

Otsokop change d'échelle pour mieux grandir

CIRCUITS COURTS L'association coopère désormais avec des acteurs locaux de poids comme EHLG. Le but est de porter à plusieurs le projet d'un « supermarché coopératif et participatif »

Pantxika Delobel
p.delobel@sudouest.fr

« Ici trois ans, Otsokop deviendra « un supermarché coopératif et participatif ». Une douce utopie ? Pas si sûr. Les concepteurs du projet aiment rappeler que la démarche est née, en 2015, « dans un garage » sous la forme d'un groupement d'achats.

Quatre ans après, l'association des Amis d'Otsokop compte 400 adhérents qui travaillent à l'ouverture d'une immense coopérative, bio (autant que possible), locale et peu chère. En attendant, ces citoyens motivés font tourner une supérette de 250 m², au pied des tours du quartier de la Citadelle, à Bayonne.

Le 24 octobre, leur projet a franchi un nouveau cap : l'association a créé sa propre entreprise. Celle-ci prend la forme d'une coopérative, la SCIC Otsokop (pour Société coopérative d'intérêt collectif). Se sont greffés à la nouvelle entité : Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG), la Chambre d'agriculture

Le futur supermarché devrait voir le jour près de la place des Gascons. Ouverture prévue en 2023

alternative du Pays basque ; l'association écologiste et sociale Bizi ! ; Euskal Moneta qui porte la monnaie locale eusko et le Pôle territorial de coopération économique (Pice).

Leur objectif est de porter ensemble la réalisation du futur supermarché. Le projet est ambitieux. « L'idée est de multiplier par trois la surface de la magasin actuel », explique Christian Labatsuzan. Le président de la SCIC parle de rendre la bonne nourriture plus accessible. « Nous voulons toucher tous les niveaux sociaux, tous les porte-



Les salariés d'Otsokop et les représentants d'EHLG, de Bizi !, Euskal Moneta et du Pôle territorial de coopération économique (Pice) ont présenté la nouvelle entité, hier. PHOTO BERTRAND LAPÈGUE

monnaie », insiste-t-il. Le bâtiment neuf, estampillé Économie sociale et solidaire (ESS), devrait voir le jour dans le quartier des Hauts de Bayonne, près de la place des Gascons. Ouverture programmée en 2023. D'ici là, la supérette de la Citadelle restera ouverte.

Améliorer les filières locales

L'épicerie propose des produits du quotidien et privilégie les circuits courts. « 45 % des produits que nous proposons viennent du territoire de la Communauté d'agglomération Pays basque. Et on monte à 60 % quand on élargit le rayon à 300 km », se félicite Ixabel Cassan de Gorostazu. La présidente de l'association des Amis d'Otsokop explique que la plupart des fruits viennent du Lot-et-Garonne.

« Nous avons du mal à trouver des légumes et des fruits au niveau local », pointe Panpi Olaizola d'EHLG.

Pour celui-ci, la création de la SCIC Otsokop est une nouvelle occasion de plancher sur l'amélioration des filières de productions locales. La question préoccupe Euskal Herriko Laborantza Ganbara. « La production maraîchère se fait sur des parcelles qui ne sont pas immenses. Elle est calibrée pour alimenter les Amap du territoire. Mais pour nourrir la population à l'échelle du Pays basque, il nous reste encore du travail à faire », note-t-il.

Romain Dussault se félicite que son association, Bizi !, s'inscrive dans ce nouveau travail d'équipe. « Otsokop fait partie des outils dont dispose ce territoire pour devenir acteur de la transition écologique en misant sur une agriculture locale et biologique, ce qui permet, de fait, de réduire notre impact sur l'environnement. » Un projet nourricier, donc, mais pas que.

REPÈRES

400

C'est le nombre de familles qui adhèrent à Otsokop et donnent trois heures par mois pour le fonctionnement du magasin. Il faut être adhérent pour acheter.

45

C'est en pourcentage la part des denrées issues du Pays basque français.

60 000

C'est le nombre d'eusko dépensés par an à Otsokop. Soit un tiers du chiffre d'affaires.