



LE 1^{er} SUPERMARCHÉ COOPÉRATIF ET PARTICIPATIF DE PARIS

La Louve propose une alimentation de qualité, à prix réduit. Tout le monde peut y faire ses courses, il suffit de devenir coopérateur et de participer au fonctionnement du supermarché.

En quoi c'est coopératif ?

La Louve est un supermarché coopératif et participatif à but non lucratif géré par ses membres. Pour y faire ses courses, il faut devenir coopérateur. Tous les publics peuvent rejoindre La Louve en investissant 10 parts soit 100 euros. Les bénéficiaires des minima sociaux peuvent n'acheter qu'une part, soit un investissement de 10 euros. Ces sommes sont remboursables à tout membre qui souhaite sortir de la coopérative.

Les coopérateurs sont copropriétaires de La Louve et participent à son financement, à sa gouvernance et à son fonctionnement.

*« On a créé ensemble le supermarché qui nous correspond, et on y trouve ce qu'on recherche. »
Karim, 36 ans, informaticien*

En quoi c'est participatif ?

Les membres assurent bénévolement les tâches nécessaires au bon fonctionnement du supermarché (tenir la caisse, réceptionner les livraisons, approvisionner les rayons, assurer les tâches administratives...). Toutes les 4 semaines, chaque membre vient aider au supermarché 3 heures consécutives. Ce modèle d'autogestion permet de pratiquer des prix raisonnables tout en rémunérant correctement les producteurs.

*« Ce qu'on propose à La Louve, c'est le luxe populaire. »
Yves, 53 ans, consultant*

Quels produits trouve-t-on à La Louve ?

Comme dans tout supermarché, on y trouve également des produits non alimentaires (hygiène, entretien...). Actuellement, La Louve propose quelque 5000 références. La liste des produits évoluera en fonction des souhaits des coopérateurs et de leurs achats pour atteindre plus de 8000 références.

Comment sont choisis les produits ?

Le choix des produits à La Louve est orienté par la prise en compte de six critères, parfois contradictoires :

- impact environnemental,
- proximité,
- équitable,
- goût,
- prix,
- responsabilité de répondre aux besoins culinaires du quartier.

Chaque critère est pris en compte avec le même sérieux.

La Louve propose une majorité de produits bios, artisanaux, ou locaux, mais également des produits que l'on trouve dans les supermarchés classiques, ou des produits exotiques. Ainsi les membres peuvent choisir où dépenser pour consommer selon leurs goûts ou leurs moyens. La gamme des produits proposés à La Louve est en évolution constante.

*« Ce que j'aime c'est que La Louve propose de bons produits, de qualité, ceux qui permettent aux producteurs de vivre de leur travail, à la portée du plus grand nombre. »
Isabelle, 37 ans, professeure des écoles*

Quels sont les prix pratiqués ?

La Louve propose une alimentation de qualité accessible à tous avec un panier moyen de 15 à 40% moins cher pour des produits équivalents dans les autres circuits de distribution. Ces prix sont possibles grâce au modèle proposé par La Louve : participation des membres, pas d'actionnaires à rémunérer, pas de marketing. Tous les bénéfices sont réinvestis dans le supermarché.

*« C'est bon de retrouver le goût de la nourriture. »
Christée, 16 ans, lycéenne*

La Louve n'est pas

- Un supermarché de la grande distribution
- Une boutique
- Une épicerie solidaire
- Un magasin 100% bio
- La propriété de quelques-un-e-s
- Un hard-discount

Qui décide à La Louve ?

Les décisions sont transparentes et collectives. Chaque coopérateur, peu importe le nombre de parts qu'il détient, bénéficie d'une voix. Les membres décident des actions à mener directement lors des AG qui ont lieu tous les 2 mois. L'équipe salariée assure la gestion courante en concertation avec les membres. Leur autonomie fait partie du modèle.

*« La Louve c'est ma 1^{re} expérience en coopérative et je suis fier de m'être engagé dans mon quartier sur ce supermarché ! »
Aymeric, 31 ans, en recherche d'emploi*



Denis Meyer

« À La Louve, on construit un autre rapport à la consommation, on veut faire autrement ensemble et dans la bonne humeur ! »

Béatrice, 66 ans, retraitée

Est-ce que La Louve crée de l'emploi ?

La Louve a déjà créé 8 emplois qualifiés. Le travail des salariés est complémentaire à l'activité des coopérateurs. Plus La Louve grandira, plus elle créera d'emplois. À New York, la coopérative Park Slope, qui compte 17 000 adhérents, a 80 emplois pour une surface de supermarché similaire à celle de La Louve.

Est-ce seulement un supermarché ?

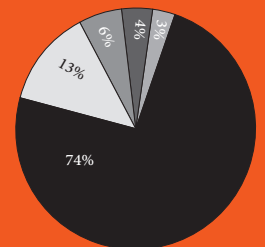
La Louve s'inscrit dans la tradition des coopératives de consommateurs du XIX^e siècle. Grâce à l'association Les Amis de La Louve, elle sensibilise les coopérateurs aux enjeux alimentaires actuels et souhaite devenir un lieu de vie, d'échanges et de partage en lien avec le milieu associatif du quartier : organisation d'événements conviviaux (conférences-débats, animations pédagogiques, ateliers culinaires...) sur des thématiques et des valeurs portées par La Louve autour de l'alimentation, de l'agriculture responsable ou encore du système coopératif.

« J'adore le concept et j'adhère aux valeurs. On vient faire ses courses avec le sourire en étant responsable de ce que l'on achète. »

Malika, 22 ans, étudiante

La Louve en chiffres

- Superficie 1 450 m²
- Plus de 7 000 coopérateurs
 - > 42% résident dans le 18^e
 - > 6,5% ont une souscription à 10 euros*
- Coût des travaux 1,2 million d'euros
- 165 000 euros d'achat d'équipement
- 115 000 euros en dons d'équipement
- Coût global du projet : 1,6 million d'euros
- Financement du projet
 - 74% emprunts participatifs** et bancaires
 - 13% souscriptions coopérateurs
 - 6% subventions publiques
 - 4% divers (dons, financement participatif...)
 - 3% subventions privées



* Bénéficiaires des minima sociaux, les étudiants boursiers, jeunes en service civique.
** Emprunts participatifs : prêts d'organismes financiers de l'Economie sociale et solidaire.

Histoire de La Louve

La Louve s'inspire du modèle de coopérative créée à New York il y a déjà 46 ans, la Park Slope Food Coop (17 000 membres gèrent un supermarché de 1800 m² ouvert de 8h à 22h, 365 jours par an). Depuis 8 ans, les membres et salariés de la Park Slope sont aux côtés de La Louve pour partager leur expérience.

> 2010

Tom Boothe et Brian Horihan, gastronomes attentifs à la qualité et au prix de ce qu'ils mangent, se lancent dans le projet un peu fou de La Louve, inspiré par la Park Slope Food Coop à New York.

> 2011

Rejoints par de nombreuses personnes, ils fondent ensemble le groupement d'achats et l'association Les Amis de La Louve ayant pour objet la création du supermarché.

> Décembre 2013

Le groupement d'achats investit un local rue de la Goutte d'Or, dans le 18^e. Une campagne de financement participatif est lancée.

> 2014

Le projet grandit et s'organise en 14 groupes de travail pour avancer sur les différents chantiers. Le groupement d'achats fonctionne à plein régime. Les statuts sont déposés, un emplacement est trouvé. La Louve est lauréate du prix de l'Économie sociale et solidaire de la ville de Paris. 530 coopérateurs rejoignent l'aventure.

> 2015 PARI GAGNÉ !

Les fonds nécessaires au financement des travaux, de l'aménagement et du début de fonctionnement du supermarché sont récoltés. Fin 2015, l'épicerie éphémère ouvre dans le local de la Goutte d'Or. Déjà plus de 1800 membres ont souscrit !

> 2016

Début des travaux d'aménagement du supermarché et ouverture en novembre pour une phase test avec plus de 3000 coopérateurs. La phase test a permis de mettre en place, jour après jour, le fonctionnement du supermarché et aux coopérateurs de se l'approprier.

> Novembre 2017

Ouverture totale sur le quartier, après la mise en place d'une gamme de produits pouvant satisfaire la presque totalité des demandes des 6000 coopérateurs.

> Octobre 2018

Ce projet est devenu une réalité, grâce à l'enthousiasme de tous, au professionnalisme des salariés et à l'engagement de nombreux bénévoles très actifs. Plus de 7000 coopérateurs à l'automne 2018 avec une gamme de produits qui grandit et s'améliore chaque mois...



Tom Boothe



Emmanuel Bovet



Xavier Remongin



Meredith Mullins

Détails pratiques

- Supermarché La Louve
116, rue des Poissonniers 75018 Paris
- Horaires d'ouverture du supermarché
du mardi au samedi de 9h à 21h
et le dimanche de 9h à 13h



Emmanuel Bovet

Des dizaines de projets, en France et ailleurs

La Louve soutient des coopératives qui se développent sur le même modèle. L'esprit d'égalité et de coopération entre les uns et les autres est au cœur des pré-occupations de La Louve.

Le projet de supermarché n'aurait peut-être jamais existé sans l'exemple de la Park Slope Food Coop, à New York, qui a servi de base à notre modèle. Surtout, les membres et salariés de la Park Slope sont à nos côtés pour partager avec nous leur retour d'expérience et nous guider afin d'éviter les écueils.

Cette coopération, La Louve se fait un devoir de la partager avec tous les projets de supermarché coopératif et participatif, tant sur la partie organisationnelle ou la gouvernance qu'avec la mise à disposition de logiciels en open source développés par des bénévoles de La Louve.

Un groupe de travail est spécialement dédié aux relations avec ces dizaines de projets qui fleurissent sur le territoire national et au-delà.

Food Coop, le film

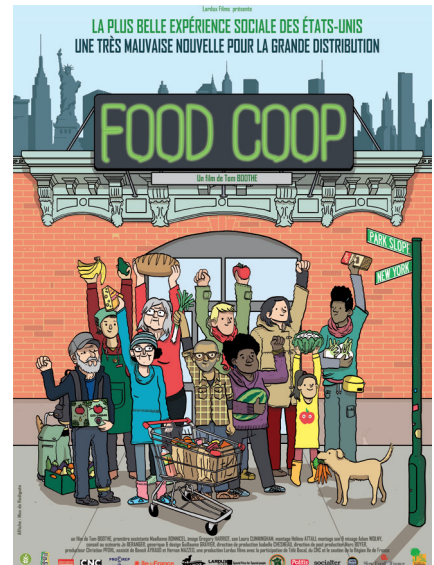
Food Coop est un film documentaire réalisé par Tom Boothe, président et cofondateur de La Louve. C'est par le biais de la réalisation de ce documentaire que Tom a eu l'idée de transposer le modèle de la Park Slope Food Coop à Paris.

Le film est un véritable mode d'emploi de l'expérience coopérative de la Park Slope, une des plus belles expériences sociales des États-Unis. Il est surtout pour nous le plus beau support pour faire connaître notre projet de supermarché. Il a été récompensé par deux prix au San Francisco green film festival 2018 : *Inspiring live award* et *San Francisco films critics circle award*

« Depuis que je viens à Park Slope, quand je vais dans un supermarché normal, j'ai l'impression d'être à Disneyland. »

Une coopératrice de la Park Slope

- Le dossier de presse, avec une interview de Tom Boothe, cofondateur de La Louve : www.foodcooplefilm.com
- Park Slope Food Coop : www.foodcoop.com



« Pour démarrer une coop, il faut de l'enthousiasme et créer une connexion entre ses membres. Plus la connexion sera forte, plus la coop sera forte. »

Joe Holtz, cofondateur et directeur général de la Park Slope Food Coop



Laurent Chamussy

Cette aventure n'aurait jamais pu exister sans nos partenaires



Contacts presse Coopérative La Louve
Audrey et Catherine - coopératrices bénévoles

presse@cooplalouve.fr

www.cooplalouve.fr

@CoopLaLouve @LouveCoop