

Bio&Co

REVUE DES MAGASINS DE NEVERS ET COULANGES





Sommaire

6

La bio c'est pour moi aussi

Notre rôle pour vous
accompagner vers la bio

8

Producteur·ice·s du mois, le portrait

Camille et Philippe, la ferme
des 2 mains du rivage

10

Lumière sur la sélection des produits

Comment nous choisissons
nos produits en magasin

12

Une team qui a du talent

Des talents cachés qui vont
vous surprendre

14

La sécurité sociale de l'alimentation

Un projet pour l'intérêt
du commun

16

L'eau et ses couleurs

Le canal latéral à travers
les saisons



Une péniche-maison amarrée au port de Plagny. Une pépite comme on en voit mille sur le canal.

Bio&Co, la revue

Projet éditorial

**Équipes Biocoop
Nevers &
Coulanges**

Rédaction

Méma

Photos

Méma

Contributeur•ice•s

**Henric, Léone, Angélique
et les 2 Maxime**

Chacun•e son petit mot

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



Une coopérative, de l'indépendance !

On l'entend souvent : “Mais elle fonctionne comment votre franchise ? Vous êtes libres si vous appartenez à un réseau ?” Beaucoup de questions quant à notre mode de fonctionnement, qui sont légitimes, puisque le modèle coopératif n'est pas connu de tous·tes. Pourtant, il est présent dans le milieu agricole, commerçant, artisan ou encore bancaire français depuis parfois plus de 200 ans. Chez nous, ça fait 40 ans !

A l'occasion de cet anniversaire, nous aimerions partager avec vous ce que signifie, pour nous, la vie dans le réseau Biocoop et comment, par exemple, notre indépendance en tant que magasin membre à part entière de l'écosystème coopératif national, peut prendre forme au travers de nos choix en magasin, ou de projets extérieurs. Ce ne sera pas une présentation exhaustive de la coopérative, car c'est un vaste sujet que nous espérons pouvoir développer au fil des éditions. C'est surtout l'occasion d'en dire plus sur ce qui se joue à des niveaux plus directs, pour vous, consommateur·ices : votre parcours en magasin, les produits proposés, le rythme d'approvisionnement, nos convictions. On le sait, quand on pousse son caddie, on a déjà bien d'autres choses en tête. Si ce n'est pas le travail, le quotidien ou d'éventuels tracas, c'est la liste de courses qui arrive en priorité (surtout ne pas oublier les yaourts, surtout ne pas oublier les yaourts !) De fait, on n'a pas toujours le temps de s'interroger sur le pourquoi du comment d'un produit, d'imaginer les producteur·ices qui sont derrière, de faire attention aux engagements pris par les marques (modes de culture, procédés de fabrication, conception des recettes, etc.). C'est notre travail que de vous en dire plus et surtout, notre rôle que de vous accompagner dans la découverte de ces sélections en rayon, en rappelant chaque jour que la bio peut devenir l'affaire de tous·tes, sans distinction. C'est en tout cas notre état d'esprit et nous continuerons en magasin, lors d'événements ou comme ici, à vous ouvrir les portes de la coop toujours plus grand !



Plus d'infos sur le fonctionnement des coopératives



biocoop

Plus d'infos sur notre modèle coopératif

Les coups de



Cliquez pour
+ d'infos !



Le 1 Bis à Nevers, est un tiers-lieu/atelier/showroom dédié à l'économie circulaire, lancé en 2020 par Loïc Rousset, fondateur de **Cycles Up**, concept de réparation et électrification de vélo. Le repaire à biclou trône à l'entrée des lieux, aux côtés de l'espace déco des meubles anciens rénovés par l'artisane Nathalie Sadet de **NovoDeco**. Derrière les claustras, **Clémence Rigaux**, artisane de la restauration d'oeuvres d'art, tient aussi résidence et propose des ateliers créatifs. Car au-delà de leur métier, tous·tes 3 choisissent d'acculturer à la réparation, la rénovation et l'upcycling, par la pratique et la réflexion autour de la durée de vie de nos objets. **1bis Rue Hoche**.



**Des ateliers
Repair Café y
sont organisés
régulièrement !**



Le Silex, c'est l'une des adresses gourmandes de Nevers, où l'on a trouvé nos habitudes (on ne va pas se mentir). La petite table nichée dans la rue du 14 juillet, propose une cuisine vivante et délicate mais qui ne manque pas d'audace. Des compositions aux petits soins qui font la part belle au local, au mix des saveurs, à la valorisation du produit et à la créativité, le tout, mené par un trio de copains, qui maîtrisent autant les fourneaux que la cave, avec une carte exigeante.

La Bio, c'est pour moi aussi !



C'est un discours qu'on entend souvent : "Consommer bio, j'aimerais bien. Mais il faut être honnête, ce n'est pas vraiment donné à tout le monde", ou encore "Je n'ai pas vraiment l'impression d'avoir ma place dans ce type de magasins." **Tout ce qui est dit là est vrai. Vrai, car c'est un vécu.** D'ailleurs les chiffres du baromètre des produits biologiques 2025, établi par l'Agence Bio, montrent que les consommateurs de bio restent - pour l'instant - des personnes à revenus plus aisés (45% des Français dont les revenus sont supérieurs à 2 500€ contre 23% pour ceux dont le revenu est inférieur à 1000€*) et dont l'accès à l'information est plus avancé. **Pour autant les foyers à faible revenus, avec enfants, ou les employés sont de plus en plus nombreux parmi les nouveaux consommateurs. La part des jeunes croît également.**

*revenus mensuels par unité de consommation

Ces ressentis restent ancrés et ça se comprend ! **Même au sein des équipes, nous sommes passé·es par là** (on n'est pas tous·tes tombé·es dans la marmite du bio enfant) ! Notre envie est d'accompagner les clients perplexes, hésitants ou embarrassés à renouveler l'expérience, en montrant que la bio peut être accessible, surtout **qu'elle a clairement plus de liens avec la façon de consommer de nos aînés** (direct producteur·ices, local, vrac, produits bruts ou peu travaillés, offre limitée) que la grande distribution.

Lorsqu'on n'est pas un coutumier de la bio, on entre souvent dans un magasin pour une raison bien précise. On le constate chaque jour : à la recherche d'un produit spécifique (sans gluten, sans lactose), un complément alimentaire (vitamines, huile essentielle) ou pour les fruits et légumes, qui restent dans l'esprit de tous•tes les produits biologiques les plus accessibles. On y vient aussi par curiosité, car **le message a été brouillé entre "le bon et le mauvais bio"**. Là encore, on ne peut pas nier qu'il existe des variantes qui nécessitent une explication. **Ca fera l'objet d'un sujet complet prochainement !**

Ici, également, notre rôle c'est d'aller au devant des client•es qui manquent d'information, qui se sentent "trompé•es", qui ne comprennent pas les prix ou certaines provenances, pour rétablir **"le vrai de la bio"**.



Le local est une porte d'entrée vers la bio. Tant mieux, car l'idée c'est de faire vivre un écosystème de proximité. Proche du consommateur, proche du producteur.



Les étudiant•es sont aussi des consommateurs réguliers. Pour leur permettre de passer plus facilement le cap nous proposons 10% de réduction sur présentation de la Carte Avantages Jeunes.

À notre échelle de magasin local, la meilleure façon de faire découvrir la bio de Biocoop **c'est d'être investi dans l'activité associative et l'économie sociale et solidaire du territoire**. Nous avons à coeur de soutenir des entités par le don de produits et par une présence lors d'événements : ateliers citoyens, concerts, festivals, projets de quartier... **Enfin, nous sommes également convaincus que c'est par la rencontre entre les différent•es acteur•ices du milieu que les enjeux peuvent être mieux appréhendés. Nous pouvons vous mettre en relation avec les producteur•ices.** La bio ne coûte pas "plus cher" par principe (d'ailleurs c'est souvent une fausse croyance), c'est un engagement intégral.

C'est ainsi que se définit notre métier, en **aidant le consommateur non-initié à se tourner vers la bio par une démarche progressive** : économies possibles grâce au vrac, aux produits bruts, aux prix engagés sur les produits essentiels, ainsi que des promotions thématiques... Nous ne cherchons pas à créer des illusions marchandes, mais bien à faciliter un changement de consommation.

La bio c'est pour moi aussi !



Producteur·ice·s du mois

L'Allier est à quelques mètres seulement de ce petit oasis maraîcher niché au coeur du "Rivage", un lieu-dit, qui a tout naturellement accueilli l'exploitation éponyme [Les 2 Mains du Rivage](#) de Camille et Philippe, "néo-paysans" comme ils se désignent. C'est en 2017 que le couple choisit de changer de cap, après le visionnage du film "Demain", et pour répondre à des convictions de longue date en lien avec la nécessité de préserver la biodiversité et de se construire un avenir plus durable. Philippe a commencé seul au terrain, après un BPREA, troquant sa casquette de conducteur de travaux pour celui du chapeau de maraîcher. Trois ans plus tard, Camille lui prêtant main forte à l'occasion, l'activité était lancée. Partons à la découverte d'un jardin nourricier qui fourmille d'ingéniosité, où chaque lopin est un nouvel univers à découvrir !

Début septembre, il fait enfin frais après des mois d'une canicule tentaculaire. La rosée mouille les pieds dans les champs des **2 Mains du Rivage**, qui reprennent doucement vie. Philippe nous fait la visite. C'est simple, ici tout a été réhabilité / conçu par ses soins. De la grange qui accueille les espaces de nettoyage et de stockage des produits, aux aménagements d'irrigation dans les plantations, en passant par la boutique, l'outillage et l'autonomie énergétique des lieux... **Les idées de Philippe germent aussi facilement que ses légumes, qu'il cultive avec douceur.**

“Nous nous sommes tournés vers le maraîchage pour rester dans une production à échelle humaine. Dans la bio, c'est très technique et il y a énormément de systèmes à innover, à inventer. C'est ce qui me plaisait, d'autant que je n'utilise aucun intrant, même ceux autorisés en bio. Nous prenons le temps d'observer et de comprendre les plantes, leurs besoins et d'aménager le terrain en fonction : haies, arbres fruitiers, synergie de plants pour protéger les cultures...”, raconte Philippe.



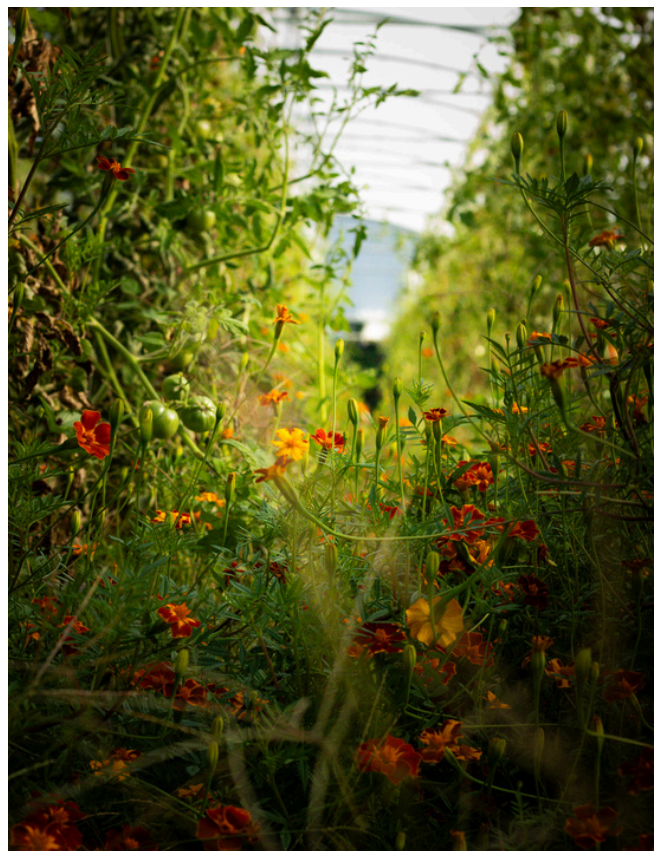
“Le nom est un hommage au film *Demain*, mais aussi aux 2 mains qui travaillent.”

Chez Camille et Philippe on retrouve notamment des légumes racine, ceux des fruits d'été, mais aussi des melons et des pastèques, quelques fraises, des pommes et des brassicacées... Tout ce petit microcosme pousse dans une terre encore bien drainée par divers cours d'eau et entouré d'une flore riche.

La boutique à la ferme ouvre le mardi soir et le samedi matin. Bientôt, Camille rejoindra à temps plein Philippe, en proposant notamment des plantes aromatiques et médicinales. Ne manquez pas l'occasion de visiter ce petit nid de verdure (un bâtiment anecdotique trône au centre du terrain). Ici, l'adaptation est le maître mot : *“C'est un métier qui va nécessiter d'évoluer avec le changement climatique, en faisant d'autres investissements, en arrêtant et/ou en modifiant certaines cultures. Mais c'est aussi ce qui est stimulant !”*



Retrouvez la totalité de leur portrait sur notre chaîne Vimeo



Lumière sur la sélection des produits

Nos rayons ne sont pas des catalogues. Le magasin est comme un grand placard de maison, celui de chez nous, celui de chez vous, avec des produits exigeants ! Maxime, Angélique et Maxime nous racontent.

Il y a 40 ans, la coopérative Biocoop s'est construite autour d'une **charte stricte et unique en son genre : 100% BIO avant tout**. Cela peut paraître anodin de le souligner, mais ce n'était pas le cas - et ça ne l'est toujours pas - de tous les magasins spécialisés. En outre, les engagements de la coopérative sur les critères de choix produits prennent tout autant en considération les aspects techniques (ex. uniquement certifiés AB ou en conversion) et humains (ex. TPE et PME privilégiées), que qualitatifs (ex. refus de l'ultra-transformation) et solidaires (ex. prioriser la coopération entre tous les acteur•ices, des paysan•nes aux consommateur•ices)...

Ce n'est qu'un aperçu de ce que notre cahier des charges implique - exprimé par une charte de valeurs - et que nous avons choisi collectivement de construire, et de continuer à faire évoluer, grâce au fonctionnement coopératif, où les sociétaires sont décisionnaires. A notre échelle locale, ces critères participent évidemment à consolider nos choix en magasin. **Mais nous avons aussi nos propres exigences, qui se déclinent autour d'un principe simple : si c'est en rayon, c'est qu'on peut l'avoir à la maison**. Ce qui compte c'est la transparence concernant le produit, qu'il soit sain, équitable, à prix juste et surtout BON !

Qu'il s'agisse des produits issus du réseau coopératif, de nos paysan•nes associé•es ou ceux des producteur•ices du territoire local, **nous effectuons un important travail de recherches en amont; qui prolonge celui déjà effectué par Biocoop; pour connaître au mieux le produit**. C'est indispensable. Alimentation, produits de soin ou d'hygiène, tout passe sous nos radars : l'histoire de la marque, ses certifications, ses méthodes de fabrication, les ingrédients, son projet d'entreprise...

Nous avons à coeur de travailler avec des **TPE qui s'engagent à produire et à distribuer à échelle raisonnée, en restant dans le circuit des magasins bio spécialisés**. Des structures à taille humaine qui ne sont pas cotées en bourse et n'appartiennent pas à un fonds de pension.





Vrac alimentaire et soin (270 références à Nevers / 126 à Coulanges) : meilleure façon de remplir vos placards à la juste dose !



Jusqu'au 14 octobre Biocoop vous propose une opération "Fond de placard" avec une promo sur des essentiels en cuisine, dans la salle de bain et pour la maison. Car c'est aussi là l'intérêt d'une gamme de produits dits "basiques": pouvoir se faciliter la tâche au quotidien, sans avoir à s'inquiéter de ce que l'on met dans son assiette ou de ce que l'on utilise pour se laver.

Biocoop **refuse les marqueurs d'ultra-transformation et privilégie le vrac et le zéro déchet**. Nous sommes pleinement alignés avec cette démarche, c'est pourquoi, même avec les produits locaux, vous trouverez des options vrac, ou des préparations cuisinées selon des recettes simples, sans ingrédients multiples. L'aspect qualitatif est tout autant central.

Déjà pour nous, mais aussi pour vous, car nos choix s'adaptent à vos envies. **Et si vous ne trouvez pas forcément un produit dans nos rayons, c'est uniquement parce qu'il ne correspond plus aux critères de notre cahier des charges**. Ce dernier sera toujours notre fil conducteur et c'est pourquoi nous encourageons les producteurs à s'y référer au maximum - en les accompagnant dans leur parcours - pour ainsi donner la chance à des pépites d'émerger ou d'évoluer. **Cette volonté de précision n'a pas vocation à être une contrainte, mais plutôt une garantie** : celle de faire vos courses de façon sereine, sans mauvaises surprises. Et si le doute persiste encore, n'hésitez pas à échanger avec nous. Ensemble, nous pourrons aller plus loin et même améliorer nos sélections.

Une team qui a du talent



Sur son compte Instagram, Rico “ricantonais”, partage des morceaux de vie illustrés.



Henric, nous fait partager son talent en magasin, avec des ardoises dignes de tableaux de maître !

Derrière les tee-shirts et autres tabliers Biocoop, il y a toute une histoire ! Que leur passage soit de courte ou de longue durée, **les membres de l'équipe viennent toujours avec un petit bout de leur monde**. On parle biscuits, fromages, puis l'instant d'après, de notre ancien métier de coiffeuse ou de technicien informatique ! C'est un peu les “3P” : passé, passions, projets”. **Pour ce numéro, l'enquête nous mène entre feutre et pattes...**

Henric est un Artiste (oui le grand A). Il a découvert le dessin du haut de ses trois pommes, en observant, curieux, la technique d'un père passionné. Dans l'imitation d'abord, puis par l'affirmation de son style ensuite, il s'est aussi épris du geste. Les années passant, c'est devenu une évidence : **il fera de l'illustration**

Au collège, avec sa première tablette graphique il a appris les bases de la colorimétrie, de la structure, pour affiner pleinement son trait au lycée, avec un ton humoristique, des brèves du quotidien. Comme toutes les histoires d'amour, Henric a connu des hauts et des bas avec le dessin, marquant notamment un arrêt durant ses études, puis le temps de prendre son indépendance financière. Sans forcément avoir lâché le crayon, il n'est pleinement revenu à l'illustration qu'après 4 ans de pause, période à laquelle il s'est lancé à son compte. Une aventure qui suit son cours, puisqu'après diverses expériences, il peaufine ce qui l'anime : **un univers graphique coloré, dans un trait "faussement naïf" qui s'apparente à l'édition jeunesse, où il distille avec humour et intelligence des sujets d'actualité, reflets de ses convictions.**



*Léone et Guimauve, l'un des chiens qu'elle a dressé (haut).
Noé, son chien actuel (bas).*

Chez Léone, il y a toujours eu des chiens. Depuis l'enfance, elle a vu passer des gros pépères aux petits toutous. **C'est tout naturellement qu'elle s'est tournée vers le dressage en 2005, avec le Cercle Cynophile Nivernais**, pour éduquer son boxer de l'époque, un brin "hyperactif". De fil en aiguille, elle s'est formée sur le terrain puis a passé son diplôme de moniteur-éducateur premier degré via la Société Centrale Canine. **Durant treize ans, elle a bénévolement accompagné nombre de chiens** dans leur éducation, de l'école du chiot aux "confirmés". Pour l'anecdote, Léone s'est même occupée d'un Cavalier King Charles, durant deux ans, une chienne avec des problèmes cardiaques et sourde... Ce qui lui a permis d'apprendre la gestuelle pour **éduquer les chiens déficients auditifs** ! Dans tous les cas, former, c'est son truc, autant dans son expérience professionnelle qu'en dehors. Créative (elle a inventé un *Trivial Pursuit* pour les chiens !), patiente et pédagogue, Léone sait structurer sa petite troupe et c'est une qualité qui a du "chien" !

La sécurité sociale de l'alimentation



Sécurité Sociale
de l'Alimentation



Collectif pour
la SSA

Sujet rédigé grâce aux sources disponibles sur le site du collectif pour une sécurité sociale de l'alimentation.

La Sécurité Sociale de l'Alimentation est un projet porté par un collectif d'organisations dont l'idée est d'étendre le principe du régime général de sécurité sociale au domaine de l'alimentation. Comme avec la carte vitale, qui permet de réaliser des dépenses chez les professionnels de santé conventionnés, **la Sécurité sociale de l'alimentation pourrait prendre la forme d'une carte distribuée à tous les citoyens** - ou d'une caisse commune - sur laquelle serait créditée chaque mois une somme (par exemple 120 €). Cette somme pourrait être **dépensée librement dans différents lieux conventionnés** (magasins, marchés, épiceries, producteur·ices) et choisis démocratiquement par les citoyen·nes participant·es.



Schéma réalisé par le Collectif pour une Sécurité sociale de l'alimentation (ici adapté par nos soins)

La proposition de sécurité sociale de l'alimentation repose sur trois piliers fondamentaux fixes.

L'Universalité : Comme la sécurité sociale classique, **la SSA concernerait tout le monde, quel que soit le niveau de revenu ou l'origine sociale**. Alors que des aides centrées sur un public ciblé (précaires, étudiants, etc.) ont tendance à stigmatiser, **l'universalité permet d'impliquer tout le monde au même niveau**, balayant par la même occasion l'idée "d'assistanat" puisqu'ici toutes et tous contribuent à la création d'un commun qui donne une égalité d'accès aux droits.

Le financement par cotisation : La SSA serait financée par la cotisation. La cotisation permet de mettre en commun une partie de la valeur économique afin qu'elle soit gérée par les travailleurs et travailleuses qui l'ont produite. Le montant de cotisation dépend des collectifs à l'échelle locale et doit être décidé en commun.

MERCREDI 21 OCTOBRE

Alimentation pour tous·tes

UN PROJET

LOCAL

UNIVERSEL

DURABLE

SECURITE SOCIALE DE L'ALIMENTATION
VENEZ EN DISCUTER AVEC NOUS !

Solidaire avec les Paysans - Les Paniers Solidaires
vous proposent un moment de présentation suivi d'un temps d'échange autour de la SSA. Une rencontre dédiée aux citoyen·nes, aux côtés des élus, des acteur·rices du monde associatif, médico-social et économique, pour avancer ensemble sur un avenir alimentaire choisi, maîtrisé, sain et accessible tous·tes, à l'échelle de l'agglomération de Nevers.

SALLE DES EDUENS
Square Edouard Millien, Nevers
à 18h30

Licence gratuite - Fotopix - Magnific.com - Ne pas jeter sur la voie publique

Le conventionnement : sélectionner de façon collective les produits ou les professionnels qui seront éligibles à la SSA, soit **auprès de qui il sera possible de faire ses courses**. On organise ainsi une **alimentation choisie** qui s'appuie sur les lieux où les citoyen·nes font leurs achats et qui prend en compte leurs besoins. **Ce n'est plus l'offre qui domine le marché mais bien la demande**. De plus, cela permet aux citoyen·nes et producteur·ices d'agir en commun, ces derniers étant d'ailleurs directement impacté·es par une alimentation choisie et localisée : **mieux connu·es des habitant·es et mieux rémunéré·es**.

En 2025, le Fonds de dotation Biocoop a lancé un appel à projets interne intitulé **Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation**. Cet appel à projets a permis de **récompenser 10 expérimentations**. Nous sommes nous-mêmes engagés dans les **prémices d'un projet SSA à l'échelle de l'agglomération de Nevers**, qui sera présenté en octobre prochain au grand public. **Pour nous, la sécurité alimentaire sonne comme une évidence ! Rejoignez-nous !**

L'eau et ses couleurs

C'est un hommage à ces panoramas uniques que nous offre le canal latéral de la Loire. Alors même que l'artère nourricière ligérienne qui traverse notre territoire, fleuve historique considéré comme l'un des derniers grands fleuves sauvages d'Europe, est en proie au changement climatique, particulièrement cet été, nous avons l'envie de célébrer l'eau. C'est quand elle vient à manquer ou qu'elle ne joue plus son rôle dans l'écosystème qu'on réalise à quel point l'eau est essentielle à nos paysages (et nos vies).

Même en ces temps troublés, le canal latéral, où demeurent des "eaux dormantes", se transforme en carte postale vivante et animée à chaque nouvelle étape du parcours et surtout, en chaque saison.

Qu'on s'y balade à vélo, à pied ou en bateau, le voyage sur le canal est une éloge à la lenteur. Tantôt sous les arbres, tantôt le long des champs, bientôt à traverser de petits hameaux, des écluses ou des ouvrages exceptionnels comme le pont canal du Guétin qui permet de franchir l'Allier par 18 arches en pierre d'Apremont-sur-Allier... Il y a toujours une découverte à faire, qu'elle soit paysagère, patrimoniale ou animalière. Castor, sterne, aigrette, canard, libellule, huppie bleu, etc. vivent ici en harmonie le long des berges fleuries.



Dans les belles journées d'été, lorsque tout est fleuri, verdoyant et lumineux, on adore le reflet des arcs des petits ponts traversants



Le bateau promenade "Le Latéral" sillonne l'eau dormante depuis la halte nautique au Guétin, le temps d'une promenade d'1h30, passant par le Pont-canal, les villages et des espaces préservés.



L'hiver et son soleil cristallin, feutré dans l'air encore humide.



Le Pont-Canal, un ouvrage emblématique au Guétin, qui offre un spectacle unique lorsqu'un bateau traverse l'Allier. Et des couchers de soleil exceptionnels à l'automne.

L'hiver, au petit matin, la vie y est comme cristallisée dans un nuage cotonneux de brume qui fait perler des **gouttes diaphane sur les prairies**. L'automne, c'est un parcours au cœur d'un **kaléidoscope multicolore**, où lumière et ombre jouent entre les feuilles prêtes à prendre leur repos saisonnier. Au printemps, on peut y observer la renaissance tant attendue des berges, des champs, des forêts, où la biodiversité **revêt ses appareils bourgeonnants**. Enfin l'été, on aime s'y prélasser sous l'ombre des feuillus, à la fraîche, **pédalant en compagnie des libellules**, saluant à l'occasion les plaisanciers.

C'est une histoire qu'on ne veut pas écrire au passé. La Loire mérite son statut de personnalité juridique à défendre. Plus que jamais ! Nous ne laisserons pas ces instants précieux devenir des souvenirs. Agir et s'informer, ici c'est possible : **Sos Loire Vivante**, **Appel du 26 septembre** !



Les différents points de vue depuis les ponts qui enjambent le canal, permettent d'observer un horizon dessiné par les courbes d'une eau tranquille.

En attendant la lecture du prochain !

RETROUVEZ NOS ACTUS

BIOCOOP NEVERS
LES VIDÉOS



LES INFOS DE LA COOP

MAGAZINE CULTURE BIO
BIOCOOP.FR



Du nouveau dans les rayons !



**NOUVELLES FORMULES
PRODUITS D'ENTRETIEN**

EFFICACITÉ PROUVÉE + **98% D'ORIGINE NATURELLE**

AVANT DE RECHARGER, COMPAREZ !

Pour votre sécurité, rechargez uniquement le flacon Biocoop de ce produit, avec une étiquette à jour.

Recharges autorisées **Recharges non autorisées**

Sauf si le magasin peut vous fournir l'étiquette de la nouvelle formule

biocoop

Suite à plusieurs retours consommateurs, les formules de certains produits d'entretien à marque Biocoop ont été améliorées afin d'offrir une efficacité renforcée, validée par un laboratoire indépendant et un large panel de consommateurs, tout en restant au plus proche du naturel. Le déploiement de ces nouvelles formules s'effectuera progressivement. Le plus important à retenir :

- un nouveau flacon portant le logo « *Efficacité prouvée – nouvelle formule* » ne devra pas être rechargé avec l'ancienne formule vrac
- les anciens flacons pourront continuer à être rechargés avec l'ancienne formule vrac
- les nouveaux flacons pourront être rechargés dès l'arrivée de la nouvelle formule en vrac et les anciens, seulement si on y colle une étiquette adaptée



Bio&Co magazine

BIOCOOP-NEVERS.FR