

HERRIZ HERRI

BAIONA • BAYONNE

« *Olentzero* *Otsokop* » à l'épicerie

Otsokop, l'épicerie collaborative et participative située au quartier de la citadelle en haut de la rue Maubec est en phase de développement et de campagne d'adhésions. Exceptionnellement, les portes de sa supérette seront ouvertes aux non coopérateurs chaque samedi jusqu'au 31 décembre 2020. L'appel au Père Noël est un cadeau surprise dont l'objectif est de faire découvrir, le temps d'un mois ce magasin unique sur le BAB pour atteindre les 500 coopérateurs d'ici la fin de l'année pour renforcer son impact positif sur le territoire et poursuivre sa co-construction.

Otsokop, c'est quoi ? C'est un concept d'épicerie en tant qu'alternative à la grande distribution. Tout le monde peut y faire ses courses. Il suffit de devenir coopérateur/rice pour un montant de 10 à 100 euros suivant les revenus et de participer au fonctionnement du magasin 3 heures toutes les 4 semaines. C'est la réception des denrées, de la mise en rayon, de l'entretien, la tenue des caisses, l'organisation des stocks sachant qu'ici on travaille à la petite semaine. Résultats : l'impact sur les prix est considérable. Ainsi, puisque l'on privilégie le bio, le circuit court, et les labels, les denrées deviennent ac-



©MF

cessibles à tous. Une barrière psychologique est franchie. Si l'on considère que le bio est cher, ce n'est pas le cas chez Otsokop.

Vers les Gascons

Otsokop est une aventure humaine et collective. Les clients coopérateurs sont tous épiciers. Ce ne sont pas de simples cartes à débit ou des quidams à cash derrière le charriot. Ici, on se cale le crayon derrière l'oreille et au boulot. Bruno et son auxiliaire de vie Xavier en connaissent un rayon. Depuis des

années, après un passage à l'Artoté-kafé comme chef de salle, Bruno est le maître de l'espace boulangerie chaque mercredi. Le duo fait merveille sur les pains spéciaux du boulanger tant est si bien que Bruno peut aujourd'hui envisager une perspective professionnelle qui lui échappait. Au détour des rayons, on peut aussi croiser une petite fille et sa grand-mère. Instant de partage unique. Otsokop c'est la quintessence du lien social, l'épice qui rime entre les pâtes et les pommes. L'histoire a débuté en 2015. Un garage,

puis un hangar, puis une boulangerie et maintenant 250 m2 de supérette. Otsokop est une SCIC. On est sociétaire. Pas de dividendes. Christian Labatsuzan en est le président depuis le 1er janvier 2020 : « *Le magasin appartient à tous. On est tous patrons. Ici on a tous les produits de 1ère nécessité. 4000 références. Notre chiffre d'affaire est de 360 000 euros. Nous avons deux salariés et demi. Nous nous sommes adaptés aux confinements de façon exceptionnelle.* »

L'histoire d'Otsokop va s'embellir. A court terme, en partenariat avec HSA et Spacejunk, la devanture va être entièrement revisitée. Les campagnes de communication vont s'intensifier. Un grand virage se pointe à l'horizon. En effet, en proximité de la place des Gascons, en hyper-centre du quartier prioritaire, un bâtiment va être construit pour y accueillir une nouvelle médiathèque, autre fonction de 1ère nécessité et Otsokop. Objectif 2023 pour 500 m2. Le projet qui sera porté par l'agglomération est actuellement entre les mains de Loïc Debré, un maître d'œuvre expert des besoins du quartier. Bio et bobo ? Une image d'Epinal qu'Otsokop a balayé d'un coup de crayon.

MICHEL FAGOIS

Simplifiez le rôle du Père Noël et commandez maintenant!

- **Innovez avec des bons d'achats « bons cadeaux » pour découvrir la supérette et tous ses produits.**
- **De nombreux produits visibles en sélection sur le site de précommande « Otsokop.org » et disponibles à partir du 9 décembre à la supérette**