

EDITO

FOOD COOP,

c'est un de ces films rares et nécessaires, qu'il fallait absolument produire et faire exister pour le montrer au maximum de gens. Cette Coop de Park Slope, c'est une idée tellement créative, tellement originale et proche des préoccupations quotidiennes des gens : c'est un « phénomène » dit Tom ! C'est épatant de voir tant de diversité dans les membres de la Coop, de sentir leur conviction et leur plaisir à faire tourner ce supermarché. Ce film est un magnifique outil pour réfléchir à nos pratiques, nos engagements, notre manière de consommer.

On est beaucoup à avoir besoin que ce système change, et là on voit des gens qui s'organisent, et qui construisent quelque chose qui apparaît tellement naturel, évident, qui s'impose à nous comme une vraie solution pour demain.

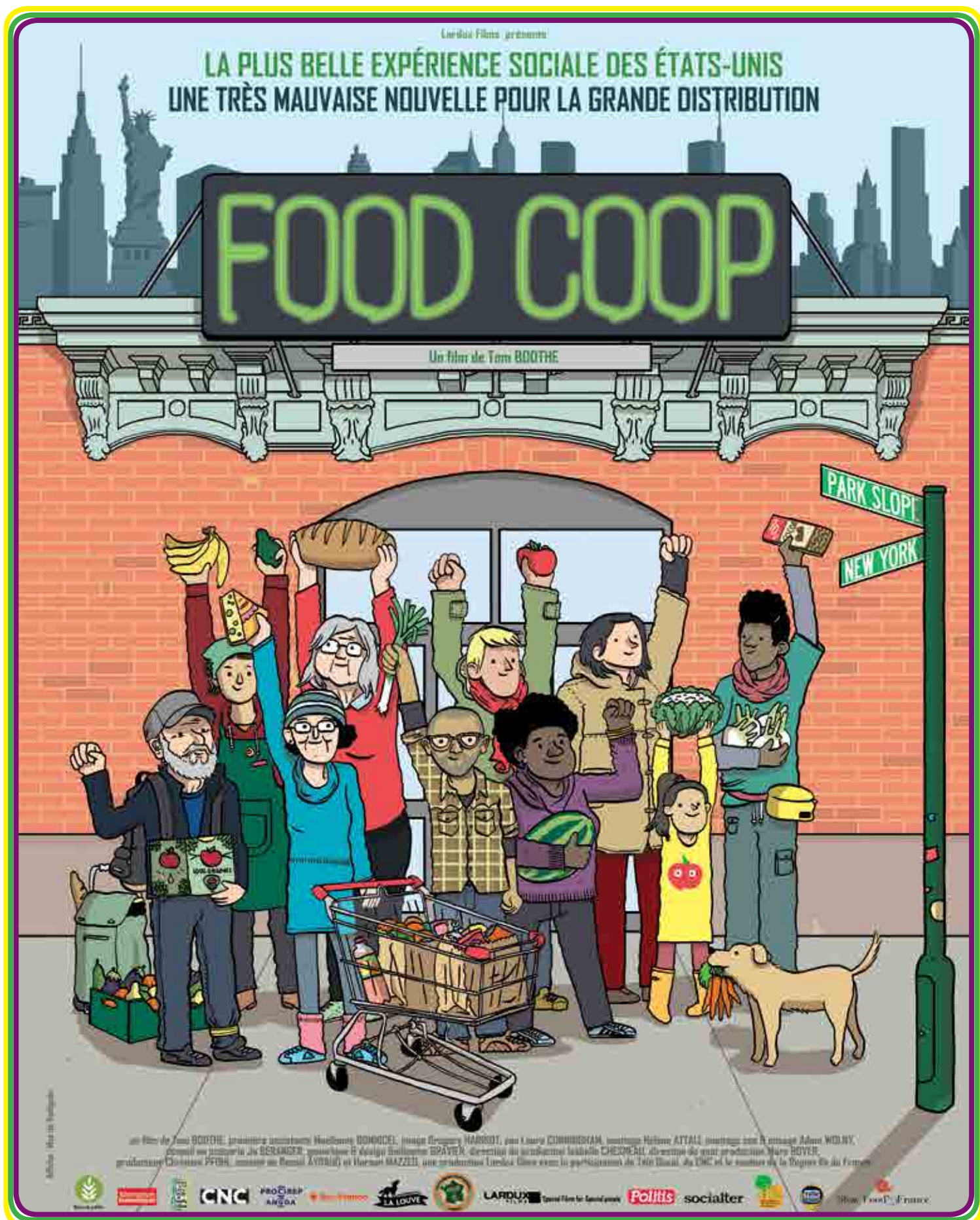
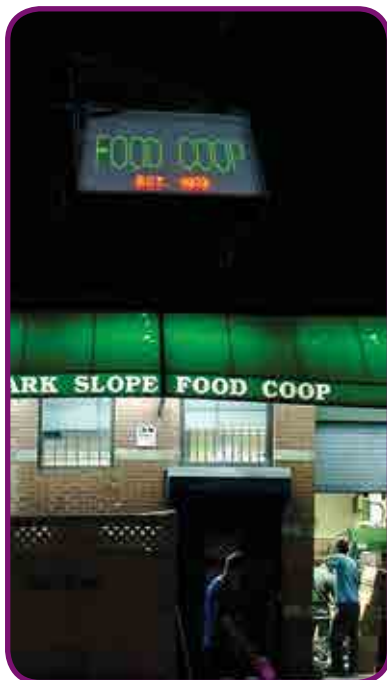
Une preuve de plus que le changement c'est à nous de le faire, pas d'attendre que d'autres le fassent pour nous. De créer des groupes, des tribus, des associations, des fédérations et de faire des petits pas vers un monde plus juste, plus coopératif, plus fraternel.

Les films ne peuvent sans doute pas changer le monde, mais ils peuvent provoquer de la pensée, déclencher des envies, réparer des injustices.

A Lardux Films, depuis bientôt 25 ans, on fait des Films Spéciaux pour des Personnes Spéciales, pour ceux qui ont du goût pour le documentaire de création, engagé, et pour ceux qui aiment le cinéma d'animation, la poésie.

Bonne projection !

Lardux Films



SYNOPSIS

En pleine crise économique, dans l'ombre de Wall Street, une institution qui représente une autre tradition américaine est en pleine croissance... Intense, chaotique et impolie, la Park Slope Food Coop a vu le jour à Brooklyn en 1973, quand quelques utopistes ont décidé de monter un supermarché coopératif dans leur quartier.

SORTIE AU CINÉMA
02 NOVEMBRE 2016

Nageant à contre courant de tout ce qui définit « The American Way of Life », les grands principes de la Park Slope Food Coop sont simples : chaque membre lui consacre 2 heures 45 de travail par mois (c'est précis !) et en échange bénéficie de produits alimentaires de qualité exceptionnelle à des prix très bas.

ENTRETIEN AVEC TOM BOOTHE

Réalisateur et co-fondateur de la Coopérative LA LOUVE

Tom, comment es-tu tombé sur cette Coopérative ?

Je suis américain et je vis à Paris. J'ai des amis de longue date à Brooklyn qui sont membres de la Park Slope Food Coop et à l'occasion d'une visite, ils me l'ont fait découvrir. Il y a une ambiance dans la Coop très énergique mais pas du tout commerciale. Je me suis dit que ce serait bien de faire un documentaire sur ce phénomène, parce que c'est quand même un phénomène. Quand on découvre une coopérative comme celle-là, on se rend compte à quel point on est habitué à entrer dans des zones marchandes où on est littéralement attaqué par le marketing. Et là le poids du marketing est totalement absent. Je crois que ce n'est pas une ambiance différente, c'est

juste une ambiance naturelle qui est dévoilée par la Coop, parce qu'on a enlevé tous les côtés commerciaux et capitalistes. On n'est plus du tout habitué à ça.

Comment as-tu été reçu par les membres coopérateurs pendant le tournage ?

Ça s'est très bien passé, bien que ce soit un endroit très difficile à filmer parce que tu ne parles pas avec le chef pour demander « est-ce que je peux filmer ? ». Il n'y a pas un chef, parce qu'il y en a 17 000 ! Et donc parfois ça compliquait les choses. C'était aussi très difficile parce que ça ne les intéresse pas d'être filmés. Ça fait partie

de leur absence de séduction, de marketing, etc. Ils m'ont laissé filmer parce qu'en même temps j'étais en train de monter La Louve, une coopérative basée sur le même modèle, ici à Paris.

Donc, tu as tourné ce documentaire et développé le projet de La Louve en même temps ?

Je suis arrivé en France en 2002 et j'ai commencé les recherches pour le film en 2008 / 2009. Quand j'ai vu la Coopérative à New York, je me suis dit : c'est à la fois un superbe sujet de documentaire mais j'ai aussi envie de faire mes courses dans un endroit comme ça en France ! Ça a été long : il fallait voir si le projet de La Louve était légalement possible en France, et c'était compliqué pour la production du film, comme n'importe quel film : trouver des financements, un diffuseur (c'est grâce à la chaîne associative Télé Bocal que le film existe) etc. Du coup, le film fait partie de La Louve et La Louve fait partie du film.

« Chaque membre va prendre des habitudes. Pas des idées, mais des habitudes démocratiques... »

Comment est réparti l'argent que génère la Park Slope ?

C'est une organisation très classique à but non lucratif, c'est-à-dire que quand il y a des bénéfices – et là-bas c'est très rentable – ils réinvestissent tout dans le supermarché. Ils ont quasiment épuisé les possibilités d'investissements tant ça marche ! Ils ont acheté des frigos les plus écolos possibles, tout est neuf. Ils pensent à baisser les prix des produits et ils font des investissements ailleurs. Par exemple, ils ont créé un fonds qui prête de l'argent aux petites coopératives sur leur modèle, mais uniquement aux États-Unis.



C'est amusant, j'adore ça.

TEMOIGNAGE DE FRÉDÉRIQUE PRESSMANN

MEMBRE DE LA PARK SLOPE FOOD COOP N° 9310

Je ne me rappelle plus comment j'ai découvert son existence mais je sais que ce fut l'un de mes premiers gestes en m'installant à Brooklyn, en février 89 : m'inscrire à la Park Slope Food Coop. Trop contente, après un an et demi passés dans un autre quartier de New York où les options alimentaires se réduisaient à quelques rares supérettes, de pouvoir enfin avoir accès à des fruits et légumes frais, et à des prix décents.

J'ai retrouvé mon ancienne carte de membre, elle porte le numéro 9310. Ce qui, selon les propos d'un des intervenants du film de Tom Boothe, ne fait pas tout à fait de moi un vieux de la vieille mais presque. À l'époque, la Coop occupait le tiers ou le quart de la superficie actuelle et nous n'étions probablement pas plus de 3 000 membres. On n'y trouvait pas de viande – son introduction fut l'objet d'un vaste débat quelques

Une des critiques entendues sur la Park Slope est que « c'est un endroit de bobos ».

Non, ça c'est pas vrai. Il y a des bobos, mais comme il y a des bobos dans n'importe quelle ville.

À Park Slope on trouve toutes les classes sociales, sauf les personnes en grande précarité. Dans toutes les classes sociales, on trouve des gens qui s'intéressent à la qualité de leur alimentation. Dans les années 70 ce n'était pas une préoccupation du grand public, mais maintenant ça l'est, autant que le bio par exemple.

On voit des gens vraiment heureux dans le film – est-ce parce qu'ils se sentent écologiquement et économiquement impliqués ?

Dans le film j'aime beaucoup cette femme qui est membre depuis assez peu de temps, et qui dit « maintenant que je vais à la Park Slope, quand je vais ailleurs, j'ai l'impression d'être à Disneyland, ça fait faux ». Depuis les crises économiques de 2008, la forte augmentation du nombre de membres est liée, je crois, à une nouvelle génération qui me donne de l'espoir pour les États-Unis (et je n'ai pas beaucoup d'espoir pour ce pays...). Cette génération a été très nombreuse à voter pour Bernie Sanders qui se dit « socialiste ». Il y a quatre ans encore, ce n'était pas possible de dire « je suis socialiste » et que des personnes votent pour vous. Mais d'entendre cette femme nous dire « le capitalisme nous rend malade », c'est quelque chose de rafraîchissant. L'espoir, c'est qu'il y ait des personnes pour dire : « Là on échappe à tout ça et on fait nous-mêmes ». C'est ça qu'on adore. Les fondateurs de la Park Slope ne sont pas contre le monde : ils critiquent le fonctionnement des supermarchés tel qu'il existe, et tout ce qu'ils demandent c'est : « Laissez-nous faire et nous on va faire mieux que vous ». Et c'est ce qu'ils font.

Cette belle énergie est-elle uniquement américaine ?

Les Français l'ont aussi ! Quand vous avez l'occasion de faire quelque chose, vous le faites ! On est que deux ou trois Américains à La Louve, le reste ce sont des Français. Des Français pragmatiques !

Ce modèle coopératif existe-t-il déjà en France ?

Il y a en France une tradition de coopératives de consommateurs qui date du 19ème siècle. La chose qu'on ajoute, c'est le côté participatif. Mais ce n'est pas nouveau, les crèches parentales et aussi les sites de camping qui étaient fondés par la Maif dans les années 30 ont le même fonctionnement. Ce qui est nouveau, c'est qu'on applique ce modèle à un supermarché.

années plus tard – mais le fonctionnement était déjà le même qu'aujourd'hui et il fallait travailler ses trois heures par mois pour avoir le droit d'y faire ses courses. Comme je passais beaucoup de temps assise derrière non pas un ordinateur mais une machine à écrire, j'avais choisi un poste physique et je consacrais ma permanence mensuelle à faire du réassort dans les rayons. J'adorais ça.

« Je consacrais ma permanence mensuelle à faire du réassort dans les rayons. J'adorais ça »

J'aimais aussi beaucoup l'odeur de la Coop, un mélange très particulier d'épices et de produits en vrac. Je la retrouve à l'identique chaque fois que j'y retourne en compagnie de mon amie Sarah qui, elle, est restée membre depuis cette époque. Malgré toutes les métamorphoses qu'a connues cet endroit, c'est un peu la marque immatérielle de son identité. Je profite de ces visites à caractère sentimental pour glisser dans le caddy de mon amie quelques produits, emblématiques de ma vie à New York, que je rapporterai en France.



Tom Boothe - Réalisateur et co-fondateur de La Louve

LA LOUVE
OUVERTURE À L'AUTOMNE 2016
116 rue des Poissonniers 75018 Paris



Pour la 1ère fois en France, des milliers de personnes créent leur propre supermarché. Pas une petite boutique... un éblouissant supermarché dans un quartier populaire de Paris, où chacun participe pour bien manger à prix abordable.

Pour rejoindre la Louve et pouvoir y faire ses courses, il faut investir 100 euros – et s'engager à y participer bénévolement 3h par mois. Les bénéficiaires des minimas sociaux peuvent participer à hauteur de 10 euros. Cet investissement est remboursable à tout membre qui souhaite sortir de la coopérative. Mais la porte n'est jamais fermée et pendant les heures d'ouverture, il y aura toujours des membres pour faire visiter aux curieux !

La Louve s'efforce de proposer à ses membres une alimentation de qualité à prix réduit (15 à 40% moins cher que dans la grande distribution), mais pas que. Comme dans tout supermarché, on y trouvera également des produits non alimentaires : produits d'hygiène et de nettoyage, petit bricolage (ampoules, piles). La liste des produits pourra évoluer en fonction des souhaits des coopérateurs et des achats.

La Louve n'aurait peut-être jamais existé sans le modèle de la Park Slope Food Coop. Cette coopérative créée dans un quartier de New York il y a déjà 40 ans est forte aujourd'hui de plus de 17 000 membres, qui gèrent ensemble un supermarché de 1 000 m2 ouvert de 8h à 22h, 365 jours par an. Depuis maintenant 5 ans, les membres et salariés de la Park Slope sont à nos côtés pour partager avec nous leur retour d'expérience et nous aider.

FOOD COOP, ce film documentaire sur la Park Slope Food Coop réalisé par Tom Boothe, l'un des membres fondateurs de La Louve, est un véritable mode d'emploi de cette expérience coopérative réjouissante, qui est l'une des plus belles expériences sociales des États-Unis.

www.cooplalouve.fr

Aujourd'hui, je fais partie d'une amap à Rosny-sous-Bois, une « association pour le maintien d'une agriculture paysanne » où je me procure de merveilleux légumes, des œufs et du pain produits en Picardie. J'ai essayé d'y transposer quelques règles de fonctionnement de la Coop, notamment une plus grande fermeté envers les gens qui n'effectuent pas leur temps de permanence réglementaire, mais je n'ai guère convaincu. Peu importe.

Plus que jamais, je crois à la pertinence de cette approche : manger local, bio, et en contournant les grandes enseignes de l'agro-alimentaire. Et chaque jeudi soir, je m'y rends en emportant mon vieux cabas, sur lequel on peut lire en lettres vertes, au-dessus d'une rangée de carottes stylisées : « Park Slope Food Coop ».

Frédérique Pressmann, réalisatrice
d'*Un cirque à New York et Le monde en un jardin*

De temps en temps des personnes me demandent « Mais ça détruit des emplois ? ». J'aime bien cette question. Le constat fait par la Park Slope, c'est qu'ils pensent ne pas avoir détruit un seul emploi. Pas un seul.

Parce qu'à la différence des autres supermarchés, les gens ne viennent pas pour des raisons de proximité, ils viennent parce qu'ils aiment le supermarché. Il y a donc une attirance autour du projet. Et comme les gens viennent de partout, c'est faux de dire qu'on prend une grande partie du chiffre d'affaires du supermarché d'à côté, c'est beaucoup plus dilué que ça. Il y a plein de côtés positifs économiquement parlant. Il y a eu 80 emplois créés à la Park Slope. Ce n'est pas rien. C'est moins que dans un super marché normal de la même taille mais les emplois proposés par la Coop ne sont pas des boulots « de merde » : temps partiels, horaires discontinus, salaires au plancher...

LA PARK SLOPE

FONDÉE EN 1973

Chaque membre lui consacre 2h45 de participation par mois et en échange bénéficie de produits alimentaires de qualité exceptionnelle à des prix très bas

1973 :
10 membres

2016 :
17 000 membres
17 000 travailleurs
17 000 propriétaires
80 employés
51 868 762 \$ de chiffre d'affaires



PAS DE PDG,
PAS DE RÉMUNÉRATION DU CAPITAL -
LES PRODUITS SONT BEAUCOUP MOINS CHERS

La Park Slope Food Coop est une très mauvaise nouvelle pour la grande distribution, et l'agriculture productiviste.

www.foodcoop.com

Le salaire d'entrée à la Park Slope c'est 3 fois le SMIC de l'État de New York, avec des avantages qu'ont les PDG aux États-Unis (vacances, retraites, assurance maladie). Tu commences avec deux semaines de vacances payées et ça monte jusqu'à 5 semaines. C'est quasi inexistant aux États-Unis. Donc le traitement des travailleurs fait partie intégrante du modèle. Je me suis demandé : quelle pourrait être la solution pour que des gens sans beaucoup d'argent puissent accéder à une nourriture de qualité, sans attendre une révolution ? Qui ne se fera pas demain...

L'effet économique bénéfique pour les membres de La Louve, comme pour les membres de la Park Slope sont les économies faites sur les prix. On a estimé qu'une famille type économise 250 \$ par mois. Si tu as 17 000 personnes en moyenne qui économisent 3 000 \$ par an, avec l'argent économisé, est-ce que ça ne crée pas des emplois qu'on ne voit pas ?

Vous ouvrez La Louve avec 1 450 mètres carrés, vous commencez grand !

C'est très important : il y a d'autres petites expériences comme ça aux États-Unis : à Brooklyn, dans le Montana... mais en fait ça ne marche pas très bien parce qu'ils sont trop petits. C'est très logique quand on y pense. Si tu demandes aux gens de passer 3 h par mois à travailler dans le supermarché, même les gens très militants s'attendent à ce qu'en contrepartie, leur supermarché leur offre une grande variété de produits. Mais là si ça commence petit, les gens font peut-être un tiers de leurs courses là, mais ils seront obligés de partir vers d'autres supermarchés pour compléter... Il y a une phase dans le militantisme où les gens restent impliqués mais finissent par partir lorsque la vie devient trop complexe.

Comment sont réparties les équipes de travail à La Louve ?

Les tâches principales sont : la caisse ; la maintenance ; la réception des livraisons ; le conditionnement des produits : couper des fromages, diviser en petites quantités des aliments et les mettre en sachet ; nettoyage ; un peu d'administration ; l'espace enfants ; de l'informatique... grosso modo c'est ça. À La Louve on fait tout « maison ». Dans les autres supermarchés il faut comptabiliser tout ce que font les intermédiaires jusqu'à la maison mère. À la Park Slope, comme à La Louve, les salariés s'occupent de l'administration (achats, compta, gestion des membres et tout ce qui se rapporte à la finance) et les membres s'occupent des tâches citées plus haut.

« J'ai du mal à laisser le choix de mon alimentation dans les mains de l'agro-business »

On vous sollicite souvent pour conseiller d'autres projets similaires ?

Oui. Beaucoup. Il y a en ce moment six ou sept projets en France qui avancent. On nous sollicite régulièrement. Ce matin encore une coop suisse nous a contactés. Récemment on a rencontré des groupes de Toulouse, Bordeaux, Bayonne et on partage avec eux tout ce qu'on a appris sur la route.

As-tu le trac pour l'ouverture de La Louve ?

Non, pas le trac, mais j'espère que ça va marcher. En ce moment à La Louve on est porté par une énergie très excitante. L'ambiance est comme ça. Pour que ça fonctionne il faudrait que trois mille personnes s'impliquent régulièrement dans les deux ans à venir.

Une chose est sûre, c'est qu'on a déjà environ 2 400 membres : chacun d'eux a déjà donné 100 €, et s'est engagé à travailler 3h bénévolement. On a aussi un très bel espace et nos prix sont justes.

Est-ce qu'on peut dire que la Coop est une mauvaise nouvelle pour le capitalisme ?

On n'en parle pas ensemble en ces termes. Moi j'en parle un peu, mais je n'ai aucun problème avec les structures à but lucratif gérées par de bonnes personnes. Par contre, j'ai du mal à laisser le choix de mon alimentation dans les mains de l'agro-business pour qui la qualité de la nourriture importe seulement en fonction du fric que ça leur rapporte. C'est un système qui ne marche pas. C'est pareil avec la santé, si le système est bien fait, l'argent ne fait pas loi. Ceci dit, il y a des personnes du Parti républicain à la Park Slope, qui sont très conservatrices, mais elles en font partie. C'est une bonne chose. Donc nous aussi, moi compris, on a plein d'idées politiques différentes.

Autrement dit : plus tu te concentres sur les détails pragmatiques, plus tu agis concrètement pour le changement. On ne passe pas trop de temps sur les grandes formules : comment refaire le monde, etc. Il faut juste définir les choses à faire vraiment. Se mettre au concret, c'est une chose que la gauche a perdue, à mon avis.

Est-ce que ce modèle peut changer le monde ?

C'est assez minuscule ce qu'on fait. Pour moi, si on n'attaque pas ensemble l'écart de distribution des richesses dans le monde, notre Coop restera un phénomène marginal. Elle a du sens, mais ce qu'on fait a probablement peu d'impact sur ce déséquilibre et ça c'est le grand, grand, problème. On peut entendre dans l'interview donnée par deux des fondateurs : « Ce que j'adore dans ce projet, c'est que c'est du réel : chaque membre va prendre des habitudes. Pas des idées, mais des habitudes démocratiques. Se dire : je peux changer les choses. Ça implique des discussions avec les autres, et tu commences à prendre conscience de ces changements. Les gens finissent par se questionner : Pourquoi est-ce que cela ne fonctionne pas comme ça partout ? ».

Parce qu'avec la Coop tu deviens exigeant, le cadre change complètement, alors que toutes nos habitudes, nos attentes, nos rythmes sont influencés par le consumérisme... On parle beaucoup d'éducation populaire à La Louve. Le plus important c'est le fait qu'avec notre système, je peux me permettre d'acheter des produits de bonne qualité avec le revenu que j'ai, alors que ce n'était pas habituel pour moi avant. Et ça veut dire aussi que, peu à peu, ça devient la norme. Tu t'habitues à ces goûts, qui ne sont pas industriels ni dilués (parce que ça c'est un grand problème : au niveau du goût, tout est dilution). Si tu es habitué à cette bonne qualité de nourriture, peu importe ton éducation, tu seras habitué au vrai goût. Et à partir de là tu es plus exigeant pour toute ta vie, et c'est donc ce genre de supermarché qui peut profondément changer la relation de notre société à la consommation.

Paris - Juillet 2016



PARTOUT DES COOPS SUR LE MODÈLE DE LA FOOD COOP



2 400 membres - Ouverture prévue fin octobre 2016
116 rue des Poissonniers
75018 Paris
www.cooplalouve.fr



Il réunit déjà plus de 400 personnes et prévoit l'ouverture d'un premier magasin dès janvier 2017 sur le quartier de Lille Fives.
jarrive@superquinquin.fr



Des produits sains, plein de goûts, respectueux de l'humain et de l'environnement et tout ça à un prix abordable. BEES coop, ce sont déjà plus de 600 membres à Bruxelles.
contact@bees-coop.be



le supermarché coopératif et participatif
Depuis mars 2016
200 adhérents
contact@scopeli.fr
www.scopeli.fr



SUPERCOOP supermarché citoyen, coopératif et participatif.
contact@supercoop.fr
www.supercoop.fr



L'Éléfàn - livres d'agir
Association créée le 17 mars 2016
www.lelefan.org
www.facebook.com/lelefangrenoble



La Meute est une association qui vise à la création dans un futur « proche » d'une coopérative alimentaire participative et collaborative.
contact@cooplameute.fr



Supermarché BIO et LOCAL et production maraîchère.
www.otsokop.com
otsokop@gmail.com

La communauté du «Super Cafoutch» se construit doucement en se réunissant tous les mois et a besoin de l'aide de toute personne motivée ! **Contactez-nous !**
supermarchecoopmarseille@gmail.com



Une association de 370 membres et un groupement d'achat très dynamique...
www.lacagette-coop.fr



Défi entrepreneurial de l'économie partagée, La Chouette Coop propose une alternative à la grande distribution.
lachouettecoop.fr
contact@lachouettecoop.fr

FICHE TECHNIQUE

DCP, 16/9, 5.1, 97 mn
France, 2016
Version originale anglaise sous titrée français
Visa n° 130 225

Un film de Tom Boothe
Image : Gregory Harriot
Son : Laura Cunningham
Montage image : Hélène Attali
Montage son : Adam Wolny

Avec la participation des membres de la Park Slope Food Coop

Une production Lardux Films avec le soutien du CNC, de la région IDF et de Télébocal

www.foodcooplefilm.com

CONTACTS DISTRIBUTION

Programmation France

Nora DEKHLI
06 67 30 02 20
noradekhl@gmail.com

Relations presse

Samantha LAVERGNOLLE
06 75 85 43 39
lavernolle2@gmail.com

Programmation Paris RP

Jean Jacques RUE
06 16 55 28 57
jeanjacquesrue@gmail.com

Organisez une projection à côté de chez vous, on vous y aide

Contact réseaux associatifs et militants

Sandrine Floc'h sandrine.floch73@gmail.com 06 84 79 94 79

Lardux Films - 48ter rue de la Révolution 98100 Montreuil - www.lardux.com - lardux@lardux.com - 01 48 89 41 88

f : /foodcooplefilm



Twitter : @larduxfilms



Impression : Rotimpres
Maquette : Lavergnolle / Ayraud