

Les P'tits plus de Bionacelle

Sommaire:

P1

Le passage en SCOP
L'AG de De Bio et d'Audace

P2

Le vrac
La Bio selon Biocoop

P3

Gaufre délicieuse
Le Label Nature et Progrès

P4

Les 20 articles à -20%
La filière volailles chez Biocoop
À vos agendas: Les animations de mars

Bionacelle,

Société Coopérative et

Le processus du passage en SCOP

Le passage en SCOP est une idée qui a fait son chemin pendant de longs mois, voir quelques années.

Le processus s'est accéléré en 2013. Quelques réunions et rencontres préparatoires avec les associés de la SARL et/ou les salariés de Bionacelle ont été nécessaires pour dégrossir le terrain et voir les motivations et les envies de chacun sur le projet.

Les motivations semblant importantes, nous avons fait appel à l'Union Régionale des SCOP pour nous accompagner. La première réunion collective de l'accompagnement a eu lieu en juillet 2013.

Ensuite, il nous aura fallu quelques rencontres pour définir le montage financier et les statuts de la future SCOP avant d'aboutir à l'AG de transformation qui aura lieu fin mars.

Pierrick De Ronne—Gérant de Bionacelle

HORAIRES

| | |
|----------|------------------|
| Lundi | Fermé - 14h 19h |
| Mardi | 9h 13h - 14h 19h |
| Mercredi | 9h 13h - 14h 19h |
| Judi | 9h 13h - 14h 19h |
| Vendredi | 9h 13h - 14h 19h |
| Samedi | 9h 13h - 14h 19h |

L'association De Bio et d'Audace organise sa première AG

De Bio et d'Audace est un collectif de citoyens concernés par l'écologie, l'agriculture Biologique et l'environnement sur le territoire d'Ardèche Verte. Ce collectif est composé de consommateurs, producteurs, militants, moins militants, engagés, moins engagés. Chacun peut y trouver une place!

L'association organise la Foire Bio de Vernosc en décembre et a beaucoup de projets (visite d'exploitations bios, animations, etc.). Elle est à construire mais l'énergie et l'envie y sont.

Si vous avez envie de mieux comprendre l'association et pourquoi pas de vous y investir, venez à l'Assemblée Générale qui aura lieu mercredi 19 mars à 20h salle du Fraisie à Vernosc Les Annonay.



L'édition 2013 de la Foire Bio a été une grande réussite

LE VRAC selon Biocoop, c'est quoi?

Un cercle vertueux

D'une façon générale, le vrac est un mode de consommation que Biocoop s'attache à promouvoir. Il offre plus de liberté et donne des responsabilités au client dont les besoins sont respectés : il peut acheter 2 biscuits, ou 7, ou 33, il n'est pas contraint à la boîte de 12 !

Le vrac est aussi une excellente façon de développer la production agricole biologique.

Frédéric Feusier, Responsable des Fruits secs chez Biocoop : « C'est un peu un cercle vertueux. En faisant plus de volume, on peut baisser les prix, et baisser les prix permet l'accroissement des volumes. Du coup, on a besoin de plus de producteurs, nos fournisseurs se développent. Comme nous travaillons par filières, avec des contrats d'engagement, de façon durable, c'est très incitatif à la conversion ! »

C'est un véritable outil pour le travail de construction de filières de Biocoop

Benoît Roger, Responsable du secteur Épicerie et Liquides : « Avant, il n'y avait que des graines de tournesol de Chine, car en France personne n'était équipé de décortiqueuse. En augmentant les volumes, Biocoop a pu construire une filière française. Le prix au kilo est deux à trois fois plus élevé que le tournesol chinois, mais le vrac atténue un peu la différence. Même chose pour le millet : le français va pouvoir remplacer l'américain et le chinois ! »

Prix intéressant

La vente au détail est aussi un outil de démocratisation. « Il y a des produits très demandés qui restent chers ; les vendre en vrac permet d'en baisser considérablement le prix. » poursuit Benoît

Roger. « Les noix de cajou par exemple peuvent désormais être vendues 25% moins cher, à qualité et provenance égales ! »

Il est en de même pour le chocolat à pâtisserie : Biocoop propose des palets à faire fondre avec les mêmes exigences de qualité que les tablettes (pas de lécithine de soja ou de colza non bio), mais à un prix bien plus intéressant!

Remise P'tits Plus

10% de remise sur les produits en vrac
(hors promotions en cours)

Bon à savoir

Bien sûr, tout ne peut pas être vendu en vrac. Certains produits sont trop fragiles, parce qu'ils se brisent ou parce qu'ils rancissent très vite à l'air. Ou les deux. Qui imaginerait acheter ses chips à la pelle ? Pas possible non plus de mettre des aliments peu demandés : ils risqueraient de s'abîmer et d'être jetés régulièrement, ce qui ne serait pas écologique.





Gaufre sans gluten sans caséine et délicieuse

<http://cuisinevegebio.canalblog.com/>

tel 06 38 11 94 16

L'association cuisiner autrement en Ardèche vous propose la recette de gaufre réalisée lors du goûter parent-enfant qui a eu lieu à Bionacelle en février.

Ingrédients :

200 g de farine de riz, 100 g d'Arrow roots, 1 sachet de poudre à lever sans gluten, 1 cuillère à café de Mix'gom, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de sucre de canne complet, 3 œufs, 50ml d'huile d'olive douce ou d'huile de coco fondue, 350ml de lait de riz/coco

Allumer l'appareil à gaufre et le graisser avec de l'huile d'olive douce.

Mettre d'abord les ingrédients secs, mélanger, rajouter les ingrédients humides un à un en mélangeant bien afin d'obtenir une texture lisse.

Verser à l'aide d'une louche la préparation sur les plaques bien chaudes, Puis refermer, attendre qu'elles soient bien cuites et dorées.

Pour le dressage vous pouvez saupoudrer de noix de coco râpée, pralin, poudre de cacao ou tartiner de chocolat, confiture, sucre et jus de citron

Bonne dégustation !



Le logo Nature et Progrès

Nature et Progrès est une association de consommateurs, de producteurs agricoles et de professionnels unis en faveur d'une agriculture biologique respectueuse de la biodiversité, du tissu rural et du savoir-faire agricole sans le refus du progrès.

Le cahier des charges du label Nature & Progrès est très strict : pour qu'un produit soit labellisé, il exige que 100% des ingrédients soient issus de l'agriculture biologique.

Ce niveau d'exigence est validé par un contrôle interne des membres de l'association.

Certains producteurs font le choix de n'être labellisés que par Nature et Progrès. En faisant ce choix, et bien que le cahier des charges de Nature et Progrès va plus loin que le règlement européen, leurs produits ne sont pas reconnus officiellement comme biologiques.

Positionnement de Biocoop

Biocoop soutient là aussi la démarche de « Nature et Progrès » en commercialisant leurs produits même quand ils n'ont pas la labellisation biologique.

Le saviez vous ?

C'est le cas à Bionacelle avec les pains de la boulangerie Escoussenas, qui sont engagés avec Nature et Progrès sans être labellisés. D'autres producteurs ont le label Nature et Progrès et sont labellisés.



Les 20 articles* (ou plus) à -20% du mois

www.bionacelle.fr

UN MAGASIN DU RÉSEAU



* Sous réserves de disponibilité des produits

Jus de pomme poire
Galette tomate lentille corail ss gluten
Biscuits sablés framboise ss gluten
Chocolat noir fruits secs 71% ss gluten
Boisson avoine calcium 1l
Café mélange civilisations moulu et en grains
Pâte à tartiner noisette chocolat au lait Bovetti 350g
Spécialité d'orange 300g
Spécialité de cassis 300g
Riz basmati blanc en vrac
Flakes de sarrasin en vrac

Dessert chocolat brebis 125g
Galette tomate chèvre Comté 9mois d'affinage

Démêlant kids citron orange
Chlorella comprimés
Aubier de tilleul ampoules
Herbe d'orge poudre 120g
Ginseng tonifiant ampoules
Savon camomille amande lait de chèvre 100g

Une sélection de vins à consommer avec modération

Vin Hérault rouge « le temps des gitans »



La filière volaille Biocoop : l'illustration d'une démarche responsable et solidaire

Biocoop vous présente sa filière volaille au travers de ses partenaires à l'intérieur de cette même filière. La solidarité et la construction de relations durables et équitables sont la base de cette relation.

<http://www.biocoop.fr/actualites-bio/la-filiere-volaille-biocoop-l-illustration-d-une-demarche-responsable-et-solidaire>

À vos Agendas

MARS 2014

| | | | | | |
|-------------|--------------------|---------------------------------------|------------------------------|---|---|
| samedi 1 | 15h | Atelier Naturopathie | C. Baudy | Détox de printemps | 25€/pers. (inscription préférable) |
| mercredi 5 | 15h30 | Conseils en Naturopathie | C. Baudy | - | - |
| lundi 10 | 16h30 | Conseils en Naturopathie | C. Baudy | - | - |
| Mercredi 12 | 15h | Goûter enfants | A. Ponsonnet | Barres de noix et jus de fruits frais | 10€/1 parent + 1 enfant (sur inscription) |
| vendredi 14 | 12h15 | Atelier Repas | A. Ponsonnet | Pain pitta et crudités, fromage végétal | 18€/pers. (sur inscription) |
| Samedi 15 | 14h30 | Atelier customisation et raccommodage | Ateliers Récréatifs de Fanie | Créez des bijoux avec des matériaux de récupération | 18€/pers (sur inscription) |
| Mardi 18 | 20h30 | Conférence | Mr Ott | Le sommeil | gratuit |
| Jeudi 20 | 20h30 | Conférence | P. De Ronne | Les chemins du Bio par le réseau infos santé | Salle Gola |
| Vendredi 21 | 15h30 | Conseils en Naturopathie | C. Baudy | - | - |
| Samedi 22 | 9h30/11h/14h30/17h | Projections | - | La Face bio de la République | - |
| mardi 25 | 9h | Conseils en Naturopathie | C. Baudy | - | - |
| Jeudi 27 | 19h30 | Projection, débat | F. Lagier | Dessine moi un paysage bio | - |
| Samedi 29 | 15h | Conférence | JP Monier | Vin, vigne et Biodynamie | - |