

# Bio&Co

REVUE DES MAGASINS DE NEVERS ET COULANGES

LES 12 ET 13 JUIN 2026

COLLECTE

**BIO**  
SOLIDAIRE

1 DON DE PRODUIT PAR LES CLIENTS

1 DON FINANCIER DU MAGASIN

AM  
PROFIT  
DE **L'Asém**  
régie de quartiers de Nevers

biocoop





100%  
DU CHOCOLAT  
EST ISSU DU  
**COMMERCE  
EQUITABLE**

# Sommaire

**6**

## **La collecte Bio Solidaire**

S'engager pour l'alimentation  
bio pour tous•te•s

**8**

## **Producteur\_ice\_s du mois, le portrait**

Élise et Rodolphe, les glaces  
de la Ferme des Trèfles

**10**

## **Lumière sur le Bio Équitable en France**

un label de référence et une  
histoire en local

**12**

## **Focus sur nos équipes**

Les filles des fruits et  
légumes

**14**

## **Les bons conseils en magasin**

Le prix engagé Biocoop,  
pourquoi ?

**16**

## **On se met au frais par ici ?**

Notre territoire de l'allier &  
nivernais, format écran large



Les Voûtes de la Collencelle (© [Lezbroz](#))

# Bio&Co, la revue

Projet éditorial

**Équipes Biocoop  
Nevers &  
Coulanges**

Rédaction

**Méma**

Photos

**Méma**

Contributeur•ice•s

**Carine, Sarah, Céline**

Prenent la pose dans le rayon  
FEL, 100% girl power !

**Toute l'équipe**

Qui participe avec des idées,  
et se plie à des shootings  
improvisés !

**Marina**

La secrétaire de rédaction dont  
tout le monde rêve !



# Mot de l'équipe



## 100% bio, 100% solidaire

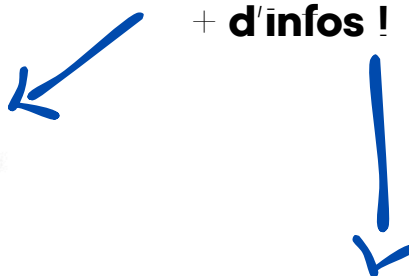
C'est une opération phare dans le calendrier des magasins. La Collecte bio solidaire a lieu au minimum une fois par an dans les magasins de la coopérative. À Nevers et Coulanges-Lès-Nevers, nous avons fait le choix d'en organiser deux : au printemps, comme déployée à l'échelle nationale, et l'autre à l'automne.

Depuis la création de la première Banque Alimentaire en 1984, le réseau des Banques Alimentaires n'a cessé de croître. Les 20 premières années, le nombre de repas distribués a été multiplié par dix. De 2004 à 2024, il a quasiment doublé, passant de 120 à 223 millions. Pas plus réjouissant à l'échelle de notre territoire. Entre 2022 et 2023, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire de la Nièvre est passé de 7622 à 8317\*. Plus précisément encore, l'épicerie solidaire de l'ASEM, que nous soutenons au travers de ces actions, comptait 6200 bénéficiaires au premier semestre 2025 (environ 2460 familles). Un chiffre qui augmente d'année en année\*. Le contexte économique et social, et depuis peu, les tensions géopolitiques, sont notamment à la source de ce phénomène. L'alimentation devient LA variable d'ajustement du budget des foyers, et nombreux•ses sont celles et ceux qui ne peuvent plus tenir la cadence. Par conséquent, moins de diversification alimentaire et plus de pathologies liées à une alimentation appauvrie. Par l'intermédiaire de son Fonds de dotation, la coopérative Biocoop a initié la Collecte Bio Solidaire en 2017, s'engageant ainsi à favoriser l'accès à une alimentation bio au plus grand nombre. Pour ce nouveau numéro, nous avons choisi de dédier un grand angle à ce rendez-vous, parce qu'à l'échelle de notre territoire, c'est malheureusement une préoccupation encore (trop) présente. Cette seconde édition du magazine est aussi l'occasion de mettre en lumière l'engagement de la coopérative dans le commerce équitable, nos équipes en magasins et, bien évidemment, le territoire qui nous accueille.

# Les coups de



Cliquez pour  
+ d'infos !



**Le Pot Commun**, connu aussi sous le nom de POCO, est un café associatif *d'échange, de partage, de convivialité et d'entraide*, ouvert à tous•te•s, qui accueille des événements tout au long de l'année, pour mettre en lumière les initiatives éthiques, locales et écologiques. On apprécie ce lieu, à taille (très) humaine, où les visiteurs, tout comme les intervenants sont mis au centre. Dans un monde où il est parfois difficile de créer du lien et trouver sa place, le Pot Commun privilégie les moments simples, festifs, ludiques, engagés et inclusifs. Tenu à 100% par des bénévoles ! **12bis Rue de la Jonction.**



**Le POCO cherche toujours des dons et des bénévoles !**

**Sceni Qua Non** a été fondée en 1984 à Nevers. L'association regroupe aujourd'hui 5 cinémas, propose un circuit itinérant, de l'éducation à l'image et des événements cinéma dans toute la Nièvre, notamment en milieu rural. Avec son festival *Hissez Les Toiles*, qui s'installe à Château-Chinon cet été, le temps d'un week-end, l'association présentera des courts-métrages, des avant-premières, des longs métrages avec des invités et du cinéma en plein air, sous le ciel étoilé du Morvan !

**Rendez-vous sur Sceni Qua Non**

# Collecte Bio Solidaire

## locale

LES 12 ET 13 JUIN 2026

COLLECTE  
BIO  
SOLIDAIRE

**La collecte Bio Solidaire** a été créée en 2017 dans la région Rhône-Alpes Auvergne, entre le Fonds de dotation Biocoop, le GESRA\* et les magasins Biocoop de l'agglomération lyonnaise. Le projet s'est ensuite déployé sur l'ensemble du territoire. Ainsi, depuis 2019, ce sont plus de **435 000 produits et plus de 450 000€** qui ont été reversés aux épiceries sociales et solidaires et aux associations de solidarité alimentaire. L'événement a lieu **minimum une fois par an**, en présence des bénévoles locaux engagés dans l'aide alimentaire, pour qui les magasins organisent un espace de collecte. L'objectif : récupérer des produits de première nécessité, des produits alimentaires non périssables et des produits d'hygiène.

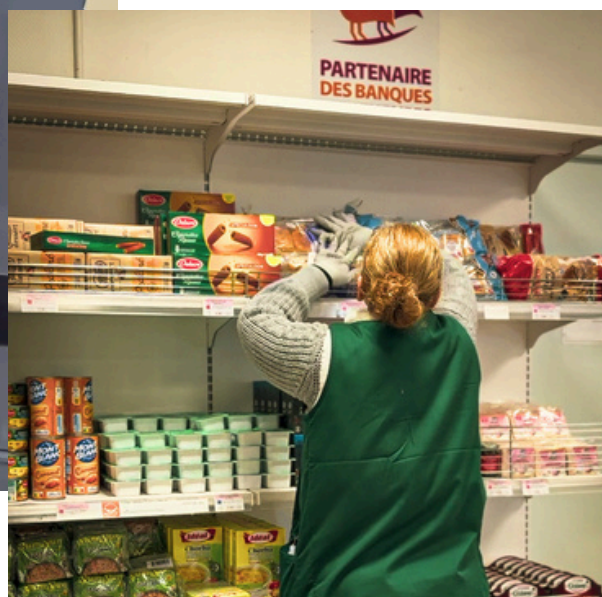
Car le constat est simple : la mauvaise alimentation touche **près de 2,4 millions de personnes en France**, c'est un problème d'ordre systémique, où la question de l'accès à une alimentation de qualité pour tous·te·s est également centrale. Selon **l'étude de profils réalisée par les Banques Alimentaires** en 2024/2025, la précarité alimentaire augmente et touche des profils toujours plus variés, dont une part croissante de travailleurs pauvres : *“Dans un contexte inflationniste, l'alimentation devient une variable d'ajustement majeure des dépenses quotidiennes.”*

La justice alimentaire doit être synonyme de “bien manger”, avec l'accès à une alimentation bio et de choix, qui offre des alternatives à l'ultra-transformation, privilégie les denrées locales et de saison, en améliorant la répartition nutritionnelle des produits distribués. Même dynamique pour l'hygiène : favoriser des cosmétiques et des soins naturels, des protections périodiques ou des couches de qualité par exemple.

La lutte contre les inégalités alimentaires et sanitaires est un enjeu de société pour lequel il nous semble essentiel de nous engager. Nos magasins ont depuis le départ choisi de s'investir aux côtés **de l'ASEM**, redistribuant ainsi tous les produits collectés à l'Épicerie Solidaire.



**“Lutter contre les inégalités alimentaires et sanitaires est un enjeu de société.”**



L'ASEM emploie une douzaine de salariés à l'Épicerie solidaire. Vendeur·se·s, magasiniers, magasiniers caristes, responsable d'accueil.

En parallèle de cette collecte, les magasins versent **un don financier équivalent à la marge réalisée sur les produits collectés**, au profit des épiceries sociales et solidaires soutenues. À l'automne dernier, lors de notre collecte de novembre, grâce aux généreux dons de nos clients, nous avons ainsi reversé 444,47€ de marge et 414 produits. Au-delà de ce rendez-vous national, nos magasins soutiennent des acteurs associatifs du tissu local à l'année. **La prochaine collecte aura lieu les 12 et 13 juin !**

Notre partenariat avec l'ASEM est un engagement dont nous sommes fière·s. Pouvoir accompagner, à notre échelle, l'indispensable travail de cette régie de quartiers (courses pour les ateliers cuisine des bénéficiaires de l'épicerie, Bio Vrac pour tous, collecte de protections féminines, soutien pour des événements...), est un travail sur le long terme. C'est une aventure humaine qui fait de nos magasins de véritables acteurs de la vie socio-économique territoriale.



# Producteur·ice·s du mois

La Ferme des trèfles est nichée dans un petit coin de verdure, en haut d'une butte, vue panoramique sur les forêts du bazois, les premiers vallonnements du Morvan et le petit étang bucolique de Fleury la Tour. Un espace privilégié où pâturent sereinement les vaches d'Elise et Rodlophe, installés depuis 2023 dans ce corps de ferme où ils élèvent leurs bêtes avec patience et produisent des glaces artisanales et fermières, ainsi que de délicats fromages et du beurre, pour le plus grand plaisir des consommateurs locaux. Nous sommes partis à leur rencontre, sous le doux soleil du printemps, alors qu'ils préparent avec hâte la saison estivale, en confectionnant des parfums glacés toujours plus savoureux !

Le couple s'est installé à **Frasnay-Reugny**, en reprenant une activité de vaches charolaises, à laquelle ils ont ajouté la production laitière, pour décliner une gamme de produits frais laitiers. Dans leur démarche, Elise et Rodolphe sont particulièrement attachés au bien-être animal et pour ce faire, ils choisissent de laisser les petits veaux auprès des mères le plus longtemps possible, privilégiant la mono-traite. Ainsi, en visitant la ferme, on a facilement le plaisir de voir les vaches lézarder au soleil ou se reposer dans l'étable, avec leurs petits, comme le raconte Elise.

*“Je ne suis pas issue du milieu agricole. J'ai grandi dans la Nièvre et j'ai toujours été intéressée par l'agriculture, mais au départ j'ai plutôt fait des études littéraires. En revenant m'installer ici, j'ai eu l'envie de me tourner vers ce métier. Rodolphe, lui, est issu d'une famille d'éleveurs bovins, donc il connaît cet univers. Nos rôles se complètent : lui à l'élevage et aux cultures, moi à la transformation, la commercialisation et l'administration.”*

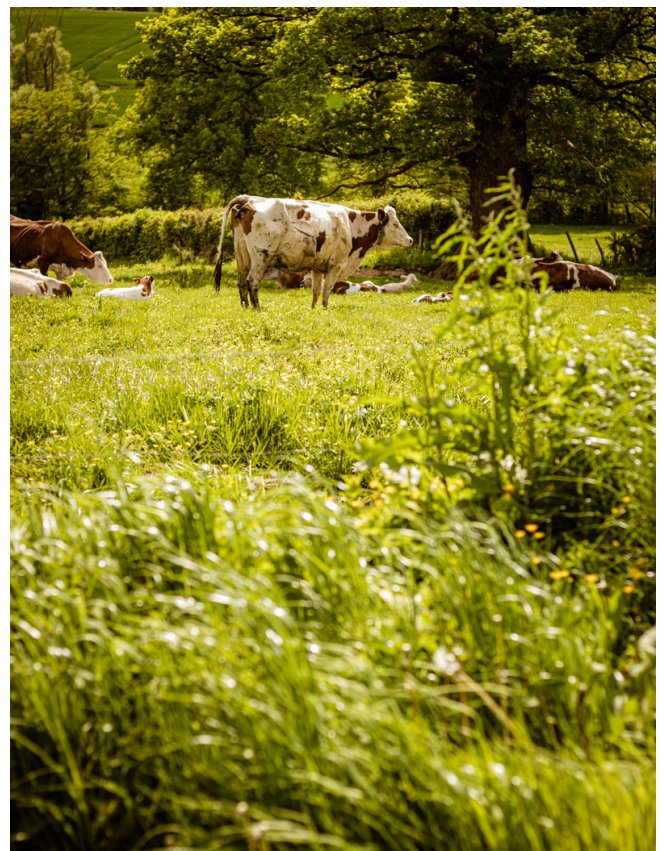
## “Le trèfle, ça porte bonheur. Donc on trouvait le nom assez chouette !”

Les produits sont vendus en premiers lieux à la ferme et sont aussi disponibles dans les boutiques paysannes voisines et quelques marchés du coin. Ancrés dans leur territoire, Elise et Rodolphe sont aujourd'hui bien connus de tous les gourmands du secteur !

La Ferme des Trèfles tient son joli nom de l'histoire des lieux : *“Nous sommes entourés de verdure et notamment de trèfles. C'est une plante qui a 2 grandes qualités : elle fixe l'azote de l'air dans le sol donc c'est une très bonne plante à installer en première étape de culture. Ensuite, on la récolte en enrubannage et cela nous permet d'alimenter à 100% nos bêtes, sans aliments extérieurs. Et puis le trèfle, ça porte bonheur, donc on trouvait le nom assez chouette !”*



[Retrouvez la totalité de leur portrait sur notre chaîne Vimeo](#)



# Lumière sur le Bio équitable en France

**Le label Bio Équitable en France s'est développé en 2020, pour valoriser le travail des paysan·ne·s engagé·es dans un modèle d'agriculture durable et écologique.**

Pour la première fois, un label **100% français et 100% bio**, créé par des producteurs et des productrices désireux·ses de défendre un modèle d'agriculture paysanne plus vertueux, permet de garantir une agroécologie globale, qui prend en compte les aspects environnementaux, sociaux économiques et culturels. Un engagement pensé à la fois pour le consommateur et le producteur.

Selon les chiffres 2025 du ministère de l'agriculture, près de **40 000 fermes ont disparu en trois ans**, en particulier les petites exploitations, cannibalisées par un système agroalimentaire qui favorise les logiques productivistes au détriment du savoir-faire et de la protection du terroir et de ses travailleurs.

Les membres de l'association **Bio Équitable en France**, qui rassemble tous les maillons de la chaîne, des producteur·ice·s aux consommateur·ice·s, en passant par les transformateurs et les distributeurs, ont ainsi choisi de protéger leur outil de travail et les ressources naturelles, en s'assurant que tous les acteur·ice·s du modèle soient rémunéré·e·s de façon juste.

*“Un prix équitable, c'est un prix basé sur les coûts de production et non un prix défini par un cours de bourse ou par les fluctuations du marché [...] nos prix prennent en compte toute la chaîne du champ à l'assiette pour que chacun vive de son travail et que le consommateur participe à une juste économie”,* détaille Bio Équitable en France.

L'association regroupe aujourd'hui **5000 fermes** paysannes françaises, organisées en **43 groupements solidaires**, des transformateurs, ainsi que des marques. Notre coopérative Biocoop en fait pleinement partie. Beurre, confiture, jus, fruits et légumes, céréales, légumineuses, chocolat au lait, compotes, yaourts, miels, etc. De nombreux produits sont concernés et c'est en progression ! À partir du moment où vous voyez le label (ci-dessous) sur le produit, c'est bingo.





© Biocoop

68,8% des produits à marque Biocoop sont labellisés commerce équitable et tendent à devenir “Bio Équitable en France”.



© Kura

Bières 100% locales, 100% “Bio Équitable en France”

En rejoignant l’association Bio Équitable en France, Biocoop poursuit plus loin son engagement dans le commerce équitable, initié depuis 2001 avec les groupements producteurs sociétaires de Biocoop. En local, l’un de nos producteurs de longue date **Kura** (bientôt renommé Kura de Bourgogne) s’est d’ailleurs lancé dans une labellisation complète pour sa toute nouvelle gamme de bières. C’est évidemment une fierté que de les voir rejoindre ce mouvement, dont l’ambition est de garantir la préservation d’une agriculture paysanne souveraine, respectueuse de la biodiversité, des animaux et des consommateur·ice·s, en se soumettant à un cahier des charges exigeant. **Ce n’est pas juste un label, c’est un engagement, sans compromis !**

# Focus sur notre équipe



*Carine et Sarah, le duo bouclettes de Nevers.*



**Dans le rayon, nous avons une équipe 100% féminine depuis plusieurs mois ! On les appelle les "Filles du FEL" !**

Vous l'aurez sûrement remarqué, l'entrée de nos magasins fait toujours la part belle aux étals de fruits et légumes ! Des couleurs, de la matière, de multiples effluves... **Nous avons à coeur de valoriser ces précieux produits, qui forment évidemment la base d'une alimentation équilibrée et saine.** Animer ce rayon est l'un des plus gros défis de nos équipes, car il doit être fourni, décoré, réagencé à chaque nouvel arrivage et demande une bonne condition physique (surtout les soirs de grosse livraison) ! Sans oublier le sens de l'accueil, car cet espace est un lieu incontournable de discussion pour les clients : on y parle du quotidien, on s'inspire, on découvre des produits... Comme au marché, les filles du FEL sont un peu les figures de proue du magasin, les ambassadrices des étals !



Nous sommes fières de cette équipe féminine ! Longtemps, **nos habitués de Nevers ont connu Mathéo** (voir en fin de magazine). Il a été le binôme d'**Aëla** durant un an. Discrète, délicate et surtout, très gourmande, elle a rapidement pris goût à ce poste car elle est particulièrement engagée pour le vivant ! Son régime végétarien lui a d'ailleurs donné l'occasion de tester régulièrement de nouvelles saveurs et de nous les partager. Alors qu'elle profite désormais de son congé maternité, **Sarah** a pris sa suite dans les étals. Arrivée à Nevers comme employée de caisse, ce petit zébulon, curieuse de nature, a toujours le mot pour rire ! Changer de rayon pour se lancer un nouveau défi ne lui faisait pas peur. L'étal est désormais à son image : généreux et pétillant.



*Aëla (en haut) et Céline (à gauche). Chacune ses origines, du Nord au Sud de la France, comme nos produits FEL !*

Depuis avril, **Carine** l'a rejoint dans le monde merveilleux des salades, pommes multicolores et autres tubercules. Carine, c'est la force tranquille. Elle se fond parfaitement dans le décor avec son look coloré plein de peps et son sourire communicatif. **A Coulanges-Lès-Nevers**, la barque est menée par **Céline**, qui était déjà aux commandes à l'époque de Natura. Tout le monde connaît Céline à Coulanges et c'est réciproque. Rien ne lui échappe, tant dans les étals que pour les goûts des clients. Attentive, accueillante, toujours joviale, Céline dessine son rayon comme une toile de maître : du volume, des courbes, des variations de teintes, le soin des détails (voyez les légumes d'été comme ils s'harmonisent en tête de gondole). En somme, nous avons beaucoup de chance d'avoir une équipe de nanas, toutes naturelles, pulpeuses, rafraîchissantes (on y va à fond dans les jeux de mots FEL) et surtout, *badass* ! Car dépoter **1 tonne de palettes en jour de livraison**, c'est plus cardio et muscu qu'une séance à la salle !

# Les bons conseils en magasin



[Les prix engagés](#)

Depuis le départ, Biocoop défend une alimentation bio exigeante, accessible à toutes et à tous, au prix le plus juste, des producteurs aux consommateurs. La composition des produits est l'un de nos premiers champs d'action, mais pour ce faire, il est nécessaire de valoriser le travail et l'engagement des paysans qui, en amont, mobilisent un savoir-faire et font des choix de production courageux ! Cela signifie leur assurer une rémunération équitable. En fin de chaîne, on trouve ainsi un produit de haute qualité, dont on connaît les modes de fabrication et qui respecte la biodiversité et les personnes.

## PRIX ENGAGÉ

+ de 300 produits du quotidien concernés

La petite pastille jaune, ce n'est pas un gadget, elle confirme une réalité ! Bio ne doit pas vouloir dire plus cher. Par contre, le produit accessible doit rester à un prix juste et non bradé. Ces derniers - frais, sec, hygiène, boisson, maison - s'inscrivent tous dans les critères de notre cahier des charges et sont **en moyenne 13% moins chers** par rapport au marché spécialisé du bio\*. Nous en sommes conscients, avec la concurrence de la grande distribution, du hard discount et, forcément de la bio de grande surface (qui ne répond pas aux mêmes critères), certains hésitent parfois à pousser la porte de nos magasins. Pourtant, ça commence dans le panier.

\*Source panel prix d'avril 2025 mandaté par Biocoop S.A



Sur de nombreuses références (fruits et légumes, frais, sec, vrac), la bio de Biocoop est souvent moins coûteuse que dans le conventionnel. La formule est simple : si vous enlevez les préparations transformées ou ultra-transformées (qui n'existent pas chez nous), que vous privilégiez les produits bruts et de saison pour cuisiner, en misant sur le vrac pour les bonnes quantités, le tout en réduisant la consommation de produits non essentiels au quotidien (protéines animales, boissons sucrées, sucreries, etc.) il y a de fortes chances que votre ticket diminue ! Ajoutez à cela la **recharge, les produits réutilisables**, les **prix coûtants** (ex. l'hygiène féminine dans nos magasins) et la consigne, c'est un cercle économique vertueux global qui se crée.

L'idée n'est pas de se priver ou de ne "manger que des graines" (ça nous fait rire), c'est de réapprendre à consommer, en redécouvrant la multiplicité d'usages des produits. **S'engager pour que l'accessibilité devienne une norme, c'est notre projet, for sure** 😊

# On se met au frais ?

Les chaudes journées ont fait leur apparition relativement tôt cette année, à l'aune d'un printemps presque caniculaire. Dans nos terres bourguignonnes, la saison estivale est chaque année toujours plus étouffante et le climat tend à se rapprocher d'un cousin méditerranéen. Nous avons la chance de pouvoir profiter d'un environnement naturel verdoyant, où l'eau (même si déjà menacée) nourrit encore nos paysages.

**C'est pour cela que les membres de l'équipe ont choisi des "coins frais" au bord de l'eau, ou à l'ombre des feuillus !**

Notre territoire est évidemment fluvial, grâce à **la Loire**, dernier fleuve sauvage d'Europe, qui dessine le flan ouest de la Nièvre. Le long de son sillage, à vélo, en bateau ou à pied, on peut découvrir de nombreux sites bucoliques et un riche patrimoine ligérien. Pour une petite pause à la journée, **Henric** vous recommande **L'étang Grenetier** à la Machine. *"Il y a un chemin autour de l'étang en forêt pour se balader et même plusieurs parcours sportifs. L'étang accueille la baignade en été et fonctionne avec un camping. En bonus : une petite guinguette pour boire un verre et manger !"* Dans la même idée, au cœur du massif forestier **des Bertranges**, il y a Niffond. **Angélique** apprécie le site : *"Pour les pique-nique, les jeux en plein air avec les enfants et les balades à VTT dans le bois."*



©Pierre DEMAILLET

Les itinéraires du canal latéral sont uniques en France. Ombragés, sécurisés, bucoliques... On peut rouler des heures sans se lasser !



©CCSN

Le plan d'eau Grenetier, avec ses airs de petite plage en bord de littoral ! Pas besoin des montagnes ou de la mer, on a tout chez nous !



- **La Nièvre naturellement**
- **Le Canal du Nivernais**
- **Pour aller plus loin qu'ici !**



© Lezbroz

Baye est un coin de nature préservé pour les activités douces.



© Kevin LAURET

Apremont-sur-Allier a tout d'un grand site, dans un petit village. Son parc floral est labellisé "Jardin remarquable".

Pour une sortie plutôt patrimoniale, dans un paysage de bocage, **Léone** vous conseille **Apremont-sur-Allier**, village classé parmi les plus beaux de France, avec son bourg fleuri, ses maisons médiévales, son château et son opulent parc floral. Son second coup de coeur est plus anecdotique : "*Faire une balade en bateau aux **Voûtes de la Collancelle***". Ces dernières sont situées dans un sillon creusé à même la montagne, qui leur donne un air de "petite Amazonie".

Enfin, pour des sensations rafraîchissantes, rien de mieux que les activités nautiques de **l'étang de Baye**, surtout le paddle, en solo, à deux, à trois ou même à huit (marrade garantie) ! Plus sportif, **Les Z'Accrochés**, parcours accrobranche à **Sauvigny-les-Bois**, que Sarah, notre tête brûlée, vous met au défi d'arpenter en mode "intrépide" !



© Les Z'Accrochés

Même si on connaît déjà par coeur, on aime titiller l'adrénaline sur l'un des parcours des Z'Accrochés.

# En attendant la lecture du prochain !

## RETROUVEZ NOS ACTUS

BIOCOOP NEVERS  
LES VIDÉOS



## LES INFOS DE LA COOP

MAGAZINE CULTURE BIO  
BIOCOOP.FR



PRINTEMPS  
2026 - N° 139

LE MAGAZINE DE CELLES ET CEUX QUI AIMENT LE **BON**, LE **BRUT** ET LE **VIVANT**

CULTURE BIO



# Du nouveau chez les copains !



**Mathéo et Océane** sont tout d'abord des ami.e.s avant d'avoir été des ancien.ne.s membres de l'équipe Biocoop Nevers ! Après plusieurs années passées en magasin, au rayon fruits et légumes pour Mathéo et au service traditionnel pour Océane, ils ont choisi de prolonger leur aventure Biocoop en solo, en reprenant un magasin. Après un long parcours de formation au sein de la coopérative, de préparation, de stage dans différents magasins du réseau, de recherche d'un site d'accueil (à l'image de tous les porteur.se.s de projet Biocoop)... Ils ont enfin fini par trouver leur bonheur dans la Drôme, à Saint Jean en Royans ! Au coeur du Royans drômois, nichés au pied des montagnes du Vercors, le duo est aujourd'hui pleinement engagé dans l'aventure coopérative et on leur souhaite le meilleur ! N'hésitez pas à aller leur rendre visite si vous passez par là-bas :)





# Bio&Co magazine

[BIOCOOP-NEVERS.FR](http://BIOCOOP-NEVERS.FR)