

A circular logo with a dark grey background. The word "Bio" is written in a large, bold, lime green font, and the word "monde" is written in a smaller, white, lowercase font below it.

**Bio**  
monde

A background image showing the interior of a bio store. A person is visible in the background, and there are plants and tables in the foreground.

GROUPEMENT  
COOPÉRATIF DE  
MAGASINS BIO  
INDÉPENDANTS

A background image of a wicker basket filled with various types of apples, including red and yellow ones.

**La COOP Villaroise**

Magasin bio, coopératif et indépendant

3 Place Charlotte Perriand  
78280 GUYANCOURT

**Manifeste**

édité à l'occasion des 3 ans de  
La COOP Villaroise

A green speech bubble with a white outline, containing the text "C'est local!".

**C'est  
local !**



▲ La terrasse couverte du magasin, pour grignoter ou boire un verre !

▼ L'équipe de La COOP Villaroise en Janvier 2025 ▼



**GROUPEMENT  
COOPÉRATIF DE  
MAGASINS BIO  
INDÉPENDANTS**

Livret imprimé en France sur papier recyclé. Gratuit. Ne pas jeter sur la voie publique.  
Offrez-le plutôt à votre voisin-e !

# Edito

## Le « bio bashing » balayé d'un revers de main

Depuis la sortie de crise COVID-19, le bio subit des attaques de tout part, y compris de la part de l'Etat français. Rappelons donc quelques fondamentaux utiles.

80% à 90% des terres cultivées en bio n'utilisent aucun traitement, même ceux autorisés en bio (source: SYNABIO). En agriculture conventionnelle, 455 substances sont autorisées, en écrasante majorité issues de la pétrochimie, et au moins 93% d'entre elles sont reconnues dangereuses pour la santé et l'environnement (source : IFOAM). En bio, seulement 57 substances sont autorisées (8 fois moins) et toutes sont naturelles. A haute dose, 4 d'entre elles ne sont pas exemptes de danger, tel que le Spinosad (insecticide issu de la fermentation d'une bactérie). Le projet de la bio est un processus d'amélioration continue : le Spinosad fait l'objet d'études et va certainement être interdit, même s'il ne représente que 0,02% des produits vendus en France et qu'aucun résidu n'a jamais été trouvé sur les produits bio commercialisés (source : DGCCRF). On ne peut pas en dire autant au sujet de l'agriculture dite *conventionnelle*.

Le risque majeur pour les cultures bio réside en réalité dans les contaminations extérieures, tels que l'utilisation d'eaux polluées (ex: irrigation de cultures bio de riz de Camargue à partir de l'eau du Rhône, en partie polluée) ou le ruissellement d'eau de pluie issue de parcelles cultivées en conventionnel. Il ne faut donc pas décrier la bio qui évolue tant bien que mal dans un monde déjà pollué, mais tout faire au contraire pour arrêter de contaminer davantage l'environnement partout ailleurs. Autrement dit, il faut arrêter de dire « la bio n'existe pas donc arrêtons la bio ! », mais « la bio est une solution et porte en elle un véritable projet de société, soutenons-la par tous les moyens ! ».

## La COOP a trois ans !!

Le 12 Mai 2022, nous ouvrons les portes de La COOP Villaroise ! Un projet risqué à l'époque, en pleine crise économique, mais riche en espoirs et en relations humaines que nous avons engagé dès 2020 auprès de notre réseau local, devenu depuis Les Symbiotes.

La COOP, vous le savez sans doute, c'est avant tout un projet social et politique.

Nous souhaitons prouver qu'une autre manière de commercer est possible, que des alternatives au capitalisme existent et fonctionnent, que le collectif porte plus loin que l'individualisme, que la coopération et la démocratie peuvent (et doivent) redevenir des piliers de nos sociétés, que la résilience d'un territoire passe par l'ensemble de ses acteurs, et enfin que pour lutter contre la folie de notre monde et sa violence autoritariste et fasciste grandissante, construire des îlots de bienveillance en local est salvateur, et d'un fort soutien pour celles et ceux qui poursuivent la lutte au quotidien.

Ce livret est un condensé de tout cela. Bonne lecture, et... mille mercis d'être à nos côtés !

# Sommaire

Edito .....	3
Sommaire .....	4
La COOP Villaroise en quelques mots .....	5
La fresque murale .....	6
Quel bilan à 3 ans pour La COOP ? .....	7
Bio, local et extra frais ! .....	12
La COOP : le paradis du vrac ! .....	13
Un peu d'histoire sur le mouvement coopératif .....	14
La vie coopérative à La COOP .....	16
Les Symbiotes, un pilier de La COOP Villaroise .....	17
On compte, on pèse, on nettoie... ..	18
Près de 50 animations organisées en 3 ans ! .....	19
En quoi la bio est-elle concrètement meilleure ? .....	22
Pourquoi choisir un magasin indépendant ? .....	26
L'inflation en 2023 aurait pu être réduite de moitié ! .....	30
Le capitalisme va-t-il détruire la bio ? .....	31
Le commerce équitable : l'exemple du lait .....	32
Syndicats Agricoles : entre lobby et mafia .....	33
L'État et la FNSEA à la rescousse de la pétrochimie .....	35
Magasins bio : quelles stratégies face à la crise ? .....	36
Les poireaux ont bon dos ! .....	37
Chèques déjeuner : un véritable vol organisé .....	39
Et si on réduisait l'usage de la carte bancaire ? .....	40
Les dessous de La COOP .....	41
Notre quotidien au rayon fruits & légumes .....	42
Les dates limites de consommation à La COOP .....	44
Antigaspi : à La COOP, rien ne se perd ! .....	45
Qui sont nos quatre boulangers locaux ? .....	46
La Liber'terre .....	49
Les médias locaux, friands des valeurs portées La COOP .....	50
Les coulisses des travaux avant ouverture... ..	51
Quelques projets en gestation pour 2025 .....	56
Comment nous aider à poursuivre le développement de La COOP ? .....	58

# La COOP Villaroise en quelques mots

## NOTRE MISSION

Nous avons imaginé La COOP Villaroise d'abord comme une réponse aux enjeux sociaux et environnementaux auxquels nous sommes toutes et tous confronté-es avec de plus en plus de virulence. Nous nous sommes donnés pour mission de développer l'agriculture biologique paysanne, la résilience alimentaire et la coopération sur notre territoire dans un esprit d'équité et de bienveillance.

## UN FONCTIONNEMENT COOPÉRATIF

Notre magasin est une coopérative de salarié-es, créée sous format SCOP (Société Coopérative et Participative). Les principes de base du droit coopératif sont la démocratie (un-e salarié-e = une voix), l'équité et la solidarité. Chez nous, il n'y a ni premier, ni dernier de cordée et ce n'est pas le capital mais le travail qui est reconnu et rémunéré à sa juste valeur.

Par exemple, le salaire minimal est fixé à 110% du SMIC et les salaires de toute l'équipe sont indexés sur le SMIC ; les bénéfices sont partagés de manière égalitaire quelle que soit la détention en capital de chacun ; 50€ de parts sociales aujourd'hui ne vaudront jamais plus de 50€ demain (système acapitaliste), etc.

Nous pensons que les entreprises traditionnelles capitalistes ne peuvent pas apporter de solution réelle à l'urgence sociale et écologique.

## UN MAGASIN 100% INDÉPENDANT

Nous avons fait le choix de rejoindre le groupement coopératif de magasins bio et indépendants *Biomonde*. Nous sommes

entièrement indépendants dans tous nos choix.

Chez nous, il n'y a pas de centrale d'achat, pas de prix imposés, pas de marque de distributeur (un véritable vol des savoir-faire), pas de course au gigantisme... Nous pensons que le système des magasins bio sous franchise a atteint ses limites et tend désormais à répliquer les mauvaises pratiques sociales et économiques de la grande distribution.

## UNE IMPLANTATION LOCALE

Un collectif de soutien, l'association de loi 1901 Les Symbiotes, a été constitué et réunit tout notre réseau associatif et militant local, situé majoritairement sur Guyancourt et les autres villes de St-Quentin-en-Yvelines. L'association réunit une soixantaine de familles, détient 40% du capital du magasin et dispose d'un droit de vote dans toutes les instances de La COOP ! L'association est ouverte à tous-tes.



# la COOP villaroise

## Magasin bio et coopératif

"Cultivons le goût et la diversité en protégeant le vivant!"

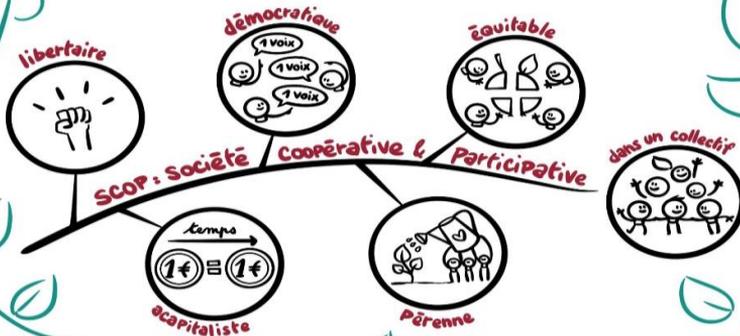
### Notre mission

Développer l'agriculture biologique paysanne  
la résilience alimentaire et la coopération sur le territoire



dans un esprit d'équité et de bienveillance

### Notre Coopérative



Petite restauration  
saine & rapide

un lieu  
de Vie

la COOP villaroise

C'est local!

100% Bio

tarifs solidaires

Commerce équitable

Culture Coopérative



Croquis  
Préparatoire  
fresque murale



## Quel bilan à 3 ans pour La COOP ?

Nous clôturons cette troisième année d'activité de La COOP **enthousiasmés par tout le chemin parcouru depuis notre ouverture en Mai 2022**, par vos retours et encouragements quotidiens, et par les perspectives prometteuses pour la suite, tant commerciales, que militantes et humaines.

**Fin 2022, nous avons un temps redouté le dépôt de bilan. Cela est désormais bien derrière nous !**

Côté activité tout d'abord, **nous finissons 2024 sur un magnifique 32% de croissance** par rapport à 2023. En 2023, nous avons déjà progressé de 69% par rapport à notre année d'ouverture (à période comparable).

En 2025, il nous faudra croître encore de 10% à 15% pour être tout à fait serein et se caler sur un bon rythme de croisière. Cela nous permettrait aussi de commencer à **dégager les premiers bénéficiaires de notre activité**. Ils serviront pour partie à **absorber les pertes des premières années** et surtout à **récompenser l'équipe** pour tout son travail et son implication sans faille ces trois premières années.

Côté offre, nous avons travaillé sur trois axes principalement :

① Nous avons poursuivi **la création de nombreux partenariats auprès des fermes et entreprises locales**. Résultat : 12% de notre offre en magasin est locale, et ce taux monte même à 30% pour nos fruits & légumes en moyenne sur l'année, avec des pics à 50% l'été !

② Côté vrac, même logique et ce sont désormais **450 produits qui vous sont proposés sans emballage**.

Le local et le vrac font partie de nos priorités. **Nous sommes fiers de pouvoir être le commerce de SQY où l'offre vrac et locale est, de très loin, la plus riche et variée.**

③ Enfin, nous avons travaillé à améliorer le reste de notre offre en remplaçant progressivement les produits et marques que nous jugions trop industrielles ou pas assez engagées par des produits issus de l'agriculture paysanne française, comme Variette, cette entreprise qui a fait le choix de ne travailler que des semences paysannes (non hybridées).

Aujourd'hui, quel plaisir lorsque nos client·es nous disent que **chez nous, ils n'ont pas besoin de lire derrière les étiquettes avant d'acheter leurs produits !**

2024 a aussi été une année d'inflation. **Nous avons tenté de maîtriser au mieux ces hausses** : en optimisant notre offre et notre gestion de stock (la valeur de notre stock n'a pas augmenté alors que l'activité a progressé de 32%) et en limitant nos pertes (produits périmés ou défraîchis, en baisse de 38%) ou encore en étant plus vigilants sur les pertes et les vols en magasin (ils ont baissé de 50% en 2024, après avoir identifié quelques « voleurs en série »...)

**« Nous sommes fiers de pouvoir être le commerce de SQY où l'offre vrac et locale est, de très loin, la plus riche et variée. »**

Nos clients nous signalent souvent qu'en plus d'avoir une offre originale, variée et fraîche, les tarifs de nos fruits & légumes sont souvent très intéressants. Le résultat des relevés de prix réalisés en décembre

2024 est probant : **nous sommes de 5% à 24% moins chers que les autres magasins bio du coin**. On dit que la bio est chère, mais certains se goinfrent au passage, on ne peut pas dire autre chose...



▲ Le relevé comparatif produit par produit est disponible sur notre site web

A La COOP, **105 variétés de fruits & légumes vous sont proposés en moyenne, contre 75 à 90 produits dans les autres magasins bio de SQY.** Nous proposons aussi des tarifs raisonnables. **Notre relevé de prix réalisé en Décembre 2024 en atteste.**

Nos fruits & légumes nous sont livrés tous les jours, sauf le lundi. De plus, **30% de nos approvisionnements sont issus de fermes locales** (Yvelines, Essonne, Eure-et-Loir, Seine-et-Marne, Paris), voire ultra-locale (ferme de la Closeraie à Magny-Les Hameaux, ferme des Clos à Bonnelles). Aucun autre magasin dans les environs ne propose une telle garantie de local et de fraîcheur à ses client-es !

Ce qui est vrai pour nos fruits & légumes l'est d'ailleurs aussi dans les autres rayons : nos pains au levain et à la coupe sont fabriqués par 4 boulangers artisanaux et locaux, tout comme nombre de nos autres produits d'épicerie et produits frais : nous travaillons en tout avec **72 producteurs et fermes en local, ce qui représente plus de 450 produits sur l'ensemble du magasin, soit 12% du total de notre offre.**

*Le saviez-vous ?*

Pour nos fruits & légumes, au-delà de la proximité géographique, local signifie aussi des produits récoltés entre 24h et 48h avant qu'ils ne vous soient proposés en magasin, voire le matin même quand on travaille en direct avec le producteur, comme c'est le cas avec Alban, Jean-Luc ou Romuald. Ils ont cela de très différenciant qu'ils sont **récoltés à la commande**, et non par anticipation comme c'est le cas dans les centrales d'achats des réseaux franchisés.

Les réseaux franchisés travaillent via leur **centrale d'achat** quasi exclusivement, donc au mieux les produits arrivent en magasin 4 à 5 jours après avoir été récoltés.

Nos fermes locales sont toutes des fermes paysannes à taille humaine. La principale coopérative (SCIC) avec laquelle nous travaillons, La Coopérative Bio d'Ile-de-France, est labellisée **Bio Equitable en France** ce qui signifie que les producteurs vivent décemment de leur travail, et ce n'est pas un luxe...

Pour ceux avec qui nous travaillons en direct, c'est le producteur qui annonce son prix, et non nous, distributeur, qui le lui imposons comme cela se fait la plupart du temps. Et cela change tout !



**Une juste  
rémunération**

**Une bio  
cohérente**

**L'autonomie  
des fermes**

**Une origine  
France**



## Pourquoi nos fruits & légumes sont-ils nettement moins chers ?

Pourquoi existe-t-il de tels écarts alors qu'en plus **30% de notre offre est locale et 40% est issue du commerce équitable ?**

Nous ne négocions évidemment pas nos tarifs d'achats au rabais comme le font certaines centrales d'achats des réseaux bio franchisés, mais pratiquons simplement des marges plus limitées : 10% à 20% sur nos produits « petits prix », 27% à 30% sur nos produits locaux, 35% sur les autres produits Origine France, Espagne et Italie, et enfin 35% sur les produits hors UE.

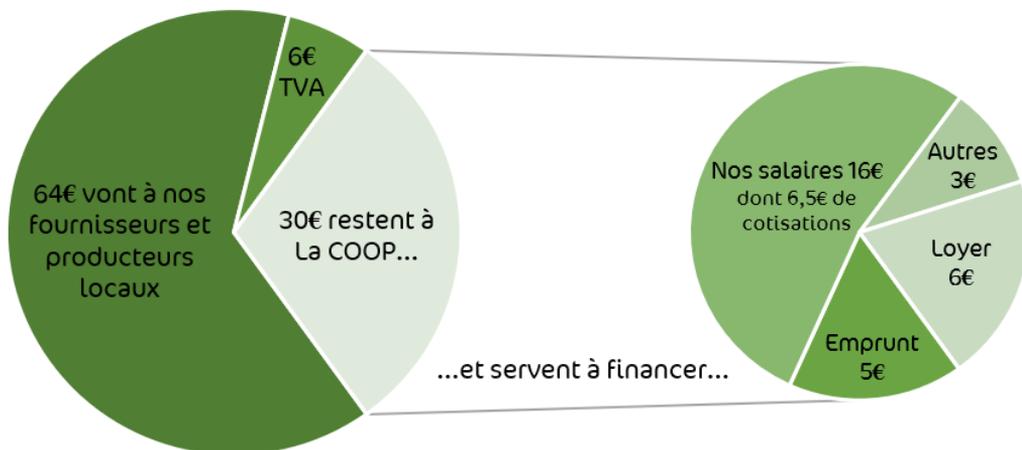
Par ailleurs, nous n'avons quasiment aucune perte sur ce rayon car notre équipe

gère au plus près les quantités commandées et les réassorts du rayon. Elle apporte aussi un grand soin aux produits en chambre froide et en rayon. Cette quasi absence de perte permet de ne rien avoir à compenser au niveau des prix que nous pratiquons.

Enfin, nous sommes une coopérative de salariés (SCOP). Nous n'avons pas d'actionnaire ou de centrale à engraisser, ni de campagnes TV ou radio à financer.

**Nous pouvons nous limiter à gagner de quoi payer nos charges et nos salaires.** Et c'est très bien ainsi. Pour nous comme pour vous et nos producteurs !

## Pour 100€ de courses à La COOP Villaroise voici ce que vous financez



# La COOP Villaroise

Nos fruits & légumes 100% bio sont la plus belle vitrine de nos engagements !



ILE-DE-FRANCE

30% DE NOTRE OFFRE  
RÉCOLTE À LA COMMANDE



AGRICULTURE FRANCE

95% DE NOS LÉGUMES  
75% DE NOS FRUITS



TARIFS COMPÉTITIFS<sup>1</sup>

22% MOINS CHERS  
QU'EN GRANDE SURFACE



COMMERCE ÉQUITABLE

100% DE NOS BANANES  
90% DE NOTRE OFFRE LOCALE



OGM : NON MERCI !

NOUS BANNISSONS AUSSI  
LES « NOUVEAUX OGM »



ZERO SERRE CHAUFFÉE

PAS DE TOMATES EN HIVER !  
QUE DES PRODUITS DE SAISON



ZERO AVION

PAS DE LITCHI FRAIS  
À LA COOP !



UNE OFFRE 100% DE SAISON  
ET DE PROXIMITÉ

PAS D'AVOCAT DU PÉROU OU DE KIWI DE NOUVELLE-ZÉLANDE  
ON ATTEND LA SAISON EN FRANCE, ITALIE OU ESPAGNE !

1. RELEVÉ COMPARATIF RÉALISÉ EN JANVIER 2024. PLUS D'INFO SUR WWW.LA-COOP-VILLAROSE.FR

Productions locales, commerce équitable, agriculture paysanne, solidarité, coopération...  
Oui, une autre manière de commercer est possible. Vous pouvez la soutenir !

▲▼ Nos fruits & légumes représentent près de 25% de nos ventes !



## Bio, local et extra frais !

**Sève de bouleau** locale récoltée la veille de la livraison à La COOP, **lait cru entier** en bouteille consignée issu d'une petite ferme bio et locale (7 vaches), **œufs locaux extra frais\***, **pains au levain local et artisanal** cuit au four à bois, **fruits et légumes** locaux récoltés, selon les cas, entre 12h et 48h seulement avant qu'ils ne vous soient proposés à la vente en magasin...

*\* extra frais pour des œufs signifie pondus il y a moins de 9 jours au moment où vous les consommez. Quand nous les recevons à La*

*COOP le mercredi, les œufs ont été pondus 48h plus tôt.*

Nous sommes fiers de vous proposer toujours plus de produits locaux et extra frais, comme on n'en trouve plus nulle part, ou presque. La COOP se différencie aussi sur ce type de services. Il est vital de sortir de l'uniformisation des offres (marque distributeur à tout-va, grandes marques nationales) et de **valoriser autant que possible celles des producteurs-rices qui travaillent près de chez nous.**

▼ Clara, Simon et leur élevage des Vaches de Fadainville n'ont que 7 vaches laitières de race Kiwi : moins productives que la Prim'Holstein mais d'une qualité de lait sans comparaison ! A La COOP, nous proposons leur lait cru entier (sur réservation), yaourts naturels et aromatisés, fromage blanc et fromage frais. Rendez-leur visite à la ferme !



## La COOP : le paradis du vrac !

Conjointement à son offre locale, La COOP Villaroise se distingue aussi par l'étendue de son offre de produits en vrac.

Si le vrac est très exigeant en temps de travail (traçabilité, hygiène, gestion de stocks...), il offre aussi des bénéfices fabuleux : **70% de déchets en moins** en moyenne par rapport aux produits emballés (source : ADEME) et, à La COOP Villaroise, **un prix de vente réduit de 20% en moyenne**.

Nous tâchons de proposer des produits en vrac dans un maximum de rayon, qu'ils soient alimentaires ou non alimentaires. On se distingue par la largeur de notre offre (plus de 420 produits !) et son originalité, avec par exemple nos confitures, moutardes, jus de fruits, ketchup ou encore nos miels, pâte à tartiner, et même des croquettes pour votre chat ou des graines pour les oiseaux.

Bref, La COOP, c'est le paradis du vrac !

# La COOP Villaroise

## « Le paradis du vrac »

(une cliente de La COOP)



1

L'OFFRE EN MAGASIN

420 PRODUITS  
40% DE NOS VENTES



1

20% MOINS CHER  
QUE LE MÊME PRODUIT  
EMBALLÉ



2

70% DE DÉCHETS EN -  
EN ROUTE POUR LE  
ZÉRO DÉCHET !



PRATIQUE & ECONOMIQUE

POUR ACHETER SEULEMENT  
LA QUANTITE NÉCESSAIRE



VOS CONTENANTS & BOCAUX

IL VOUS SUFFIT DE LES FAIRE  
TARER EN CAISSE

1 MOYENNES CALCULÉES AU 25 AOÛT 2022 À LA COOP VILLARROISE 2 SOURCE : ADEME

SCOP La COOP Villaroise - Magasin Bio et Coopératif  
Guyancourt (Quartier Villaroy)

## Un peu d'histoire sur le mouvement coopératif

**Les coopératives de type SCOP et SCIC ne doivent pas être confondues avec les coopératives agricoles ou les coopératives de commerçants** type Super U ou Leclerc, qui pour la plupart sont des structures ultracapitalistes, très peu démocratiques et qui n'ont aucune autre considération que la maximisation de leurs profits, bien loin des considérations sociales du mouvement coopératif. De même, la majorité des magasins Biocoop sont des magasins classiques au sens capitaliste du terme, même si leur nom laisse penser le contraire.

Une coopérative peut avoir le format **SCOP** (Société Coopérative et Participative) ou **SCIC** (Société Coopérative d'Intérêts Collectifs). La France compte 2600 SCOP et 1200 SCIC, une goutte d'eau parmi les 3,8 millions d'entreprises de France.

Les sociétés non coopératives sont des sociétés dites capitalistes, c'est-à-dire que le pouvoir est détenu par celles et ceux qui

détiennent le capital (les actionnaires). Les décisions prises et les bénéfices encaissés le sont très majoritairement par ces mêmes personnes. Bref, l'exact opposé des SCOP et des SCIC.

Parmi les SCOP, citons **La COOP Villaroise**, **Lip** (montres), **Alternatives Economiques** (média), **Cafés Michel** ou encore **Duralex** (verres). Parmi les SCIC, citons **Enercoop** (fournisseur d'énergie renouvelable).

Depuis 140 ans, il existe un mouvement qui montre qu'une autre économie est possible. Une économie où les travailleurs et travailleuses ont le pouvoir sur le capital, créent la valeur ensemble et se la partagent équitablement.

Au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle, les ouvriers ont cherché à défendre leur droit au travail et leur autonomie. Des associations ouvrières se sont créées, dans un premier temps de façon clandestine, la loi de l'époque l'interdisant.



▲ Café Michel / Terra Etica est une SCOP. Leurs produits sont vendus à La COOP.

Les apports de théoriciens anarchistes, popularisant les idées de communauté et de démocratie, ont contribué à faire émerger le mouvement coopératif. « L'anarchie, c'est l'ordre sans le pouvoir » disait Pierre-Joseph Proudhon.

De l'Insurrection de 1848 à la Commune de Paris de 1871, le mouvement coopératif se développe. En 1900, la France compte 247 coopératives de production.

En 1915, le droit du travail français intègre enfin les coopératives de production et leurs spécificités (naissance des SCOP), et celles-ci prennent leur envol sous le Front Populaire dans les années 1930. En 1937, la Confédération Générale des SCOP est créée. En 1947, la loi Ramadier régit toutes les formes de coopération. Les SCOP prennent un second envol après Mai 68.

En 2001 est créé le format SCIC et la plus

récente loi concernant les coopératives est celle de Benoît Hamon en 2014 qui reconnaît notamment les CAE (Coopérative d'Activité et d'Emploi) et facilite les créations et le financement des SCOP/SCIC.

Face à l'avancée du libéralisme économique visant à instaurer un marché autorégulateur mais conduisant au fascisme (cf. les Etats-Unis de 2025...), il existe bien aujourd'hui un contre-mouvement de protection de la société qui ne repose pas seulement sur l'action publique, mais sur l'action collective portée notamment par les coopératives. Face au renforcement des régimes autoritaires et à l'exacerbation des tensions internationales, l'année 2025, année internationale des coopératives, doit montrer que ces dernières sont capables de construire un monde meilleur, pour créer une alternative démocratique et pacifique.



▲ Usine des montres LIP, une référence historique parmi les SCOP.

# La vie coopérative à La COOP

A La COOP, nous avons décidé d'accélérer le pas en matière de coopération !

Depuis trois ans que La COOP existe, nous n'avons pas toujours pu nous réunir tous ensemble au magasin et prendre le temps de parler en détails de ce qu'on aime, ce qu'on aime moins, ce dont on rêve pour La COOP, des retours et idées de nos client-es... Faute de temps, mais aussi d'argent.

Depuis la rentrée 2024, nous avons décidé d'investir ce temps et cet argent pour réfléchir et travailler ensemble à ce que nous souhaitons voire advenir à La COOP.

L'objectif ? **Se donner les moyens de faire vivre la coopération au quotidien**, que ce soit entre les membres de l'équipe ou avec vous, nos client-es, mais aussi avec nos partenaires locaux.

Faire vivre la coopération et la démocratie en entreprise, comme partout, coûte du temps et de l'argent, nous le savons. **Seul on va vite, ensemble on va loin. On choisit la voie N°2 !**

Aussi, nous fermons désormais La COOP un lundi tous les deux mois afin de prendre ce précieux temps avec toute l'équipe ! Nous vous informerons à l'avance des dates.

Rappel : La COOP Villaroise est une SCOP (société coopérative et participative). Chaque salarié-e détient une part du capital du magasin et un droit de vote dans les instances décisionnaires. Chacun-e dispose donc du même pouvoir décisionnel que les autres, quel que soit son rôle dans le magasin ou la part du capital détenu.

Vive les sociétés coopératives !



▲ Matinée conviviale et de travail en Janvier 2025. On a fermé La COOP ce jour-là !

## Les Symbiotes, un pilier de La COOP Villaroise

Lorsque le projet d'ouvrir un magasin comme La COOP a émergé en 2020, l'équipe fondatrice a sollicité tout son réseau associatif et amical local pour partager l'idée, et construire avec eux ce qu'allait devenir l'association de loi 1901 Les Symbiotes. **Elle est la principale sociétaire du magasin** avec 40% de détention du capital et une voix dans les instances décisionnelles de La COOP Villaroise.

Avant l'ouverture de La COOP, les Symbiotes ont été d'un soutien moral essentiel et ont notamment permis de boucler le plan de financement du projet

en apportant, collectivement, près de 100 K€. **Un soutien extraordinaire et jamais vu aux dires de notre banque, La Nef.**

Les Symbiotes, c'est aussi un réseau qui **permet de faire de belles rencontres.**

Plusieurs clients et clientes ont rejoint le collectif depuis l'ouverture de La COOP. L'association compte une soixantaine de familles adhérentes et est ouverte à toutes et à tous !

Nous les remercions chaleureusement ❤️ pour toute l'aide qu'ils nous ont apporté avant l'ouverture, à l'ouverture et désormais depuis 3 ans !

### Que font les Symbiotes exactement ?

Ils font connaître le magasin dans leurs réseaux, participent à diverses manifestations publiques (marché de Noël...), vont chercher certaines de nos commandes locales, organisent et animent des ateliers en magasin (cuisine, zéro déchet...), nous donnent un coup de main sur certaines tâches telles que nos inventaires annuels etc. Bref, ils contribuent à donner vie aux mots « collectif », « entraide » et « bienveillance ».



▲ AG annuelle 2023 des Symbiotes, en présence de l'équipe de La COOP

## On compte, on pèse, on nettoie...

Chaque été, juste avant notre clôture comptable annuelle, l'équipe, aidée par Les Symbiotes, procède à un **inventaire général** de tous les produits du magasin.

Nous en profitons pour procéder à un **rangement et nettoyage complet** de tous nos frigos, meubles vrac, et de tout le rayon fruits & légumes.

Ces travaux complètent ceux réalisés tout au long de l'année, et vous permettent de

faire vos courses dans un magasin toujours propre et bien rangé !

Au-delà d'être obligatoire, pour des raisons comptables et fiscales, l'inventaire est un outil très précieux. Il nous permet de corriger nos stocks dans notre outil informatique, et de passer ainsi beaucoup plus facilement nos commandes, d'éviter des ruptures involontaires, etc.



▲ De g. à d. : Julien, David et Vincent, membres des Symbiotes, lors de notre inventaire annuel du vrac en Juillet 2024.

# Près de 50 animations organisées en 3 ans !

## Agenda des animations

### DECEMBRE 2024

**SAMEDI 7**  
10H-13H



#### Dégustation des miels bio de Guyancourt !

Alban est apiculteur à Magny-Les-Hameaux. Ses ruches sont situées à Guyancourt, Versailles et Le Mesnil-Saint-Denis.  
Venez découvrir ce beau métier et goûter à ses miels !  
**Offre spéciale : 10% de remise en caisse sur les achats réalisés pendant l'animation**

**SAMEDI 7**  
17H-18H



#### Alimentation : objectif bonne humeur !

Atelier animé par Samia, naturopathe.  
« Quelles sont les clés naturopathiques mais surtout de bon sens qui permettent de faire des choix alimentaires adaptés pour entretenir sa bonne humeur et son entrain ? »  
**Sur inscription : [equipe@la-coop-villaroise.fr](mailto:equipe@la-coop-villaroise.fr)**

**MARDI 10**  
10H-14H



#### Dégustation des vins du Mas d'Intras

Ces excellents vins bio d'Ardèche sont labélisés DEMETER. Notre bouteille La Liber'terre est produite par le Mas d'Intras. Denis, le vigneron, ami de La COOP, sera en magasin.  
**Offre spéciale : 10% de remise en caisse sur les achats réalisés pendant l'animation**

**SAMEDI 14**  
10H30 - 12H



#### Fresque du Territoire

Venez à la découverte des acteurs de notre territoire !  
Solidarité, écologie, circuits courts, trocs & dons... Notre territoire regorge de personnes pour qui le collectif et la coopération fait sens, et avec qui la COOP entretient des relations étroites de longue date.  
Animée par Bernadette, membre des Symbiotes et de l'Assos'REGAL de Guyancourt

**SAMEDI 21**  
10H30 À 13H



#### Dégustation Les H'EIR'BES LIBRES

Alice & Aldric, anciens habitants de Guyancourt et amis de longue date de La COOP, se sont installés en bio en Normandie il y a bientôt 3 ans. Ils vous présenteront leurs productions fermières de tisanes, oxymel, detoxymel etc.  
**Offre spéciale : 10% de remise en caisse sur les achats réalisés pendant l'animation**



### Atelier N°2 Zéro DECHET

Fabriquer  
sa lessive  
et son  
liquide  
vaisselle maison



Samedi 14 Janvier de 11h à 12h

Organisé et animé par l'association Les Symbiotes.  
Gratuit, nombre de places limité.  
Inscription obligatoire : [symbiotes@la-coop-villaroise.fr](mailto:symbiotes@la-coop-villaroise.fr)

3 Place Charlotte Perriand  
93 Guyancourt  
La COOP Villaroise  
Magasin Bio et coopératif



Chaque mois, un agenda d'animations  
en magasin ou en terrasse !



▲ Apéro avec Les Symbiotes, après la fermeture du magasin, en février 2025.

Bouteilles d'Avenirs présente son activité de collecte et réemploi du verre. ▼





Concert des Falbalas



La Vie Cycllette



Concert en terrasse, par  
Le Jazz du Colombier



Jean-Luc présente son  
activité de maraîchage



Vente directe des plants potagers  
d'Alice et Aldric

## En quoi la bio est-elle concrètement meilleure ?

Vous savez que consommer des produits bio est meilleur pour votre santé, pour les personnes qui les produisent et pour la planète... Mais vous êtes aussi parfois un peu démuni-e quand il s'agit de comprendre concrètement en quoi ils sont réellement meilleurs ?

Voici quelques exemples très concrets.

### **La bio peut nourrir la planète**

On entend souvent dire que la bio ne pourrait pas nourrir le monde en raison de ses rendements inférieurs à ceux de l'agriculture dite « conventionnelle ».

Une étude française d'envergure, réalisée en Juin 2019 par Solagro auprès de 29 000 personnes et intitulée « le revers de notre assiette », révèle le contraire.

Évidemment, si nous devons consommer en magasin bio précisément la même chose que ce que nous consommons en grandes surfaces, l'équation serait impossible, tant pour notre portefeuille qu'au niveau de la production, des surfaces agricoles nécessaires etc.

Cette étude empirique démontre au contraire qu'une personne se nourrissant majoritairement de produits bio a besoin de 23% de terres agricoles en moins pour se nourrir qu'une personne qui ne consomme aucun produit bio. Elle mobilise aussi 26% d'énergie en moins et induit une baisse d'émission de CO<sub>2</sub> de 36%.

Comment est-ce possible lorsque nous savons par ailleurs que les rendements des productions bio sont inférieurs de 19% en moyenne à l'hectare (moyenne mondiale) que les rendements en conventionnel ?

La réponse est simple. Les personnes qui mangent le plus de produits bio sont aussi celles qui ont le régime alimentaire le moins carné (52% de protéines animales vs. 63% en moyenne). Ces personnes mangent 2 fois moins de viande et 3 fois plus de légumes secs que les autres. Et c'est cette différence de régime alimentaire qui est déterminante, pour l'impact environnemental et pour la santé et le porte-monnaie de chacun-e.

Vous avez probablement vous aussi fait ce constat chez vous. En quittant les rayons des grandes surfaces pour ceux de La COOP Villaroise, vous avez probablement revu petit à petit vos habitudes alimentaires, appris à préparer et à cuisiner de nouveaux produits, acheté moins de produits ultra-transformés, moins de viandes, et plus de céréales, de légumineuses, de produits bruts et frais etc. Vous l'avez peut-être fait par contrainte économique, mais aussi par prise de conscience des bienfaits que cela engendre pour votre santé, ou celles de vos enfants. Ce cheminement, nous l'avons toutes et tous fait à La COOP !

### **Les apports nutritionnels du bio**

Les produits bio, du fait de leur mode de culture, d'élevage ou de transformation, ont des qualités nutritionnelles sans commune mesure avec les produits issus de l'agriculture conventionnelle.

L'étude la plus récente et complète date de 2014 et a été réalisée par Baransky puis reprise dans le magazine Bio Linéaire du mois de janvier 2024. Saviez-vous que les fruits et légumes bio ont entre 19% et 69% d'antioxydants en plus ?



Et le plus beau, c'est que ce taux élevé s'explique par la nature même de la production bio. La majorité des antioxydants sont synthétisés par la plante en période de stress (ex : attaque par une maladie). Ces attaques étant quasi absentes en agriculture conventionnelle du fait des nombreux barrages apportés par la chimie de synthèse (pesticides), les produits conventionnels sont très pauvres en antioxydants car ils n'ont pas besoin de se défendre naturellement...

Saviez-vous que la majorité des vitamines et nutriments utiles se trouvent dans la peau des fruits et légumes ? C'est hélas aussi dans la peau que se concentrent les résidus de pesticides. S'il est fortement recommandé d'éplucher les fruits conventionnels avant de les manger, nul besoin de le faire en bio !

Une pomme Golden épluchée issue de l'agriculture conventionnelle apporte 7 fois moins de vitamine C qu'une pomme Reinette non épluchée en bio !

Un dernier exemple flagrant : la teneur en Oméga 3 des produits laitiers et animaux. En bio, ils sont de 21% à 116% plus élevés qu'en conventionnel. Un œuf bio par exemple contient 51% d'Oméga 3 en plus qu'un œuf conventionnel.

Ces écarts tiennent tout simplement à la qualité de l'alimentation des animaux. En bio, les vaches par exemple se nourrissent majoritairement d'herbe (riche en Oméga 3), alors qu'en conventionnel elles sont nourries de soja et de maïs.

### Les résidus de pesticides

Des labels commerciaux imaginés par des stratégies en marketing, soutenus par la FNSEA, la Coordination Rurale et le Ministère de l'Agriculture émergent en grandes surfaces pour tenter de prendre des parts de marché aux produits bio.

On trouve par exemple les pseudo-labels *Zéro Résidus de Pesticides* ou *Haute Valeur Environnementale*.

Les études elles, ne laissent pas de place au doute : les produits bio contiennent 180 fois moins de résidus de pesticides que n'importe quel autre produit conventionnel. **En conventionnel, un aliment sur deux contient des résidus de pesticides** (source : EFSA Autorité Européenne pour la Sécurité des Aliments).

Et c'est sans compter sur le fameux effet « cocktail » subi par notre santé, à mélanger dans notre alimentation toutes sortes de produits phytosanitaires. Ces effets sont encore peu connus et documentés, mais inquiètent grandement la communauté scientifique.

### Les produits transformés en bio

Saviez-vous que 48 additifs sont autorisés en bio, contre 320 en conventionnel ? Et saviez-vous qu'en bio ils sont presque tous naturels (ex : charbon végétal, vitamine C, agar-agar) ? Les seuls additifs chimiques autorisés en bio à ce jour, et plus pour très longtemps, sont les nitrites pour la conservation des charcuteries et les sulfites pour la conservation du vin. Certains labels bio, comme Demeter, réduisent encore plus le nombre d'additifs autorisés (13 seulement dans le cas de Demeter).

Même en bio, certains additifs ne sont toutefois pas dénués de risques. La solution la plus simple revient à s'informer en lisant les étiquettes. Les listes d'ingrédients les plus courtes sont souvent aussi les meilleures.

Saviez-vous qu'en moyenne un produit transformé bio (ex : du muesli) contient 15 ingrédients en moyenne lorsqu'un produit transformé en conventionnel en contient 26 ? Saviez-vous aussi que lorsque les jus

de fruits bio sont, pour leur écrasante majorité, obtenus par pressage direct de la chair des fruits, les jus conventionnels passent par une phase de concentration puis de réhydratation ? Avec les conséquences qu'on imagine sur le taux de vitamines résiduel dans ces jus.

Nous pourrions développer cette liste sur des pages. L'idée ici n'est pas d'être exhaustif mais de bien vous faire mesurer l'écart réel entre bio et conventionnel.

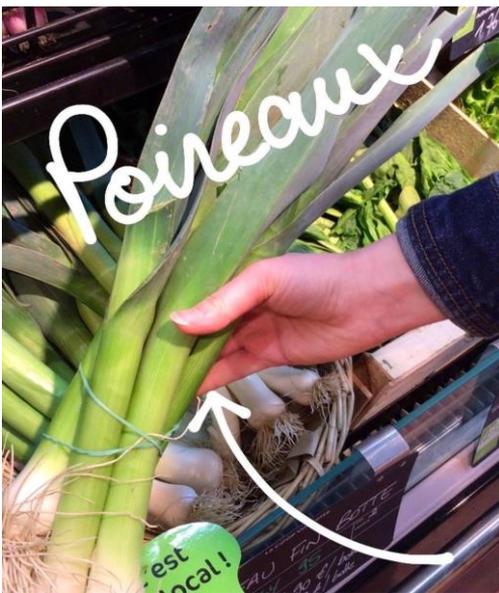
### Les contrôles en bio

Pour être labellisé bio, un produit doit respecter le cahier des charges européen reposant sur une multitude de critères et de contraintes techniques. Nous en avons évoqué certaines précédemment.

Les fermes et les entreprises proposant des produits bio font l'objet de diverses obligations administratives (ex : lors de l'élaboration des recettes) mais aussi et surtout d'un contrôle sur site par an (prélèvements, analyses d'échantillon, visite des locaux, étude des factures, etc.) et d'au moins une visite inopinée. L'organisme de contrôle le plus connu en bio est ECOCERT. En cas d'infraction, les produits de l'entreprise peuvent être « déclassés », c'est-à-dire perdre leur label bio. Au mieux, ils pourront être vendus comme produits conventionnels, au prix du conventionnel. Au pire, détruits.

En tant qu'entreprise qui distribue des produits bio, La COOP est bien sûr elle aussi labellisée et audité 2 fois par an.





# Pourquoi choisir un magasin indépendant ?

## Choisir le bon commerce est tout aussi important que choisir le bon produit

Si choisir les bons produits - c'est-à-dire ceux disposant d'un vrai label comme AB, Nature & Progrès ou Bio Cohérence - est une première étape essentielle, choisir le bon commerce l'est tout autant. Peut-être aujourd'hui plus que jamais.

Nous avons décidé de créer la COOP Villaroise non pas pour faire un énième magasin bio, mais au contraire pour créer une rupture dans l'uniformisation mortifère de tous ces magasins bio, récents comme anciens, qui ont bien souvent perdu de vue leur raison d'être.

Le marché de la bio souffre énormément depuis 3 ans. Sur la période 2021-2024, c'est près de 20% des magasins bio (580 magasins) qui ont fermé en France !

Pour celles et ceux qui souhaitent soutenir, par leurs achats, un modèle plutôt qu'un autre, en toute connaissance de cause, nous vous proposons ci-après quelques éclairages utiles.

## Un vrai magasin de proximité

Quand la majorité des magasins bio va s'installer dans d'immenses zones commerciales, à contre-courant de ce que nous a enseigné la crise récente du COVID-19, nous faisons le pari de la proximité, d'un magasin à taille humaine, du contact humain, du local, de la vie de quartier... Toute notre équipe est par ailleurs résidente de longue date de Guyancourt et des villes limitrophes et impliquée dans la bio locale depuis 10 ans, à titre personnel et associatif.

## Nous sommes 100% indépendant

Face à l'uniformisation des magasins bio et de leur offre, et face à leurs pratiques commerciales et sociales de plus en plus ressemblantes à la grande distribution, nous avons opté pour l'indépendance et le format d'entreprise coopérative (SCOP). Notre magasin reflète nos valeurs et notre éthique. Pour nous, cela n'a pas de prix.

## Qu'en est-il des franchises bio ?

**La Vie Claire.** Ces magasins proposent globalement la même offre partout en France avec 57% de leurs ventes réalisées en « marque de distributeur » (= marque La Vie Claire) – Source : Biotopia Insight.

**Biocoop.** Nous avons prévu d'ouvrir notre magasin sous franchise Biocoop au départ, mais en avons décidé autrement lorsque nous avons constaté - un exemple parmi d'autres - qu'il n'y a quasiment que des anciens patrons de la grande distribution à la Direction Générale de Biocoop, basée dans le 16ème arrondissement de Paris. Par exemple, le Directeur Général de Biocoop, M. Sylvain Ferry, recruté en 2021, a fait toute sa carrière chez Doux (les volailles industrielles) et Carrefour (source : LSA). Pour en savoir plus, nous vous invitons à lire l'article de l'ancien Cabinet de Conseil de Biocoop intitulé *Pourquoi Biocoop devient Carrefour*.

**Les Comptoirs de la Bio.** Derrière cette enseigne se cache Intermarché.

Derrière **Bio C Bon** et **So'Bio** ? C'est Carrefour.

Derrière **Naturalia** ? C'est Casino.

# Les Essentiels à Prix Coûtant

60 produits du quotidien (épicerie, produits frais, hygiène) pour rendre la bio accessible au plus grand nombre

*Cette offre est financée par des prix augmentés de 0,2% sur les autres produits vendus dans le magasin.*

## La COOP Villaroise

La solidarité entre nos clients, organisée par votre magasin coopératif.  
**Oui, une autre manière de commercer est possible. Vous pouvez la soutenir !**

▲ Plus de 60 produits à prix coûtant sont proposés en magasin. Une volonté politique forte engagée dès l'ouverture du magasin, en attendant la mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation (SSA).

Une terrasse couverte qui accueille concerts, animations et moments conviviaux ▼



Ainsi, entre faire un magasin franchisé où tout est cadré et normalisé ou créer un commerce indépendant et coopératif, fidèle à nos valeurs et à nos aspirations, le choix a finalement été très facile.

Pour nous, **la bio est un projet de société et non un marché à exploiter.**

### **Pas de centrale d'achat**

Chez nous : pas de centrale d'achat. Nous travaillons en direct avec l'essentiel de nos fournisseurs.

Contrairement aux enseignes citées précédemment, à La COOP, les commandes ne sont pas faites d'un simple « clic » auprès d'une centrale d'achat. **Nous travaillons avec près de 100 fournisseurs différents, dont plus de 70 sont locaux.** Nous avons néanmoins deux grossistes, un situé à Rennes (35), l'autre à Carpentras (84), qui nous fournissent 45% de notre offre, sur les grandes marques nationales habituelles des magasins bio (Pain des Fleurs, Favrichon, etc.). Pour le reste, nous travaillons en direct avec les marques et les producteurs de notre choix.

C'est beaucoup plus de travail pour nous, mais cela nous permet aussi de vous proposer une offre plus originale, ultra locale, et des tarifs plus intéressants sur une grande partie de notre offre. Une centrale d'achat ajoute en effet un surcoût aux magasins de l'ordre de **10% du prix du produit**, parfois plus.

Concernant les produits frais, une centrale d'achat signifie **des intermédiaires et des délais en plus**, qui impliquent une fraîcheur moindre à l'arrivée en magasin.

Chez nous, Jean-Luc, un de nos maraîchers locaux, nous livre directement de Magny-Les-Hameaux tous les mardis. Ses légumes

étaient donc encore en pleine terre seulement quelques heures avant qu'ils ne vous soient proposés à la vente ! Il en va de même pour nos œufs extra frais, nos poulets, notre lait cru et tous nos autres produits frais & locaux.



▲ Jean-Luc, maraîcher à Magny, en livraison à La COOP en 2023

### **Pas de marques de distributeurs**

Il est important de savoir que derrière les marques de distributeurs se cachent des réalités peu enviables : uniformisation nationale des recettes et des produits ; création d'une relation de dépendance économique accrue entre le donneur d'ordre (l'enseigne bio) et le fabricant ; le donneur d'ordre s'approprie les savoir-faire de son sous-traitant vis-à-vis de ses clients ; ainsi qu'une bonne partie des bénéfices que fait habituellement le fabricant lorsqu'il vend ses produits sous sa propre marque, etc.

Claude Gruffat, ancien Président de Biocoop, disait que, **à l'instar de la biodiversité du vivant, la biodiversité des marques et des recettes est également fondamentale** (source : Claude Gruffat, Les dessus de l'alimentation bio, éditions La Mer Salée).

Un parti pris abandonné depuis, puisque la marque de distributeur de Biocoop représentera bientôt 35% de son offre nationale (source : Biocoop).

Chez Biomonde, notre groupement de magasins bio indépendants, il est hors de question de créer une marque de distributeur.

À La COOP, nous faisons même le choix inverse et souhaitons privilégier et valoriser autant de marques que possible.

À ce jour, **nous proposons plus de 600 marques différentes en magasin !**

### **Nous sommes une SCOP**

Chez nous, il n'y a pas de patron-ne ou d'actionnaire qui décide de tout pour les autres, ni personne qui encaisse les bénéfices générés par le travail des autres.

Chaque membre de l'équipe est sociétaire du magasin et dispose d'une voix dans toutes nos prises de décisions, quelque soit son niveau de détention en capital. Les bénéfices, lorsque nous en ferons, seront partagés de manière égalitaire entre les travailleurs et travailleuses. Ce n'est pas le capital mais le travail qui est rémunéré !

La part des bénéfices qui n'est pas partagée (environ 40%) est mise en réserve pour assurer la pérennité de l'entreprise. Cette réserve est impartageable.

Enfin, **ce sont les sociétaires qui élisent démocratiquement l'équipe de gérance du magasin**, qui peut être révoquée à tout moment. C'est un peu fou non ?



▲ Autocollant créé par Mathieu, arborant les valeurs coopératives et anarchistes

Enfin, une association de loi 1901, Les Symbiotes, réunit tout notre réseau associatif local (60 familles environ) et désormais quelques-uns de nos clients aussi ! L'association dispose d'une voix dans les instances de La COOP. Elle détient 40% du capital du magasin.

Malheureusement, un nombre infime de sociétés fonctionnent sous droit coopératif en France. Ce modèle pourrait pourtant proposer une réponse forte à la réduction des inégalités et des injustices sociales.

# lescop

SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES  
ET PARTICIPATIVES

la démocratie nous réussit

## L'inflation en 2023 aurait pu être réduite de moitié !

En France, une personne sur trois saute un repas par contrainte financière. **De plus en plus d'agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté : 18% en 2023** (près du double de la moyenne nationale) et **leur revenu a chuté de 40% en 30 ans** (source : Ministère de l'Agriculture).

**Des chiffres qui donnent le vertige et dont on ne mesure pas l'extrême brutalité**, à l'image de notre société capitaliste néolibérale. Au delà des burn-out, des consommations excessives d'anti-dépresseurs, des divorces, de l'isolement de nos paysan-es sur leurs fermes... **il y a plus d'un-e agriculteur-riche qui se suicide chaque jour en France** (Source : Radio France, Janvier 2024).

Chaque année, les aléas météo rendent le métier de plus en plus périlleux. Avec le dérèglement climatique, une année sans crise majeure devient l'exception. Que ce soit la pluie, le gel, la grêle, les incendies, la flambée des prix, les nouveaux accords de libre-échange internationaux... **nos agriculteurs n'ont plus aucun répit**, et leur précarité augmente d'année en année.

Cette année 2024, particulièrement pluvieuse, a fait fondre **les rendements agricoles dans les Yvelines jusqu'à 50% pour certaines fermes bio** (Source : 78Actu.fr du 13/082024). Sans compter les surcoûts liés à une qualité moindre (céréales humides déclassées, fruits et légumes « moches » ou qui se conservent mal...)

**Et pourtant, et pourtant... Il y en a qui arrivent à se goinfrer** : l'industrie agro-alimentaire et les distributeurs, en tête desquels les grandes surfaces alimentaires.

**L'inflation dans l'alimentaire a été de 12,5% en 2023 en France.**

**Cette hausse est due pour moitié (55%!!) à l'accroissement des marges de l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution.** La hausse des coûts de l'énergie et des matières premières, qu'on pensait être la première cause de l'inflation, n'arrive qu'en deuxième position (36%) et la masse salariale loin derrière avec un misérable 9%... Source : *Comment les profits alimentent l'inflation* du magazine Alternatives Économiques d'Octobre 2023.

**L'inflation alimentaire aurait donc pu être réduite de moitié** si elle n'avait pas servi de passe-passe pour faire s'envoler les bénéfices des bandits du grand capitalisme. **On se demande où est la vraie violence ?**

Aujourd'hui, les marges dégagées par ces industries sont passées de 28% en 2022 à 48% en 2023. **A titre informatif, à La COOP, nous faisons environ 30% de marge.** Nombre de magasins bio en Ile-de-France font autour de 40% de marge...

**Cette situation n'a rien d'absolu.** Elle est le résultat du laisser-faire et des politiques économiques et sociales menées ces dernières décennies pour les lobbys et nos gouvernements successifs.

A titre individuel, nous le répétons chaque jour : **il est tout aussi important de choisir le bon produit** (bio, local, équitable, agriculture paysanne, produit peu transformé etc.) **que le bon distributeur** (choisir de préférence les commerces indépendants et de proximité qui font vivre nos quartiers, ou la vente directe).

## Le capitalisme va-t-il détruire la bio ?

Qu'il soit qualifié de *vert* ou non, le capitalisme, en sa version néo-libérale actuelle, repose sur des principes où **tout devient marchandise et opportunité** à exploiter au meilleur prix.

Les adeptes de ce système mortifère et profondément injuste regorgent d'imagination pour créer de nouveaux concepts laissant à penser qu'ils évoluent vers du mieux : *développement durable, produit éco-responsable, croissance verte, RSE, investissement durable, entreprise agile...*

D'autres gros mots existent depuis plus longtemps : *consommateurs, ressources humaines, exploitant agricole* etc. Ils **témoignent de l'imprégnation dans notre imaginaire collectif d'un système où les humains sont devenus des ressources et des consommateurs**, et où les agriculteurs et les éleveurs *exploitent* leurs terres et le bétail (ce qui d'ailleurs est devenu une réalité la plupart du temps).

Concernant l'agroalimentaire, ils inventent des mentions visant à faire croire que des produits seraient *presque* aussi bénéfiques que ceux labellisés AB (bio).

**La palme des mentions les plus creuses** et vides d'intérêt revient à : *HVE pour Haute Valeur Environnementale, Zéro Résidu de Pesticides, Agri-confiance, agriculture raisonnée, agriculture de précision...*

Tous ces termes n'apportent pas de contraintes nouvelles dans les pratiques agricoles et l'utilisation de pesticides.

Ils visent avant tout à créer de la confusion et se révèlent de formidables outils marketing pour vendre davantage à de

meilleurs prix et ceci, en période de crise économique, au détriment de la bio.

La preuve : **la France n'a jamais autant consommé de pesticides que ces dernières années !** Concernant le label *Haute Valeur Environnementale*, la majorité des sociétés labellisées n'a rien changé ou presque à ses pratiques pour obtenir le label, c'est dire le niveau d'exigence...



Nous vous invitons à la plus grande méfiance concernant toutes ces mentions trompeuses. **Elles existent non pas pour améliorer les pratiques agricoles mais pour créer un nouveau marché** (la fameuse *troisième voie*, encore un gros mot...) entre les produits dits *conventionnels* et les produits bio.

On veut faire croire aux *consommateurs* qu'en payant un peu plus, mais quand même moins que le prix du bio, ils accèderaient à un produit écologique aussi. C'est faux la plupart du temps. Malheureusement, nombre de personnes dévient leurs achats du bio vers ce types de produits, crise économique oblige.

Le marché de la bio s'est effondré depuis 2021 pour grande partie de ce fait. Pari gagné pour la Grande Distribution et les lobbies de l'agro-industrie ?

## Le commerce équitable : l'exemple du lait

Récemment certifiés BIOPARTENAIRE, un des labels les plus sérieux en matière de commerce équitable, tous nos laits de la marque BONNETERRE sont désormais bio ET... équitables !

Le lait est collecté par Biolait, un collecteur créé et géré par des éleveurs bio. Particularité : **Biolait ne laisse aucun éleveur bio sur le carreau**. Il collecte le lait dans 74 départements, même dans des zones reculées où aucun camion citerne n'ose s'aventurer ! On a vu récemment Lactalis laisser tomber des producteurs par souci « d'optimisation » des tournées de collecte... **Deux mondes antagonistes**.

Biolait fonctionne sur le principe de la coopérative. Il est piloté par un conseil d'administration au service des 2300 éleveurs participants. Toutes les fermes sont à taille humaine avec **une**

**cinquantaine de vaches et 2 travailleurs en moyenne**. Elles sont 100 % bio.

L'alimentation des vaches est entièrement française. Pas de soja brésilien au menu ! **Elles pâturent en moyenne 52 jours de plus que dans les autres fermes bios françaises et 109 de plus que des vaches élevées en conventionnel**.

Le lait équitable garantit une rémunération juste pour les éleveurs, uniformément appliquée dans toute la France.

Ce lait est certes un peu plus cher que notre lait ELIBIO (pas équitable) mais permet d'assurer environ... un SMIC aux éleveurs. Et c'est peu cher payé pour la masse de travail fourni !

*« Si votre salaire ne suffit qu'à manger et louer une maison pour dormir, ce n'est pas un emploi. Autrefois, on appelait cela l'esclavage »  
Georges Orwell*





## ELECTIONS 2025

En France, la **FNSEA** (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitations Agricoles) et son acolyte les **JA** (Jeunes Agriculteurs) écrasent les autres syndicats en matière de postes occupés dans les chambres d'agriculture, même si dans les faits la FNSEA/JA n'est pas un syndicat agricole mais le lobby de l'industrie agroalimentaire et des pesticides auprès de l'Etat français et à Bruxelles. Les élections de 2025 n'ont pas changé la donne, même si on a vu une poussée du syndicat **Coordination Rurale**, proche de l'extrême droite française. Le **Confédération Paysanne**, 3<sup>ème</sup> syndicat agricole, n'est arrivé en tête que dans 3 départements (Ardèche, Corse, Guyane). Il s'agit du seul et unique syndicat qui se bat pour une agriculture paysanne. La Conf' porte des valeurs sociales et écologiques fortes, en soutient de nos paysan-nes, du bien-être animal et de la transition écologique. Aux yeux de l'Etat, il s'agit surtout de gauchistes et d'utopistes, qui peuvent être allègrement gazés et matraqués lorsqu'ils manifestent.



A l'inverse, les syndicats productivistes peuvent mettre le feu à des préfectures, dégrader l'Office Français de la Biodiversité (le « gendarme » de l'environnement) : pas de matraque, ni de garde à vue, encore moins de procès. Ces faits se sont pourtant bien passés en 2024. De longue date l'Etat est de mèche avec la nébuleuse financière qui est aux manettes derrière la FNSEA/JA, et qui a envahi les cercles du pouvoir.

**Pour la population, les agriculteurs, c'est la FNSEA.** C'est elle qu'on voit à la TV, qu'on reçoit au Ministère et à qui on va serrer la main au salon de l'Agriculture. On ne fait pas de différence entre un « exploitant agricole » et un « paysan ». Eux-mêmes se présentent comme tels, alors qu'ils n'en n'ont plus aucune des caractéristiques et pratiques.

## LA FNSEA ET LES JA

Les dirigeants de la FNSEA siègent partout pour défendre leur vision productiviste : dans les instances sanitaires, de l'environnement, de gestion de parc naturel, des risques industriels, mais aussi dans des groupes presse. Ils sont de mèches avec les poids lourds de l'agroindustrie (Avril, Unigrains...) et même la Gendarmerie (Evel'Up, le N°2 français de l'élevage porcin est membre des *Amis de la Gendarmerie du Finistère*).

## La démocratie syndicale est inexistante.

Les Ministres de l'Agriculture successifs ont tous eu des intérêts de près ou de loin avec l'agroalimentaire. Par exemple, Eric Liégeois, le suppléant à l'Assemblée Nationale d'Annie Genevard, actuelle Ministre de l'Agriculture du gouvernement Bayrou, n'est autre que l'ancien secrétaire général de la FDSEA du Doubs. Pour en savoir plus sur cette véritable mafia, nous vous invitons à regarder la vidéo de BLAST intitulée « *Agriculture : comment le pouvoir financier s'immisce dans nos assiettes* ».

## La FNSEA ne s'arrête pas à ses actions de lobbys politiques.

Elle persécute aussi tous ses détracteurs, en premier lieu les agriculteurs et éleveurs bio. Combien de propositions de lois visant à détricoter les aides apportées à la bio ? Combien de terres agricoles accaparées, grâce à la SAFER chez qui elle tient les rênes aussi, et cela au profit de méga-exploitations amies, au détriment de fermes paysannes ? Combien d'affaires de terres agricoles bio contaminées volontairement avec des pesticides, rendant ainsi impossible l'obtention du label AB ? Combien d'affaires

d'intimidations de journalistes, telle qu'Ines Léraud (autrice du livre-enquête *Les Algues Vertes*) ? Combien d'affaires de mouvements citoyens violentés ou poursuivis en justice, tel que Les Soulèvements de La Terre ?

## LA COORDINATION RURALE (CR)

Ce syndicat est sur une ligne politique identique à celle de la FNSEA et use des mêmes méthodes de lobby et d'intimidations. Il a cela de plus qu'il entretient des liens très étroits avec l'extrême droite française, le RN et Action Française notamment. Par exemple, le député RN de l'Aube, Christophe Barthès, est un ancien cadre de la CR. De nombreux décideurs locaux de la CR se sont engagés publiquement en soutien du RN lors de récentes élections locales et nationales. **Leur fonds de commerce est le même que celui du RN : la peur et la colère.**

Pour en savoir plus, cf. l'article paru dans Le Monde en mars 2024 « *Entre le RN et la Coordination Rurale, une proximité idéologique et des accointances locales* ».



  
Confédération paysanne

**PROTÉGER, INSTALLER,  
SOCIALISER  
L'APRÈS POUR  
LE MONDE AGRICOLE**

**POUR LA REVALORISATION DES MÉTIERS D'UTILITÉ PUBLIQUE !**

## L'État et la FNSEA à la rescousse de la pétrochimie

À La COOP, nombre de décisions publiques nous étonnent, parfois nous irritent. Celle prise par Le Ministère de l'Agriculture en 2024, nous révolte.

Début mai 2024, le **Ministère de l'Agriculture ordonne aux agents de l'Office Français de la Biodiversité** (OFB, le gendarme de l'environnement, dont un des bureaux a été saccagé par la FNSEA lors des manifestations agricoles fin 2024) **de ne plus contrôler les arboriculteurs sur leurs usages de pesticides** qui, en théorie, sont soumis à des limites quantitatives et des horaires et conditions d'épandage bien précis. En résumé : l'État, *conseillé* par la FNSEA - le syndicat agricole productiviste majoritaire - autorise les producteurs de cette même FNSEA à désobéir aux lois qu'il a lui-même établies (Source : Reporterre - *Pesticides : les contrôleurs priés de laisser tranquilles les arboriculteurs*).

Faut-il rappeler que les pommes, en agriculture conventionnelle, sont déjà parmi les fruits les plus aspergés de pesticides ? **Une pomme non bio reçoit**

**plus de 35 traitements chimiques au cours de sa vie.** (Source : Greenpeace France - *Ces pommes qui laissent un goût amer - cf. infographie ci-dessous*). C'est la raison pour laquelle **il est nécessaire de peler les pommes non bio** avant de les manger pour limiter l'ingestion d'un cocktail de résidus de pesticides.

Que va-t-il se passer lorsque ces produits arriveront sur le marché ? On aura de nouveau des **campagnes nationales de rappel** de produits pour présence de résidus de pesticides au-delà des seuils réglementaires, à l'instar de celle organisée en février 2023 chez **Grand Frais** concernant des oranges. À moins que l'État ne passe là aussi outre les seuils sanitaires définis...

Entre temps, la biodiversité se sera effondrée encore un peu plus. Comme à son habitude, l'État fait passer en premier les intérêts économiques d'une minorité puissante, accentuant toujours plus la vitesse à laquelle ils emmènent une grande partie du vivant vers son extinction.



## Magasins bio : quelles stratégies face à la crise ?

En 2023, 298 magasins bio ont fermé en France, après une année 2022 déjà désastreuse (254 fermetures). Depuis 2022, c'est **près de 20% des magasins bio qui ont fermé en France**. Biocoop, le mastodonte du secteur avec ses 740 magasins franchisés, en a perdu 25 en 2023. La Vie Claire en a perdu 47. Biomonde n'échappe pas non plus à la crise avec 8 fermetures. Certaines enseignes sont en procédure de redressement judiciaire, comme Naturéo, dont le magasin à Magny-Les-Hameaux a fermé en Janvier 2024. Un grand ménage est en train de s'opérer, sur fond de baisse de la consommation de produits bio : -10% en 2022 et -1,5% en 2023. 2024 a vu le marché se stabiliser puis commencer à reprogresser (+7%), ce qui n'était plus arrivé depuis la sortie de crise du COVID-19 (Source : *Bio Linéaire*)

Chez Biocoop, dont le comité de direction n'est plus composé que d'anciens patrons de l'agro-industrie et de la grande distribution, on vise un maillage complet du territoire français, façon grande distribution : 1 magasin doit être installé à moins de 15 minutes de chaque habitant en France (Source : *Bio Linéaire*). On développe tous azimuts une offre en marque distributeur, historiquement un gros mot chez les pionniers fondateurs de Biocoop (cf. Claude Gruffat, *Les dessous de l'alimentation bio*, éditions La Mer Salée) avec pour objectif de générer 35% des ventes (Source : Plan Bio Info - *Les Armes de Biocoop pour asseoir son leadership sur la bio*). Et pour alimenter cette croissance, un budget colossal est dépensé depuis en spots publicitaires TV, abribus et radios.

Pendant les manifestations du monde agricole, Biocoop a lancé une opération de communication : des promos de 15% en magasin pour « soutenir les producteurs français ». Des promos pour soutenir ?... Pourquoi pas, dès lors que c'est Biocoop qui les finance. Les témoignages des premiers concernés (voir vidéo ci-dessous), recueilli en février 2024, semble malheureusement évoquer le contraire :



▲ Manifestation organisée en février 2024 devant une des centrales d'achat de Biocoop. Vidéo disponible sur YouTube.

### Où nous mèneront de telles stratégies commerciales ?

**Un exemple récent et affligeant s'est passé à La Trinité-Sur-Mer** (Morbihan), petite ville de 1 600 habitants où Mathieu passe ses vacances depuis toujours. Un magasin Biocoop y a ouvert ses portes en 2021, là où existait déjà un magasin bio indépendant et historique. Résultat : le magasin indépendant a coulé et a fermé boutique. Soit. Mais le plus révoltant est que le magasin Biocoop a lui aussi fermé, à peine un an après son ouverture. Résultat : il n'y a plus de magasins bio à La Trinité.

De telles stratégies prédatrices sont catastrophiques pour le marché de la bio, ses producteurs et pour ses clients.

Vous partager ces informations sur Biocoop nous vaudra sûrement de recevoir à nouveau un courrier de menace de leur service juridique. Qu'à cela ne tienne. Ces informations sont publiques et factuelles. En tant que leader revendiqué, cette enseigne se doit d'être exemplaire. Elle a une responsabilité plus importante que les autres vis-à-vis de la bio en France. La nôtre, petit commerce indépendant militant, est notamment de rester vigilants concernant leurs pratiques.

Chez **Les Comptoirs de La Bio**, récemment racheté à 100% par Intermarché (Source : Circuit Bio, Janvier 2023), la stratégie consiste à développer et optimiser les centrales d'achat et, eux aussi, leur marque distributeur. Même logique capitaliste que chez Biocoop : en 2022, un magasin a ouvert ses portes à Voisins-Le-Bretonneux à 50 mètres à peine du magasin historique La Vie Claire... qui a fermé ses portes en Septembre 2024. On marche sur la tête.

Pour lutter contre la crise du bio, les leaders du secteur emploient les stratégies de la grande distribution.

Avons-nous la mémoire si courte au point d'oublier que la raison d'être des magasins bio spécialisés est justement de **proposer un modèle alternatif à la grande distribution ?**

Il y a fort à parier que ces enseignes finiront par payer les pots cassés, en premier lieu par la perte de leur clientèle militante et informée. **Vous, nos clients, êtes nombreux et nombreuses à nous avoir donné des témoignages en ce sens et avoir fuit ces enseignes pour venir faire vos courses chez nous.**

Il faut juste espérer qu'elles n'entraînent par tout le marché et ses valeurs dans leur chute. L'exemple qui suit vous donne un exemple très concret des pratiques que nous dénonçons.

## Les poireaux ont bon dos !

**La grande distribution fait 70% de marge quand on en fait 30% !**

Food Story a réalisé une enquête pour comprendre de quoi est composé le prix d'un poireau bio en grande surface (*Le Bio, un prix fort justifié ?* sur YouTube).

Julien est un producteur de poireaux bio.

Ses poireaux bio lui coûtent en moyenne 30% de plus à produire que des poireaux conventionnels. Plus de main d'œuvre est requise et la densité de poireaux doit être réduite à l'hectare pour éviter les maladies. En bio, les poireaux ne sont pas protégés par les pesticides de synthèse qu'on retrouve en agriculture conventionnelle.



Julien vend sa production à un grossiste local, intermédiaire entre lui et les magasins. Le grossiste réalise les contrôles qualité, le nettoyage des produits et organise les livraisons, en l'occurrence vers des magasins Carrefour de la région d'Évreux dans ce reportage.

**Julien vend 1,80 € le kg de poireaux** à son grossiste. Le grossiste vend 2,60 € le kg de poireaux aux magasins Carrefour. Et enfin, **Carrefour vend... 4,50 € le kg de poireaux** à ses client-es. Carrefour réalise donc une marge de plus de 70% dans cet exemple.

En mars (pleine saison), nos poireaux locaux étaient vendus à La COOP 3,20€ le kg, soit 28% de moins que ceux de Carrefour (ce qui a été confirmé par les relevés que nous avons réalisés en grande surface à ce moment-là). À La COOP, nous faisons en moyenne 30% de marges sur nos fruits & légumes.

La bio chère n'est pas une fatalité. Les grandes surfaces semblent entretenir l'image d'une bio chère en bonne partie du fait des marges exorbitantes qu'elles pratiquent.



## Chèques déjeuner : un véritable vol organisé

Vous le savez peut-être : à La COOP, nous **acceptons les cartes titres-restaurant seulement sur notre offre traiteur et snacking, ainsi que sur nos pommes et bananes**. Tous les autres produits vendus en magasin ne sont pas éligibles.

### Pourquoi ce choix ?

Saviez-vous que les sociétés émettrices des titres déjeuner nous prélèvent... **4% du montant des ventes réalisées avec leurs titres ?** Pour mesurer ce que représente 4% de notre chiffre d'affaires, il suffit de comparer ce chiffre avec les... **2% du chiffre d'affaires que nous espérons faire cette année en bénéfices**. Alors si tout fonctionnait selon les règles d'Apetiz, Chèque Déjeuner et de leurs autres amis capitalistes, on pourrait s'asseoir sur l'idée de dégager quelques bénéfices de notre travail. Pire, on passerait très largement dans le rouge si nos clients nous payaient en titre resto sur tous nos produits !

Saviez-vous aussi que ces sociétés mettent **jusqu'à 2 mois à rembourser aux commerçants et restaurateurs** ce que vous avez payé avec leurs titres papier ? C'est notamment pour cela que nous n'acceptons que les cartes.

Sans compter **tout le travail administratif** que cela représente pour nous.

Il faut savoir aussi que les entreprises qui proposent ces « solutions » à leurs salariés profitent de belles **remises fiscales**.

Sous couvert d'augmenter le pouvoir d'achat des salariés, **cette pure invention capitaliste représente un pactole pour les sociétés émettrices**, mais aussi **un véritable vol des commerçants et de l'argent du contribuable** et des salariés à qui l'employeur impose de dépenser une partie non négligeable de leur salaire d'une certaine manière.

**Alors que devons-nous faire ?** Faut-il augmenter tous nos prix pour financer cette charge et accepter ce moyen de paiement sur tous nos produits ? Et donc faire payer plus cher celles et ceux qui n'ont pas accès à ces titres ?

**A La COOP, nous avons déjà fait le choix de proposer d'autres solutions, universelles et solidaires**, telles que nos Essentiels à Prix Coûtant. **Il faut arrêter de cautionner tous ces systèmes prédateurs et injustes.**

En tant que commerçant nous limitons donc au maximum les produits éligibles. **Les syndicats devraient quant à eux se battre pour faire cesser cette fausse bonne idée.**



## Et si on réduisait l'usage de la carte bancaire ?

A La COOP, on accepte le paiement par carte bancaire à partir de 5€ d'achats. A ce jour, 80% des règlements que nous prenons en caisse sont effectués par CB.

### Pourquoi on n'aime pas trop la CB à La COOP ?

Au-delà du fait que votre banque connaît précisément quelles dépenses vous faites, quand et où, elle se goinfre en commissions bancaires sur le dos des commerçants.

Alors que les paiements en espèces ou en chèque sont, pour le moment, gratuits, **La COOP a payé 3000€ en 2024 rien qu'en commissions bancaires liées aux paiements par carte bleue...** On peut en faire des choses avec 3000€, surtout pour un petit magasin comme nous !

**Nous proposons comme alternative à nos client·es le système d'acompte.** Le principe est simple: vous alimentez une tirelire personnelle à La COOP du montant que vous souhaitez, puis vous utilisez cet argent jusqu'à épuisement lors de vos passages successifs en caisse. Et ainsi de suite.

Pour alimenter votre tirelire, nous acceptons les chèques et les espèces (pas la CB). Une centaine de nos clients utilise déjà ce système très pratique !

Si le système d'acompte vous intéresse, n'hésitez pas à nous solliciter et on vous expliquera tout !



**Savez-vous de quoi sont composées nos journées de travail ?** En voici les grandes lignes.

**7h30** L'équipe du matin arrive au magasin pour réceptionner **les premières livraisons**.

Plusieurs palettes nous sont livrées chaque matin. Il faut les contrôler, les mettre sur chariot puis en rayon, en commençant bien sûr par les produits frais. Nous avons en moyenne 25 à 30 livraisons par semaine, tous fournisseurs confondus. À titre informatif, un magasin franchisé travaillant avec une centrale d'achat nationale (Biocoop, La Vie Claire, Les Comptoirs de La Bio...) en a entre 5 et 10. Être indépendant, c'est plus de boulot, mais aussi une belle diversité de marques et de productions locales en magasin !

En parallèle, nous ouvrons le rayon fruits & légumes : il s'agit de contrôler l'état de tous les produits, les rafraîchir ou les proposer à prix réduits pour ceux qui ne sont plus en état optimal (cf. pages suivantes).

Enfin on ouvre la caisse, on installe la terrasse et le service à la coupe : contrôle qualité des fromages, réassort des produits traiteur, installation des pains du jour, préparation des réservations clients etc.

**9h45 Réunion d'équipe** autour d'un café: on discute planning, état d'esprit, priorités de la journée...

**10h Ouverture du magasin** (9h le samedi). Fanny termine de charger le rayon fruits & légumes pendant que Noémie s'occupe des premiers clients.



Antoine, Rémi et Matéo poursuivent la mise en rayon des produits d'épicerie et vrac reçus le matin. De son côté, Mathieu s'occupe de mettre à jour le logiciel de gestion concernant les commandes reçues le matin : mise à jour des stocks, des prix d'achats, des prix de ventes etc.

**Durant la journée** : à tour de rôle ou ensemble selon les jours, nous prenons un temps pour le déjeuner. Nous passons nos commandes du jour dans le bureau, et travaillons sur la multitude de tâches qu'implique la bonne tenue d'un magasin : contrôle des stocks, inventaires, contrôle des prix, communication, planification des animations, recherche de nouveaux producteurs et productrices locaux, traitement des commandes spéciales de nos client-es, paiement des factures, comptabilité, pilotage commercial et contrôle de gestion, amélioration de l'aménagement du magasin et des rayons,

ménage (sol, rayonnage, bacs et silos à vrac, gestion des déchets, etc.), rangement de la réserve, petits travaux et bricolage divers...

**19h00 à 20h30** : on démarre les tâches de fermeture du magasin : nettoyage et clôture des caisses ; vaisselle du jour ; remballage des fruits & légumes, des pains et des fromages ; nettoyage du rayon vrac et du service à la coupe (pain, traiteur & fromage + tout le matériel : trancheuse, couteaux, plan de travail...) ; contrôle des dates (DLC) des produits frais ; rangement de la terrasse ; nettoyage du sol du magasin ; sortie des poubelles ; contrôle général du magasin et des rayons ; préparation des palettes et cagettes à rendre à nos fournisseurs le lendemain matin ; extinction des lumières et enfin... activation de l'alarme !

**20h30** - Le magasin s'endort pour la nuit !

## Notre quotidien au rayon fruits & légumes

Nous souhaitons vous en dire plus sur le quotidien de Fanny et Mathieu, dont la mission principale est la gestion du rayon "FEL", les Fruits & Légumes.

### **La journée au rayon FEL démarre à 7h30.**

Nous "dé-couvrons" les produits protégés par un drap de protection la veille au soir, remettons en rayon les produits fragiles qui ont été ramenés en chambre froide pour la nuit, puis effectuons un contrôle et un tri minutieux des produits de tout le rayon. Cette tâche de contrôle dure près d'une heure et vous permet de pouvoir vous servir l'esprit tranquille, sans risque (ou presque) de tomber sur des produits abîmés ou défraîchis.

Les produits que nous retirons des rayons vous sont alors proposés à prix remisé à l'entrée du magasin.

**Entre 7h30 et 9h00, nous sommes livrés de toutes nos commandes du jour.** Parfois, il y a des bouchons sur la route et nous ne sommes livrés qu'après l'ouverture du magasin... C'est notre hantise car c'est beaucoup plus compliqué de s'occuper à effectif réduit des grosses palettes de marchandises reçues et de les mettre en rayon rapidement lorsqu'une partie de l'équipe doit rester en magasin pour s'occuper des premiers clients...

Pour chaque cagette de fruits ou légumes reçue, nous procédons à un **contrôle qualité** (état général, fraîcheur...), mettons en rayon les nouveaux produits ou ceux nécessitant un réassort, puis rangeons de manière organisée le reste des produits dans **nos deux chambres froides**.

Tout au long de la journée, nous nous occupons du **réassort du rayon**, contrôlons la qualité des produits et effectuons les diverses opérations de **soin aux produits** et rayon (brumisation des produits feuilles, couverture des pommes de terre, nettoyage des tablettes...).

A 20h, lorsque le magasin ferme, nous **nous attaquons à la « remballe »**. Nous brumisons une dernière fois tous les produits « feuilles » en leur souhaitant bonne nuit, couvrons d'un drap propre tous les autres produits du frigo (pour éviter le dessèchement causé par la ventilation) ainsi que tous les produits sensibles hors frigos (les pommes de terre et les oignons par exemple, qui craignent la lumière). Les produits les plus fragiles ou déjà bien mûrs retournent en chambre froide pour la nuit.

Le FEL s'organise aussi tout au long de la **semaine en fonction des commandes que nous passons et de nos livraisons**. Nous passons 6 commandes par semaine sur les fruits & légumes, parfois plus selon les saisons et les producteurs locaux avec qui nous travaillons. Tout cela demande une certaine organisation. Deux fois par semaine, le samedi soir et le mardi soir, **nous réalisons un inventaire complet de tous les fruits & légumes** que nous avons en rayon et en chambre froide. Lorsque vous nous apercevez en rayon avec un ordinateur posé sur un chariot, eh bien c'est ce que nous sommes en train de faire.

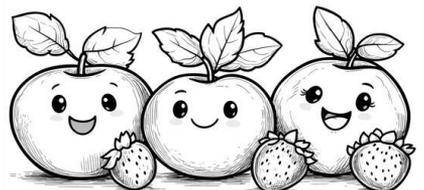
Ces relevés nous permettent d'adapter nos

commandes en fonction de nos stocks, de l'état des produits qu'il nous reste, des statistiques de ventes des jours précédents, des éventuelles ruptures de stock que nous avons eues, mais aussi des nouveautés saisonnières qui arrivent en local ou en national.

Nous prenons aussi en compte des facteurs externes susceptibles d'impacter nos ventes à la hausse ou à la baisse (vacances scolaires, météo, périodes de fêtes...). Toutes ces infos moulinent dans un outil que nous avons créé qui nous permet de calibrer correctement nos différentes commandes. **Le challenge bien sûr étant de commander ni trop, ni pas assez !**

Lorsque les commandes ont été passées, nous mettons à jour nos prix d'achat, nos prix de vente et les ardoises de prix en rayon. **Le prix des fruits & légumes** fluctuent notamment en fonction de la météo et des quantités récoltées. Ainsi, suite à un épisode de gel ou de grêle par exemple, certains produits cultivés en plein champ peuvent voir momentanément leurs prix s'envoler.

Et enfin, chaque vendredi après-midi **au moment de la « bascule »**, Mathieu et Fanny font une réunion de 30 minutes. La responsabilité des commandes et des inventaires revient en effet à l'un ou à l'autre à tour de rôle, chaque semaine. Cette réunion permet de discuter des nouveautés et des arrêts, des difficultés d'approvisionnement ou de qualité produits et de tout autre sujet utile au passage de relais pour la nouvelle semaine.



# Les dates limites de consommation à La COOP

Le vendredi après-midi, **vous avez sûrement déjà aperçu Mathieu ou Fanny la tête dans les frigos** en train de contrôler tous les produits frais, avec en main un scanner de code-barre.

**Que font-ils ?** Ils passent en revue l'intégralité des produits frais du magasin et scannent les produits dont la Date Limite de Consommation (DLC) arrive dans les 7 jours. Ensuite, chaque jour, ils utilisent cette liste pour contrôler s'il reste des produits arrivant à date dans les 48h. Si oui, ils y appliquent un macaron de remise (20%, 30%...). Objectif : tout doit être vendu avant la date limite !

Chaque soir, lorsque le magasin ferme, ils contrôlent s'il reste des produits arrivés à date et qui ne pourront plus être vendus le lendemain. Si oui, la plupart du temps, ils sont alors achetés par l'équipe. De ce fait, une bonne partie de notre alimentation depuis l'ouverture de La COOP est constituée de produits périmés, de pain de 2 jours et de fruits & légumes défraîchis ou abîmés. Mais ça va, on se porte très bien !

**En 3 ans, nous n'avons pratiquement jamais eu à jeter quoi que ce soit à la poubelle !** Il faut dire aussi que Les Symbiotes et nos client-es nous sont d'une aide précieuse pour faire disparaître nos produits à date courte !

Concernant les invendus de pain, nous l'offrons à l'association d'aide alimentaire Bouche & Cœur de Guyancourt.

**Et pour les produits d'épicerie, comment cela se passe-t-il ?** Nous venons de vous expliquer comment nous gérons les DLC.

Pour les DDM, la méthode est assez similaire, mais n'a lieu qu'une fois par mois.

## BIEN COMPRENDRE LES DATES DE CONSOMMATION

IL EXISTE DEUX TYPES DE DATES SUR VOS PRODUITS

**DLC**  
DATE LIMITE DE  
CONSOMMATION

CORRESPOND À LA MENTION  
"À CONSOMMER JUSQU'AU"  
c'est une **date sanitaire**, après laquelle le produit peut présenter des **risques pour la santé une fois dépassée**. Elle se trouve sur des produits hautement périssables : **viande, poisson, produits frais...**

**DDM**  
DATE DE DURABILITÉ  
MINIMALE

CORRESPOND À LA MENTION  
"À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE/FIN"  
c'est une **date indicative**, après laquelle le produit peut perdre en qualité, mais ne **présente pas de risques pour la santé**. Passée cette date, le **produit peut toujours être consommé**. On retrouve cette date sur les produits secs ou congelés : **pâtes, farine, biscuits, conserves...**

Les DDM concernent tous les produits d'épicerie à date longue. Pour en assurer le suivi, nous procédons une fois par semestre au contrôle des dates de l'ensemble des produits du magasin (plus de 4000 produits à contrôler !).

Ensuite, même logique que pour les DLC : une fois par mois, Mathieu reprend la liste des produits scannés et qui arrivent à date dans les 4 semaines qui suivent. Il contrôle s'il en reste en rayon, appose un macaron de remise sur ceux qu'il reste, puis les déplace de leur rayon d'origine vers notre **étagère dédiée aux produits remisés et/ou en déstockage**.

**Et c'est ainsi qu'à La COOP, vous ne trouverez jamais (enfin, on fait tout pour !) de produits périmés dans nos frigos ou nos étagères !**

## Antigaspi : à La COOP, rien ne se perd !

A La COOP, on n'aime pas jeter. Au-delà de gérer au plus près nos stocks de denrées périssables, qu'en est-il de tout ce qui est emballages, contenants, cagettes... ?

✓ Nos **cagettes** de fruits & légumes repartent auprès de nos producteurs locaux de fruits & légumes et de nos clients. Concernant celles qui sont cassées, c'est Ludo, un de nos boulangers locaux, qui les utilise pour allumer son four à bois qui cuit son excellent pain.

✓ Nos **palettes** sont, pour l'essentiel, consignées. Dans ce cas, nos fournisseurs les récupèrent. Pour les demi-palettes ou celles qui ne sont pas consignées, nous les donnons à nos producteurs locaux, ou parfois à des client-es de La COOP qui les utilisent à la maison pour fabriquer des meubles ou aménager leur potager ou leur jardin partagé. Certaines partent parfois aussi surtout des sites de manif' !

✓ Concernant les **contenants** de nos produits en vrac (bocaux d'olives, seaux de crème fraîche ou de miel...), ce sont principalement nos client-es qui les récupèrent. Certain-es utilisent les bocaux en verre pour leurs productions fermentées maison.

✓ Concernant les **plateaux en carton** de nos œufs en vrac, ils finissent en apport de matière sèche dans le compost de nos client-es, ou en « terrain de jeu » pour les élevages d'insectes de l'OPIE de Guyancourt (Office pour les Insectes et leur Environnement), ou parfois encore en composants de jeux maison en EHPAD !

✓ Concernant les **taillies d'entretien de nos fruits & légumes** ou ceux écartés car

inaptes à la consommation, ils vont à 80% dans les composts de l'équipe. Une partie part aussi chaque semaine à l'OPIE.

✨ Il y a enfin et surtout **la collecte des bouteilles et bocaux en verre réemploi** ! Depuis début 2024, La COOP Villaroise est un point de collecte de contenants en verre qui sont récupérés, lavés, triés et remis dans le circuit par l'association Bouteille d'Avenir. 80% des contenants en verre vendus en magasin sont éligibles au réemploi. Et nos clients jouent le jeu ! Nous sommes un des plus gros points de collecte de l'association, et Eric (photo ci-dessous) vient tous les 15 jours pour récupérer de très nombreuses caisses pleines de bocaux vides !



▲ Eric, lors d'un atelier de présentation du concept de réemploi chez Bouteilles d'Avenir.

✓ Pour tous **nos autres déchets**, il s'agit à 95% de cartons qui partent au recyclage (poubelles jaunes). Nous produisons à peine une demie-poubelle de déchets non recyclables (poubelle noire) par semaine.

## Qui sont nos quatre boulangers locaux ?

**Chacun son métier !** A La COOP, nous cherchons à valoriser le travail des artisans boulangers du coin.

Nous avons choisi de travailler avec quatre d'entre eux, qui répondent aux critères que nous avons défini : des pains au levain pour une fermentation naturelle, plus lente, qui facilite la digestion et aussi la conservation, une cuisson au four à bois, et si possible, une maîtrise de la chaîne de production (de la céréale au pain).

C'est pourquoi, vous trouvez différents pains en rayon chaque jour !

**Les lundis, mardis, mercredis, vendredis et samedis, c'est la Ferme de la Budinerie** qui nous livre vers 8h. Situés à La Celle-les-Bordes, ils produisent leur blé puis leur farine en bio depuis 2007 (meule de pierre) et proposent une large variété de pains (complet, demi-complet, multigraines, petit épeautre, 3 farines, noix...).

**Les mardis soir, jeudis soir et vendredis soir, Epis & Pains** nous apporte ses Petits : Nature ou Sésame, Pavot, Breton, Iseran. Le blé est cultivé sur la plaine de Versailles et acheté à l'avance pour assurer un revenu stable au producteur, puis la farine est produite au fournil sur un moulin à meule de granit, à Chavenay. Le pain est peu pétri et façonné à la main, technique de boulangerie paysanne qui donne un pain goûteux, digeste et qui se conserve !

**Les mardis soirs et samedis, La Compagnie du Pain sur la Planche** livre ses délicieux Authentiques T150, Sincère aux graines ou sans, Ancestral au blé ancien et la fameuse brioche au levain de lait, la Fujita ! [*Hélas depuis novembre 2024, Ludovic est en recherche d'un nouveau fournil et nous espérons pouvoir le retrouver très vite !*]

Des étagères bien garnies le matin ! ▼



**Le jeudi, nous recevons le pain de La Couronne des Prés**, basée à Epône et créée en 2011. Vous vous régalez de son pain Paysan ou aux graines à la coupe, son petit épeautre moulu, mais aussi pain de mie et cranberry/noix et de l'indémontable pain complet à la coupe.

Certains d'entre vous sont tellement fans de leur pain préféré, qu'ils le réservent automatiquement chaque semaine !



▲▼ Nos 4 boulangers locaux travaillent en four à bois et au levain



▼ Les semences paysannes de Kokopelli, aux couleurs de La COOP Villaroise



Noémie avec Alice et Aldric, ami-e et fournisseurs locaux de La COOP. Les H'Eir'bes Libres (tisanes et oxymel) vous sont proposées en magasin. ▼



**La Liber'terre est LA bouteille de La COOP Villaroise.** Ce vin grenache, sans sulfites ajoutés, transporté depuis l'Ardèche par péniche jusqu'en Ile-de-France, provient du Mas d'Intras, petit vignoble indépendant que nous connaissons de longue date.

Le nom que nous lui avons donné, La Liber'terre, est un mix entre liberté, terre et libertaire. L'étiquette de la bouteille, créée par nos soins, arbore une déclinaison du *A cerclé*, le symbole de l'anarchisme et de la mouvance libertaire. Il met en lumière les valeurs écologiques et sociales de La COOP :

1. Protéger et prendre soin de la Terre et du vivant, y compris de nous, les humains.

2. Promouvoir la coopération et l'entraide face à la compétition et l'individualisme.

3. Promouvoir l'horizontalité dans les relations humaines, l'absence d'autorité ou de hiérarchie auto-proclamée quelle qu'elle soit (politique, économique, religieuse...), la liberté et l'inclusivité de toutes et tous, l'auto-gestion et l'auto-détermination etc.

Pour chaque bouteille vendue, 2€ sont reversés à une association locale. En 2024, vous avez collectivement choisi de faire verser la première cagnotte (950€) à Bouche & Cœur, association d'aide alimentaire située à Guyancourt.



▲ La Liber'terre, produite pour La COOP Villaroise par le Mas d'Intras



■ N° 178 du mardi 31 mai 2022 - lagazette-sqy.fr

## ACTUALITÉS 09

### GUYGANCOURT

#### La Coop Villaroise, magasin bio et coopératif, s'installe à Gygancourt

L'inauguration de la Coop Villaroise, magasin bio et coopératif, s'est déroulée le mardi 24 mai avec une présentation du magasin et une dégustation de produits bio.

PIERRE PONLEVÉ

Un nouveau magasin bio et coopératif a ouvert ses portes le 12 mai dernier à Gygancourt, en plein cœur du quartier Village, au 3, place Charlotte-Perdant. Sur une initiative de Caroline, Noémie et Mathieu, tous trois gygancourtois, La Coop Villaroise propose plus de 4 000 références bio et des produits issus du commerce équitable sur une surface de 225 m<sup>2</sup>, sur différents espaces pour le quotidien, ainsi qu'un coin traitement et stacking pour déguster sur place.



Les trois Gygancourtois à l'origine de la Coop Villaroise, Mathieu, Noémie et Caroline.

Nous n'avons pas de prix imprimés et nos produits sont livrés, dans un volume de 150 km maximum maximum pour traverser nos fournisseurs, abonde Noémie.

#### Pas seulement un magasin mais un lieu de vie

Une équipe de huit salariés (dont cinq à temps plein) en la pour vous accueillir. Ils sont tous membres de l'association Les Symboles, ouverte à tous, qui regroupe une cinquantaine de membres.

L'association Les Symboles est un collectif de soutien construit en vue de vivre tout le réseau associatif et militant local. Elle défend une part significative du capital du magasin et dispose d'un droit de veto dans toutes les instances de la Coop (Société coopérative et participative), explique le site internet. Le magasin appartient pour sa part aux membres de l'association. Nous sommes entièrement indépendants, sans aucun soutien de notre part», se félicite Caroline.

« Être à l'aise et sentir depuis 3 ans. Nous travaillons dans des secteurs totalement différents avant de nous lancer dans cette aventure, nous de nous situait commercialement. La formation pour apprendre les rudiments du métier de commerçant nous a pris 18 mois», commente Mathieu.

« Ouvrir un magasin bio indépendant est de nos jours impensable pour nous, comme le régime associatif et environnementaux auxquels nous sommes habitués et nous confrontés avec le plus simple de commencer, prouvait-il.

« Nous nous sommes donné pour mission

### Informations

Venez découvrir la Coop Villaroise, au 3, place Charlotte-Perdant.

Quand on ouvre un magasin comme la COOP en pleine crise économique, sociale et énergétique, il faut être présent sur tous les fronts pour se faire connaître et montrer que d'autres manières de commercer sont possibles. Un grand merci à nos médias locaux pour les éclairages qu'ils ont apportés sur La COOP ! (TV78, Actu78, SQY Mag, Gygancourt Mag, la gazette de SQY...)

### TERRITOIRE

## Saint-Quentin-en-Yvelines

### LA COOP VILLAROSE, MAGASIN BIO ET COOPÉRATIF

Avec plus de 4 000 références bio, La Coop Villaroise vient d'ouvrir ses portes à Gygancourt, face au Technocentre. Derrière sa terrasse couverte, le magasin déploie sur 220 m<sup>2</sup> ses étals de fruits et légumes de saison, ainsi que ses espaces traitant épicerie, boulangerie... Chaque mois, des événements thématiques sont également au programme. « Nous avons voulu créer un véritable lieu de vie pour développer localement et en toute indépendance l'agriculture biologique paysanne », résument les trois amis gygancourtois à l'origine de cette coopérative. Côté avec, Caroline, Noémie et Mathieu ont fait le choix de la diversité en privilégiant, autant que possible bio encore, une production locale. Fruits secs, céréales, légumineuses, thé et café, épices, biscuits, pâtes, riz, sirops, jus de fruits et depuis peu un, mais aussi shampings, gels douche ou encore huile vierge sans... plus de 400 références en vente sont à découvrir.



© La Coop Villaroise

**David, 38 ans, contrôleur aérien**

« Je fais partie de l'association Les Symboles. Ce collectif, ouvert à tous, a été créé pour soutenir

La Coop Villaroise dans son développement. Je représente dimensionnelle, équitable et solidaire. Je suis convaincu que ce nouveau magasin bio indépendant, au cœur du quartier Village répond à un véritable besoin. Consommer des produits sains et locaux près de chez soi, acheter la juste quantité en réduisant ses déchets plastiques... se retrouve autour de thématiques qui nous concernent tous... pour moi, c'est tout ça. La Coop - 01 30 41 11 11 - www.la-coop-villaroise.fr



## Les coulisses des travaux avant ouverture...

Le local de La COOP était nu et n'avait jamais été loué. Tous les travaux et installations ont dû être faits en l'espace de 4 mois ! Un temps record ponctué de périodes de fatigue, d'excitation et de stress ! Petit reportage photo de cette période mémorable...



Sep-21 : première visite du local...



... en plein dégât des eaux...



Jan-22 : La chappe est coulée



Installation de l'éclairage



Fév-22 à Avr-22 : pose des cloisons, de l'électricité, de la plomberie et réunions de chantier



Peinture et pose du papier peint fleuri



Installation des frigos



Avr-22 : montage de tout le mobilier



Le rayon fruits & légumes prend forme...



Grâce aux Symbiotes et l'équipe de La COOP, les étagères ont été montées en un temps record, et les produits mis en rayon dans la foulée, à raison de 10 palettes par jour pendant 7 jours, pour être prêt pour le jour J !

Mise en rayon des vins !



Les étagères se remplissent petit à petit







Nous sommes fiers du chemin parcouru depuis le 12 Mai 2022. **Quand la plus grosse enseigne bio nous qualifiait de gentils utopistes il y a 4 ans**, chaque jour qui passe nous conforte pourtant bien dans notre utopie. Les utopies n'existent que pour être réalisées, non ? Nous devrions toutes et tous nous en rappeler. Et continuer de rêver !



## Quelques projets en gestation pour 2025

La COOP Villaroise a été créée comme un **outil** au service de ses salarié-es, de ses client-es, de ses partenaires locaux (fermes, associations...) et de notre communauté locale au sens large.

Nous ne faisons pas que distribuer des produits bio, locaux et paysans, mais portons un **projet politique** très ancré dans la coopération locale, la démocratie, l'entraide, la bienveillance, l'écologie, la justice sociale, l'anticapitalisme et l'antifascisme.

Il nous tient à cœur de **profiter du magasin et de son réseau pour expérimenter** et prouver que d'autres manières de commercer, de vivre ensemble, de penser la démocratie et le collectif sont non seulement possibles, mais qu'elles fonctionnent et qu'elles sont désirables.

Nous souhaitons proposer et construire collectivement **des alternatives radicales au capitalisme, un écosystème local qui fasse du bien, qui redonne de l'espoir et de la foi en l'humanité**. On en a tellement besoin !

Aussi, **La COOP Villaroise et ses ami-es sont en train de monter un collectif** visant à réaliser toute une série de projets et de mobilisations, autant que possible avant que l'extrême droite ne prenne *officiellement* le pouvoir en France et que les choses ne se gâtent encore plus.

**Ces projets seront organisés autour de trois piliers :**

**1. Un journal local** distribué largement, pour informer et rassembler toutes celles et tous ceux qui rêvent d'autre chose que de capitalisme et de fascisme.

**2. Des projets utiles dans le quotidien des gens** et qui ont vocation à aider à **refaire société**. Parmi ces projets, nous souhaitons par exemple **expérimenter une initiative locale de la SSA (Sécurité Sociale de l'Alimentation)**, nous souhaitons créer une ou plusieurs **épiceries solidaires et coopératives (à but non lucratif)** proposant des produits de qualité à prix coûtants et non les invendus industriels et défiscalisés des grandes surfaces. Nous pourrions commencer par l'Université de Saint-Quentin ? Nous pensons aussi à essaimer l'initiative d'autopartage de **la coopérative d'usagers Les Roues Libérées**, créée à Guyancourt en 2022 et qui fonctionne à merveille. Ce type de coopérative crée du lien, réduit l'espace occupé par les voitures en ville, et permet de réduire de 50% son budget voiture par rapport à une détention individuelle. Etc.

**3. Chemin faisant**, grâce à notre journal et aux initiatives qui seront lancées, **nous souhaitons aussi constituer un collectif large et puissant** dont la mission sera de doter SQY d'une force populaire apte à mener des luttes locales contre le capitalisme et le fascisme, mais aussi nationale en joignant ses forces aux prochains soulèvements populaires qui vont et doivent inévitablement arriver (Gilets Jaunes etc.)



## La SSA en 3 objectifs

**1**  
Relocaliser nos achats alimentaires



**2**  
Manger des **produits sains** au quotidien et préserver notre santé

**3**  
Accompagner la **transition** de nos modèles agricoles pour qu'ils soient **plus résilients et durables**



En favorisant les produits locaux, la SSA soutient les producteurs locaux, sécurise leur activité et encourage leurs efforts vers une agriculture durable.

Crédits infographies  
securite-sociale-alimentation.org

## La SSA en pratique



### Les Participants

Financent le système en cotisant auprès des caisses locales de la SSA

### Les caisses locales

Collectent les cotisations et redistribuent aux participants l'allocation

Organisent la décision démocratique des participants sur le conventionnement



### Les Producteur.ice.s et Points de vente

Fournissent les produits  
Répondent aux critères définis pour être conventionnés



### Les participants

Reçoivent 150€ pour une personne seule et 75€ par personne supplémentaire du foyer

Peuvent dépenser cette somme pour acheter les produits conventionnés



A l'instar de la **Sécurité Sociale de la Santé**, un des piliers de la SSA est son universalité et doit donc être déployée in fine au niveau national (prélèvement d'une cotisation sociale sur la valeur ajoutée redistribuée à chacune et chacun). Des initiatives locales voient le jour partout en France, **testent les solutions à l'échelon local** et font du **plaidoyer** pour que nos élus s'emparent de ce sujet. Pour en savoir plus, voici les **deux ouvrages de référence** sur ce sujet (faciles à lire) :

- Encore des Patates (BD) : de l'aide alimentaire à une Sécurité Sociale de l'Alimentation
- De la démocratie dans nos assiettes, construire une SSA (Tanguy Martin, Sarah Cohen)



## Comment nous aider à poursuivre le développement de La COOP ?

Le **bouche-à-oreille** est de loin ce qu'il y a de mieux et pour cela, nous vous proposons en magasin quelques outils comme notre **carte cadeau**, notre **carte de parrainage**, notre **sac cabas aux couleurs du magasin**, ou encore des tracts et cartes de visite.

Vous pouvez aussi rejoindre notre collectif de soutien, **Les Symbiotes**.

Si ce n'est pas déjà le cas et si vous pouvez vous le permettre, vous pouvez aussi choisir de **faire vos courses uniquement chez nous** ! Comme plusieurs d'entre vous qui nous ont confié avoir fait ce choix par conviction militante et en soutien au projet et aux valeurs portées par La COOP.

**Merci d'être présent-es à nos côtés. L'aventure continue !**