

# FINS ON POT ARRIBAR EL COOPERATIVISME DE CONSUM ALIMENTARI? EL REPTA DE L'AUGMENT D'ESCALA I LA PROFESSIONALITZACIÓ



## “FOOD COOP”

### Quan? On?

14 de març, 18h, a [Cinemes Aribau Club](#) (Gran Via de les Corts Catalanes, 565-567. Metro: Universitat)

### Fitxa Tècnica

**Director:** Tom Boothe

**País:** França (rodatge als EEUU)

**Producció:** Lardux Films (França, 2017)

**Distribució:** Screenly

**Estrena:** març 2018

**Duració:** 97 min

**Idioma:** anglès V.O.S.E (subtítols en castellà)

### Sinopsi

“[Food Coop](#)” mostra la història i el funcionament quotidià d'un supermercat cooperatiu al barri de Brooklyn, que des de 1973 compta amb més de 17.000 persones sòcies i funciona millor que qualsevol supermercat privat de la ciutat. Tots els socis són propietaris i treballadors del seu propi supermercat, participen en la presa de decisions i tenen accés a la millor menjar de Nova York a preus un 40% més baixos que en qualsevol supermercat comercial.

### El director

**Tom Boothe** és un cineasta i enòleg que viu a França des de fa set anys. Té un màster en Cinema per la Universitat de Wisconsin-Milwaukee on ha ensenyat direcció i estètica de pel·lícules i també a la Universitat d'Ohio. Les seves filmacions es poden definir com a cinema experimental i narrador.

Actualment treballa en la tradició de l'educació popular formant persones que, d'una altra manera, no tindrien accés al món professional del vi. El 2016 va crear un supermercat a París, seguint el model [Park Slope Food Coop](#), que actualment compta amb 6.000 membres.

Coorganitzat per:



# Tots els que usen el supermercat són cooperativistes

*Un supermercat cooperatiu i col·laboratiu, La Louve, aviat obrirà les seves portes al districte 18 de París i seran els clients els que gestionaran aquesta botiga de 1.500m<sup>2</sup>. El concepte s'ha importat dels Estats Units. El president i cofundador, Tom Boothe, va explicar aquesta iniciativa a Franceinfo divendres 11 de novembre. (11/11/2016)*

---

## **Què és per a tu una botiga cooperativa?**

Tom Boothe (TB): Hi ha dos aspectes a destacar; tots els que l'utilitzen són col·laboradors ja que compren accions de la cooperativa. Al mateix temps, participen en el funcionament de la botiga. Totes les setmanes venen a fer la caixa, la manipulació, la neteja, les tasques administratives. Per nosaltres, això aprofundeix el sentit de cooperació, no només el significat del capital. És el veritable sentit de la propietat del supermercat.

“Tots els que l'utilitzen són col·laboradors ja que compren accions de la cooperativa”

## **Quants col·laboradors teniu?**

TB: Acabem de superar la xifra de 3.000

## **Quines són les condicions d'afiliació?**

TC: S'ha de comprar un mínim d'accions de 100 euros, 10 euros si s'és beneficiari dels mínims socials.

## **Esteu segur que els afiliats estan preparats per participar, posar les prestatgeries o passar l'aspirador?**

TB: De fet, no és difícil treballar en un supermercat. La caixa es pot aprendre i la prestatgeria no és gaire complicada. En aquest projecte s'ha

establert un esperit en el qual iniciem de totes maneres i no tenim por si tot no és perfecte, és un esperit on aprenem dels nostres errors.

“No tenim por si tot no és perfecte, és un esperit on aprenem dels nostres errors”

## **Però quina és la seva motivació?**

TB: És molt diversa perquè els nostres membres són molt diversos. El nostre model ens permet oferir productes de qualitat a preus molt interessants. De vegades, és gairebé el mateix preu, de vegades un 30% més barat. Algunes productes que condicionem nosaltres mateixos són fins a un 80% més barats. Però, per a la majoria, la motivació és la convivència i l'orgull de muntar alguna cosa que és nostra. No passa per un intermediari que decideixi el que mengem.

“Alguns productes són fins a un 80% més barats”

## **Què trobarem a les prestatgeries?**

TB: Es poden fer totes les compres. Hi ha entre 3000 i 4000 productes, molts dels quals són orgànics, artesanals, de gamma alta o gourmet però també hi ha productes convencionals, més barats. El ventall d'oferta és prou ampli.

## **Quin marge apliqueu?**

TB: En la majoria s'aplica un marge del 20%, únic en tots els productes. És molt baix per a un supermercat. És democràtic, transparent per a tothom.

## **Què feu amb els beneficis?**

TB: Quan obtenim beneficis, els reinvertim en la botiga i quan ja hem reinvertit a la nostra satisfacció, ho reinvertim en el barri.

## **Penseu obrir altres botigues?**

TB: Això no és possible amb el nostre model perquè ha de ser la gent del barri qui ha de crear el projecte. Prop de quinze projectes de tota França ens han contactat per provar el mateix però n'hi ha alguns que encara són lluny en el camí: Lille, Bordeus, Grenoble ... Ells s'interessen pel model però els correspon a ells muntar-lo.

“La motivació és la convivència i l'orgull de muntar alguna cosa que és nostra”

## **Quines són les condicions econòmiques perquè funcioni?**

TB: Necessitem un nombre mínim de cooperants que gastin una quantitat determinada al mes. En el nostre pla d'empresa hi havia uns 2.000 cooperants que havien de gastar 180 euros al mes. Ara estem a 3.000, de manera que som optimistes però sense exagerar.

## **Per què aquest nom, “La Louve”?**

TB: El llop és un animal que representa l'esperit de cooperativa dels consumidors del segle XIX, que és molt pertinent avui en dia. Representa la necessitat de protegir-se, un animal que és a l'hora alimentador i protector.

“Quan obtenim beneficis, els reinvertim en la botiga i quan ja hem reinvertit a la nostra satisfacció, ho reinvertim en el barri”

## **Protegir-se de qui?**

TB: De les forces capitalistes al supermercat.

Per veure el trailer premeu el següent [enllaç](#)

Text extret de la pàgina web de franceinfo. Més informació a: <https://www.francetvinfo.fr>