



Situé dans un ancien atelier de ferronnerie, notre magasin vous ouvre ses portes :

- du **lundi au vendredi** de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30,
- le **samedi** de 9h30 à 19h30 sans interruption.

Cette lettre existe dans une version pour les personnes ayant des difficultés à lire les petits caractères. N'hésitez pas à la demander en caisse !

Info livraisons

😊 **Viande de génisse et de veau de Lozère, foie de veau** : Rendez-vous le **jeudi 14 décembre** en fin de matinée

😊 **Viande de taureau de Camargue**

La date n'est pas fixée, rendez-vous au début du mois.

😊 **Pâtisserie artisanale, certifiée N&P***

Rendez-vous le **mercredi 6 décembre** dans l'après-midi pour les parts individuelles de bûches, puis le **samedi 23 décembre** dans l'après-midi pour les vraies bûches de Noël !

* Le label Nature & Progrès ne correspond pas à la définition officielle de l'agriculture biologique ; néanmoins, il est plus rigoureux que le règlement bio.

Quelques idées cadeaux ?

😊 De nombreuses variétés de **chocolats** à offrir ;



😊 Des **livres de cuisine** festive ou végane, ou plus **engagés** ;

😊 Des **jeux de société éco-conçus** à Montpellier et fabriqués en France ;

😊 De très jolis **contenants réutilisables** et isothermes pour emporter son repas avec soi ;



😊 Des **parfums** ;

😊 Des **bougies** et des **diffuseurs** d'huiles essentielles ;

😊 Des **couvertures** toutes douces et des **chaussons** pour bébés ;

😊 Sans oublier nos jolis **savons** artisanaux et locaux, nos **crèmes de soin** fabriquées dans l'Hérault ou encore nos **maquillages** écologiques.



Agenda

😊 Le vendredi 1 : **Dégustation Le Boucher Vert**

Ils vous proposeront de découvrir leurs boulettes végétales à base de pois chiche (au rayon surgelé). **De 11h à 12h30 puis de 16h à 19h30.**

😊 Le mercredi 6 : **Expo-vente L'Atelier d'Amandine**

Amandine vous présentera ses petites créations colorées et écologiques.

😊 Le samedi 16 : **Animation sur l'art de la tisane**

Patricia vous enseignera les bases.

😊 **Le lundi 25 est férié, le magasin sera donc fermé !**

Info don militant

Vous pouvez demander l'arrondi de votre panier en caisse, en faveur de l'association Terre de Liens, association qui lutte contre la spéculation foncière en achetant des terres et en les louant à des paysans bio.

Au mois d'octobre, 32,02€ ont été récoltés dans notre magasin, pour un total de plus de 280€ depuis le début de l'opération, en janvier. Bravo à tous !



Biocoop soutient les jeunes entreprises de la bio

Depuis janvier, la coopérative Biocoop a mis en place une opération « Jeunes entreprises de la bio ». Le principe est de simplifier le référencement de nouveaux fournisseurs, en fonction de certains critères :

- une **petite structure récemment créée**,
- proposant des **produits particulièrement intéressants**.

Ainsi, ces petites entreprises pourront bénéficier de l'appui du réseau pour se lancer. Régulièrement, notre magasin recevra des nouveautés. Dès la mi-décembre, vous pourrez ainsi découvrir des **boissons sportives** fabriqués en SCOP à Annecy (74), des **légumes marinés à picorer** concoctés à Paris avec des légumes locaux, et des **rillettes de poissons pêchés sur la Loire**.

Réduction des déchets

N'hésitez pas à réutiliser : sacs de vrac en papier ou en tissu, boîtes d'œufs, bouchon... **Ils doivent être parfaitement propres, en bon état et bien sûr, aptes au contact alimentaire.**

Vous pouvez bien sûr **fabriquer vos propres contenants**, des sacs en coton par exemple. Pensez à **demandeur la tare** avant de les remplir !

Si vous avez des **animaux**, n'hésitez pas à demander si nous avons quelques épiluchures à vous donner...

En magasin, vous trouverez tout une palette de contenants réutilisables.

Le producteur du mois



Cultivé de vigne depuis le VIII^e siècle, ce domaine situé entre Camargue et Cévennes est aujourd'hui mené en biodynamie sous le label Demeter. Il s'agit bien sûr du **Château La Roque**, situé à **Fontanès (34)** et appartenant aujourd'hui à la famille Barascud.

Sur ce domaine, on apporte une importance capitale au sol et au soin qui y est apporté. En particulier, le **labour** est fait en douceur par des **chevaux**. C'est un apport de l'agriculture biodynamique, qui prône le **respect du sol et des cycles naturels**. Le domaine a initié la démarche de passer à l'agriculture biologique et biodynamique en 2004, avec l'obtention des labels en 2011.

Autre aspect important, la **biodiversité**. Plusieurs variétés de vigne sont ainsi cultivées et même choyées au château La Roque, dont certaines ont des rendements plutôt faibles comme le mourvèdre. Cela ne pose pas de problème, car les vins qui en découlent sont de grande qualité. De toute façon, l'équipe du domaine passe du temps sur chaque cep, notamment lors des **vendanges, qui sont faites manuellement**. Et cela réussit à la vigne, dont les pieds sont âgés en moyenne de 30 ans.

Vous pourrez découvrir en magasin plusieurs des vins du Château La Roque : le blanc, le rouge, la Cupa et En Garde, une cuvée constituée à 85% du fameux mourvèdre et à 15% de vieilles vignes grenache. Un vin exceptionnel !



A lire/à voir

☺ L'usine est à nous

Le vendredi 1 à 18h30 au 9 rue de Belfort (Montpellier)

En 2010, la multinationale Unilever annonce la fermeture de l'usine de sa filiale Fralib, près de Marseille. Les salariés se mobilisent et finissent, au bout de trois ans de lutte, par faire céder le groupe, qui les laisse gérer le site en coopérative. La séance sera suivie d'un débat.

☺ Prochain arrêt : Utopia

Le vendredi 8 à 18h au cinéma Diagonal (Montpellier)

Des travailleurs grecs se retrouvent à la rue après la fermeture de leur usine. Après plus d'un an de lutte, les ouvriers décident d'occuper l'usine et de la remettre en marche. Leur objectif est de fonder une coopérative ouvrière basée sur les principes de la démocratie directe et de l'égalité intégrale. Ils vont bientôt prendre conscience que pour changer le cours des choses, il faut aussi se changer soi-même.

☺ Incultures 1

Le vendredi 8 à 19h à de Pierres Vives (Montpellier)

Conférence gesticulée de Franck Lepage.

☺ L'intelligence des arbres

A voir au cinéma Athénée (Lunel)

Un forestier en Allemagne, Peter Wohlleben, a observé que les arbres de sa région communiquent les uns avec les autres en s'occupant avec amour de leur progéniture, de leurs anciens et des arbres voisins quand ils sont malades. Ce documentaire montre le travail des scientifiques, nécessaire à la compréhension des interactions entre les arbres ainsi que les conséquences de cette découverte.

☺ At(h)ome

Le mercredi 13 à 20h au cinéma Utopia (Montpellier)

L'essai Béryl, initié par l'armée française en 1962 suite à des accords secrets, causa le plus grave accident nucléaire du Sahara. Ce fut l'un des treize essais nucléaires français opérés de 1961 à 1966 en accord avec le gouvernement algérien. La séance sera suivie d'un débat.

☺ Nothing to hide

Le mardi 19 à 20h au cinéma Utopia (Montpellier)

Le but de l'expérience est de savoir ce que Facebook, Google & Co peuvent apprendre d'un individu en seulement un mois. L'objectif est de comprendre ce que les seules métadonnées (connexions, heures et fréquences d'appels, GPS...) renseignent sur une personne, sans avoir recours à aucun contenu (message sms, conversation audio, corps de mail etc).

Info locale et engagée

☺ Vendredi 1 décembre : **Conférence « Nouvelles technologies et inégalités : l'enjeu de demain ? »**

A 19h, espace Martin Luther King, Montpellier

Les invités : Le Nouveau Montpellier et Iboycott, un spécialiste du big data, un spécialiste des applications anti gasp. Cette conférence, proposée par Jeunesse s'Engage dans le cadre de la Quinzaine des Solidarités Internationales.

☺ Samedi 9 décembre : **Projet d'agroforesterie**

Toute la journée au domaine Enclos de la Croix (Lansargues)

Appel à volontaires outillés pour la plantation de 150 arbres.

8h Petit déjeuner et briefing

9h - 12h Mise en terre des arbres

12h - 14h30 Apéritif puis repas gastronomique (20€)

14h30 - 17h Conférence : l'insertion de l'arbre dans les vignes, quels bénéfices ?

☺ Samedi 16 décembre : **Gratiféria Montpellier**

De 11h à 15h au début des Arceaux

Le principe : une gratiféria est un marché non commercial où l'on peut donner des objets ou proposer des services gratuits, mais aussi en prendre ou en recevoir d'autres librement. **La gratiféria a lieu le 3e samedi de chaque mois.**

☺ Samedi 16 décembre : **Repair café**

De 14h à 17h, Maison Jean-Jacques Rousseau (Lunel)

Réparer ensemble, c'est l'idée du Repair Café dont l'entrée est ouverte à tous. Les objectifs sont divers : réduire les déchets, préserver l'art de réparer des objets, renforcer la cohésion sociale entre les habitants. **Le repair café a lieu le 3e samedi de chaque mois et est à la recherche de bénévoles à partir du mois de janvier !**

☺ **D'autres événements intéressants peuvent être ajoutés en cours de mois sur l'agenda alternatif demosphere.eu.**

Agir, s'informer



De nombreux produits vous seront proposés durant le mois de décembre, afin de vous aider à faire de vos repas de fête une réussite.

Au rayon frais, vous pourrez ainsi découvrir :

☺ Toute une palette de **produits véganes** pour vos apéritifs : **taramalg** (alternative au tarama à base d'algues), **joie-gras** (alternative au foie gras à base de noix de cajou), **feto antipasti** (petits cubes de tofu mariné façon feta).



☺ Des entrées et apéritifs : **boudin blanc au porto**, **mini-boudins créoles**, **mini-saucisses de Francfort**, mais aussi **saumon fumé**, **terrines** de saumon ou de truite, **gambas**, **noix de Saint-Jacques** (surgelées), **huîtres** ou encore **blinis** et mini-galettes de sarrasin pour vos canapés.

☺ Des volailles : **chapon**, **pintade**, **canette** ou **dinde**.



☺ Des **bûches pâtisseries** fabriquées artisanalement dans le Gard, sous mention Nature & Progrès : la **bûche des Rouvières**, l'**Infiniment pralinée**, la **Rosacée**, la **Bananana**. Des **macarons** seront également disponibles à la réservation.

☺ Et enfin, pour les plus pressés, nous vous proposerons également des **bûches glacées** : poire et praliné ou encore

framboise nougat.

Les quantités de tous ces produits étant très limitées, nous vous conseillons de faire une réservation grâce au bon de commande disponible en caisse !



Pour compléter tout cela, vous aurez à disposition :

☺ Du **pain frais** tous les jours d'ouverture (attention, cette année les réveillons sont dimanche ! Il faudra donc prévoir votre pain la veille) : au blé, au petit épeautre, au khorasan, garni aux noix, au citron, aux raisins et noisettes, aux fruits, aux amandes, sans gluten... il y en aura pour tous les goûts !

☺ Des **légumes frais** de toutes sortes : salades, courges, choux, légumes feuilles, légumes racines, légumes anciens.



☺ Des **fruits de saison** (agrumes, pommes notamment) mais aussi quelques **fruits exotiques**.

Pour accompagner tout cela, nous vous proposerons :

☺ Les **kombucha** de chez Lökki (au rayon frais) (Avignon, 84) pour un apéritif sain et pétillant ou celles, un peu différentes (au rayon des sirops) de Combullia, fabriquées à Mialet (30).

☺ Du **Crémant**, de la **Clairette de Die**, du **Vouvray** évidemment



☺ Les **vins** du Domaine de l'Enclos de la Croix (Lansargues, 34), dont l'excellente réputation n'est plus à faire.

Info lettre d'infos dématérialisée

Comme vous l'avez sûrement déjà remarqué, il est possible de s'inscrire à la lettre d'infos électronique via notre site internet. Si vous le faites, vous serez inscrit à la lettre nationale de la coopérative Biocoop. Mais pour l'instant, cette lettre n'est pas personnalisée : la nôtre n'existe actuellement qu'au format papier.

Nous gardons précieusement la liste des inscrits, que nous utiliserons lorsque nous saurons dématérialiser cette lettre. Le projet est en cours !

A voir ici : <http://www.biocoop-lunel.coop/>

Cette page peut être partagée avec vos clients.
Pour l'imprimer, rendez-vous sur l'Espace pro
> communication > tous biocoop's



... À PROPOS DES MARGES DISTRIBUTEURS

Le contexte

BIO = TROP CHER !

Tel est le sentiment exprimé par les consommateurs à l'heure où près de 9 Français sur 10 ont consommé bio en 2016 et où la GMS se positionne fortement sur ce créneau. Les marges élevées appliquées par les distributeurs sont dénoncées. Mais sans analyse fine en fonction des produits, des circuits de distribution et sans explication tenant à la nature même de l'agriculture biologique ou à sa commercialisation.

C'est quoi la péréquation ?

Un phénomène répandu est ce que l'on nomme la péréquation de marges. Il s'agit d'opérer une sorte de compensation selon laquelle la marge de certains produits est augmentée afin de compenser des marges réduites sur d'autres. Une pratique courante sur les produits bio.

Ce que les clients doivent savoir

1 BIOCOOP VISE LE PRIX JUSTE

Biocoop ne se bat pas pour le prix le plus bas mais pour le prix le plus juste pour tous, notamment dans le cadre des engagements de sa marque « Ensemble » auprès de son réseau de 19 groupements de producteurs bio, regroupant plus de 2 500 fermes.

2 LES MARGES SONT CONTENUES

Les magasins Biocoop s'engagent à ne pas dépasser le taux de 31,5 % lors du calcul de leurs marges nettes. Ils appliquent en outre des marges moindres pour les produits comme le vrac ou les fruits et légumes. L'objectif est de rendre ces produits accessibles aux consommateurs tout en assurant la juste rémunération de chaque maillon : producteurs, transformateurs, magasins.

3 LES PRODUITS « ENSEMBLE » FAVORISÉS

Sur chaque produit de sa marque « Ensemble » commerce équitable origine France, Biocoop impose une décomposition de marge, avec le taux obligatoirement appliqué par la coopérative et celui appliqué par le magasin. L'application de ces taux, plutôt bas, est strictement contrôlée.

[VRAI]



LE PRIX, PRINCIPAL FREIN À L'ACHAT

Plusieurs études démontrent que le prix constitue le frein le plus important à un développement de la consommation bio. Même si, selon l'Agence Bio, respectivement 92 % et 88 % des consommateurs pensent que cela préserve l'environnement et la santé.

PRODUIRE BIO COÛTE PLUS CHER

Car les rendements sont plus faibles. Car une agriculture moins mécanisée implique plus de main d'œuvre. Car les réseaux de collecte sont plus modestes et ne permettent pas de réaliser des économies d'échelle. Sans compter que les prix bas constatés sur les produits de l'agriculture conventionnelle sont souvent à mettre en regard avec la forte pression tarifaire imposée aux agriculteurs.

{FAUX}



MARGES BRUTES ET NETTES, C'EST PAREIL

La marge brute réalisée sur un produit est la différence entre le prix en rayon et le prix auquel le produit a été acheté. La marge nette intègre tous les coûts supportés par le distributeur pour la commercialisation, dont les pertes en rayon, la fidélité client, les vols... Elle doit être suffisante pour payer les charges de fonctionnement.

EN ALIMENTAIRE, LES PRIX AUGMENTENT VITE

En France, les prix alimentaires à la consommation augmentent moins vite que l'inflation, une exception dans les grands pays européens. Car la politique économique est davantage axée sur la défense du pouvoir d'achat que sur la défense des producteurs.