

**Compte Rendu de la visite
de l'Épicerie de Fontaine Daniel (en Mayenne)
du 27/02/2017 par Julie et Tristan**

<https://www.lepicerie.org>

Projet et infos coopérative :

Création :

Ils ont mis 1 an et demi pour créer la coopérative.

CA et marges :

CA annuel : 210 000 €

Marges pratiquées (HT) :

- Coefficient 1, 5 pour le sec
- Coefficient 1, 35 pour les légumes (ils ont moins de perte, car leurs légumes sont dans une salle fraîche)
- Coefficient 1,4 pour le frais

Les légumes sont leur produit d'appel et ils ont choisi de les proposer à un prix plus bas pour inciter les gens à venir.

Charges :

- Loyer : 350 € / mois pour 200 m2
- Salaires : smic + contrat d'apprentissage + CAE ??
- Cabinet pour la comptabilité et l'aide juridique : environ 6000€ par an (8000€ si commissaire au compte)
- Logiciel de gestion + caisse + scan + terminal (Kézia II de JDC) + maintenance : environ 120€/mois (en location)

Financement :

- **Subventions :**
 - Territoriales et européennes, France Active : Plus de 50 000 Euros de fonds publics qui ont été utilisés pour le bâtiment et l'aménagement du magasin
 - Aide qui finance un poste CAE à mi-temps (contrat d'aide à l'emploi)
- **Emprunts :**
 - emprunt participatif via le Crédit coopératif (attention, cela oblige à avoir un compte chez eux, ce qui a un coût mensuel non négligeable)
 - un emprunt à court terme a été souscrit en attendant le versement des subventions (accepté par la banque (qui les a beaucoup soutenu) car les

subventions avaient été accordées, mais plusieurs mois de délai avant le versement)

Salariés :

- 1 temps plein au smic pour la gérante
- 1 contrat d'apprentissage mi-temps
- 1 contrat CAE mi-temps

Horaires d'ouverture :

- lundi et du mercredi à samedi 9h30-13h / 13h30-19h30
- dimanche 9h30-13h

Statuts :

Attention : Les statuts sont modifiés tous les ans pour ajouter les nouveaux coopérateurs et doivent être signés et paraphés par tous les coopérateurs présents (les autres doivent donner un pouvoir).

Forme juridique :

SCIC

Bénévoles (nommés volontaires pour l'URSAAF) :

Les coopérateurs peuvent venir aider au magasin pour le déchargement, les concerts et animations, les tâches administratives et le ménage. Le volontariat est au bon vouloir de chacun.

Aucun avantage particulier n'est donné aux coopérateurs.

Il y a environ 10 bénévoles de confiance et réguliers, plus des aides ponctuelles.

Coopérateurs :

Aujourd'hui environ 50 coopérateurs répartis en 4 collèges (au moins 3 légalement pour une SCIC):

- Collège des membres fondateurs
- Collège des collectivités
- Collège des salariés
- Collège des nouveaux coopérateurs

Info : La communauté de commune a des parts dans la SCIC.

Attention, pour plus de 99 coopérateurs, on doit changer de structure juridique et la comptabilité devient plus compliquée et plus coûteuse (commissaire au compte).

Rôle du comité de pilotage :

Le comité de pilotage est constitué de représentants des 4 collèges. Il se réunit une fois par mois et prend les décisions sur :

- la gestion des RH
- les nouveaux aménagements
- les investissements

AG :

L'AG se réunit 1 fois par an. Les 4 collèges doivent être représentés.

Les 4 collèges n'ont pas le même poids dans les votes, afin de s'assurer que les décisions prises soient en accord avec le projet de base (cloisonnement). Les fondateurs et salariés doivent être d'accord pour qu'une décision soit prise. Les statuts ont été étudiés pour que les nouveaux coopérateurs aient peu de pouvoir, afin de garder l'âme initiale du projet.

Au sein de chaque collège, chaque voix a le même poids.

Gérants :

2 gérants (salariés ou non, mais dans les faits ce sont des salariés) élus pour 3 ans. Ils peuvent décider pour des investissements inférieurs à 2000€.

Capital :

- part sociale de 120€ (afin d'avoir uniquement des coopérateurs motivés et pas plus de 99, sinon, il faut une comptabilité plus compliquée et avoir un commissaire au compte, ce qui coûte plus cher)

Info : Les coopérateurs peuvent bénéficier d'une réduction de 18% de déduction fiscale sur l'achat de parts sociales, qu'ils devront rembourser s'ils veulent récupérer leurs parts.

Déroulement du projet (d'après ce que j'ai compris):

- Etude de faisabilité du projet (business plan)
- Puis en parallèle :
 - Rédaction des statuts :

- Etude des statuts d'autres SCIC et rédaction
 - Vérification des statuts par le cabinet de comptabilité et d'aide juridique
 - Recherche de coopérateurs
 - Recherche de fonds (subventions)
- Dépôt du dossier au greffe
- Dossier envoyé pour les demandes de subventions
- Prêt courte durée en attendant le versement des subventions
- Travaux de rénovations : artisan et chantier participatif

Note : Le cabinet de Comptabilité et aide juridique est intervenu dès le début pour préparer le dossier et a été payé 6 mois plus tard.

Conseils d'Elise, la gérante :

- Bien rédiger les statuts et notamment les collèges et leur pouvoir afin de garder la raison d'être initiale du projet
- Part sociale à au moins 120€ pour avoir des coopérateurs motivés
- Avoir une association "Amis de la coopérative" coopérateur qui peut faire des dons, prendre des parts dans la coopérative sans augmenter le nombre de coopérateurs, et composée de personnes qui souhaitent soutenir la coopérative, sans vouloir prendre part aux votes. Elle peut aussi organiser les animations par exemple.
- Pas plus de 99 coopérateurs.
- Attention à ne pas ruiner les marges.
- Attention à utiliser le terme de volontaire et non de bénévole pour éviter la requalification du volontariat en travail dissimulé (d'après elle, La Louve pourrait avoir des problèmes à ce sujet). Sujet à bien étudier.
- Prendre un cabinet de comptabilité et d'aide juridique assez gros et qui connaît bien les SCIC.
- Attention à vérifier les obligations des entreprises solidaires : une des obligations est un certain pourcentage maximum entre les salaires des différents salariés.

Autres infos recueillies :

- Il faut savoir que beaucoup de produits sont moins chers en Biocoop parce qu'ils ont une recette différente (plus d'ingrédients bon marché) que des produits de même nom commercialisés ailleurs.
- 1 newsletter par mois
- Carte de fidélité
- Bar licence 4
- Formations Hygiène et Débit de boisson pour la gérante (1200€ en tout)
- Pour une cuisine au norme (si on ne garde pas plus d'une journée les produits transformés) : pas de bois, pas de carrelage sur le plan de travail

Description de la boutique :

Code couleurs (un papier de couleur est inséré derrière les étiquettes et dépasse d'un demi centimètre) pour les nouveautés, les produits sans gluten (pas de rayon spécifiques), les produits locaux.

Au rez-de-chaussée :

Entrée :



Bar (90cm de hauteur) (vins, bières, thé, café) qui sert aussi à l'encaissement
Etagères avec bouteilles, machine à café, thé derrière le bar.



Une petite table et chaises

Produits à la vente : des produits fabriqués à l'abbaye du village, des magazines et quelques livres, les compléments alimentaires (seulement de la marque "Salus")

Coin salon de thé : dans une pièce sans porte



Tables et chaises
Etagères avec des livres
Ordinateur avec accès internet (prix libre)
Poêle pour chauffer

Toilettes

Après l'entrée, en face espace de vente :



Etagères pour rayons bières, alcools non bio, chocolat et jus, biscuits, biscuits apéros

Salle fraîche : (derrière une porte fermée)

pour les fruites légumes et réserve de produits (non secs)



Puis à droite autre espace de vente :



1 vitrines réfrigérée pour le fromage à la coupe
étagères produits secs et distributeurs de vrac (achetés sur le bon coin) pour céréales, fruits secs, biscuits, pâtes

huiles, compotes

Dernier espace de vente :

2 vitrines réfrigérées fermées pour les produits frais (environ 2000€ par vitrine)
Meuble Cook pour toutes les épiceries Cook



Etagères pour lait, ingrédients pâtisseries

Etagères pour produits Weleda, parapharmacie, film plastiques, papier toilette, sopalin, produits d'entretien (lessive en vrac ne fonctionne pas très bien et en plus plus cher qu'en bouteille).

1 vitrine congélateur (problème lors d'une coupure de courant : perte de tous les produits)

Cuisine / cantine (pour préparer les plats lors des concerts) :

1 cuisinière

1 évier

Grandes tables et chaises

Au 1ère étage :

Réserve produits secs : une petite pièce

Bureau