

BIOPIC

► Journal d'information de la SCOP Bionacelle N°14

Magasin bio
OUVERTURE
5 mars

- face à Super U -



VRAC | LOCAL | DE SAISON | 100% BIO | ÉQUITABLE

4

actualité

VISITE GUIDÉE DU NOUVEAU MAGASIN

6

dossier

VRAC ET ESPACES NON MARCHANDS

8

nouveau

BOULANGERIE ET BOUCHERIE ARTISANALES

10

zoom

LE RAYON FRUITS ET LÉGUMES

Agenda des animations !

Un bel espace de 50m² est conçu pour vous accueillir chaleureusement pour des ateliers, conférences, expos à prix libre ! Vous pourrez en dehors des temps réservés, vous offrir une pause-café, un temps pour travailler en attendant votre bus dans une ambiance café cosy, organiser une réunion avec vos collègues, une rencontre de votre association.

13 MARS 14h
L'association Solidarités Paysans expose et raconte ...

21 MARS 10h30
L'association Nanère propose un atelier parent enfant : « jouons le jeu ! » avec des activités en exclusivité avec son enfant/ son parent : pour se rapprocher et se faire du bien. Venir par paire.
A partir de 5 ans - inscription par mail (max 14 pers.) - 1h

24 MARS 16h
Le Centre Agroécologique de la Rivoire et la Maison de la Semence vous proposent un atelier dans le cadre de la 15^{ème} semaine pour les alternatives aux pesticides : « Jardinez autrement, sans pesticides et apprenez en adoptant des semences paysannes »

31 MARS 17h
Ateliers Répara(c)tion où l'on peut réparer ses objets qui ne fonctionnent plus. Apportez vos objets cassés ou amenez vos savoirs faire électriques, électroniques, mécaniques...Et ensemble, on répare!

11 AVRIL 10h
9h30 à 12h30
Plats et Passepoil, vous propose un atelier pour fabriquer votre guirlande de fanions ! Apportez si possible votre machine à coudre / tissu.
Inscription par mail - (max 8 pers.)

11 AVRIL 15h30 et 16h30
Nanère et Bionacelle vous proposent 2 ateliers pour l'événement Famille en fête, des Minis expériences surprenantes sur le goût et les sens, suivies d'un goûter en pleine conscience, pour parents et enfants.
A partir de 7 ans - Inscription par mail (max 15 pers.) - 1h

30 AVRIL 17h30
L'atelier café - coin à astuces ! Venez siroter une boisson chaude, dans une ambiance chaleureuse, cocooning, et échanger sur la thématique du zéro déchet.

Pôline exposera ses toiles autour de la thématique de la nature, un régal des yeux ! Et aussi, des ateliers DIY vous seront proposés, les dates seront affichées en magasin.

alexandrascopbionacelle@gmail.com - www.bionacelle.fr



MERCI René!

Nous avons souhaité nous engager pour valoriser notre R.S.E. avec un aménagement responsable à impact positif. Nous nous sommes naturellement tournés vers la Scop Merci René, facilitateur d'environnements durables.



70 000 tonnes de mobilier professionnel sont évacuées chaque année et seulement 3 % sont recyclés.

L'aménagement du nouveau magasin à été l'occasion de continuer à donner sa place à nos valeurs !

Merci René a déniché un mobilier issu du réemploi, du surcyclage et du neuf responsable. Tout en s'engageant pour une économie circulaire et sociale grâce à nos partenaires locaux et à l'E.S.S. Certains meubles ont été chinés, remis en état, transformés par la Ressourcerie d'Annonay, et d'autres acteurs du territoire (o'transpalette, ...)

Et pour ce faire, Merci René nous a impliqué, vous et nous, dès le début dans ce beau projet. Souvenez-vous en magasin, Merci René nous a demandé de placer des gommettes sur nos univers préférés.

Nous avons à cœur de défendre le modèle coopératif. Nous sommes en SCOP, c'est-à-dire que le magasin appartient à ses salariés. Et ça change tout !

Bionacelle est une entreprise qui s'est mue dans Annonay depuis 36 ans !

D'abord Biocabas, ensuite Bionacelle, elle a vécu beaucoup de déménagements et a su s'adapter à son environnement.

Les demandes ont évolué et grandi. Nous avons souhaité y répondre tout en gardant le cap que nous nous sommes fixés dès le départ : proposer une offre répondant à des critères de qualité exigeants pour une Bio équitable et de proximité.

C'est un plaisir, et aussi une fierté, de voir ce déménagement se concrétiser.

Nous sommes très heureux de pouvoir rester en ville en y proposant tous ces services Bios.

Nous y avons mis notre savoir-faire pour développer le local, l'artisanat, l'économie circulaire et le O déchet. Nous avons mis nos tripes pour le faire avec des partenaires qui défendent une Economie Sociale et Solidaire.

Tout est questionnement : la communication, les emballages, le mobilier, la production de froid, la participation des salariés, des producteurs et des consommateurs, la qualité de vie au travail, la décoration, entre-autre. Nous avons, dans ce nouveau magasin amené des réponses.

Ce déménagement est l'aboutissement d'un travail collectif et collégial. La SCOP va voir lors de sa prochaine AG l'élection de 2 nouveaux gérants. Nous validerons une cogérance à 3 pour assurer de la continuité et être au plus proche des territoires d'implantation de nos 3 magasins.

Toute notre réussite économique de ces dernières années est dans ce nouveau magasin des Rives de Faya. Nous y investissons 1,2 millions d'euros pour que vous trouviez tout ce qui se fait de mieux en bio et écologique sur le territoire.

Vous êtes les bienvenu-e-s dans ce numéro spécial de Biopic et dans ce nouveau magasin Biocoop d'Annonay !



Pierrick
Gérant de la SCOP
Président de BIOCOOP

Journal n°14 HS - février 2020
Directrice de publication : Alexandra AUBRY
Conception : tobecome à Annonay | agence éco-responsable | tobecome.fr
Impression : Alpha à Peaugres | sur papier certifié PEFC | dépôt légal à parution février 2020



VISITE GUIDÉE DU NOUVEAU MAGASIN !

Voilà maintenant 9 ans que Bionacelle est installée sur le Boulevard. Durant cette période, la Biocoop a largement évolué : agrandissement du magasin, ouverture de 2 autres points de vente, passage en SCOP ... Nous nous sommes bien structurés ! Une autre étape va être franchie avec le déménagement dans le quartier des Rives de Faya, à la place de l'ancien Super U. Cette petite migration nous permettra notamment d'améliorer le confort des clients, salariés et producteurs, de proposer une offre et des services plus étoffés et de faciliter l'accès au magasin avec la possibilité de se garer aisément. Tout en gardant nos valeurs !

Par ailleurs, ce nouvel emplacement de 1000 m² nous permet d'ouvrir, à côté du magasin **La boulangerie bio, 100% Biocoop !** L'ambition de la boulangerie sera de proposer des pains artisanaux, biologiques et.... Savoureux ! Le magasin, lui, proposera des nouveaux rayons avec **une vraie boucherie**, un espace vrac largement agrandi mais aussi de nouveaux services comme **le click and collect** (sur www.bio.coop). Les autres rayons ne seront pas en reste avec un grand choix de produits, une présentation originale. Nous l'avons pensé avec notre partenaire, **la SCOP Merci René** qui a travaillé sur notre mobilier en partie fait ou recyclé par **des artisans locaux**. Enfin, les espaces non-marchands seront aussi à l'honneur pour que ce magasin ne soit pas qu'un lieu de vente mais aussi un espace agréable pour s'informer, échanger, travailler ou bien participer à des animations.

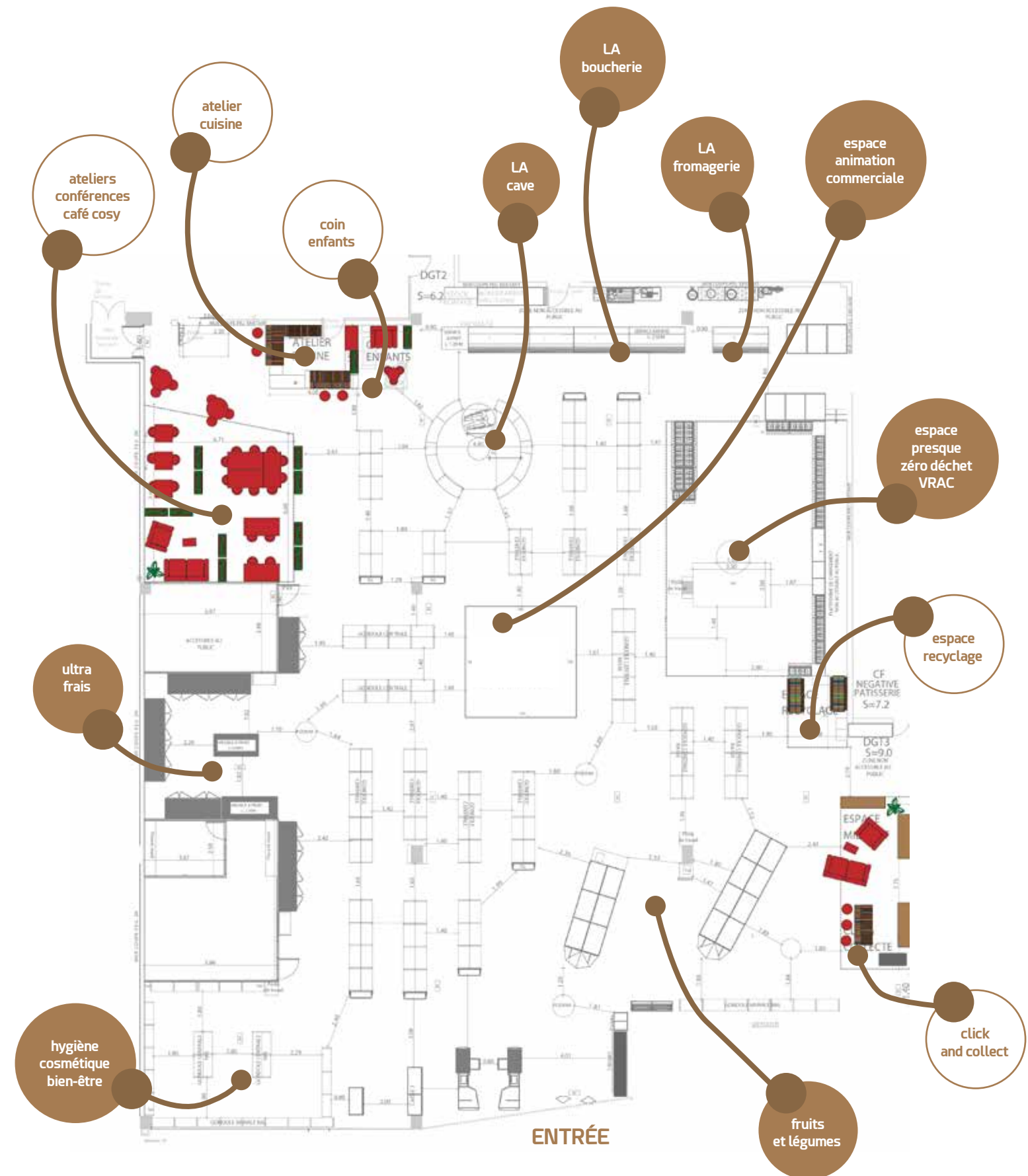


A noter que pour ces 2 projets réunis, **9 personnes sont recrutées** pour renforcer l'équipe. Nous serons très heureux de vous accueillir à **notre nouvelle adresse** qui, je l'espère, vous permettra de redécouvrir **des produits bios cohérents**, locaux, dans un **environnement convivial et chaleureux**.

Ce Biopic, fait comme toujours par nos soins, vous permettra d'en savoir plus sur chaque rayon. Bonne lecture et à très bientôt.



Damien
Responsable du magasin
Bionacelle



LA BOULANGERIE

UN ESPACE PRESQUE ZÉRO DÉCHET ET DES ESPACES NON MARCHANDS VOUS ATTENDENT !

J'ai la chance de travailler, depuis plusieurs mois, avec mes collègues, pour vous concocter un Espace presque zéro déchet et des Espaces non marchands en apprenant plein de nouveaux métiers en plus ! Du dessin des meubles à la conception des espaces en passant par les commandes chez Biocoop, les producteurs et les artisans locaux et même en tissant des liens avec les acteurs du territoire pour des animations à venir !

ESPACE PRESQUE ZÉRO DÉCHET

Nous avons voulu aller plus loin, dans la démarche du « presque » zéro déchet. En vous proposant un espace vrac dans lequel, un(e) collègue sera là pour vous conseiller et vous aider si besoin !

Il y aura **plus de choix** :

> Alimentaire : plus de sans gluten, apéritifs, oléagineux, pâtes, pâtes à tartiner, bière, ...

> Hygiène : savons, shampoings, couches lavables, déodorant, barbouillettes, ...

> Lessiviel : vinaigre blanc, bicarbonate, cire d'abeille, différentes lessives, ...

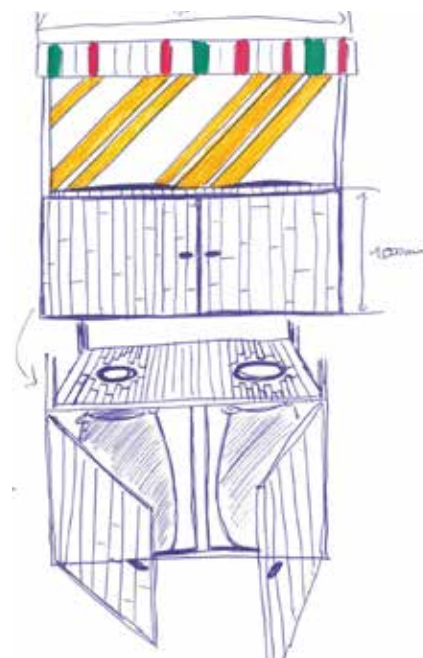
Vous souhaitez un produit qui ne s'y trouve pas, dites le nous, ça nous aidera à améliorer cet espace !

Une attention particulière est portée aux emballages à l'arrivée du produit en magasin. Soit le produit ne comporte pas d'emballage (à part un carton ou un sac kraft réutilisé pour son transport) ; Ou si c'est le cas, le matériau utilisé est recyclable et / ou recyclé. Et, on cherchera à leur donner une utilité, une seconde vie ; Et pour les produits Biocoop ou Jean Bouteille, un travail est actuellement en cours pour aller dans ce sens. On travaille aussi à aller plus loin dans la consigne avec vous en magasin, vous pouvez venir avec vos contenants et en cas d'oubli, utiliser les contenants consignés du magasin.

Toujours ancré dans nos valeurs, nous avons fait le choix de produits fabriqués localement, sinon en France, équitable, 100% bio, et pour le tissu, le label est au moins OEKOTex (le premier label visant à garantir les qualités humano-écologiques des textiles : exempt de produits toxiques pour le corps et pour l'environnement)

DES ESPACES NON MARCHANDS

Dans une ambiance cozy, vous pourrez vous arrêter dans **l'espace militant** pour flâner, profiter du canapé pour y lire les actualités, les annonces locales, ... Et pourquoi pas y laisser les vôtres.



Pour notre espace dédié au tri, la SCOP Merci René a conceptualisé un joli meuble, fabriqué par O'transpalette, dans leurs 2 ateliers à Brossainc et à Saint Romain d'Ay en Ardèche !

Vous pourrez y laisser les emballages suivants : bouchons plastiques et liège, tous les stylos, surligneurs, correcteur en tube, tube de colle, emballages de pain de mie/viennoiserie/brioche, brosses à dents et protège tête.

Ils seront ensuite récoltés, par le CPN Colibri et Bioseptyl, pour être recyclés et transformés !

L'espace atelier, animation expos. RDV en page 2 pour découvrir l'agenda !

Pour toutes demandes d'utilisation de cet espace pour vos réunions, rencontres, pour proposer vos ateliers, expo, n'hésitez pas à m'envoyer un mail ! alexandrascopbionacelle@gmail.com



Alexandra
Responsable des partenariats,
et de la communication de la SCOP

L'ACCOMPAGNEMENT DE BIOCOOP !

Pour ouvrir le magasin Bionacelle, le déménager, l'agrandir, pour essaimer à Bourg Argental, puis à St Etienne et déménager de nouveau sur Annonay, nous avons bénéficié de l'accompagnement du réseau coopératif Biocoop ; heureusement ! quelle orga ...

Biocoop nous accompagne tout au long du projet. Tout d'abord par la formation, comme pour Damien qui a suivi un parcours de porteur de projet : gestion, finance, communication, management, commerce, tout y passe ! Une riche expérience pour lui dont il nous fait bénéficier.

Le réseau veille également à la viabilité du projet. En effet, nous devons avoir l'accord de Biocoop pour valider notre projet. Pour cela, nous présentons notre dossier à une Commission dédiée au développement de magasins. Ce processus se fait en plusieurs étapes ; pas facile, pas gagné, des alertes, des recommandations ; que des bons conseils et un suivi sur de longs mois . C'est rassurant !

Ensuite Biocoop est présent via une responsable du développement qui est notre interlocutrice privilégiée et qui nous suit avec toute une équipe pour la

logistique et la partie commerciale : plan du magasin, répartition des rayons... nous sommes aidés tout en prenant en compte nos priorités : les fruits et légumes, le vrac, les produits locaux, le gourmand, un magasin où il fera bon trainer, rencontrer, apprendre, déguster.

Nous échangeons avec la plateforme d'approvisionnement de nos magasins sur notre assortiment : aide au choix, préconisation, conseils, formations. Ce soutien très pro nous fait évoluer ! Tous les magasins du réseau sont pourtant différents. Chacun est à l'image de son équipe, producteurs locaux, partenaires...

C'est pourquoi le travail d'accompagnement du réseau doit être très souple. Par exemple, à Bionacelle, nous avons eu beaucoup d'implication de l'équipe depuis plusieurs mois : des échanges, des groupes de travail, des dossiers à travailler...



Ce partage de compétences est passionnant ! Pour moi c'est le moment de transmettre et de donner l'envie de s'attacher à ce groupe, ce magasin, ce réseau... Le début de soirée de ma vie professionnelle est plus mouvementé que prévu... Et contrairement aux recommandations traditionnelles, je m'éclate ! La Scop peut encore me surprendre avec une ouverture à St Etienne et un déménagement à Bourg l'année de mon départ en retraite. Pourquoi pas ? !

Manu
Responsable administratif
et financier de la SCOP

LA BOUCHERIE ET LA BOULANGERIE...

Si vous êtes client, vous avez peut-être eu l'occasion de me croiser derrière ce petit rayon depuis décembre 2019. On y trouve déjà un peu de tout, de la volaille en passant par le boeuf et le porc mais aussi de la charcuterie et saucisse locale. Mais ce rayon arrivant à saturation, il était difficile de pouvoir étoffer l'offre ou de faire rentrer de nouveaux éleveurs par manque de place !

Pour ce nouveau déménagement, nous vous proposerons un véritable rayon boucherie traditionnel avec un plus large choix de produits dont notamment de nouveaux éleveurs locaux (Ardèche, Loire, Isère, Drôme) que nous avons commencé à rencontrer.



< Visite de la Ferme Péi

L'idée étant de maintenir le travail avec nos fournisseurs historiques (filière viande Biocoop, Ferme Péi, Ferme des Trafans...), de vous en faire découvrir d'autres et surtout travailler quelque chose de tout nouveau pour vous : la maturation ! De la même manière qu'un fruit ou qu'un fromage affiné, la viande, protégée par les os et le gras, va devenir plus tendre et plus goûteuse de jours en jours en chambre froide ! En effet, il faut au minimum 2 semaines pour que les muscles perdent l'eau et le collagène qui la rendent dure. Passé ce délai, la viande ne rend quasiment plus d'eau en cuisson et développe alors des arômes de foin et de plantes grasses pâturées par l'animal ! Cette finition n'est pas possible en sous-vide...

Autre nouveauté, un véritable laboratoire de désossage et de fabrication. Vous y trouverez et dégusterez des préparations bouchères traditionnelles et originales que j'ai développé depuis près de 9 ans : cela va de la simple saucisse de porc au pavé provençal, kefta, boulette catalane, farce paysanne, godiveau lorrain, steak savoyard et marinades en tout genre. Le tout fabriqué sur place, avec des ingrédients 100% bio et issus du magasin, sans nitrites ou conservateurs et sans gluten ! Des petits colis de 2 kilos sont également à l'étude ainsi que des recettes selon les arrivages et la saison...

J'espère vous surprendre
et vous faire (re)découvrir un rayon
100% bio, artisanal et gourmand !



Nicolas
Chef boucher
à Bionacelle

...100% BIO ET ARTISANALE !

Boulangier de métier, j'ai intégré l'équipe de Bionacelle en 2018 en tant que vendeur polyvalent dans l'optique de participer au projet d'une boulangerie 100% bio au sein du réseau Biocoop. C'est avec un plaisir non dissimulé et un grand enthousiasme que je vais vous le présenter. Effectivement cette Boulangerie rattachée à la Biocoop Bionacelle, a pour objectif principal de faire du pain artisanal d'excellente qualité, ainsi qu'une gamme complète de viennoiseries, gourmandises en tout genre et du snacking le tout en 100% BIO !

Pour ce faire, nous utiliserons des blés français moulus localement par notre meunier situé à L'Etrat. Ces farines sont dites pures car aucun additif n'y est ajouté, elles ont un procédé de mouture unique (BORSA®), qui permet de conserver le germe de blé et de séparer la partie la plus noble du grain (assise protéique), des sons indigestes. La finesse de la mouture facilite l'assimilation des éléments essentiels par l'organisme (vitamines E, B et minéraux comme le magnésium, fer et le phosphore) et est naturellement riche en fibres.

Afin de respecter ces farines (avec tous leurs minéraux et leurs vitamines), mieux digérer et tolérer le gluten, et pour satisfaire vos papilles, nous allons utiliser des méthodes adaptées et respectueuses :



- Sel non raffiné de Camargue
 - Peu ou pas de levure
 - Pétrissage lent
 - Fermentations longues
 - Farines 100% françaises certifiées BIO
 - Farines moulues sur meule de pierre (T80)
 - Levain naturel maison *, qui conservent les minéraux du pain.
- Un pain au levain est donc, d'un point de vue nutritionnel plus intéressant !

C'est un pain plus aromatique, avec une meilleure tenue à l'humidité.



< Visite meunerie

Sur la boulangerie comme sur le magasin, nous allons aussi développer un système de consigne, de vente de contenants réutilisables et de sacs à pain en tissu. Nous utiliserons de plus en plus de produits locaux, miel, fruits, légumes, oeufs, lait cru, faisselles, yaourts, jus... et serons en lien avec les autres rayons de Bionacelle (boucherie, fruits et légumes, traiteur) ainsi que tous les partenaires de la SCOP pour limiter les déchets et aussi partager les savoirs faire.



Au plaisir de vous revoir
pour mieux en discuter !

LEVAIN NATUREL MAISON : un levain dur acétique - acide - et un levain liquide lactique - doux - Levain qui joue un rôle essentiel dans la panification, car il contient des enzymes (phytase)

Thomas
Chef boulanger
à Bionacelle

LE RAYON FRUITS ET LÉGUMES S'EST FAIT UNE BEAUTÉ !

MEUBLES

Nouveau magasin, **nouveaux meubles** pour les fruits et légumes ! Nous avons choisi des meubles sur un seul niveau pour plus de confort de travail, mais surtout pour une meilleure mise en valeur des produits et un confort d'achat optimisé.

Mais le principal fait notable au sujet de ces nouveaux meubles, c'est qu'ils ont été fabriqués par l'**artisan local O Trans-Palettes**. Gaëtan travaille avec du bois de récupération issu de palettes qu'il démonte avant de travailler le bois pour obtenir des planches comme neuves, principalement du Pin et du Douglas. Le bois est ensuite assemblé sur une structure en métal, également conçue par Gaëtan. Il a conçu notre meuble sur mesure, suivant nos envies, ce qui nous permettra d'avoir un matériel – nous l'espérons – parfaitement adapté à nos besoins.

PANIÈRES

Nous avons également besoin de paniers en osier pour la présentation des fruits et légumes et nous avons fait appel pour cela à Catherine Gey et son atelier « **Un Brin Osé** » situé à Annonay. Elle est membre du Collectif « L'Oseraie du Possible » situé dans les Hautes-Alpes, c'est un groupe d'artisans vanniers qui réalise notamment la culture de l'osier certifiée en agriculture biologique. Catherine se consacre actuellement à la récolte de l'osier, vous verrez donc apparaître ses créations dans notre rayon dans les mois qui viennent.



PARTENAIRES

Nous continuerons bien entendu à travailler avec nos producteurs locaux partenaires. L'enjeu sera de nous adapter ensemble à de nouvelles conditions de travail, notamment pour les livraisons. L'accès direct à la réserve sans passer par le magasin ainsi que des espaces de stockage plus spacieux devraient apporter plus de confort.

Nous essayons chaque année d'améliorer le travail de planification des achats. En décembre, nous nous réunissons pour définir ensemble les productions à livrer par chacun des producteurs pour l'année à venir. Ainsi, Bionacelle s'engage sur les volumes qui seront achetés à chacun pour 2020. Cela permet d'ajuster le plan de culture de chaque ferme en fonction des besoins du magasin.

Nous nous engageons également sur les prix si le producteur le souhaite.

En parallèle de cela, nous poursuivons les visites chez les producteurs.

Ces visites, préconisées par Bio-coop, permettent de mieux connaître chaque ferme et ses productions, chaque producteur et ses conditions de travail.

C'est un échange très enrichissant pour les deux parties qui facilite grandement le fonctionnement au quotidien. Une visite est effectuée lorsqu'un nouveau producteur arrive, puis au minimum une fois tous les trois ans. C'est également à cette occasion que nous vérifions que les fermes respectent les engagements de la Charte Biocoop, et cela permet de les référencer sur notre portail national afin que d'autres magasins Biocoop locaux puissent solliciter le producteur pour vendre ses produits.



Benoit
Responsable fruits et légumes
à Bionacelle

AVEC LE NOUVEAU MAGASIN, L'ÉQUIPE S'AGRANDIT !

Comme vous avez pu le constater, depuis quelques mois de nouvelles personnes nous ont rejoints, étoffant ainsi notre dream team. Petit à petit cela nous a permis de libérer du temps pour échauffer ce beau projet qui nous anime depuis plusieurs mois.



^ La dream team lors d'une visite chantier réunion d'équipe sur place

Il nous a fallu nous appliquer à élaborer quelque chose qui nous ressemble, en conformité avec nos convictions et c'est avec plaisir que nous y avons tous participé activement, chacun apportant ainsi sa pierre à l'édifice. Cela constitue une richesse rare et précieuse.

En tant que responsable adjointe de Bionacelle, j'ai eu la chance de participer aux entretiens d'embauche et croyez-moi, cela est une expérience très enrichissante. Pour autant ce n'est pas un exercice facile. Choisir ses futurs collaborateurs est compliqué. Nous avons reçu des candidats venant de tous horizons, portant chacun de vraies valeurs, tous très motivés, mais il nous a fallu cependant faire des choix, décelant chez chacun ses motivations, ses envies, ses ambitions et gardant toujours à l'esprit que chacun devait être épanoui dans son travail.

Nous sommes maintenant prêts à vous accueillir et vous accompagner dans ce nouveau magasin. Il va falloir vous l'approprier car c'est un peu votre projet aussi : vous avez été nombreux à nous faire part de vos craintes, de vos attentes et à nous donner votre avis pour que nous avancions dans le bon sens, celui de nos valeurs ! Nous vous en remercions ! Nous espérons vivement que vous continuerez à prendre plaisir à y faire vos courses comme nous prendrons plaisir à vous conseiller et vous guider.

Et que ce que nous avons porté ensemble nous ressemblera et nous rassemblera ;-)



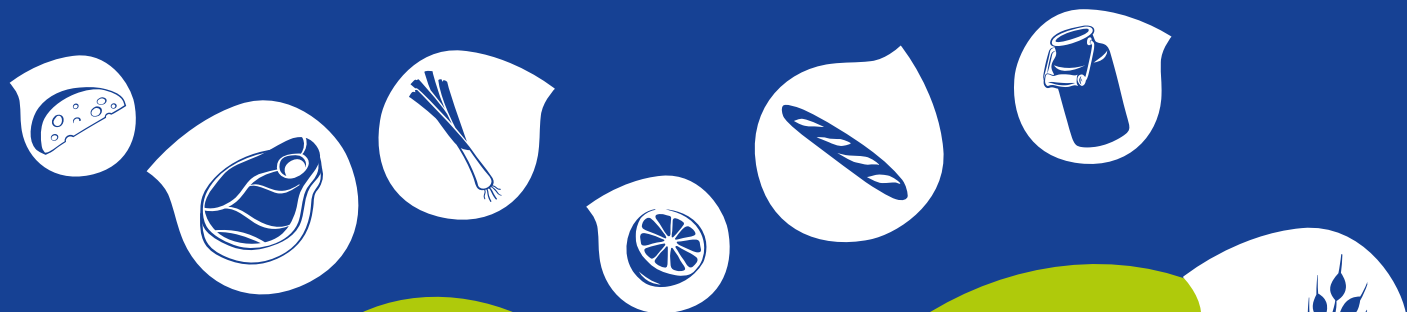
Perrine
Responsable adjointe
du magasin Bionacelle

biocoop

LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez-nous au cœur du centre-ville

du lundi au samedi de 9h à 19h30 (6h30 pour la boulangerie)



notre
adresse
CHANGE
pas nos
valeurs

nouveau
BOUCHERIE
et
BOULANGERIE
artisanales
100% bio

BIONACELLE

55 AV. DE L'EUROPE
07100 ANNONAY

BIEN-ÊTRE | FROMAGERIE | EPICERIE | CLICK&COLLECT