

La coopérative alimentaire solution pour mieux manger

L'objectif d'A Bona Robba : concilier alimentation saine, développement de la Corse et pouvoir d'achat. Pour cela, la coopérative dispose d'un potager en permaculture, situé sur une concession accordée par l'hôpital de Bastia



Magazine, restaurant, potager... Céline Emmanuelli-Robillart est sur tous les fronts. Celle qui a créé le magazine *Bouge ta Corse* gère également, depuis octobre 2017, le restaurant *A Cantina*, situé sur le boulevard Paoli. L'ambition du lieu : proposer des produits bio, locaux et en vrac. Car Céline Emmanuelli-Robillart est aussi ambassadrice régionale de l'association *Réseau Vrac*.

Son objectif : permettre aux commerçants comme aux particuliers de réduire les gaspillages en proposant des alternatives aux emballages jetables.

Et récemment, un autre projet a vu le jour : celui d'un

groupement d'achat solidaire sous forme de coopérative, *A Bona Robba*.

Des prix compétitifs et un gain de temps

Le but est d'atteindre 2000 collaborateurs, d'ici fin 2020, pour développer l'économie sociale et solidaire insulaire. Pour devenir coopérateurs, les volontaires doivent acheter au minimum une part de 50 euros et effectuer quatre heures de travail par mois. Pour la première commande réalisée récemment : œufs, fruits et légumes et bientôt charcuterie et fromage mais aussi produits ménagers. *"Le groupement d'achats permet des*

prix compétitifs. Le consommateur s'y retrouve tant au niveau de la qualité que des économies réalisées. Et puis, la coopérative c'est aussi un gain de temps. On essaie de simplifier la vie des gens", détaille Céline Emmanuelli-Robillart.

L'objectif est maintenant de développer plusieurs points de retrait et, contrairement aux modèles développés sur le Continent comme celui du supermarché coopératif *La Louve*, tout le monde pourra bénéficier du groupement d'achats. Seule différence, les prix : *"Les membres de la coopérative bénéficient de 15% à 40% de réduction par rapport aux prix publics."*



A Cardo, Céline Emmanuelli-Robillart initie les jeunes générations à la permaculture, une méthode permettant de respecter la biodiversité de chaque écosystème. /PHOTOS ANGELE CHAVAZAS

"Les coopérateurs participent aussi aux décisions, notamment pour les investissements. Les bénéfices peuvent être réinjectés dans des potagers, des projets d'habitat groupé, des écoles alternatives ou un éco-centre - lieu de formation à l'autonomie sous toutes ses formes : énergétique, alimentaire, écoconstruction...", explique Céline Emmanuelli-Robillart. Car la coopérative s'est développée sur la concession accordée

par l'hôpital de Bastia au Viliyet Saint-Dominique à Cardo. Sur le terrain, un jardin potager créé avec les techniques de la permaculture. Les coopérateurs peuvent donc effectuer leurs quatre heures de travail mensuelles au potager mais aussi chez d'autres producteurs, commerçants ou propriétaires du réseau. Un système gagnant-gagnant.

Produire localement, c'est aussi ce qui est au cœur de la

démarche, car *"plus de 90% des produits sont aujourd'hui importés en Corse"*.

Économie locale, transition écologique, engagement citoyen... autant de thèmes que Céline Emmanuelli-Robillart abordera également, dès janvier, dans son spectacle *Bouge ta Corse en 2h* : une "conférence gesticulée" sur le modèle de celles réalisées par Franck Lepage, militant de l'éducation populaire. **LARA RINALDI**