

# Otsokop veut intégrer de nouveaux sociétaires

**BAYONNE** Ce premier supermarché participatif, né au Pays basque, va franchir un nouveau pallier, en investissant un vaste local de 800 m<sup>2</sup>

Jean-Pierre Tamisier  
jp.tamisier@sudouest.fr

Né en 2015 sous la forme d'une coopérative, Otsokop est le premier supermarché participatif du Pays basque. Installé d'abord dans un garage à Bidart, sous forme d'un groupement d'achat, il a pris en 2019 la dimension d'une véritable supérette, au 1, avenue de Lattre-de-Tassigny, dans le quartier de la Citadelle à Bayonne. Dans un futur proche, Otsokop doit déménager dans un nouveau bâtiment au sein du pôle d'économie sociale et solidaire qui doit voir le jour place des Gascons, dans le quartier Sainte-Croix.

Pour Christian Labat-Suzan, président d'Otsokop, ce sera l'opportunité pour la coopérative de franchir une nouvelle marche, en passant d'un magasin de 250 m<sup>2</sup>, dans des locaux du bailleur social HSA, à un espace de vente et de réserves de 800 m<sup>2</sup>. Un changement de dimension qui suppose aussi pour Otsokop de réunir un plus grand nombre de sociétaires (renseignements sur [otsokop.org](http://otsokop.org)).

« Nos sociétaires sont nos clients, rappelle Christian Labat-Suzan. On ne peut venir acheter dans l'établissement que si l'on a pris une part sociale de 100 euros, et 10 euros pour les personnes en difficul-

té économique. Ce qui implique aussi de consacrer un peu de son temps au fonctionnement du magasin. »

### Trois heures par mois

Le sociétaire client doit offrir trois heures par mois pour tenir la caisse, ranger les rayons, réceptionner les commandes ou passer le balai. C'est sur cette base de fonctionnement qu'Otsokop, parti de peu de chose, rassemble aujourd'hui près de 400 clients coopérateurs, propose plus de 2 000 références de produits et a pu créer trois emplois, dont un poste de direction, assuré par Guillaume Oui.

Otsokop travaille désormais avec 26 fournisseurs dont une partie est locale. On trouve des produits bio, mais pas seulement. « Ce n'est pas notre objectif premier », explique Christian Labat-Suzan, « Il s'agit avant tout de disposer des produits qu'attendent nos sociétaires clients. » On peut également régler sa facture en eusko.

« Ce mode de fonctionnement, avec l'investissement bénévole de nos sociétaires, permet de faire fonctionner notre magasin en proposant des produits de qualité à des prix accessibles, souligne le président. Ce ne serait pas possible autrement. C'est pour cela que nous devons développer de façon



La coopérative Otsokop a été créée en 2015. Ses 400 sociétaires sont ses clients qui participent également au fonctionnement du magasin. PHOTO JEAN-DANIEL CHOPIN

importante notre nombre de sociétaires, afin de garantir la pérennité de la coopérative. »

### Inspiré de La Louve à Paris

Ce mode de fonctionnement est atypique mais permet à Otsokop de travailler dans la légalité. « Ce n'est que parce qu'ils sont sociétaires que nos clients peuvent acheter et travailler pour Otsokop, quelques heures par mois. Grâce à ce fonctionnement, nous ne nous positionnons pas sur le terrain concurrentiel. Plus nous serons

nombreux, plus nous serons vertueux », poursuit Guillaume Oui. Ce qui ne dispense pas Otsokop de respecter toutes les normes en vigueur, notamment pour ce qui concerne la traçabilité des produits proposés, sur lesquels un taux de marge unique est appliqué.

« Ce qui nous permet d'être très clairs vis-à-vis de nos clients sociétaires, insiste Christian Labat-Suzan. Ils savent quelle est la part d'un prix qui va à la coopérative, à l'État et au fournisseur. » Les socié-

taires peuvent aussi être force de proposition pour inclure de nouveaux produits. « Il faut ensuite vérifier si un approvisionnement régulier est possible et si ce produit obéit à toutes les normes exigées, précise Guillaume Oui. Et au final, observer si ce produit plaît. »

Otsokop est parvenu en quelques années à parcourir beaucoup de chemin. À l'origine, ses membres fondateurs se sont inspirés du projet parisien de La Louve, lui-même calqué sur le modèle new-yorkais de la Park Slope Food Coop.