



**COUP DE CŒUR - Otsokop, marché coopératif et participatif**

Le 30 Nov. 2020

**Pour fêter son 5e anniversaire, à Bayonne, il ouvre ses portes aux non-initiés jusqu'au 31 décembre. Un moyen efficace de prolonger une démarche centrée sur l'humain...**

**Actuellement, ils sont 330 clients coopérateurs à participer au projet. L'ouverture à tous devrait permettre au marché de passer la barre des 500 coopérateurs, pour ainsi renforcer son impact positif sur le territoire.**

Otsokop est un super-marché qui profite à tous. « On y trouve, en un seul et même endroit, plus de 2000 produits de qualité, locaux, bio, fermiers, en vrac, mais aussi tous les produits du quotidien, que l'on peut trouver dans des magasins plus classiques, au prix le plus juste pour un accès à toutes les bourses. C'est très pratique, plus besoin de faire de multiples étapes pour remplir son frigo et ses placards ! », explique l'association.

Ce projet, porté par Christian Labatsuzan, est des plus novateurs. En effet, chaque client est membre sociétaire de la coopérative. Il participe ainsi aux assemblées générales, et offre 3h heures de son temps, chaque mois, pour aider la boutique à fonctionner. Pour certains, la mayonnaise a tellement bien pris, qu'ils s'investissent bien au-delà et participent à la comptabilité, la communication, etc.





Pour continuer de développer cette dimension humaine, et cette initiative positive à tout un territoire, Otsokop est donc ouvert à tous depuis le 21 novembre dernier, et ce, tous les samedis, jusqu'au 31 décembre.

*« C'est l'occasion de faire découvrir, le temps d'un mois, un magasin unique sur le BAB. Pour le nouveau public touché, ce sera une opportunité de s'investir dans une démarche locale, positive et humaine. Pour nous, ce sera un moyen de sortir de l'entre-soi, un mal récurrent des projets de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS), et d'atteindre le cap symbolique des 500 coopérateurs ».*

Cette coopérative, dont la mission est aussi de privilégier une économie locale, s'approvisionne donc en travaillant avec 23 producteurs et artisans locaux, deux coopératives du Pays Basque et quatre plateformes (dont une basée en Navarre). Ainsi, 30% de son chiffre d'affaires est réalisé en eusko pour irriguer l'économie locale. *« 45% des produits que nous proposons viennent du territoire de la Communauté d'agglomération Pays l'économie locale. « 45% des produits que nous proposons viennent du territoire de la Communauté d'agglomération Pays basque », précise Christian La atsuzan, président de la société.*

## Une constante évolution...

Groupement d'achat dans le garage d'un adhérent en 2015, l'association a déménagé dans un hangar en 2016, puis a ouvert une épicerie en 2017 à Bayonne. Il y a plus d'un an, l'association se transformait en entreprise coopérative, la SCIC Otsokop (pour Société coopérative d'intérêt collectif), pour gérer la création d'un supermarché nouvelle génération, dont l'ouverture est prévue pour 2022. Cette année, le magasin s'est agrandi pour devenir une supérette de 250 m<sup>2</sup>.

Otsokop ouvrira donc « un supermarché coopératif et participatif » dans un nouveau bâtiment de près de 800 m<sup>2</sup>, construit par la Communauté d'agglomération, destiné à l'économie sociale et solidaire dans le quartier Sainte-Croix. *« L'idée est de multiplier par trois la surface du magasin actuel pour rendre la nourriture de qualité plus accessible ».*



Le concept du supermarché sera, quant à lui, inchangé, tant la formule plaît et surtout, fonctionne. *« Nos clients devront devenir actionnaire à hauteur de 100 euros ».*

Cet espace sera pensé comme un lieu créateur de lien social, qui démocratisera l'accès à des produits de qualité, respectueux des humains et de l'environnement, et ce grâce à son caractère participatif.

Ce sera aussi une aventure humaine où les Otsopototes échangeront sur d'autres manières de consommer. *« Notre supermarché sera bien plus qu'un magasin ! Nous organiserons des ateliers pour apprendre à faire nous-même nos produits ménagers ou des sacs à vrac, des conférences pour tout savoir sur les semences, l'agro-écologie ou la permaculture, des cours de cuisine pour découvrir la cuisine indienne ou végétarienne... », conclut le président.*

Plus d'informations – [cliquez ici](#)