**Compte-rendu INTERCOOP**

**25/26 février Paris**

**ATELIER :**

**Aménagement du local**

**Expert** : Jean-François Herry de la Louve.

**Membres Demain Supermarché (Lyon)** :

Benjamin (boi-benjamin@hotmail.fr)

**Bien s’entourer en amont du projet**

Il est souhaitable avant toute chose de s’entourer de personnes aux compétences suivantes :

* **Architecte** : pour les phases d’esquisse, d’avant-projet, et la signature de documents officiels, avoir une ou plusieurs personnes compétentes au sein du groupe peut vous faire économiser quelques milliers d’euros…
* **Spécialiste du domaine sanitaire** : circuits d’évacuation des eaux, matériaux réglementaires à prendre en compte, règles d’hygiène avec les différents produits périssable, chaîne du froid, etc…
* **Pompier** : des règles de sécurité sont à prendre en compte lors de la conception du local en cas d’accident
* **La DDPP** (Direction Départementale de la Protection des Personnes) : peut répondre aux questions et accompagner le projet en terme de sécurité sanitaire
* **Des bricoleurs** : la récupération de matériel à remettre en état, travaux de peinture, bref toutes les compétences seront utiles si vous récupérer un local à remettre en état

NB : il existe une **formation HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) qui permet d’appréhender l’ensemble des choses à savoir en matière de sécurité sanitaire dans l’alimentaire.

**Le local de la Louve en bref :**

* 1500 m2 au total pour environ 600 m2 de surface de vente
* Quai de déchargement
* Monte-charge
* Ascenseur grande capacité
* Sous-sol (partie vente et parties techniques)
* 7 chambres froides pour des températures de conservation des différents produits optimales (120 m2 au total) : dont fromage en meule (6 m2), viande (12 m2)
* 1 salle de préparation et de conditionnement (25 m2) des produits à découper, avec balance programmable et impression des étiquettes avec le poids et le prix (ex : fromage en meule découpé, saucisse sèche, etc)
* 3 réserves (90 / 60 / 100 m2)
* Locaux techniques : 16 m2 (informatique)
* Salle de repos (table, chaises, café, thé, micro-ondes, un lit)
* Garderie (environ 20 m2)

**Récupération du matériel**

* La Louve a récupéré gratuitement 300 m de linéaires (pour la réserve et le magasin)
* Les magasins qui ferment, les postes, sont des endroits où trouver des linéaires et des équipements

**Aménagement du supermarché de la Louve**

* Les allées principales sont de 180 cm de large, notamment celles menant aux issues de secours
* Les allées ne devraient pas être inférieures à 140 cm : pour permettre à 2 caddies de se croiser et à une personne en fauteuil de faire demi-tour
* Profondeur des étagères : 40 et 60 cm
* 3 Frigos de 2,50 m (pour la viande)
* Salle de préparation avec étagères inox, sol en béton quartzé, murs laqués
* Rayon vrac neuf, pesée en caisse (choix lié aux contraintes des différents contenants possibles, sachets fournis ou non, contenant personnel, problèmes de tare si une balance était en place, embouteillages devant, coopérateur dédié à cette tâche ou non, etc)
* 5 caisses (de souvenir)

**Budget pour le local de la Louve**

* Budget de l’aménagement du local : 1 240 000 €
* Report de paiement sur loyer : 18 mois de franchise
* Loyer : 180 €/m2/an soit 16 000 €/mois
* A savoir (à Paris en tout cas) que le m2 n’est pas au même prix selon s’il est dans la surface de vente, la partie technique ou le sous-sol : une pondération peut être appliquée et faire baisser la note, comme pour le sous-sol auquel on applique un coefficient de 0.3 par exemple, donc bien se renseigner en fonction de ville.
* Aménagement de l’épicerie test : 70 m2, que de la récupération, travaux faits par les coopérateurs, pour une dépense totale de 250 €