



# La COOP Villaroise

## Magasin bio et coopératif

La COOP Villaroise est certifiée « détaillant en agriculture biologique ». Cette certification est obligatoire pour tous les magasins spécialisés bio et fait l'objet d'un audit annuel en magasin par l'organisme ECOCERT. Elle a vocation à garantir aux client-es de ne pas être trompé-es sur le caractère bio des produits qu'ils ou elles achètent.

Au-delà de cette certification bio obligatoire, nous avons fait le choix d'aller plus loin et de faire certifier notre magasin par le label **Bio Cohérence**. Bio Cohérence est un label privé et exigeant qui a été créé en 2010 en réaction aux diminutions successives des exigences du cahier des charges du label français AB et du label bio européen. Des tomates bio cultivées sous serres chauffées à 3000 KM de Guyancourt et transportées par avion pour être vendue en décembre ici est-il vraiment cohérent avec l'esprit de la bio ? Pas pour nous en tout cas. Bio Cohérence fixe ainsi un certain nombre de règles et de principes forts qui visent à (re)donner une cohérence à l'esprit d'origine de l'agriculture biologique, qui va bien au-delà de simples critères techniques de production. Pour en savoir plus sur le label, RDV en magasin et sur [www.biocoherence.fr](http://www.biocoherence.fr).

Nous avons réalisé et continuons de réaliser un travail de fond en magasin pour proposer à nos clients une sélection de produits les plus adaptés et cohérents possible, tant d'un point écologique, social et économique.

Nous avons retranscrit dans notre cahier des charges les différentes exigences que nous nous sommes fixées. Celles-ci sont appelées à évoluer au fil du temps et de notre travail.

## Charte PRODUITS

---

### *Nos priorités dans la sélection de notre offre*

- Priorité aux produits locaux (150 KM routiers autour du magasin) et au vrac.
- Priorité aux productions paysannes et aux petites structures
- Priorités aux produits disposant des labels ou mentions les plus exigeants, tant d'un point de vue environnemental que social (commerce équitable) :
  - Bio Cohérence
  - Bio Partenaire
  - Nature & Progrès
  - Demeter (biodynamie)
  - Fair for Life
  - SPP (Symbole des Producteurs Paysans)
  - WFTO (World Faire Trade Organisation)
  - Main dans la Main (Rapunzel)
  - OXFAM Fair Trade
  - Bio Equitable en France
- Risque OGM : la réglementation bio européenne impose que, dans la composition des aliments transformés, au moins 95% des ingrédients certifiables en bio soient bio, et donc prémunis du risque OGM. Pour les 5% restants, lorsqu'ils existent, nous veillons à ce que les ingrédients provenant de matières premières à risques OGM (le soja, le colza, le maïs, le riz, le coton, le lin, la moutarde, la papaye, le pollen) soient absents de la composition des produits. A défaut, nous écartons les produits concernés.

## Nos engagements factuels

- Aucun produit vendu n'a été acheminé par avion (bananes, café...)
- La saisonnalité est garantie sur tous nos fruits et légumes.
- Aucun fruit ou légume n'est issu de serres chauffées (même si la réglementation bio européenne l'autorise dans certains cas).
- Aucun fruit ou légume vendu n'est issu de la zone géographique dite de la « mer de plastique » située au sud de la province d'Almeria en Espagne. Cette zone est devenue tristement célèbre pour ses conditions de production et de travail désastreuses, même en bio.
- Les fruits exotiques (frais ou séchés) sont tous issus du commerce équitable.
- Plus de 95% de nos références de café, thé, sucre et chocolat sont issues du commerce équitable.
- L'eau en bouteille, produit générant pourtant le plus de chiffre d'affaires en magasin bio, n'est pas vendue dans notre magasin, ni en bouteille plastique, ni en bouteille verre, et ceci que l'eau soit plate ou pétillante. L'eau est notre bien commun le plus précieux. Il n'est pas question de participer à sa privatisation. Trop de populations, y compris en France, souffrent déjà de son appropriation par de grandes entreprises. Nous proposons à la place des solutions de filtration et de purification de l'eau du robinet, amplement suffisantes à Guyancourt et dans les villes voisines.
- Si un de nos fournisseurs venait à être racheté par un fonds d'investissement ou une entreprise cotée en bourse ou dont l'activité est incompatible avec nos valeurs, nous serions amenés à rompre nos relations commerciales avec lui dans les plus brefs délais. Nous avons par exemple fait le choix de ne pas vendre les produits de charcuterie de la marque KERVERN, marque bien connue des magasins bio spécialisés. En 2018, KERVERN a été rachetée par le groupe HENAFF. Les pratiques de ce géant industriel breton sont incompatibles avec nos valeurs (élevage conventionnel et intensif de porcs).

## Charte SOCIALE

---

### En interne

#### Organisation interne

- La COOP Villaroise s'est constituée sous format SCOP (Société Coopérative et Participative)
- Chaque salarié-e a vocation à devenir sociétaire au plus tard 12 mois après sa prise de poste.
- Dans une SCOP, « 1 sociétaire = 1 voix » dans toutes les instances décisionnaires du magasin. Chez nous, ce n'est pas le plus riche qui décide pour tout le monde !
- La gérance du magasin est collégiale. De plus, elle est élue et révocable en Assemblée Générale des sociétaires.
- Le capital détenu par les sociétaires ne prend pas de valeur avec le temps : 100€ aujourd'hui ne vaudra jamais plus de 100€ demain. Une SCOP est une entreprise « acapitaliste ».

#### Salaires, avantages et temps de travail

- Le salaire à l'embauche est fixé à 110% du SMIC minimum.
- Chaque salarié-e a droit à 30% de remises en caisse sur ses courses personnelles (achat à prix coûtant)
- Un ratio de 1 à 2,5 ne peut être dépassé entre le salaire le plus bas et le salaire le plus haut.
- Le résultat de l'entreprise est partagé de manière strictement égalitaire entre tous les salarié-es, indépendamment du poste occupé ou du capital détenu. Chez nous, il n'y a ni premier ni dernier de cordée mais que des rôles et des missions utiles au projet commun, et justement reconnus.
- Chaque salarié-e bénéficie d'un contrat de prévoyance intégralement pris en charge par l'entreprise.
- Chaque salarié-e bénéficie d'une mutuelle de niveau 3 sur 4 (quand l'essentiel des magasins se limitent au niveau 1, le moins complet).
- Chaque salarié-e bénéficie de deux jours de repos complets et consécutifs chaque semaine.
- Le samedi est travaillé à tour de rôle. Ce ne sont pas toujours les mêmes qui se lèvent le samedi !
- Le dimanche est un jour non travaillé.
- Les absences supérieures à une semaine sont systématiquement remplacées.
- Seuls des contrats de travail à temps complet ou à temps partiel choisi sont proposés.

## En externe

Nous donnons la priorité aux entreprises fonctionnant, comme nous, sous format coopératif (SCOP ou SCIC). Nous travaillons ainsi avec :

- Biomonde (SCOP) : notre groupement coopératif de magasins bio indépendants
- Sillage Expert (SCOP) : notre cabinet d'expertise comptable
- La Nef (SCIC) : la banque éthique qui a financé notre magasin
- La Coop Bio Ile-de-France (SCOP) : pour une partie de nos fruits et légumes bio et locaux
- Café Michel (SCOP), Tossolia (SCOP) et de nombreuses autres marques vendues en magasin qui elles aussi fonctionnent sous format coopératif
- De nombreuses petites fermes locales familiales, coopératives ou associatives, telles que la ferme de Buloyer (Magny-les-Hameaux), la ferme des Beurreries (Feucherolles)...

Nous travaillons avec des associations (ex : l'URSCOP) et avec des petites entreprises familiales ou indépendantes (ex : notre architecte, notre électricien...). Nous privilégions la solidarité en nous fournissant auprès des réseaux RESSOURCES & VOUS et ENVIE, ainsi que la proximité, par exemple avec KASO, notre petit éditeur informatique de logiciel de caisse, situé en Essonne et *Au fil des chutes* qui a confectionné et brodé nos tabliers à Guyancourt à partir de chutes de textiles.

## Charte ENVIRONNEMENTALE

---

- 80% de nos frigos en magasin et nos 2 chambres froides en réserve utilisent le CO<sub>2</sub> comme fluide frigorigène. Ce fluide est 20 fois moins émetteur de gaz à effet de serre que le propane R290, le principal fluide utilisé à ce jour dans les commerces (anciens comme récents).
- Tous notre mobilier bois (AZELAN) et l'essentiel de nos frigos (BONNET NEVE) ont été fabriqués en France selon des normes environnementales exigeantes.
- Le tri sélectif en magasin est (réellement) fait. Nos palettes et certaines cagettes sont renvoyées aux fournisseurs. Le reste des cagettes et les cartons partent en recyclage ou sont donnés aux client-es du magasin. Les plastiques sont triés et jetés. Nous travaillons avec certains de nos fournisseurs à la revalorisation des emballages (ex : les poches plastiques de notre vrac liquide). Il nous reste à avancer sur les possibilités de compostage de nos déchets organiques. A ce jour, aucune solution n'est proposée par les collectivités.
- Nous souhaitons enfin étudier les possibilités de mise en place d'un système de consigne en magasin, au-delà des initiatives de certains de nos fournisseurs.

## Annexe et précisions

---

Concernant le label FLO Fairtrade Max Havelaar, nous le considérons comme incomplet voire inadapté pour certaines filières comme le cacao. D'autres labels offrent encore moins de garanties. Nous pouvons citer RAINFOREST ALLIANCE (commerce équitable pour le café, cacao, thé...), MSC (pêche « durable »), FSC et PEFC (bois et papier issus de forêts gérées « durablement ») etc. Ces labels à eux seuls ne suffisent pas. Si certains de nos produits affichent ces labels, c'est que nous les avons sélectionnés sur la base d'autres critères et/ou d'autres labels plus exigeants.

Les labels HVE (Haute Valeur Environnementale), AGRI CONFIANCE ou encore ZERO RESIDU DE PESTICIDES sont des labels spécifiques à l'agriculture conventionnelle (non bio) et ne présentent aucun intérêt écologique. Pire, ils prétendent être ce qu'ils ne sont pas et contribuent à affaiblir le label bio et les autres démarches exigeantes et contrôlées.