



La Louve propose une majorité de produits bio, artisanaux et locaux mais aussi quelques produits que l'on trouve dans les supermarchés classiques.

Une faim de Louve

Depuis deux ans, un supermarché coopératif et participatif a ouvert à Paris. On y trouve des produits de qualité à prix réduits.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Claire Payen.

Catherine vient de quitter quelques heures son travail pour nous faire visiter le supermarché La Louve dans lequel il faut montrer patte blanche pour pouvoir entrer. À l'accueil, elle tend son badge. Elle opère bénévolement comme les quelque 4237 membres actifs de ce supermarché un peu spécial. Inspirée du Park Slope Food Coop, une grande surface créée à Brooklyn dans les années 1970, La Louve a ouvert en 2016 grâce à l'énergie de Tom Boothe et Brian Horihan, deux Américains installés à Paris, qui voulaient fournir des produits de bonne qualité à prix bas au plus grand nombre.

Nous naviguons dans les différents rayonnages où l'on trouve de tout, comme dans n'importe quelle grande surface, mais à des prix entre 10 % et 40 % moins élevés. Comment est-ce possible ? Pour pouvoir faire ses courses à La Louve, il faut dans un premier temps devenir coopérateur en achetant des parts, et donc verser 100 € (10 € quand on est aux minima sociaux), puis travailler trois heures par mois dans le supermarché, pour réceptionner les produits, les placer en rayon, nettoyer le magasin, tenir la caisse... « Nous n'avons que huit salariés, or une telle structure en nécessiterait au moins quarante », précise une des coopératrices en plein service de réception de la marchandise. Mère de trois enfants, cette dernière achète désormais 99 % de ce qu'elle mange à La Louve. Les fruits et les légumes sont 100 % bio et si possible de production locale. Mais c'est aussi beaucoup pour la qualité de la viande et des produits laitiers, notamment de délicieux fromages, que les coopérateurs et donc les clients se réjouissent. Certains d'entre eux avaient cessé de

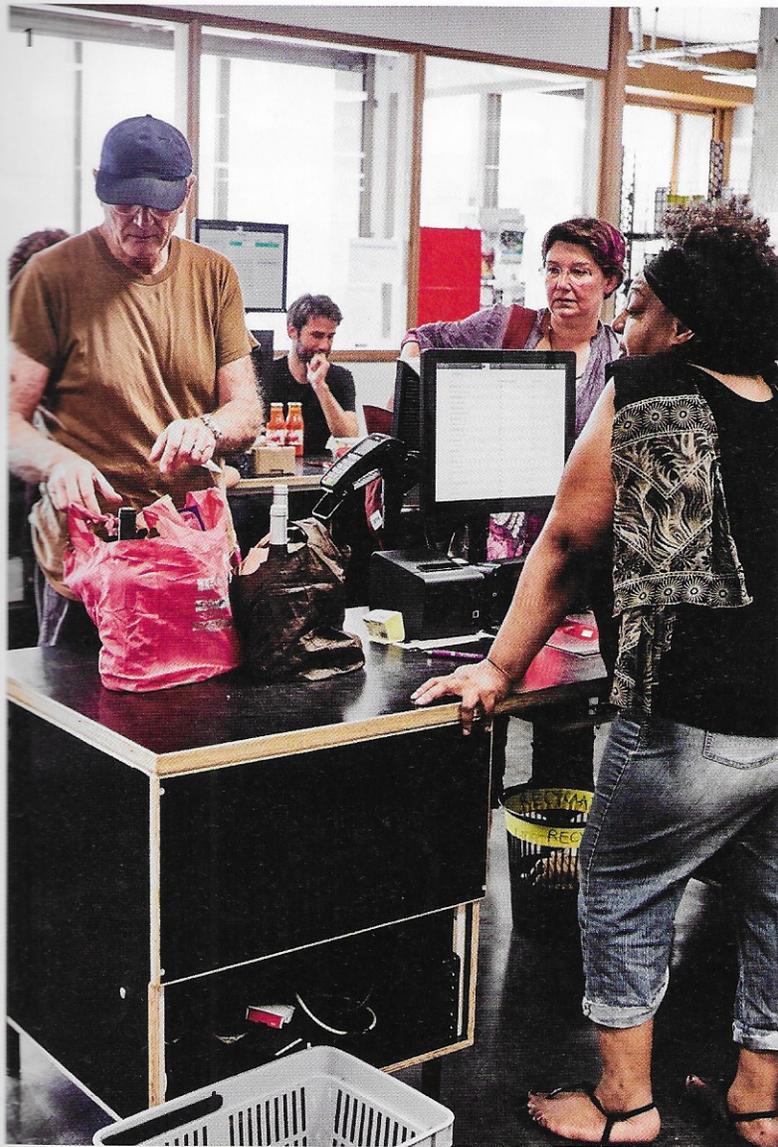


Des étiquettes alertent sur la date de péremption des produits et incitent les coopérateurs à les choisir en priorité afin de limiter le gaspillage.

consommer de la viande car les volailles et le bœuf de qualité étaient trop onéreux. La Louve achète des bêtes entières pour réduire au maximum les coûts. Installés en bas d'un HLM, les 1000 mètres carrés destinés à la vente réjouissent les occupants du dessus tout autant que les Parisiens, et même plus... « Un des coopérateurs vient de Metz », nous précise Jean-François, un des huit salariés présents le jour de notre visite.

Échange d'idées et de recettes

Pour limiter le gaspillage et donc les pertes liées aux dates de péremption, La Louve a mis en place un système d'étiquetage signalant un produit arrivé en fin de vie. On peut lire : « J'expire ce soir, achetez-moi ». « En général, les gens l'achètent et, si besoin, ils le congèlent », explique un coopérateur en train de ranger les rayonnages. On s'étonne d'un tel comportement ■■■



1. Les coopérateurs s'engagent à travailler trois heures consécutives par mois pour participer, auprès des salariés, au bon fonctionnement du supermarché. **2.** La Louve privilégie les produits de l'agriculture biologique ou respectueuse de l'environnement.

■ ■ ■ quand au contraire, dans un autre supermarché, on aura tendance à préférer les dates limites de consommation les plus tardives. « Oui, mais La Louve, c'est notre supermarché à nous tous qui en sommes coopérateurs, donc on en prend soin », poursuit-il.

En attendant de passer à la caisse, les personnes dans la queue échangent recettes et idées de préparation. « C'est aussi ça La Louve, beaucoup de sociabilité », s'enthousiasme une caissière qui affirme cuisiner davantage depuis qu'elle est devenue membre. Aujourd'hui, l'établissement continue sa croissance conformément à son « business plan », avec pour objectif de doubler ses effectifs afin de pouvoir diversifier encore plus son offre. À La Louve, tout le monde peut proposer la mise en place de nouveaux produits. Au rayon bières, par exemple, la diversité des références est impressionnante et la présence de petits commentaires inattendue. Ils sont écrits sur une étiquette et placés sous certaines bouteilles : « Entre blonde et blanche, une bière de blé subtilement houblonnée, parfumée

et peu amère », ou encore « Parfum floral et levuré, une blonde à la robe presque brune, amère et sucrée, équilibrée mais bien surprenante ! » Ces textes émanent du « comité bière », regroupant des membres passionnés qui testent les boissons. Au rayon pain, on s'est étonné de la diversité de l'offre tout autant qu'au rayon épices qui fait le bonheur des coopérateurs. À maintes reprises, on aurait bien rempli notre panier des produits de ce supermarché d'un nouveau genre. Quand le social et la passion se rencontrent, cela donne naissance à des projets formidables qui nous font rêver à un monde meilleur... économiquement, socialement et « gustativement » parlant. ❖

La Louve, 75018 Paris.

« LES PETITES LOUVES »

La Louve a commencé à faire des émules sur tout le territoire. D'autres supermarchés coopératifs et participatifs ont ouvert en France, comme Superquinquin, à Lille, la Grande Épicerie Générale, à Nancy... aidés par La Louve qui leur fait partager son expérience afin de leur éviter les écueils concernant notamment la gouvernance ou l'organisation. Retrouvez toute la liste sur <https://supermarches-cooperatifs.fr/>