

Visite au Champ Commun de Augan

Commune rurale de 1500 habitants en Bretagne- Centre (banlieue large de Rennes).

Le Champ Commun est une **coopérative d'intérêt collectif**.

L'offre est conventionnelle large pour répondre aux besoins d'une population hétéroclite et aux revenus modestes (particulièrement les personnes de la commune qui n'ont pas la possibilité de se déplacer vers les grandes surfaces, beaucoup de personnes âgées qui ne changeront pas leurs habitudes facilement...).

Les produits locaux sont également très présents dans l'épicerie, ainsi qu'une gamme relativement complète de produits bio (produits secs en vrac, légumes et fruits, produits végétariens, quelques frais).

L'étiquetage aide à comprendre l'origine du produit (verte bio, bleue locale, les deux ou rien si produit conventionnel).

Les produits à éviter sur un plan nutritionnel (ex Nutella) seront placés près d'un produit équivalent de meilleure qualité pour permettre aux consommateurs de réfléchir sur leur consommation et de la modifier petit à petit, mais l'épicerie ne souhaite pas être un lieu de pression pour les consommateurs ; aucun message particulier n'est donc affiché (déjà beaucoup de messages reçus , saturation sur les infos concernant l'alimentation).

L'envie de coopérateurs est surtout de favoriser les échanges sous forme de **conférences et débats** organisés côté bar dans la partie Rencontre et Culture, très mise en valeur dans le concept du Champ Commun.

Beaucoup de critiques des coopérateurs impliqués ont été émises au départ sur l'idée de mélanger les produits, mais après cinq ans, les remarques ont évolué et les personnes réticentes sont satisfaites de l'évolution de la consommation des acheteurs.

La marge moyenne est de 25%, mais en sachant que la marge provenant du bar est de 80%, et celle de la Brasserie de 60%. La mutualisation des activités permet de tempérer les revenus et compenser des pertes éventuelles.

Actuellement, sur 120 m2, il existe 2500 produits référencés.

Au départ, 12 producteurs locaux ont rejoint le Champ commun, actuellement ils sont **50**, après 5 ans. **Le contrat** qui les lie à l'épicerie est moral, et dépend également beaucoup de la relation qui s'est instauré au fil du temps, mais également beaucoup du fonctionnement de chaque producteur (respect de l'environnement, éthique...). Les situations sont très variées. Actuellement, les coopérateurs souhaitent rouvrir le dialogue avec les producteurs partenaires par rapport à la marge différentielle. **Car si l'épicerie favorise le local et le bio, elle fait néanmoins des pertes sur le local (problème des invendus).**

Le souhait du Champ commun était de permettre de **créer des emplois** : actuellement 8 temps plein (3 personnes sont employées à l'épicerie, 3 personnes sont salariées au bar-brasserie, 2 personnes s'occupent de l'administratif).

Le salaire est identique pour tous et calculé au Smic. Par contre, les horaires de 35 h ne sont pas respectés et chaque personne donne de son temps en plus, environ 50 h par semaine en moyenne (Henri Georges en est à 2700 h/ 1800h).

Les invendus sont actuellement consommés pour le repas des permanents et salariés (environ 16 personnes), pour faire des confitures qui sont revendues dans l'épicerie ...

Le nouveau projet est d'ouvrir une auberge de 24 lits (8 chambres) sur un terrain en contre bas de l'épicerie, et qui a été racheté par le Champ Commun. Ce lieu permettrait de pouvoir recevoir les personnes en demande d'information, de formation (éducation populaire, Économie sociale et solidaire) car la demande est de plus en plus importante.

Concernant les aides dont a pu bénéficier le Champ Commun, elles sont réduites au minimum puisqu'aucune structure ne les a soutenu (Concept intéressant mais ça ne marchera jamais... Désolé, on ne vous suit pas...). Ils ont seulement reçu 8 000 euros du conseil général comme tous les commerces qui démarrent.

Ils sont donc 150 coopérateurs (répartis partout dans le monde) à avoir investi leurs deniers propres (75 000 euros de 60 associés) pour racheter le bar de la commune en vente, rénover, agrandir les locaux... Tout a été pensé et conçu par les coopérateurs dans un mélange des genres : ancien et contemporain. La qualité esthétique est primordiale pour eux, avec le souhait que les personnes accueillies s'y sentent bien... et reviennent y chercher du lien.

En 2015, Le champ commun est bénéficiaire pour le seconde année (en 2014, le chiffre d'affaires est de 620.000 euros).

La coopérative devrait bientôt racheter ses murs.

3 associations gravitent autour du Camp Commun dont Localidées. Henri- Georges en est le salarié et s'occupe de gérer les demandes d'infos et l'implication dans le réseau économique social et solidaire (en 2015: 120 interventions).

Les coopérateurs n'ont aucun avantage concernant les prix pratiqués à l'épicerie. Leur devise pourrait être : pas de droit, pas d'avantage...Plutôt un devoir de s'engager, de participer pour répondre à ses valeurs profondes et mettre sa pierre à l'édifice qui démontre qu'on peut consommer et vivre autrement. L'épicerie n'est pas une vitrine du Champ Commun mais simplement un espace ouvert sur autre chose...

Les trois points de notre projet qui posent question à Henri-Georges sont le fait qu'on ne promeut pas l'emploi et qu'on espère fonctionner avec les coopérateurs (pour eux, la gestion de 120 m2 et de 2500 références occupent deux personnes à temps plein, plutôt à 130 %). Comment imagine-t-on gérer une surface de 400 m2 de vente avec des personnes qui vont tout le temps changer?

Le second point qui lui pose question concerne les avantages pour les membres coopérateurs, sa peur étant de faire du SPP une sorte de petit ghetto de l'éco-quartier alors que notre envie est d'être ouvert sur l'ensemble de la commune et plus.

Le troisième point concerne le nom qu'on a choisi : le mot supermarché l'interpelle car dans notre concept, nous souhaitons sortir de l'image qu'on a du supermarché et de la consommation classique...