

NOTRE CHARTRE



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.

Nous nous engageons sur la transparence de nos activités et la traçabilité de nos approvisionnements.

Présents dans les instances professionnelles, nous veillons à la qualité de l'agriculture biologique.

Nos biocoops sont des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consommation responsable.

Plus de 300 magasins partout en France, liste complète sur www.biocoop.fr

Imprimé avec des encres à bases végétales sur papier 100 % recyclé.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 9-23, rue Paul Lafargue 93200 Saint-Denis - 382 891 752 RCS Bobigny - CPO - Illustrations : Lasserre, Mutabulucs - Crédits photos : Virginie Frabot, Matthieu Rondel, Bertrand Allais - Imprimé par Les Hauts de Vienne BP 521 79 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées) - ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 11/2008 - BF3108



LE LOCAL

SELON 

Limiter les « kilomètres alimentaires »

Le transport des produits – notamment par avion – alourdit beaucoup l'écobilan de notre assiette. **Limiter ces transports, c'est réduire les émissions de gaz à effet de serre.** Le principe des « kilomètres alimentaires », c'est de mesurer la distance parcourue par un aliment du champ à l'assiette.



Un yaourt à la fraise conventionnel peut parcourir près de 9 000 km avant d'atteindre votre réfrigérateur ! Ce chiffre cumule le trajet effectué par chacun des ingrédients (lait, fruits, ferments, emballage, transport...)¹.

Un litre de jus d'orange conventionnel est parfois produit à plus de 12 000 km de sa destination finale (c'est le cas pour 80 % des jus consommés par les Européens)².

Un fruit importé par avion hors saison consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même fruit de saison issu d'une production locale³.



Une bouteille d'eau minérale parcourt en France 300 kilomètres en moyenne pour atteindre votre verre. Autant d'émissions de gaz à effet de serre économisées avec l'eau du robinet³.

AVEC LA REVUE DURABLE, CALCULEZ VOS ÉMISSIONS DE CO₂ SUR LE SITE www.leclimatentrenosmains.org

1. « Des gaz à effet de serre dans mon assiette ? », Réseau Action Climat-France.
2. « Vers une écologie industrielle », Suren Erkman, Éd. Charles Léopold Mayer.
3. Ministère de l'Écologie et du Développement Durable. www.ecologie.gouv.fr

« Consommer local », c'est bon pour :

... **aider les producteurs bio de la région**, leur assurer une rémunération directe et ainsi favoriser une démarche de commerce solidaire Nord-Nord.

... **favoriser les rencontres avec les producteurs** : manger un produit local, c'est rencontrer quelqu'un de sa région !

... **diminuer l'empreinte écologique des produits** : moins de transport, c'est moins d'émission de gaz à effet de serre...

... **mieux respecter les saisons**, les cycles de production et profiter des traditions gastronomiques régionales.

... **notre santé**, car c'est la garantie de produits toujours frais et de saison.



Des actions pour développer le local

La vague outre-atlantique des « locavores »

Aux États-Unis, les adeptes du régime local ont un nom : les locavores ! Drôles de bêtes ? Non, simples consommateurs ayant fait le choix de manger uniquement ce qui est produit à moins de 160 km de leur domicile. L'objectif étant d'alléger le bilan carbone en choisissant les produits de sa région. www.locavores.com

Commerce solidaire Nord-Nord

Le commerce équitable, c'est établir des relations durables et équitables au Sud... comme au Nord. Pour certains aliments, inutile de s'approvisionner à l'autre bout de la planète quand les mêmes produits existent près de chez soi. Acheter des produits de proximité, c'est faire un choix éthique et raisonné !



Soutenir l'installation d'agriculteurs bio en France

Le prix du foncier agricole est aujourd'hui un frein important à l'installation des agriculteurs bio. L'association Terres de Liens, la Société financière de la Nef et Biocoop sont associés pour collecter de l'épargne auprès des

citoyens, afin d'acquérir du foncier agricole et de le mettre à disposition d'agriculteurs bio. Grâce à Terre de Liens, vous pouvez investir dans l'avenir d'une bio paysanne et locale ! Plus d'infos sur le site www.terredeliens.org.



Objectif « Local » !

Chez Biocoop, les avocats d'Afrique du Sud ou les kiwis de Nouvelle-Zélande : **ON N'EN VEUT PAS !** Question de cohérence écologique.

La charte du réseau Biocoop donne la **priorité aux approvisionnements locaux et de saison**. Objectifs : développer la production locale, respecter les cycles de production, limiter les transports et l'impact sur l'environnement.

Ainsi, **chaque biocoop travaille en direct avec des producteurs de sa région** (son département et les départements limitrophes). C'est parfois jusqu'à 70 fournisseurs locaux qui sont sollicités !

Pour les produits non disponibles localement, le magasin Biocoop se fournit auprès des plateformes du réseau qui favorisent également le local :

- pour les fruits et légumes, priorité aux produits d'origine française ou à défaut d'Europe du Sud. Seuls les fruits et légumes non cultivés en Europe sont importés (bananes, ananas...).
- Biocoop a développé la gamme de produits « ensemble pour plus de sens », issus de partenariats équitables et durables avec les producteurs et transformateurs de nos régions.
- Biocoop refuse l'importation de produits transportés par avion.



Pistez les produits locaux dans votre biocoop !

Des repères en rayon

Les produits locaux sont signalés en rayon par un macaron « Produit à xx km ».

Retrouvez aussi des vignettes d'information sur les producteurs locaux qui travaillent avec votre biocoop.



Rencontre avec les producteurs

Pour mieux connaître les produits et savoir qui se cache derrière, quoi de mieux que de rencontrer en direct leurs fabricants ? Lieu d'échange et d'informations, votre biocoop organise peut-être des animations, des rencontres ou des soirées-débats en présence des producteurs de la région : renseignez-vous !



Un producteur près d'chez vous !

JEAN-FRANÇOIS LUCAS possède 2 500 pommiers sur une surface de 6 hectares. Le verger compte une trentaine de variétés de pommes dont la moitié sont locales. La période de cueillette s'étend d'octobre à début décembre pendant laquelle 5 à 6 salariés sont employés. Les pommes sont ramassées au sol puis pressées. Les fruits sont choisis en fonction de leur état de maturation et de la transformation à laquelle ils sont destinés. Ainsi, pour le cidre, les pommes doivent être bien mûres.



Pourquoi la Bio ?

« C'est le cœur qui a choisi. J'ai fait un choix de vie dont l'orientation est écologique, donc naturellement tournée vers la bio. »

JEAN-FRANÇOIS LUCAS,
Les Vergers Réginiens

Lieu : Erquy (22), installé depuis 1999
Productions : cidre, jus de pomme, pommeau, frênette, vinaigre de cidre, confiture de cidre
Magasins Biocoop : La Gambille à St-Brieuc (22), La T'Gambille à Plérin (22)

Pourquoi la Bio ?

« Pour mettre en accord mon métier avec mes idées, mes pensées, mes réflexions. Le Domaine de Rouvière-Plane, un écrin de verdure entouré de bois en pleine campagne varoise, a inspiré ma conversion à l'Agriculture Biologique. En bio, la qualité du produit est au rendez-vous et le lien plus direct avec les consommateurs. »

BERTRAND ALLAIS,
SCEA Le Rouve

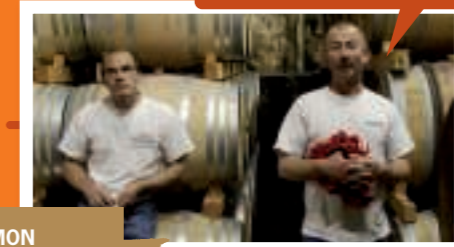
Lieu : Châteauvert (83), installé en bio depuis 1999
Productions : céréales, légumineuses, farine, pain
Magasins Biocoop : Cobionat à Salernes (83), Horizon Bio à La Garde/Toulon (83), Le Relais Bio à Brignoles (83), Bio Estella à Auriol (13)



BERTRAND ALLAIS cultive à la fois d'anciennes variétés de blé, comme le Florence Aurore ou le Kamut®, du petit épeautre, du seigle et des légumineuses. Il emploie trois salariés à temps partiel. Après les champs, le moulin ! Bertrand transforme ces céréales en farines sur une meule de pierre spécifique, qui permet de moudre la farine en une seule prise pour mieux préserver ses qualités. Depuis mai 2008, Bertrand porte aussi le tablier de boulanger puisqu'il réalise du pain au levain, pétri à la main et cuit au four à bois, à raison de deux fournées par semaine.

QUAND THIERRY SIMON ET PHILIPPE VERAX reprennent le domaine Lacapelle Cabanac, ils entament la conversion de l'exploitation en bio. Quatre ans plus tard, en 2005, les premiers millésimes labellisés AB voient le jour.

Avec ses 19 hectares de vignes, le domaine est principalement en cépage Malbec (85 %), caractéristique de l'AOC Cahors, et en Merlot (15 %). La culture repose sur le cahier des charges de la bio et s'inspire des principes de la biodynamie : produits à base de cuivre et de soufre pour lutter contre les maladies, tisanes de plantes et compost naturel pour dynamiser les sols, ébourgeonnage et vendange en vert pour maîtriser les rendements...



THIERRY SIMON ET PHILIPPE VERAX,
Château Lacapelle Cabanac

Lieu : Lacapelle Cabanac (46), installés en bio depuis 2005
Productions : vins de Cahors rouge millésimés, vins de pays du Lot
Magasin Biocoop : Cahors (46)

Pourquoi la Bio ?

« La conversion en Bio était une évidence dès notre installation : respecter la vigne, produire un vin de qualité, non standardisé et plus typique. »



CHUIS BALLONNÉ EN CE MOMENT

C'EST LES GAZ À EFFET DE SERPE... CONSOMME DU LOCAL ÇA VA PASSER

YASSERPE