

## Tous ggaux chez In Vivo

### Rencontre avec Annie Martel, cofondatrice du bistro et coopgrative de travail In Vivo

Article mis en ligne le 10 novembre 2009 à 9:00

Soyez le premier à commenter cet article

Quand Annie Martel a cofondgr avec sa sœur Karine le bistro et salle de spectacle *In Vivo*, en 2004 elle s'est sentie accueillie à bras ouverts par le milieu commercial de la rue Sainte-Catherine Est. Les deux jeunes femmes ont toutefois ddu composer avec le scepticisme de plusieurs devant le type de gestion bien particulier qu'elles ont choisi: la coopgrative de travailleurs. Cinq ans plus tard, elle vient de crer avec sa sœur, Gabrielle Moffett et Gaetan Cirefice une toute nouvelle boutique et coopgrative de travail, nommee *Terre à soi*. L'occasion pour Annie Martel de constater le chemin effectu par ce type d'entreprise encore mconnu... et celui qu'il reste à parcourir. Dans une coopgrative de travailleurs, comme le nom le dit, les membres sont ceux qui travaillent à la coop. Je vois deux avantages principaux à ce systme. Premirement, c'est trs dgrocratique: un membre ggal un vote, peu importe l'argent investi dans l'entreprise au dpart. Lors de la prise de dgrcision au niveau du conseil ou de l'assemblee des membres, tout le monde a le mme poids, contrairement à une entreprise rguligre oà les plus riches dominent. Le deuxieme avantage important, c'est que ce systme implique plus les employes. Ils ne sont pas obliges de devenir membres, mais ont la possibilit de le devenir. Mais à partir du moment où tu deviens membre de la coopgrative, ça t'appartient: c'est ton entreprise, tu peux t'impliquer davantage au niveau de l'organisation et de la prise de dgrcision.



@CP:(photo: gracieuseté)

Cela crre des emplois de plus grande qualit et, fait intgrssant, s'il y a des surplus à la fin de l'annee ils sont distribués entre les membres en fonction des heures travaillées. Encore une fois, c'est le travail qui est mis de l'avant plutot que le montant investi. C'est donc une motivation de plus à travailler fort, puisque normalement plus on s'investit, plus la coop va dgrgager des surplus et plus on en reoit une part considrable.

Un autre avantage des coopgratives est qu'elles ont un meilleur taux de pgrennit qu'une entreprise rguligre, c'est-à-dire qu'elles demeurent plus longtemps en activit. Admettons qu'après dix ans, ma sœur et moi n'avons plus envie de travailler au bistro; nous pouvons partir, parce qu'il reste des membres. L'entreprise peut survivre à ses proprietaires! C'est un beau mode de transmission qui est peu connu.

Comment avez-vous dgrcouvert ce type d'entreprise?

En lisant un document publi par le Rseau de la coopgration du travail du Quabec. Ce rseau organise rguligrment des sances d'information sur le sujet. Nous avons assisté à l'une d'entre elles et tout de suite, on s'est dit: «Wow, c'est ça qu'on veut, ça rpond vraiment à nos besoins». Il faut quand mme rencontrer certains critres: tre au moins trois personnes et avoir un conseil d'administration, par exemple. Pour ce qui est du fonctionnement, le Rseau est là pour nous supporter. En fait, c'est devenu comme une famille où nous avons rencontr d'autres membres de coops.

Il existe d'autres coopgratives de travail dans plusieurs domaines trs variés, celui des bars-spectacle, par exemple. À Quabec, il y a la *Barberie*, à Monrreal, le *Divan Orange*... On communique beaucoup, sans faire d'change de services directs. Au bistro, notre maillage est plutot dans le quartier, auprès d'organismes à but non lucratif. Toutes nos publications crites sont imprimées chez *Imprim-emploi*, nous faisons affaire avec *Distribution l'Escalier* pour notre nouvelle boutique *Terre à soi*, l'entreprise d'insertion sociale Nelligan fournit le caf au bistro et à la boutique... Le quartier regorge de belles entreprises, il suffit de s'intgrer au rseau!

#### Vous avez aussi choisi la formule de la coopgrative de travailleurs pour votre boutique Terre à Soi, pourquoi?

Ça s'est fait naturellement. C'est ce que nous connaissions dgrjà et comme nous le faisons bien, pourquoi changer? Malheureusement, c'est un mode de gestion qui est encore trs peu connu. En 2004, quand nous avons suivi des cours avec le SAJE Monrreal Mtrropolitain pour bgrtir notre plan d'affaires, ça ne faisait mme pas partie des options d'entreprises possibles! Et nous n'avons pas pu obtenir la bourse donnee par la Fondation du Maire de Monrreal pour la jeunesse, simplement parce qu'une coopgrative de travailleurs ne faisait pas partie des entreprises admissibles. Mais depuis, le Rseau a fait des recommandations et la bourse nous a été attribuee pour *Terre à soi*. Cinq ans après, il y a eu une belle évolution.

Nous sommes tout de mme trs prsentes lorsqu'il s'agit de faire connaître les coopgratives de travail. On nous invite souvent à parler de notre expgrience, par exemple au forum social quabcois... Nous essayons de parler de notre quartier parce qu'on l'aime et que nous voulons qu'il se dgrveloppe, que son image de quartier difficile s'amliore. Avec le Grand Dgbarras [NDLR: Un vgrnement familial, artistique et

commercial qui se déroule depuis 3 ans en août sur la rue Sainte-Catherine Est], nous avons fait un pas dans la bonne direction. Depuis quelque temps, on travaille aussi à devenir un arrondissement équitable et pour une fois, on parle d'Hochelaga-Maisonneuve pour autre chose que les affaires plates. Et nous nous disons que plus cette image va changer, plus ça attirera de nouveaux commerçants dans le coin. Ces nouvelles entreprises attireront alors plus de clients et l'ambiance du quartier s'améliorera... C'est un cycle qui prend du temps et beaucoup d'efforts.