une personne = une voix" dans les procédures de vote en coopérative. Selon lui, ce système peut poser problème dès lors que tous les membres ne sont pas (et ne peuvent pas être) tous autant impliqués dans la coop et au courant des enjeux qui la traversent. Or quand on vote sans connaître les tenants et aboutissants d'une situation, on peut arriver à des décisions absurdes. Il doit pouvoir exister des statuts de membre différenciés (membre fondateur, membre novice, etc.) ou un "comité conseil" qui s'occupe de la prise de décision ou de l'information nécessaire à celle-ci. Par ailleurs, dans les votes en assemblée, il est important que les différents groupes d'intérêts puissent être représentés.

Réflexions

• Veiller à la convivialité des AG
• Avoir des organes de décision clairement identifiés - avec des règles claires
• Prendre en compte les engagements différenciés au sein de la coopérative

Avec ce récit, nous avons voulu mettre en évidence les informations les plus saillantes de notre voyage Outre-Atlantique. A ce texte s'ajoutera bientôt l'image. En effet, un webdocumentaire présentant les différentes coopératives est en préparation.
Ces différents outils vont pouvoir alimenter les réflexions sur le modèle de coopérative que la Bees coop va développer à Bruxelles.

Louise, Martin et Quentin