

# Le Tikatsou, la monnaie locale qui veut transformer les échanges

Créer une monnaie locale, une perspective réaliste ? L'association Nout Moné, présente lors du salon « Au pays du bio », veut y croire. Avec son Tikatsou, l'idée serait de favoriser les échanges en circuit court et de créer une richesse qui resterait sur l'île « *Le Tikatsou est un outil de développement pour La Réunion, pose Laurent Payet-Bridier, trésorier de l'association, tant sur les plans économiques, écologiques que citoyens. C'est le commerce local qui en profitera.* »

Pour appuyer son propos, le

responsable associatif s'appuie sur des exemples concrets d'expérimentations. En métropole, il existerait 82 monnaies locales et plus de 5 000 à l'échelle de la planète. Et les résultats semblent plutôt concluants. « *On constate que ce type de liquidités circule 2,7 fois plus vite que l'euro car il y a moins d'épargne. C'est un système qui est créateur de richesses.* »

## Indexé sur l'euro

Toutefois, le Tikatsou resterait indexé sur l'euro et ne serait

qu'un support monétaire complémentaire. En clair, il serait toujours chez les commerçants qui acceptent de se prêter au jeu de convertir leurs euros en Tikatsou et inversement.

Reste alors à activer concrètement cette petite révolution. Et, pour l'instant, l'association Nout Moné a encore quelques obstacles à franchir. Pour que ce système fonctionne, il faudrait convaincre environ 200 partenaires d'utiliser le Tikatsou. Pour l'instant, seuls 50 commerçants auraient rejoint le réseau. Mais Laurent Payet-Bridier veut se montrer résolument optimiste et espère que ce changement verra le jour à la mi-2023. Un changement économique, certes, mais qui implique aussi une autre approche des transactions. « *Avec cette monnaie, l'idée, c'est de remettre en avant et d'organiser de manière crédible le troc et les échanges de bien et de services.* » Un vaste programme qui ne semble pas du tout décourager la dynamique structure associative.



L'association Nout Moné croit fermement en son projet de monnaie locale. (Photo François Benito)