

Le CANARD DU gabian

JOURNAL INTERNE
DU 1^{er} SUPERMARCHÉ COOPÉRATIF
& PARTICIPATIF DE MARSEILLE



Le supermarché coopératif qui nous ressemble

GRATUIT

MAI 2020 / NUMÉRO 1

ÉDITO

PAR ADRIEN PIQUERA

« L'ENVOL »

Vous avez entre vos mains le premier numéro du Canard du Gabian, le journal du Super Cafoutch ! Mais voilà, plusieurs questions vous taraudent et vous trépignez d'impatience ! Pourquoi faire ? Que vas-t-on bien pouvoir apprendre dans ce palmipède informatif d'un nouveau genre ?

Un petit groupe a pensé ce projet pendant le confinement avec pour objectif de créer un canal d'information participatif détaché du numérique. Il existe bien entendu les réunions d'informations ou celles de branches pour être informé et participer à la vie de notre projet commun. Cependant, il peut être difficile de tout savoir, tant le niveau de connexion numérique augmente pendant que les inégalités relatives à la pratique virtuelle se consolident pour certains et certaines.

Rassurez vous, vous ne saurez pas tout de manière immédiate, car il faut cultiver le mystère. Mais nous avons pensé « Le Canard du Gabian » comme un journal dans lequel vous serez informés de l'avancée des grands projets du Super Cafoutch, où vous pourrez découvrir pêle-mêle ses produits, ses visages ou des conseils pratiques. Nous pourrions aussi relayer les besoins des branches pour rendre encore une fois notre projet encore plus réel et participatif.

Chaque mois, vous retrouverez un dossier central, dédié ici au déploiement d'Odoo et au travail immense réalisé par la branche informatique pour améliorer notre fonctionnement et se préparer au grand saut dans le futur supermarché.

Nous avons voulu créer une ressource à l'image de notre projet commun, un journal indépendant et co-construit. Pour cela, tout coopérateur peut être auteur d'un article, il suffit de contacter la branche communication. Contactez-nous au prochain forum pour aider ce canard à prendre son envol.



L'HISTOIRE D'UN PRODUIT

PAR BAPTISTE JEANSOULIN

Connaissez-vous cet oiseau qui tambourine les arbres de nos forêts et qui arbore les boîtes de nos cookies préférés ? Il a pour habitude de se nicher dans les vieux moulins, et ce n'est pas un hasard si la famille Cayla l'a pris comme emblème au moment de créer leur marque de biscuits : « Le Moulin du Pivert ».

Son histoire commence dans les années 40 avec l'achat d'une vieille meunerie nichée aux creux des vallées Aveyronnaises. Quelques décennies plus tard, la famille fait le choix, précurseur, de croire en une autre forme d'agriculture qui respecte le vivant. Mais ce n'est qu'au milieu des années 90 qu'elle se lance dans la fabrication de biscuits artisanaux, tous à base de farine biologique produite par leur vieux moulin à eau.

Depuis, les proportions ont évolué, mais pas les valeurs ! La farine est fournie par le moulin voisin de Montricoux, avec du blé entièrement cultivé et récolté dans le Gers par une coopérative à taille humaine de 350 producteurs.

La gamme de biscuits s'élargissant en même temps que les nouveaux besoins, cela n'empêche pas la famille Cayla de continuer à privilégier les filières locales et attachées comme elle à une certaine authenticité.

Heureusement, personne n'est parfait ! Qui dit « cookie au chocolat » dit forcément « sucre » et « cacao », et ce n'est pas dans leur Aveyron natal que les piverts ont trouvé leur bonheur. Privilégiant toujours les circuits équitables et biologiques, ces ingrédients exotiques ont néanmoins une empreinte écologique non-négligeable.

Empreinte à laquelle se rajoute le sur-emballage de nos chers biscuits... Dès lors, certains se demanderaient : est-il raisonnable de les garder sur les étales du Cafoutch ?

C'est la question que se pose actuellement notre coopérative : un petit groupe de travail inter-branches essaye de faire avancer la réflexion autour de notre politique d'achat. Aurions-nous intérêt à fixer une ligne rouge, ou à laisser à chaque coopérateur la responsabilité de choisir ce qu'il consomme ? Devrions-nous prendre la décision de blacklister le lait

de coco venant du Vietnam, même si c'est un de nos produits qui se vend le mieux ? Et si jamais nous retirons les nouilles à 80 centimes de nos rayons, n'empêchons-nous pas les coopérateurs les moins fortunés de faire leurs courses au Cafoutch ? Autant d'interrogations sur cette politique d'achat auxquelles chacun est amené à répondre ! Si vous souhaitez prendre part à cette réflexion, n'hésitez pas à contacter Stéphane Crandal sur Slack ou à l'adresse suivante : stephaneccrandal@hotmail.com.

Le Moulin du Pivert, de son côté, a rejoint le groupe breton Galapagos spécialisé dans les biscuits bio, mais n'a perdu ni ses attaches Aveyronnaises, ni son attention quant aux demandes des consommateurs : après trois ans de recherche, l'huile de palme a pu être supprimée de toutes les recettes au profit de l'huile de tournesol. Tournesol lui-même cultivé et pressé dans le Sud-Ouest de la France... alors, que demande le peuple ? ! Ah oui, on sait : de remplir ses bacs à vrac de cookies ! 🍪



LE SUPER CAFOUTCH EN CHIFFRES



492
COOPÉRATEURS



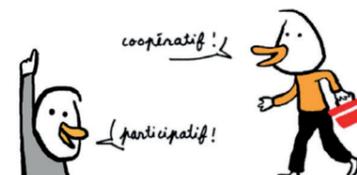
90
MEMBRES ACTIFS
SUR slack
(MOYENNE EN 2020)



300
COOPÉRATEURS
LISENT LA
NEWSLETTER



Le supermarché coopératif qui nous ressemble



LE SUPER CAFOUTCH BIENTÔT SUR INSTAGRAM !
@SUPERCALFOUTCH



ODOO

POUR LES NULS

PAR OLIVIER SCHMITZ & MAGALIE LARDY

A l'heure où j'écris ces lignes, le Mini Cafoutch s'organise pour sa réouverture post-confinement. C'est la solution du drive (commande en ligne à récupérer sur place) qui a été retenue pour cette remise en service progressive qui débutera le 21 mai. Et c'est en grande partie grâce à Odoo - que des membres de la branche informatique mettent en place valeureusement depuis de nombreuses semaines - que cette option a été rendue possible, en permettant de gérer nos listes de courses en ligne justement.

Odoo, vous en entendez sûrement parler depuis quelques temps, mais savez-vous ce que c'est ?

Il s'agit d'un outil informatique libre de gestion, un ERP (Enterprise Resource Planning), acronyme anglais que l'on a francisé en PGI (Progiciel de Gestion Intégré). Il faut le voir comme une sorte de couteau suisse qui agrège la gestion des coopérateurs.trices, des créneaux (shifts), des stocks (approvisionnement) ainsi que celle de la caisse (comptabilité), jusqu'à la rédaction des fiches produits pour le vrac ou les huiles essentielles par exemple.

Parmi les nombreuses existantes, la version choisie (adoption votée lors du forum des coopérateurs.trices de janvier dernier) est celle développée par La Louve à Paris et également utilisée par La Cagette à Montpellier. Elle est la seule permettant la gestion d'un supermarché coopératif et participatif. A noter également que nous avons choisi d'être accompagnés pour plus de sécurité par l'association montpelliéraine Coopératic qui l'a améliorée, et est en mesure de développer de nouveaux modules à la demande.

L'épicerie faisant office de laboratoire test avant la transition vers le Super Cafoutch prévue pour bientôt, et fonctionnant dans l'intervalle sans employés, il était important de mettre en place Odoo sans tarder.

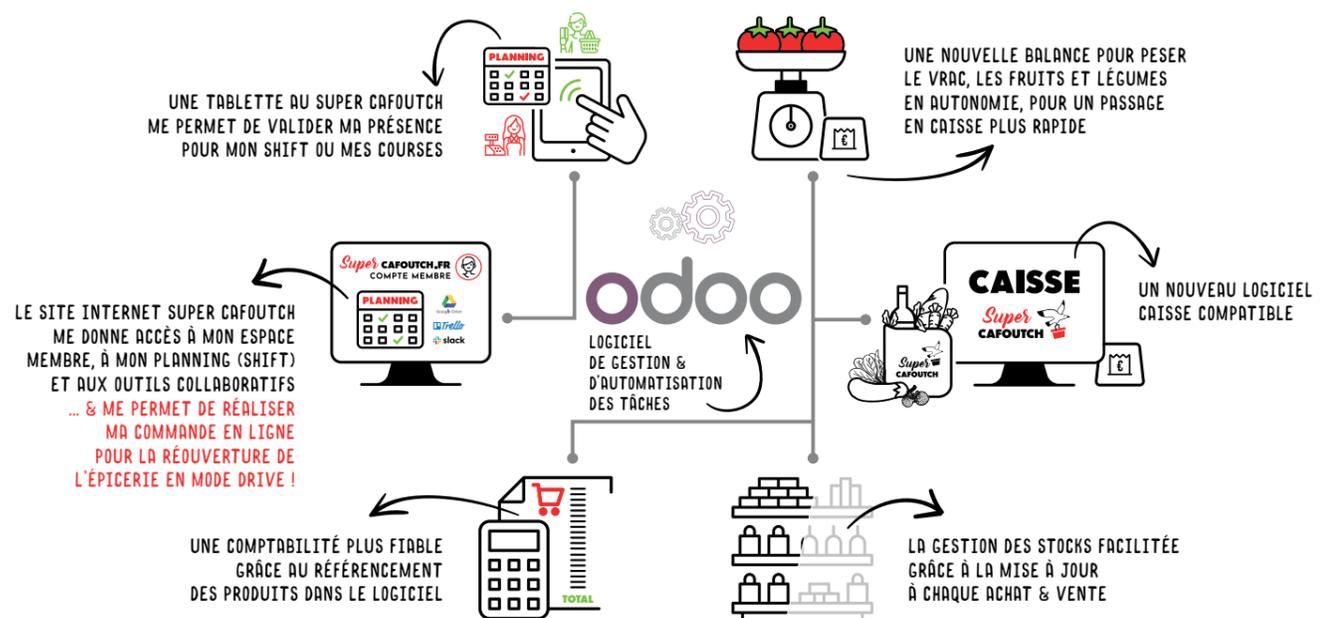
Gérer les problèmes éventuels permettra une meilleure mise en place des mêmes services dans notre futur supermarché. Fini la gestion manuelle jusqu'alors en pratique et son lot d'erreurs inévitables et la perte de temps qui en découle. Avec Odoo la gestion multifonctions est simplifiée et adaptée pour un volume de vente et un nombre de coopérateurs.trices élevé.

Ce super outil automatise un grand nombre de tâches et facilite la prise en main par les coopérateurs.trices via un espace personnel sur le site internet du Super Cafoutch permettant la gestion de leurs futurs créneaux. Tous seront formé(e)s progressivement à l'utilisation de l'ERP Odoo pour la gestion des stocks, des commandes, de la caisse et de la balance.

Les branches Gouvernance, Approvisionnement, Zéro déchets et Informatique (j'en oublie ?) ont réalisé de nombreuses réunions, consultations de fournisseurs, distributeurs traditionnels et structures coopératives, comparaisons et réflexions sur les pratiques à adopter. Ces informations ont été remontées ces dernières semaines par les membres des branches ce qui a permis l'implantation méthodique et sur mesure d'Odoo.

Il a fallu revoir entièrement le mode de fonctionnement de l'approvisionnement, des commandes, de la gestion des stocks et de la vente des produits qui se feront désormais à partir des différents outils de l'ERP. Ce qui a nécessité la saisie de bases de données incluant notamment les produits référencés, les fournisseurs et l'ensemble des coopérateurs.trices pour que le système puisse traiter la vente des produits et la gestion des personnes. Cela implique aussi des transformations dans l'épicerie elle-même : à l'entrée il faudra s'enregistrer sur une tablette (badgeuse), puis utiliser une nouvelle balance pour peser le vrac ainsi que les fruits et légumes de façon autonome (édition d'un ticket avec code barre). Enfin, la caisse désormais reliée directement à Odoo met à jour en temps réel l'activité des coopérateurs.trices, les stocks et la comptabilité.

Et puisqu'un beau dessin parlera toujours mieux qu'un long discours, je vous laisse apprécier le schéma explicatif réalisé talentueusement par Magalie. 🌸



3 QUESTIONS À UN COOPÉRATEUR

Guy Guérin

PAR BAPTISTE JEANSOULIN & JEAN-CHRISTOPHE BERTHOD

QUI ES-TU ?

Je suis un des doyens de ce magnifique Super Cafoutch, et passionné par toutes les initiatives citoyennes. Elles seules peuvent faire changer le monde !

POURQUOI AVOIR REJOINT LE SUPER CAFOUTCH ?

J'ai rejoint le Cafoutch parce que je ne pouvais plus supporter la grande distribution. Au lieu de subir la situation, j'ai l'impression de devenir acteur du changement. Même si ça ne marche pas, j'aurais au moins eu l'impression de faire quelque chose dans le bon sens. Ce que j'aime dans le Cafoutch, c'est le fonctionnement en coopérative où tout le monde est respecté. J'y trouve les produits que j'aime et surtout les valeurs qui me portent.

DÉCRIS-NOUS LE SUPER CAFOUTCH DANS 5 ANS ?

Un magasin où je me sens bien. J'imagine un accompagnement jusqu'au métro comme à Park Slope pour les gens chargés. Des conseillers pour le choix des produits, qui connaissent les fournisseurs, qui sont allés les visiter et savent comment ils travaillent. En dehors des surgelés, pas d'alignements de vitrine froides, je préfère quelqu'un qui découpe le fromage, le poulet, qui prépare le poisson. Et quand je serai trop âgé pour venir, un sympathique coopérateur viendra me livrer mes courses avec un grand sourire. Je pourrai alors mourir avec un grand sourire à la vie. Youpi ! 🌸

Le récap' DE LA SUPER LETTRE

PAR CÉCILE BORDIN

« Chers Gabians confinés, le Mini Cafoutch est fermé, mais notre communauté continue à s'activer. »

- **La branche Mini Cafoutch étudie des scénarios de réouverture** : décision d'explorer la possibilité des commandes à distance.
- **Le déploiement d'Odoo** : Plusieurs nouveautés, une nouvelle caisse, un nouveau poste balance...
- **Les travaux préparatoires du futur supermarché avancent** : 3 groupes de travail sont à l'œuvre ; financement, ressources humaines, équipement.
- **Quelques bonnes adresses** pour trouver de bons produits et soutenir les producteurs locaux pendant la fermeture du Mini Cafoutch.

Alimenterre !

PAR ANAÏS DURAND - NATUROPATHE

Le déconfinement est là, masques, distance sociale, lavage des mains, toutes ces précautions sont nécessaires mais nous sommes faits de relations sociales autant que de virus et de bactéries. Alors back to basic : notre meilleure protection c'est notre système immunitaire ! Prenons soin de lui pour prendre soin de nous.

Il existe de nombreuses manières d'aborder ce sujet mais je me limiterai ici à un registre de l'alimentation, parce que c'est dans l'alimentation que nous tirons toutes les vitamines et les minéraux dont nous avons besoin pour vivre en bonne santé et parce que 70% de nos défenses immunitaires dépendent de la santé de nos intestins.

Difficile de prodiguer des conseils sans rentrer dans les détails, alors faute de place, je vais vous partager mon rituel COVID, à vous d'inventer le vôtre :

- Je mange quand j'ai faim, parce que digérer c'est du taff !
- Je mange moins mais mieux, parce que ce qui est important pour se défendre ce ne sont pas les calories mais les vitamines et les minéraux.
- Je force la dose sur les fruits et les légumes de saisons, crus, cuits, et je varie le plus possible.
- J'ai définitivement éliminé les produits transformés (additifs, ultra-sucrés et vides de nutriments).
- J'achète moins de viande et de poisson mais je me fais plaisir !
- J'ai remplacé les pâtes et le riz blanc par des céréales complètes et des légumineuses (le houmous est mon meilleur ami).
- J'ai choisi avec soin une huile d'olive et une huile de colza bio parce que les pesticides dans un corps gras c'est la cata.
- Je me suis fait un petit mélange de graines et oléagineux que je saupoudre partout (courges, tournesol, amandes, ...).
- Je bois beaucoup d'eau (et raisonnablement du vin et du café ;).

Ah si, un seul conseil tout de même : sortez ! L'un des piliers du système immunitaire est la vitamine D, et le seul moyen de refaire son stock à la fin de l'hiver c'est de s'exposer au soleil (20 mn par jour le visage et les bras sans écran total et sans lunettes de soleil) ! 🌸