







https://www.agenda-2030.fr/

Scopéli (44)



Domaine d'action :

Alimentation, éco-citoyenneté

La coopérative :

Scopéli est un supermarché participatif, géré et gouverné par 1800 coopérateurs dont l'objectif commun est de prendre en main leur alimentation. Inspiré des réalisations de la foodcoop « Park Slope » de New-York et de « La Louve » à Paris, le projet a été pensé à Nantes par l'association « La Cantine des Colibris et des Faizeux » en 2016. Il s'est concrétisé avec le « Labo marché » en 2017 et se meut aujourd'hui en supermarché. Le consommateur peut y trouver : fruits et légumes, viandes et poissons, crèmerie, épicerie, boissons, produits d'entretien, d'hygiène et consommables, tous sont choisis par les coopérateurs !

Afin de faire fonctionner la coopérative et d'avoir accès à des produits de haute qualité à prix réduits tout en rémunérant les producteurs au prix juste, les coopérateurs doivent une vacation de 3h par mois à la coopérative. Ils peuvent s'investir dans des rôles très variés selon les envies et compétences de chacun : sélection des produits, achats, réception des produits, mise en rayon, entretien, caisse, gestion...

Le prochain projet de la coopérative est de créer sa propre ferme afin de participer à l'approvisionnement de son supermarché et d'installer de nouveaux producteurs.

Économie circulaire, par pilier :

Approvisionnement durable

Scopéli propose uniquement des produits bio et de saisons issus de circuits-courts via l'achat à des producteurs locaux, permettant de soutenir le développement d'une agriculture durable, à la fois favorable aux paysans et respectueuse de l'environnement. Si le produit n'est pas disponible sur le territoire la coopérative s'assure que celui-ci soit dans tous les cas issu de démarches durables et d'échanges équitables. Elle achète également les fruits et légumes abîmés ou déformés pour les commercialiser ou les transformer afin de limiter le gaspillage. Par ailleurs une politique de limitation des déchets est poursuivie et se concrétise dans le choix des fournisseurs et par l'achat en gros.



Consommation responsable

Un groupe de travail zéro déchet permanent s'occupe de réfléchir à des alternatives durables aux produits jetables. Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et le suremballage, la coopérative propose de plus en plus de produits en vrac et a mis en place un système de consigne. Elle favorise en priorité des produits avec peu d'emballages ou avec des emballages réutilisables tels que les bocaux en verre. Par ailleurs, Scopéli assure une transparence totale de l'information sur les produits qu'elle vend afin que le consommateur identifie facilement les circuits courts, les produits locaux et bio. Enfin, les consommateurs peuvent payer en monnaie locale afin de privilégier les circuits économiques locaux.

Dans une pièce attenante au supermarché et en complémentarité avec celui-ci, l'association « La Cantine des Colibris et des Faizeux » envisage de mettre en place des conférences, débats, réunions, projections, ateliers, animations sur les thèmes de l'alimentation, de la santé et de l'environnement afin de sensibiliser le grand public.

Apports (économique, social, environnementale) de l'activité :

- En favorisant l'achat local elle crée de l'emploi local et diminue son impact environnemental.
- En appliquant une marge réduite permettant de couvrir uniquement ses frais de fonctionnement, les produits vendus par Scopéli sont accessibles à tous les portes monnaies et les producteurs sont justement rémunérés.
- Scopéli propose un engagement d'achat sur des volumes ou des valeurs minimums annuels, même sur les petites quantités, afin de partager les risques avec les producteurs (intempéries et problèmes de production).

Leviers de réussite :

• Des coopérateurs dynamiques et engagés.

Contact :

Mme Carole Pacaud

- Groupe communication
- communication@scopeli.fr
- 02 85 52 92 07



Version de mai 2019

