

Bio&Co

REVUE DES MAGASINS DE NEVERS ET COULANGES



**BIOCOOP
ARRIVE À
COULANGES
LÈS-NEVERS**

OUI

**À LA
RÉDUCTION
DES DÉCHETS**

**PARCE QUE
5 À 12
MILLIONS**



Bio&Co, la revue

Projet éditorial

**Équipes Biocoop
Nevers &
Coulanges**

Rédaction

Méma

Photos

Méma

Contributeur•ice•s

Armelle

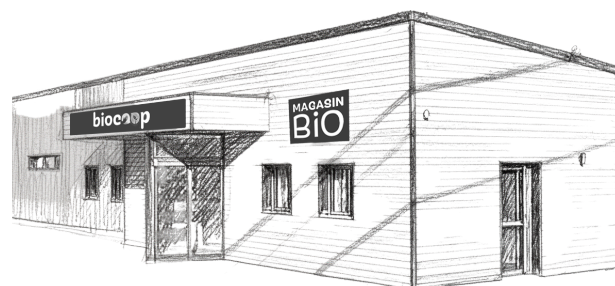
Prend la pose dans le rayon
soin, avec sa bonne humeur
communicative !

Jordan

Il ne vous donne pas la
consigne, il vous y encourage,
avec son plus beau sourire !

Marina

La secrétaire de rédaction dont
tout le monde rêve !



Mot de l'équipe

La petite histoire

Pour ce premier numéro, Angélique et Maxime Chermain donnent le mot introductif à cette petite revue qui, nous l'espérons, vous donnera l'envie d'en découvrir plus sur nos équipes et notre projet magasin.

Originaires de Nevers et du Morvan, Angélique et Maxime sont engagés dans la coopérative depuis respectivement onze et six ans. En choisissant de devenir porteurs de projet en 2019, pour reprendre l'enseigne de Nevers deux ans plus tard, à l'issue d'un riche processus de formation, ils ont ainsi pleinement affirmé leur engagement dans le mouvement Biocoop. Ce projet entrepreneurial c'est aussi celui d'une vie, complètement aligné à leurs valeurs de consom'acteurs.

"S'impliquer dans le monde de la bio représente un acte complet et transversal. Ce choix, finalement très intime à la base, s'est transformé en engagement professionnel et humain global, grâce à la philosophie de l'écosystème Biocoop. Au sein de la coopérative, penser bio, consommer bio et agir bio, c'est mettre au premier plan des ambitions fondamentales : le respect de l'agriculture paysanne, la protection du vivant, l'alimentation durable pour tous•tes, le commerce équitable, la souveraineté alimentaire et la réduction des déchets. Nous voyons cela comme une démarche politique, où les citoyen•ne•s consommateur•rice•s ont un pouvoir d'action inédit, et notre rôle est de leur proposer le meilleur : des rayons de l'enseigne, aux projets de société desquels Biocoop est partie prenante. Aujourd'hui, il ne s'agit pas JUSTE de faire du commerce. Ces magasins sont ancrés dans un territoire qui est aussi notre lieu de vie et traduisent notre volonté de tisser du lien. Avec les habitant•e•s d'abord, puis le terroir français et local et, évidemment, de créer une passerelle entre le monde de la bio et les modes de vie de chacun•e. Nous espérons que vous apprécierez la lecture de cette revue, que nous avons imaginée comme un petit condensé de notre quotidien en magasin, donnant la parole aux salarié•e•s, aux producteur•ice•s, aux client•e•s et aux partenaires locaux. Au travers de cette publication, nous souhaitons aussi valoriser ce territoire qui nous est particulièrement cher !"



Les coups de



Cliquez pour + d'infos !

La librairie-café Les Audacieuses à Nevers. Dans cette librairie inclusive et militante, où se mêlent les mots et la gourmandise, on trouve une sélection littéraire composée par Amandine et Camille. Des ouvrages engagés, qui font la part belle à des sujets de société essentiels, avec sérieux, humour ou par la finesse d'un trait d'illustration. Il y en a pour tous les âges. C'est aussi un lieu de rencontres, avec un programme régulier d'ateliers lecture ou créatifs. Une pépite, comme leurs délicieux cookies maison. **10 rue des Boucheries**

**Amandine &
Camille, libraires
engagées**



Cliquez pour + d'infos !

C'est un événement annuel très attendu, qui permet à toutes et à tous, petits ou grands, de s'immerger durant deux jours dans les univers de l'agriculture urbaine, de l'alimentation durable, de la biodiversité et de la solidarité, au sein des différents quartiers de la ville. **La mission citoyenne de l'ASEM**, profite de cette occasion pour réunir et sensibiliser les habitant•e•s du quartier avec des ateliers ludiques et participatifs autour de l'alimentation et le vivant. **25-26 avril.**

Rendez-vous sur l'ASEM

Coulanges- Lès-Nevers Biocoop n°2



Biocoop s'installe à Coulanges-Lès-Nevers, prenant la suite de Natura, magasin pionnier, qui a participé à écrire l'histoire de la bio dans l'agglomération neversoise. Ce renouveau n'acte pas simplement un changement d'enseigne. C'est un passage de relais qui est chargé de sens et qui traduit des valeurs partagées, avec pour ambition de continuer à élargir la voie vers une alimentation biologique accessible à toutes et tous, de valoriser l'agriculture durable, le commerce équitable et le travail du monde paysan local et français en priorité.

C'est au coeur des années 70 que le mouvement de la bio commence à prendre de l'ampleur en France. À Nevers, des citoyennes et des citoyens précurseurs, menés par Daniel et Régine Gauthé, lanceront la petite coopérative Natura. Durant près de 35 ans, nichée dans le quartier du Tonkin, la boutique fera le bonheur des premiers consommateurs alertes et soucieux du bien manger, fins connaisseurs du monde rural et des enjeux environnementaux. L'histoire se prolongera en 2010, à Coulanges-Lès-Nevers, avec la reprise d'Aude Sivel.

En parallèle, la fin des années 70 signe aussi la naissance d'un groupement coopératif militant : les coops, créées par des consommateurs et des producteurs mus par le projet d'une agriculture biologique et d'une consommation bio de qualité. Elles permettront la création des premières entreprises commerciales coopératives Biocoop dès les années 80. C'est en 2003 que Nevers rejoindra le réseau. Cet ancrage territorial, porté à l'origine par Monique et Bernard Prieur, témoigne ainsi de cette même volonté d'agir.

Aujourd'hui, Angélique et Maxime Chermain, co-gérants depuis 2021, affirment et renouvellent ce voeu militant, tant dans leurs engagements locaux, qu'au niveau des instances nationales de Biocoop.



“Nos choix sont ceux d’une sélection pointue, qui répond à un cahier des charges exigeant ”



Le magasin de Coulanges-Lès-Nevers propose désormais un bel espace esprit marché, avec fruits et légumes et rayon traditionnel-boulangerie, en entrée de boutique.

Choisir de s'installer à Coulanges-Lès-Nevers, n'est autre que le signe d'un attachement profond et sincère à Nevers et son agglomération, à ses habitants, son terroir et ses producteurs, mais aussi plus largement, à l'idée de faire de la bio accessible un vrai projet de société. Tout comme l'avait fait Natura en son temps, de façon autonome durant 50 ans, Biocoop n'a pas d'autres ambitions que de continuer à lutter, en toute indépendance également, face à l'agro-industrie. Une position que la coopérative tient depuis quatre décennies maintenant, agissant en faveur d'une agriculture biologique exigeante, partout et pour tous, en lien avec celles et ceux qui la produisent, la transforment et la distribuent.

À Coulanges, comme à Nevers, nos choix sont ceux d'une sélection pointue, qui répond à un cahier des charges exigeant ([découvrez le projet](#)), où le plaisir de partager est central. Nous avons également à coeur de vous connaître, pour mieux faire évoluer l'offre. N'hésitez pas à venir nous rencontrer !



Productrice du mois

Maud Bahlinger est bétulicultrice. Un joli mot qui rebondit en bouche et que l'on attribue aux quelques rares mains avisées qui savent apprivoiser le précieux élixir de l'arbre pionnier. Ce savoir-faire unique et précis, permet de récolter la sève de bouleau, en accompagnant doucement une production éphémère, quasi magique ! Nichés au coeur des forêts du massif de Saint-Saulge, dans le territoire des Amognes, les arbres que Maud chouchoute sont les gardiens d'une tradition séculaire : régénérer son organisme à l'aube du printemps, grâce aux multiples vertus d'un jus pur, véritable cocktail de santé.

C'est à la fin de l'hiver, lorsque le soleil offre plus généreusement sa lumière, que Maud commence à s'afférer dans le coeur humide des forêts de Saint-Franchy. À quelques pas du petit secteur de récolte, on aperçoit déjà les installations, cà et là dispersées au pied des arbres et reliées par un sèvoduc, méthode inspirée des acériculteurs canadiens (producteurs-récoltants de sirop d'érable). Maud pratique la bétuliculture depuis déjà trois ans. Un savoir-faire qu'elle a choisi de professionnaliser, après plusieurs années de récolte pour sa consommation personnelle.

“On récoltait la sève avec mes filles au printemps. C'était vraiment sympa de repartir avec son petit litre et de le déguster ensuite. Les enfants adorent ça ! Chez nous, et dans bien d'autres familles, c'est attendu. Quand les premières gouttes de sève de bouleau arrivent, il y a une forme d'excitation, comme si on allait déboucher une bouteille de champagne !”



“Quand les premières gouttes de bouleau arrivent, il y a une forme d'excitation !”

Dès le mois de février, elle commence à arpenter sa parcelle, à veiller précieusement sur les arbres en plein travail, accompagnant le cycle éphémère de la sève montante (3 à 6 semaines) avec beaucoup de soin, jusqu'au débouillage plein des bourgeons, lorsque les feuilles sortent.

La sève, ou “eau de bouleau”, que Maud produit est crue et fraîche, sans pasteurisation. C'est une boisson connue pour être drainante, riche en oligo-éléments et minéraux, apportant à celles et ceux qui la consomment tonicité et vitalité. Le parfait nectar pour retrouver l'énergie de printemps !

[!\[\]\(e3f8612927870f2e0f9f5989e6dd3064_img.jpg\) En attendant la saison prochaine, découvrez-en plus sur la bétuliculture en visionnant notre petit reportage.](#)



Interview de l'équipe à Coulanges

Maxime Girolet est aujourd'hui directeur du magasin de Coulanges. Une étape forte de sens dans le parcours de ce jeune salarié, qui évoluait à Biocoop Nevers depuis 7 ans.

De Biocoop, Maxime connaît presque toutes les subtilités. Arrivé tout juste après son stage de BTS au sein du magasin de Nevers, il a rapidement pris ses marques dans la coopérative et signé un CDI à l'aube de ses vingt-ans.

“J’ai commencé comme employé polyvalent, sur tous les rayons. Puis, je me suis progressivement dirigé vers le rayon frais, fromage à la coupe et la boulangerie. Lorsque Angélique et Maxime (actuels gérants) m’ont proposé de reprendre la gestion du secteur sec & épicerie, ainsi que le rayon non-alimentaire (hygiène-soin), j’ai accepté cette nouvelle responsabilité. Ils m’ont fait confiance et j’étais enthousiaste à l’idée de ce nouveau challenge !” Pari gagnant, puisque faisant fonctionner la machine sans difficultés, il est ensuite devenu adjoint. Tout ça, avant 25 ans !

Maxime est évidemment fin connaisseur de la bio, et consommateur depuis longtemps. Son engagement au sein de Biocoop semblait une évidence : *“ Je suis très sensible aux questions environnementales, au contact avec la nature.*

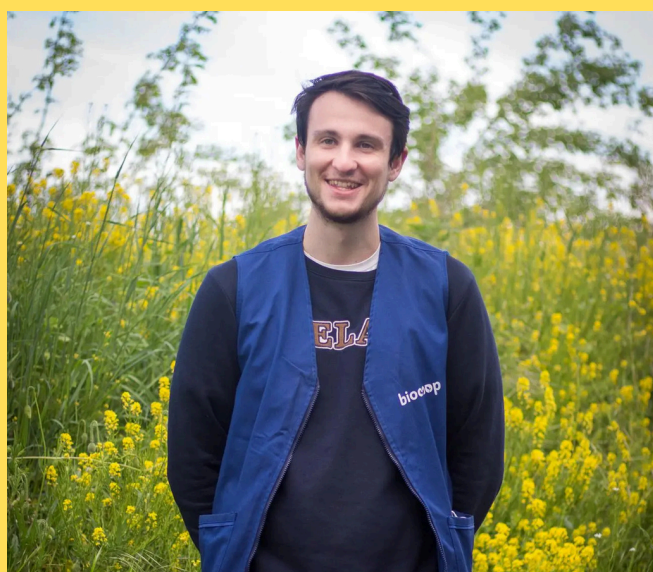
J’apprécie également le lien avec les producteurs. Ca me tient à coeur. Travailler chez Biocoop, ça correspond totalement à mes valeurs.” Sans le vouloir, Maxime a donc fait de son parcours scolaire - lycée agricole puis BTS en management - le parfait modèle pour occuper son poste actuel.

En magasin, le jeune homme est plutôt discret, la force tranquille. Pourtant, il est sur tous les fronts, rigoureux et à l'affût du moindre détail. Curieux de nature, Maxime apprécie particulièrement l'échange avec les clients, partageant à l'envi ses connaissances sur les produits. *“Selon moi, il est indispensable de s’informer et de se former de façon régulière car c’est un secteur riche. En tant que sociétaire-salarié, je peux participer à de nombreuses réunions, échanger avec des gérants, des salariés et des membres de la coopérative. C’est très enrichissant !”*





L'équipe de Coulanges : Maxime Chermain, Céline, Olivier, Lucas, Maxime Girolet, Henric et Noah, un jour avant l'ouverture.



Maxime, en 2021, après déjà 3 ans dans l'entreprise.

Son avenir en tant que directeur de magasin lui promet donc des expériences professionnelles plurielles et il prend cela comme un apprentissage, tout autant qu'un défi : *“J’espère pouvoir, à minima, maintenir l’activité de l’ancienne enseigne, et évidemment créer une nouvelle dynamique avec notre coopérative. L’objectif c’est de s’inscrire dans le tissu local, à la fois différent et complémentaire de celui de Nevers. De faire découvrir Biocoop aux nouveaux clients et leur montrer que ce n’est pas juste un magasin, c’est un écosystème complet, où il est possible de s’investir concrètement pour faire changer les choses, notamment par ses choix de consommation, qui commencent à l’échelle locale.”*

Focus sur un produit pép̄ite !



© Clémence & Vivien

Pour nourrir le visage et le cou, mais aussi les mains ! À chaque application, on profite du doux parfum de la rose.

Les produits de soin de la marque **Clémence & Vivien** sont arrivés dans nos rayons il y a quelques années. De la couleur, des routines à base d'ingrédients simples de haute qualité, un format pipette qui passe partout, des crèmes, des baumes, des savons, ou des lotions pour tous types de peau... Le tout, sans chichis, produit en France en circuit court !





Parmi nos favoris de la marque, **l'huile de soin antioxydante à base de rosier sauvage et de coenzyme Q10**. C'est un petit concentré de douceur et de protection, avec une odeur divine (oui, oui on assume) ! On la met le matin, avec une crème nourrissante, ou le soir comme seul soin régénérant, avant le coucher. Ce qui nous plaît, c'est son format pipette, car il suffit de déposer seulement une à deux gouttes dans le creux de la main, de bien faire chauffer en massant, puis d'appliquer en douceur sur le visage et le cou pour obtenir une hydratation intense. Elle ne colle pas (et vraiment, c'est un plaisir), elle donne un coup d'éclat instantané et dépose des effluves floraux sur la peau...



Les gammes Clémence & Vivien sont disponibles dans nos deux magasins.

Il n'est jamais évident de trouver des routines de soin adaptées, à la composition simple et aux actifs efficaces, sans avoir peur de dépasser son budget. L'avantage, c'est que les gammes Clémence & Vivien sont à prix juste et accessible, et leurs contenants permettent un usage équilibré du produit (l'huile, c'est la vie !) On allie le meilleur des remèdes de grand-mère - **l'huile végétale de rosier** qui prévient les premiers signes de l'âge et les caroténoïdes pour la bonne mine - avec l'expertise scientifique d'un petit laboratoire qui mise sur des actifs naturels puissants, comme **le coenzyme Q10** à base d'extrait de romarin, vitamine E et extrait de carotte. Venez découvrir cette pépite en magasin, vous ne pourrez plus vous en passer !

Les bons conseils en magasin



Le réemploi
chez Biocoop

Vos bocaux, nos bocaux, petits ou grands... D'où qu'ils viennent, les contenants réutilisables sont les bienvenus chez Biocoop. Mieux encore : si vous avez oublié d'en prendre, demandez à nos équipes. La consigne fait partie intégrante des engagements de la coopérative pour **le réemploi et la lutte contre les déchets**. Il suffit de faire un tour dans nos rayons pour apercevoir le logo ou l'étiquette sur les boissons (photos ci-à droite), et de se diriger vers les espaces libre service (huile d'olive, vinaigre, vrac etc.) pour se procurer un contenant « Jean Bouteille » ou « Ah! Table ».

Le réemploi c'est

77% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

79% DE GAZ À EFFET DE SERRE EN MOINS

51% D'ÉCONOMIE D'EAU

par rapport au recyclage

Apparu au 19ème siècle en Angleterre, le dispositif de réemploi des bouteilles s'est largement répandu en Europe, puis généralisé avec la consignation dans l'après Seconde Guerre Mondiale. Jusque dans les années 90, la consigne faisait donc partie du quotidien de nombreux français. Avec l'arrivée massive des emballages jetables, puis recyclables, déployés par l'industrie agroalimentaire, le verre s'est progressivement effacé au profit du plastique. Aujourd'hui, les politiques publiques s'emparent à nouveau de la question, espérant déployer la consigne pour réemploi sur l'ensemble du territoire, à horizon 2030 (Loi Agec).



Chez Biocoop, le réemploi fait depuis longtemps partie de nos objectifs pour enrayer la production des produits à usage unique et favoriser une démarche zéro déchet, au travers de gestes simples. **En 2026, 716 magasins Biocoop, soit 96% des magasins du réseau, sont points de collecte.** Pour ce faire, la coopérative travaille en lien étroit avec des opérateurs du réemploi de proximité, dans une démarche de circuit court.

Dans les rayons, les produits aptes au réemploi sont identifiés par le logo "Rapportez-moi pour réemploi". En effet, tous les types de verre ne sont pas réemployables. Le verre apte au réemploi correspond à des critères de résistance et d'efficacité pour le lavage notamment. Nous vous proposons aussi, au rayon traditionnel, des bocaux consignés par nos soins. Prochaine étape dans nos magasins : créer des "Recycleries" avec des contenants de toutes tailles. En attendant, n'hésitez pas à ramener les vôtres, à les tarer en caisse avant usage, et le tour sera joué !

On se balade par ici ?

Pour ce premier numéro, nous vous proposons une balade dans le **Morvan**. Il y a de fortes chances que vous connaissiez déjà bien ce massif, situé à seulement 1h30 de Nevers, réputé pour son environnement naturel exceptionnel. S'y nichent des forêts séculaires, qui surplombent ou longent des lacs et de multiples points d'eau vive, le tout relié par des centaines de chemins pédestres et équestres, des voies vertes et de petites routes sinueuses qui naviguent au coeur de charmants villages de campagne.

On aime le Morvan à l'arrivée des beaux jours, dans l'avant-saison discrète, où la nature renaît doucement. Au bord du **Lac des Settons**, le spectacle est magique. On y voit les paysages changer de couleur : le vert vif qui habille les arbres en bord d'eau, les lueurs orangées des couchers de soleil du printemps, les fleurs qui irradiant les champs de leurs nuances multicolores... Tout est paisible, l'air est doux. Tout juste chaud pour faire de longues marches, des excursions VTT, des parcours de trail, ou des sorties en voilier. Encore assez frais, pour se lover le soir au coin du feu, en voyant le givre cristalliser les herbes touffues des potagers garnis.



©OT Nautique-Morvan Sports Nature

La base nautique Activital vous propose différentes embarcations douces, sportives et ludiques.



- www.morvansommetsetgrandslacs.com
- morvansportsnature.fr
- tourisme.parcdumorvan.org
- activital.net



©Chambres d'hôtes La Corne aux Cerfs

Chambres et table d'hôtes La Corne aux Cerfs, à Moux.



Dans nos magasins les biscuits de bio inspiration fabriqués à cussy-en-Morvan, À 20min des Settons.

À cette période, où les week-ends prolongés permettent d'arpenter le coin sans se presser, on peut profiter des animations dans les villages, des rendez-vous à la Maison du Parc, d'escapades nautiques, de sorties en gravel loin du tumulte, ou tout simplement, d'une nuit en logement insolite pour admirer la Réserve de Ciel Étoilé... Sans oublier le terroir !

Autour du lac, on vous conseille **La Grange à Loup**, épicerie fine et maraîcher à La Faye. Plus loin, **La Estancia**, cuisine grill d'inspiration sud-américaine, avec produits régionaux. Enfin, pour les souvenirs d'artisanat : le marché dominical d'Ouroux-en-Morvan, où l'on retrouve les **Poteries Diplodocus**, l'Office de tourisme des Grands Lacs, qui propose des produits locaux, et la **Faïencerie du Morvan**, en direction de Moux, pour découvrir des créations originales.



©Parc du Morvan

Dans le Morvan, des dizaines de stations de trails sont à découvrir dès le printemps.

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



Et vous, quelle team êtes-vous ?



Quelle que soit votre routine matinale, chez Biocoop vous trouverez toujours de quoi satisfaire vos envies ! Le mieux, c'est même de composer un p'tit déj zéro déchet, en prenant la juste quantité de vrac (céréales, oléagineux, fruits secs, biscuits) ou au rayon épicerie/frais (pains, fromages, café, thé).

En attendant, profitez de l'offre au rayon petit-déjeuner, jusqu'à fin avril !



Bio&Co magazine

BIOCOOP-NEVERS.FR