



Le Journal de la COOP

N°64
OCTOBRE
NOVEMBRE
DÉCEMBRE
2019

LE JOURNAL DE COOP NATURE • Vente de produits naturels et biologiques • Tél. : 02 47 66 77 77 • www.coopnature.com

ÉDITO
JACQUES LOISEL *

coopnature.com une innovation, deux modalités

La société et la technologie évoluent, les besoins des sociétaires aussi ! La Coop a mené une étude pour mieux les connaître et mieux y répondre.

La prise en compte du maximum de facteurs - horaires, éloignement, composition de la famille, déplacements - nous a conduits à mettre en place un nouveau service de commerce en ligne.

Désormais, que vous soyez sociétaire ou client, vous pouvez commander vos articles sur le site coopnature.com et retrouver plus de 2 000 références disponibles en quelques clics !



Nous vous offrons deux possibilités de les récupérer :

• **Retrait en magasin**

Le retrait s'effectue dans le magasin Coop Nature de Tours Nord (25, rue de Hollande) où l'équipe vous accueille pour retirer rapidement vos marchandises.

• **Livraison à domicile**

Chronopost livraison fresh, reconnue pour son sérieux et sa ponctualité, vous livre vos achats de produits secs, frais et surgelés dans le respect de la chaîne du froid, en 24 heures (J+1) maximum !

Notre équipe reste à votre disposition et répondra à toutes vos questions. ●

BONNE RENTRÉE À TOUS

* Président du conseil d'administration

Suivez la vie de votre coop sur www.coopnature.fr

SOMMAIRE

- Bio : le prix et l'esprit > P.2-3
- Attention au succès du bio > P. 3
- Accord Bio : la force des indépendants > P.4
- Nouveaux fournisseurs vignerons > P.5
- Naturel, écologique, biologique : comment s'y retrouver ? > P.6-7
- Recette : Par ici la bonne soupe... de châtaignes > P.8



Bio :
le prix
et
l'esprit





Avec des rayons de plus en plus fournis, la grande distribution (la moitié du marché) s'est emparée du succès de l'alimentation biologique. Le risque alors grandit que ces nouveaux « convertis » imposent des critères moins rigoureux pour des volumes plus importants et des prix revus à la baisse.

Cultures intensives et saisonnalité

Des pratiques intensives de production, le non-respect de la saisonnalité et un bilan carbone élevé sont le résultat de cette quête de la productivité et du moins-disant. Venus à contre-saison du bout du monde, ou cultivés dans des serres chauffées, fruits et légumes ne sont ni rémunérateurs pour le producteur ni satisfaisants pour le consommateur.

« L'esprit bio »

Pour les consommateurs, la qualification « bio » implique biodiversité, protection de l'environnement, commerce

équitable, approvisionnement local et bien-être animal : l'« esprit bio » auquel ils adhèrent. Or la guerre économique qui fait rage dans les filières conventionnelles met en difficulté beaucoup de transformateurs et d'agriculteurs, alors que le cahier des charges très exigeant mis en place par la filière bio vise à pratiquer des prix justes plutôt que des prix bas.

La mise en concurrence

Bien que peu nombreux, les fournisseurs bio sont encore en position de force face à la grande distribution, celle-ci les met déjà sous forte pression avec des exigences drastiques sur les prix. Après négociatrices, les GMS (grandes et moyennes surfaces) créent de plus la concurrence avec de grandes marques nationales et internationales, mieux connues des consommateurs. Leur volonté est bien de rendre le bio plus compétitif sur le marché, et non pas plus accessible pour le consommateur.

Un plus juste prix

Et pourtant, les fruits et les légumes sont moins chers

en magasins bio que dans les grandes surfaces. À cela, diverses raisons :

- les enseignes spécialisées sont mieux adaptées à ces vivres plus fragiles et à leurs fournisseurs multiples ;
- elles sont mieux approvisionnées ;
- leurs gammes de produits sont plus larges ;
- déjà élevée en conventionnel, la marge de la grande distribution sur les fruits et légumes est bien supérieure à celle des autres denrées : la « surmarge bio » pratiquée peut aller de 22% à 165% selon que le produit est « d'appel », de saison, etc.

Mais la grande distribution prend sa revanche avec les aliments faciles à stocker et à conserver, secs ou embal-

lés en négociant de gros volumes sur lesquels elle peut pratiquer des promotions.

L'innovation, gage de survie

Pour maintenir leur survie et garder leur âme, les indépendants sont alors obligés d'innover. Par exemple, en se fédérant au sein d'Accord Bio (1) ou en créant Eli-bio, leur propre marque ultra-performante de produits de qualité à des prix compétitifs (2) dont la gamme ne cesse de s'accroître. ●

(1) Voir l'article en p.4

(2) Voir article p.5 du n°63

Attention au succès du bio !

«**Q**ue vaut le bio ? » C'était la question, dans tous les sens du terme « valoir », que le magazine *Que Choisir ?* posait en 2017. Deux ans plus tard, il se demande si le bio est en train de perdre son âme. Tout en rappelant la bonne forme économique du secteur, il pointe les avantages, mais aussi les dangers, d'un tel développement.

Principale motivation du consommateur : la santé. Le bio réduit l'exposition aux résidus de pesticides, il a du goût et il est plus riche en nutriments.

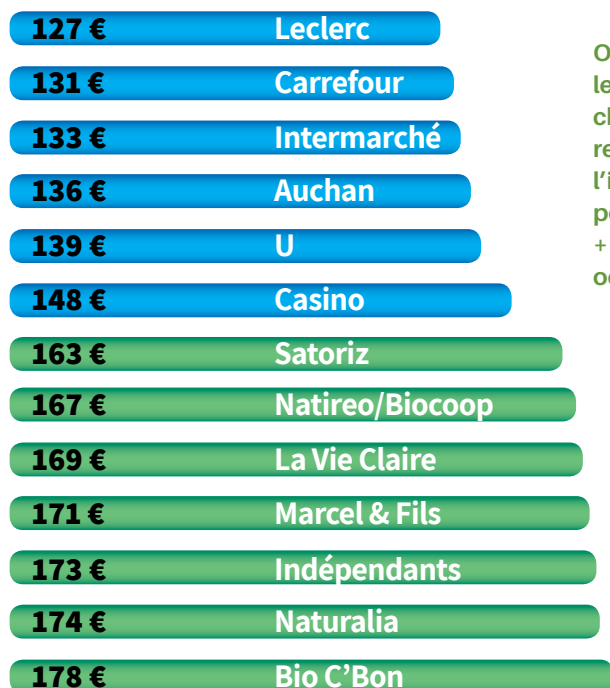
Pourtant, si le succès du bio réjouit il inquiète également. Bénéfique pour la santé, et pour l'environnement, il inquiète, car la croissance du secteur est due pour moitié à la grande distribution. « Pour ces nouveaux venus, la tentation est grande de réclamer des critères moins rigoureux, afin d'accroître leurs volumes et faire baisser les prix ».

Enfin les prix ne baissent pas vraiment, remarque *Que Choisir ?* Dans son article le magazine propose un classement par grandes enseignes et par catégories (grande

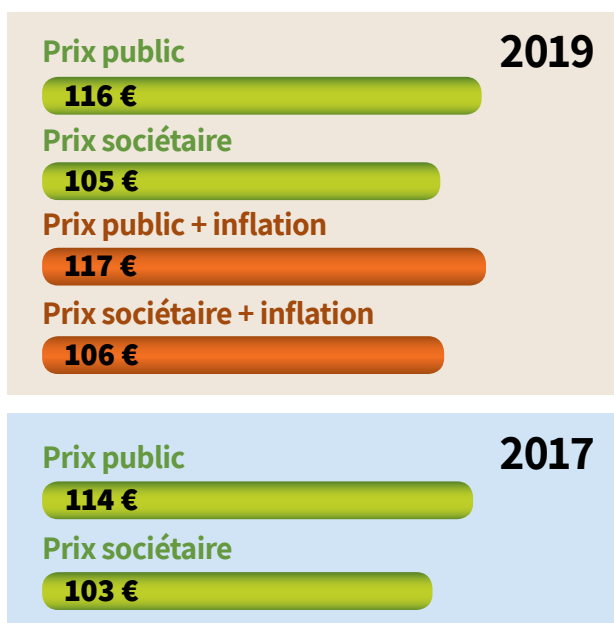
distribution et magasins bio).

L'enquête de *Que Choisir ?* établit qu'un même panier de 39 articles coûte entre 127€ et 178€ selon le lieu de vente, soit tout de même un écart de 40 %.

Faute d'éléments comparatifs au jour de notre parution, nous ne pouvons que supposer nous situer (comme en 2017) dans la tranche la plus basse. Nous avons eu, cependant, la curiosité de reprendre l'évolution de nos prix entre 2017 et 2019 selon le tableau ci-dessous. ●



On notera que les prix 2019 chez Coop Nature restent inférieurs à l'inflation (+1,85 % pour 2018 et +1,12 % pour octobre 2019)



Prix établis sur la base d'un panier de 32 articles.



partenariat

Accord Bio : la force des indépendants

Accord Bio est le premier groupement de plus de 200 magasins indépendants, non franchisés répartis sur toute la France.

Coop nature s'est associé à cette communauté dès sa création en 2000 pour son éthique et surtout pour l'indépendance des magasins qui y adhèrent.

Avec une garantie de liberté totale pour les magasins adhérents, l'objectif d'Accord Bio est, avant tout, de promouvoir l'agriculture biologique dans le plus grand respect de la nature et des hommes et ainsi de répondre au mieux aux attentes des clients. Les adhérents se retrouvent autour de valeurs éthiques, pour promouvoir une distribution bio indépendante des franchises.

Indépendants et plus forts

Accord Bio est né de l'envie de quelques commerçants, tel Coop Nature, convaincus depuis plus de 40 ans de l'importance d'une alimentation saine, de fonder un groupement pour être plus forts tout en restant indépendants.

Depuis sa création, l'association met en avant les producteurs bio de qualité. Elle s'adresse autant aux professionnels qu'aux consommateurs. Les premiers y trouvent la force d'un groupement d'achat, les seconds, la garantie de produits issus de l'agriculture biologique, de qualité et à des prix compétitifs.

Tous les magasins bénéficient des mêmes avantages commerciaux, quelle que soit leur taille. C'est la taille du groupement qui fait sa force. Les valeurs d'Accord Bio reposent sur la traçabilité, la proximité et l'équité. Exigeant sur la qualité des produits, Accord bio privilégie les marques françaises offrant des garanties de traçabilité et favorise l'approvisionnement auprès de producteurs locaux.

Proches des consommateurs et des producteurs, plus respectueux des démarches équitables, les commerces indépendants réunis au sein d'Accord Bio sont à même de défendre la bio véritable.

Accord Bio s'engage également à défendre les intérêts des distributeurs indépendants, des producteurs et des consommateurs en diffusant des produits soigneusement sélectionnés à travers toute la France.

Si consommer bio, c'est prendre soin de soi et de la terre avec des aliments aux qualités nutritives supérieures, c'est aussi accorder de l'importance à ceux qui produisent en respectant davantage la terre qui nous nourrit. C'est dans cet élan que s'inscrit Accord Bio. Le groupement facilite le fonctionnement des commerçants impliqués dans cette démarche en établissant des accords commerciaux avec plus de 120 producteurs sélectionnés.



Des magasins divers plus forts ensemble

Avec Accord Bio, accords commerciaux riment avec indépendance et liberté. Chaque magasin adhérent bénéficie de la force d'un groupe tout en restant totalement libre, en conservant ou en développant sa propre identité. Les magasins du groupement sont tous différents. Pas de taille unique, pas d'agencement répétitif, pas de tenue uniforme, pas d'enseigne monotone ni de produits imposés. Être tous ensemble, mais tous uniques, loin des magasins franchisés qui font se ressembler toutes les surfaces de vente dans tous les centres-villes. ●

www.accord-bio.fr



nouveaux fournisseurs vignerons locaux

Domaine de la Closerie

Jean-François Mabileau



© Domaine de la Closerie

Quatre générations de viticulteurs se sont succédé sur ce domaine situé à l'ouest de la Touraine, aux frontières de l'Anjou, sur la rive droite de la Loire.

Les bâtiments du domaine datent du début du XX^e siècle. Jusqu'en 1830 ces lieux ont abrité une brasserie de bière dont on trouve encore aujourd'hui quelques traces.

Nos vins d'appellation d'origine contrôlée Bourgueil et St-Nicolas-de-Bourgueil sont issus du cépage cabernet franc ou «breton». Produits à partir d'une sélection des meilleurs raisins, nos vins sont élevés en fûts de chêne durant six mois dans le secret des caves puis mis en bouteilles par nos soins.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique contrôlée par Ecocert. ●

→ **Domaine de la Closerie**, 28 route de Bourgueil 37140 Restigné - www.domainedelacloserie.fr - 02 47 97 36 29



Domaine Patrice Colin

L'origine de la ferme remonte à 1735 et c'est en 1900 qu'Émilien Colin développe la vente directe de vin et contribue à l'essor du domaine.

Le domaine comporte aujourd'hui vingt-cinq hectares et pas moins de six cépages : Pineau d'Aunis, Chenin, Pinot noir, Cabernet Franc, Gamay et Chardonnay. Les vignes sont plantées à forte densité dans les sinuosités du Loir.

Le vignoble bénéficie d'un microclimat très favorable, d'un sous-sol argilo-calcaire agrémenté des silex de la vallée du Loir.

La vinification est non-interventionniste : la fermentation se fait avec les levures naturellement présentes sur les grains et la chaptalisation est bannie quelque soit l'année.

À découvrir lors de notre foire aux vins. ●



© Laurence Mary

→ **Domaine Patrice Colin**, 5 rue de la Gaudetterie 41100 Thoré-la-Rochette - www.patrice-colin.fr - 02 54 72 80 73



les mots et les choses

Naturel, écologique, biologique, comment s'y retrouver ?

Naturel, écologique, biologique... si ces termes ont des points communs, en référence au bien-être de l'environnement et des êtres vivants, il est important d'effectuer une distinction entre ces mots, bien souvent confondus.

Produit naturel

Plante, fruit ou minéral (argile, calcaire, etc.), un produit naturel provient, comme son nom l'indique, de la nature et non d'une fabrication humaine.

On qualifie en général de naturels des produits à l'état brut, sans intervention humaine, ni traitement ou adjuvant chimique : traitée avec des pesticides une orange ne pourra donc pas être désignée comme naturelle !

Cependant, la notion de produit bio ne se résumant pas à l'absence de produits chimiques, un produit naturel n'est pas toujours biologique ! En revanche, un produit bio est naturel.

Conscientes que la frontière est parfois floue entre bio et naturel, certaines entreprises n'hésitent pas à maintenir cette confusion, d'où la nécessité d'un label.

Produit écologique

Un produit écologique est écoresponsable, c'est-à-dire conçu avec la volonté de réduire son impact sur l'environnement tout au long de son cycle de vie : lors de sa fabrication, de son transport, de son utilisation et de sa fin de vie.

Ajoutons cependant qu'un produit est encore plus écologique s'il est totalement biodégradable et sa fabrication peu énergivore !

Produit biologique

Les produits biologiques alimentaires, nettoyants (détartrants, désinfectants, détergents) ou cosmétiques, utilisent, au minimum, 95% d'ingrédients provenant de l'agriculture biologique.

Pour avoir droit au terme « biologique », le mode de production agricole doit répondre à un ensemble de critères très stricts, parmi lesquels les interdictions

**“un produit naturel
n'est pas toujours
biologique !
En revanche,
un produit bio
est naturel.”**

suivantes : pesticides chimiques ; engrais chimiques ; molécules de synthèse ; organismes génétiquement modifiés.

En outre sont exigés : le recyclage des déchets et les rejets organiques ; la rotation des cultures pour la régénération des sols ; la lutte contre les nuisibles par des agents biologiques ; le respect de l'environnement et préservation des ressources naturelles ; le maintien et développement de la biodiversité ; le bien-être animal... etc.

Cette appellation est contrôlée par des organismes accrédités. Le label représente une certification, un gage de qualité et une fiabilité garantissant la traçabilité du produit en plus de l'absence de pesticides chimiques, d'OGM, etc.

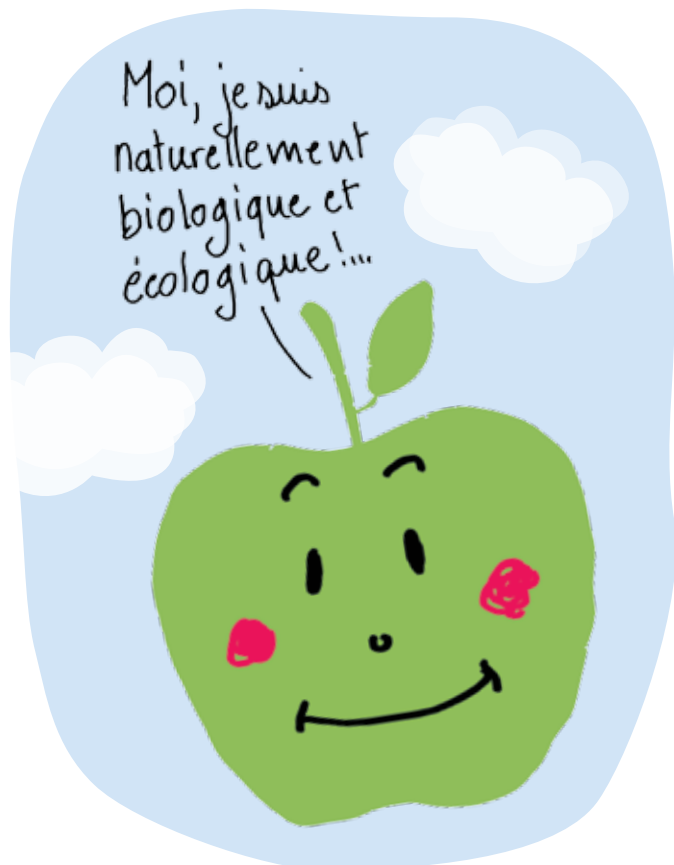
Les labels bio

Les labels bio sont délivrés soit par un organisme public, soit par un organisme privé. En France et plus largement en Europe, ils ont répartis en trois familles :

- Les labels bio généralistes : AB et Bio Europe, Bio Cohérence, Bio Partenaire, Demeter, Nature & Progrès, Fair Trade, Max Havelaar, USDA Organic...
- Les labels bio cosmétiques : Ecocert, Cosmébio, Natrue, Slow Cosmétique, BIDH...
- Les distinctions bio concernent plutôt des « prix consommateurs » avec la mention « Meilleur Produit Bio », qui garantit la qualité.

Il convient de rappeler que ce n'est pas parce que ces logos n'apparaissent pas sur un produit qu'il n'est pas bon pour l'environnement ! L'obtention d'un logo passe en effet par une certification longue et coûteuse. Certaines entreprises refusent donc de s'y soumettre, tout en proposant des produits répondant au cahier des charges.

Chez Coop Nature, nous travaillons en relation proche avec les producteurs. C'est pour nous la meilleure garantie de qualité, que nous avons tant de cœur à offrir et partager ! ●





Par ici la bonne soupe... de châtaigne !

Voici le temps des promenades automnales en forêt d'où l'on revient avec quelques cadeaux de la nature : la châtaigne en fait partie ; pas besoin d'attendre de pouvoir en griller dans la cheminée : dégustons-la sans attendre dans un doux potage.



© sharafmaksumov - Adobe Stock

INGRÉDIENTS

- 2 grandes tranches de céleri rave
- 1 oignon jaune
- 1 bocal de marrons* au naturel ou l'équivalent de châtaignes ramassées cet automne
- 2 topinambours
- 1 feuille de laurier sauce
- 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 litres d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- Un peu de feuilles de céleri ou de persil à ciseler dans l'assiette de potage

PRÉPARATION

- Dans un grand faitout, faire revenir, sans noircir, l'oignon émincé.
- Ajouter le céleri coupé en petits dés, les châtaignes, les topinambours épluchés et détaillés, la feuille de laurier, le sel et l'eau.
- Laisser cuire 20 minutes.
- Mixer très fin, au blender pour un meilleur velouté.
- Servir chaud avec à disposition le vert de céleri ou le persil haché fin. ●

* Rappelons que les marrons sont toxiques : sous cette appellation on consomme en réalité des châtaignes.

RETROUVEZ TOUS NOS ARTICLES ET PLUS SUR NOTRE SITE : www.coopnature.com

Ils ont participé à ce numéro

Josette Antunes • Jérôme Biaggi • Marlène Baudrier • Jacky Cardot • Jacques Loisel • Jean-Claude Malbet
• Marie-Françoise Mercier • Dorothee Sourisseau / Conception graphique et mise en page : l'Atelier sur la Colline

ISSN 2608-662X

GAGNEZ DU TEMPS EN PASSANT VOS COMMANDES

CRÈMERIE ET PAIN

BOUCHERIE

TOURS CENTRE : 02 47 66 73 86

02 47 66 58 35

TOURS NORD : 02 47 88 96 97

02 47 88 96 95

CHAMBRAY : 02 47 36 45 52

02 47 36 45 53

02 47 36 45 58

HORAIRES DES 3 MAGASINS

Lundi : 14h > 19h - **Du mardi au samedi :** 9h > 19h

Fermeture à 17h chaque 24 et 31 décembre.

Tours Centre : 17, rue Chalmel

🚶 Arrêt Palais des Sports 🚗 **2-10** Arrêt Salengro ou Boisdenier

Tours Nord : 25, rue de Hollande

🚶 **2** Arrêt Abbaye Gatine 🚗 **17** Arrêt Bois Aubry

Chambray : 13, rue Augustin Fresnel

🚶 **36** - Arrêt Fresnel ou Perrin