



biocoop

| Le Grenier

LA BIO NOUS RASSEMBLE

- Rapport d'activité 2020 -



La
Bio
— nous —
rassemble

Le Grenier
Coopérative de
consommateurs
depuis 1987



La coopérative de
consommateurs
Le Grenier
vous souhaite
la bienvenue!

La
Bio
— nous —
rassemble





Thérèse SALAÜN
Présidente du Conseil de
Surveillance

Chers coopérateurs,

Cette année encore, notre Assemblée Générale se déroulera sans la présence physique de ses membres. Les conditions sanitaires liées à la

pandémie ne nous permettent pas d'organiser ce moment de convivialité tant attendu par tous. Cependant, nous avons prévu une Assemblée en distanciel, avec un temps d'échange en ligne après la présentation de nos comptes et de nos projets.

L'année 2020 et son actualité mouvementée ont demandé de nouvelles formes de communication et un peu de réorganisation de notre part, mais le travail de collaboration que nous avons initié avec le Directoire s'est poursuivi régulièrement chaque mois. Le respect de nos valeurs reste au cœur de nos réflexions et le devenir de la coopérative s'enrichit des idées de chacun, permettant la réalisation d'actions concrètes.

Ainsi, notre Conseil de surveillance a constitué 3 groupes de travail pour approfondir les thématiques suivantes : « Politique sociale du Grenier », « Budget et finances », « Magasin de demain ».

Le groupe « Politique sociale », mène une réflexion sur les mesures permettant d'améliorer les conditions de travail des salariés, en lien avec les valeurs de la coopérative. Les sujets abordés concernent la rémunération, la politique de l'emploi, le bien-être au travail, la gestion de plannings, la rémunération, la formation, les congés ...

Ce groupe est composé de salariés volontaires, un délégué du personnel, 2 membres du Directoire et 3 membres du Conseil de Surveillance.

Le groupe « Budget et Finances » réunit quant à lui, le Président du Directoire et le Directeur général financier, la Présidente et le Vice-président du Conseil de surveillance. Il a été mis en place pour faciliter la lecture et la compréhension de la partie comptable et budgétaire de la coopérative. Les comptes sont ensuite présentés et discutés à l'ensemble du Conseil puis débattus avec le Directoire, avant d'être soumis pour approbation 1 fois par an, à l'Assemblée Générale.

S'enrichir des idées de chacun

L'an dernier, le Conseil de Surveillance a rencontré l'Expert-comptable et le Commissaire aux Comptes pour faire un point sur la santé financière de l'entreprise. Cette expérience a été renouvelée cette année.

Le groupe « Magasin de demain » se réunira prochainement.

Il rassemblera les coopérateurs intéressés par l'évolution de nos magasins et désireux de se projeter vers un modèle de commerce qu'ils aimeraient fréquenter demain. Nous invitons les personnes qui souhaitent rejoindre cette équipe à se manifester dès à présent auprès du Grenier. Elles seront bienvenues !

En 2020, la Covid nous a contraints à interrompre les rencontres mensuelles avec les coopérateurs. Le journal mensuel « Le P'tit Grenier » a quant à lui, continué de vivre. Ses rubriques sont variées : elles concernent nos produits mais aussi nos « coulisses », proposent des astuces et des recettes, présentent un producteur local, vous offrent la parole si vous avez des questions à poser. Il reste à votre disposition à chacune de nos caisses. L'équipe de rédaction du P'tit Grenier recherche d'autres volontaires pour participer à l'élaboration de cette feuille de chou. N'hésitez pas à nous rejoindre !

Enfin, nous tenons à saluer les efforts considérables, réalisés par le Directoire et l'ensemble des salariés, qui ont su rétablir une situation financière antérieure délicate et permettre à la coopérative de poursuivre honorablement son activité et son développement. Confiant en cette volonté déployée par tous et rassuré par les résultats qui ont suivi, le Conseil de surveillance renouvelle sa confiance et son soutien au Directoire et à l'ensemble du personnel.

Nous savons aussi compter sur vous, chers coopérateurs, pour continuer à fréquenter nos magasins, participer à nos réflexions. Nous avons commencé un travail collaboratif que nous voulons pérenniser en privilégiant les échanges et le partage de connaissances. Il nous tient à cœur de le poursuivre avec vous. C'est le sens que nous donnons à une coopérative, à notre coopérative... sans oublier que le contenu de nos assiettes reste un puissant levier pour accélérer l'édification d'un monde plus écologique.

Je remercie les membres du Conseil de Surveillance, Marie Laure, Juliette, François et Marc pour leur précieuse implication et leur grande disponibilité.



Fabien FLECHARD
Président du directoire

Après le temps de la survie économique, il est enfin temps de vivre la coopérative.

Chères
coopératrices,
Chers
coopérateurs,

*En premier lieu,
je tenais à
remercier les
équipes du Grenier
qui
ont été
exemplaires et ont
répondu présent
depuis le début de
la crise
du coronavirus.*

Le premier confinement a été une période compliquée car nous n'avions que peu d'informations et tandis que le reste de la population était confinée pour se protéger, les collègues de la coopérative ont assuré le bon fonctionnement des magasins en jonglant avec la garde des enfants et les contraintes professionnelles. Donc un grand merci pour leur professionnalisme.

Cette crise a mis en évidence des problématiques dans notre société et elle nous a confortés sur les valeurs qui font le fondement de notre coopérative :

- elle a démontré la pertinence de l'approvisionnement en local et la nécessité de l'autonomie alimentaire des territoires. Nous n'avons jamais manqué de produits de première nécessité grâce à nos fournisseurs locaux dans les premières semaines de confinement.
- elle a mis en valeur la solidarité et la coopération. Je tiens à remercier tous les coopérateurs qui ont répondu présent pour les livraisons solidaires permettant aux personnes fragiles de bénéficier de ce service gratuitement.
- elle nous rappelle que nous allons devoir affronter des épreuves majeures dans les prochaines années. Cette crise était sanitaire mais nous savons que des crises environnementales prendront le relais. La transformation de nos modes de consommation est inévitable mais allons-nous attendre de vivre des crises traumatisantes pour s'engager définitivement dans l'écologie ?

Notre coopérative a un rôle à tenir dans cette prise de conscience. Cependant, vivons nous vraiment en coopérative ?

Après plusieurs années de développement qui ont généré une fragilité économique et une perte de valeurs, nous nous sommes concentrés ces 3 dernières années à nous structurer pour créer un modèle solide et durable. Le temps est venu de questionner notre modèle pour nous projeter vers l'avenir. Nous avons besoin de nous réunir pour échanger, débattre et choisir ensemble l'avenir que nous voulons. Après le temps de la survie économique, il est enfin temps de vivre la coopérative.

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDURES EN COURS AVEC THIBAUT MAHIEU

Dans le cadre du devoir d'information des coopérateurs sur les risques juridiques, nous faisons le point sur les procédures en cours avec l'ancien Directeur et Président du Directoire, Thibaut Mahieu.

Prud'hommes :

M. Mahieu attaqué la coopérative concernant le paiement d'une clause de non concurrence suite à sa démission. Il a été débouté de toutes ses demandes. Il a décidé de faire appel de cette décision.

Tribunal de commerce :

La coopérative avait décidé d'attaquer M. Mahieu sur plusieurs aspects de sa gouvernance notamment l'acquisition d'un véhicule TESLA sans les accords nécessaires. Nous avons été déboutés de toutes nos demandes et nous avons décidé de faire appel.

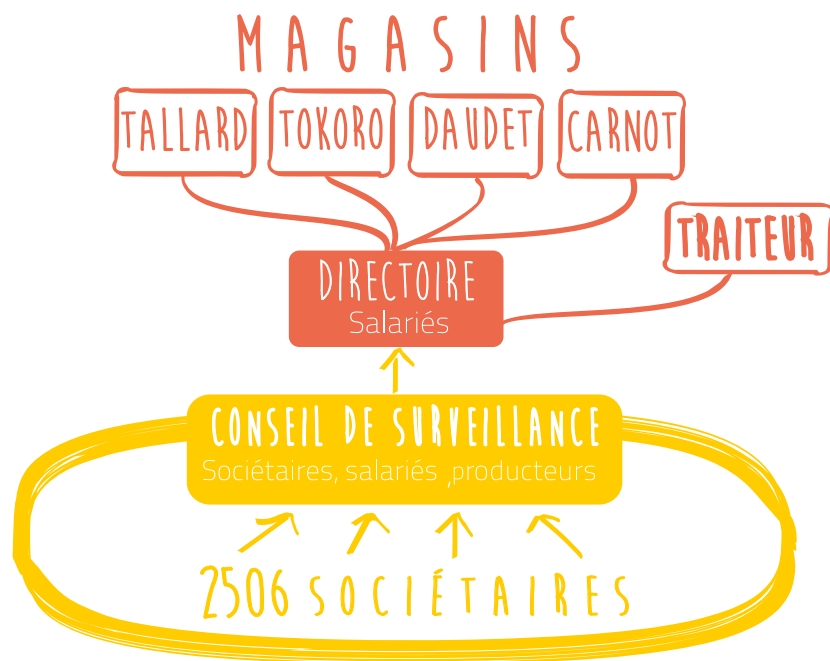
L'ANNÉE DU CONFINEMENT & DE L'INTROSPECTION

Ouvrons un nouveau chapitre de notre histoire

Plus que jamais, les équipes Biocoop Le Grenier ont vécu une année unique en son genre. S'adapter aux décisions gouvernementales, repenser l'organisation, gérer les questions, les doutes et les peurs des employés et clients. Autant de décisions qui ont dû être traitées de manière équilibrée en adéquation avec les valeurs que Le Grenier porte : solidaire, responsable & engagé. Le modèle coopératif est fait pour répondre aux problématiques les plus complexes. Il est tourné vers le local, le bio, les circuits courts, la juste rémunération du travail des producteurs : une réponse saine au contexte actuel.

Au fil des pages, découvrez les réflexions et les observations des équipes du Grenier. Un retour au cœur des valeurs pour appréhender les besoins de la crise, les aléas et modifications rencontrés en étant à l'image du nouveau monde de demain. Biocoop Le Grenier c'est : une qualité produit 100% bio, sans OGM, de saison, le plus souvent locale, reflet de la biodiversité des terroirs, au-delà des seules normes du 'bio'... Et des équipes passionnées qui conseillent, transmettent et sensibilisent leurs clients au sein des magasins.

1 SEULE COOPÉRATIVE DE CONSOMMATEURS, 4 MAGASINS



Le Grenier
depuis 1981...

biocoop

| Le Grenier

coop
consommateurs
depuis 1987



Biocoop
Le Grenier
Qui es-tu ?

LE RÉSEAU BIOCOOP



Réseau de
DISTRIBUTION DE

700
points de ventes

60 ouvertures en 2020

36% des magasins
en statut ESS

35 ans d'existences
dans le bio

1,613 milliard
de CA

0 transport par avion
OGM

100% 
Bio et de saison

 **34%**
DE L'OFFRE EN VRAC

 **80%**
de l'offre ORIGINE
FRANCE

 **15%**
de produits
LOCAUX

 **25%**
commerce
ÉQUITABLE



 **Dans un monde
de compétition,**
croire à la collaboration 

3200
FERMES PARTENAIRES

20
GROUPEMENTS
DE PRODUCTEURS

+ DE 7000
PRODUCTEURS LOCAUX



LES COOPÉRATEURS



Biocoop & Mobil'Idées s'unissent face à la crise ! Le services de livraison solidaire

Suite à de nombreuses demandes de ses clients pour faire face à la crise sanitaire, Biocoop le Grenier a mis en place un service gratuit de commandes en ligne depuis début avril. Les personnes fragiles (+ de 65 ans, immunodéprimées) ont pu bénéficier de la livraison à domicile effectuée par des coopérateurs volontaires du Grenier : en quelques jours, suite à un appel sur les réseaux sociaux et par mail, nous avons reçu des dizaines de réponse de coopérateurs enthousiastes à l'idée de donner un coup de main.

Nous avons été également aidé par...des adhérents de l'association Gapençaise Mobil'Idées qui ont livré les courses en vélo. Cette initiative permettant de lier écologie et solidarité a été particulièrement appréciée par les personnes livrées qui ne pouvaient pas se déplacer. Le vélo est justement plébiscité par Mobil'Idées comme solution mobilité du déconfinement. Et si le vélo récoltait enfin tout l'intérêt qu'il mérite, comme un mode de déplacement à part entière, et pas seulement comme une pratique de loisirs ?

25 VOLONTAIRES ONT RÉPONDU PRÉSENT À L'APPEL POUR ÊTRE LIVREUR BÉNÉVOLE.

Merci infiniment pour leur engagement !

Pendant le confinement quoi de mieux que d'apprendre le DIY, le jardinage ou encore comment réutiliser les cendres de sa cheminée ? Astuces, gestes écologiques, informations, éducation à la nature, cuisine de saison...les rédacteurs du journal ont pour passion de simplifier votre quotidien de manière éthique et responsable. Ils vous tiennent au courant des décisions prises dans vos magasins Biocoop Le Grenier, des nouveaux produits coup de coeur, et répondent à vos questions en toute transparence. Une équipe comparable à des petits colibris qui luttent à leurs échelles pour transmettre le monde de demain. L'ignorance ne deviendra plus qu'un mauvais souvenir, place à la connaissance ! Vous craquez pour leurs délicieuses recette de saisons et si l'envie vous prend de transmettre, pour le plaisir, l'équipe recherche sans cesse de nouveaux petits rédacteurs volontaires : à vos plumes les colibris !

**Le P'TIT
GRENIER**
JOURNAL MENSUEL DE LA COOPÉRATIVE
LE GRENIER, ÉCRIT POUR ET PAR SES
CONSUMMATEURS.



**LE P'TIT GRENIER
C'EST
15 PARUTIONS
4 RÉDACTEURS
& DU SAVOIR À L'INFINI**

LES PRODUCTEURS LOCAUX

PENDANT LE 1^{ER} CONFINEMENT DU MOIS DE MARS, QUAND LE MAÎTRE-MOT ÉTAIT DE SOUTENIR LES COMMERÇANTS LOCAUX, BIOCOOP SE BATAIT DÉJÀ POUR CES VALEURS : L'ENGAGEMENT POUR LA RELOCALISATION ET L'AGRICULTURE DE PROXIMITÉ. ALORS, QUELLE JOIE DE VOIR QUE CETTE QUESTION DE COHÉRENCE ÉCOLOGIQUE EST DEVENUE UNE PRIORITÉ. PENDANT CETTE ANNÉE, LES ÉQUIPES DU GRENIER ONT CONTINUÉ D'ALLER À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS LOCAUX, AU CŒUR DE NOS MONTAGNES !

MALGRÉ LA DISTANCIATION, LE LOCAL EST PLUS PROCHE QUE JAMAIS

NOUS TRAVAILLONS
AVEC :



132

PRODUCTEURS
LOCAUX

+ 19 PAR RAPPORT
à 2019



Pendant le confinement, les producteurs locaux ont été importants et chaque décision d'achat visait à les soutenir.

Par exemple, pour les producteurs qui travaillaient avec le secteur de la restauration, **des opérations spéciales ont été réalisées en achetant des volumes importants de produits.**

1.604 801 € D'ACHATS LOCAUX + 28,4% PAR RAPPORT À 2019



En 2020, ils nous ont rejoint :

Domaine de Quint (Jus de pomme), Inti-Vegan (Petit fournisseur - Assaisonnement), Pierre Noé (Gelée Royale), Le Fabuleux Jardin (Tartinables), Châtaigners de Chanteloube (biscuit, farine, confiture)

CONFISERIE



HUILE DE NOIX
& CERNEAUX

ValdiNoix

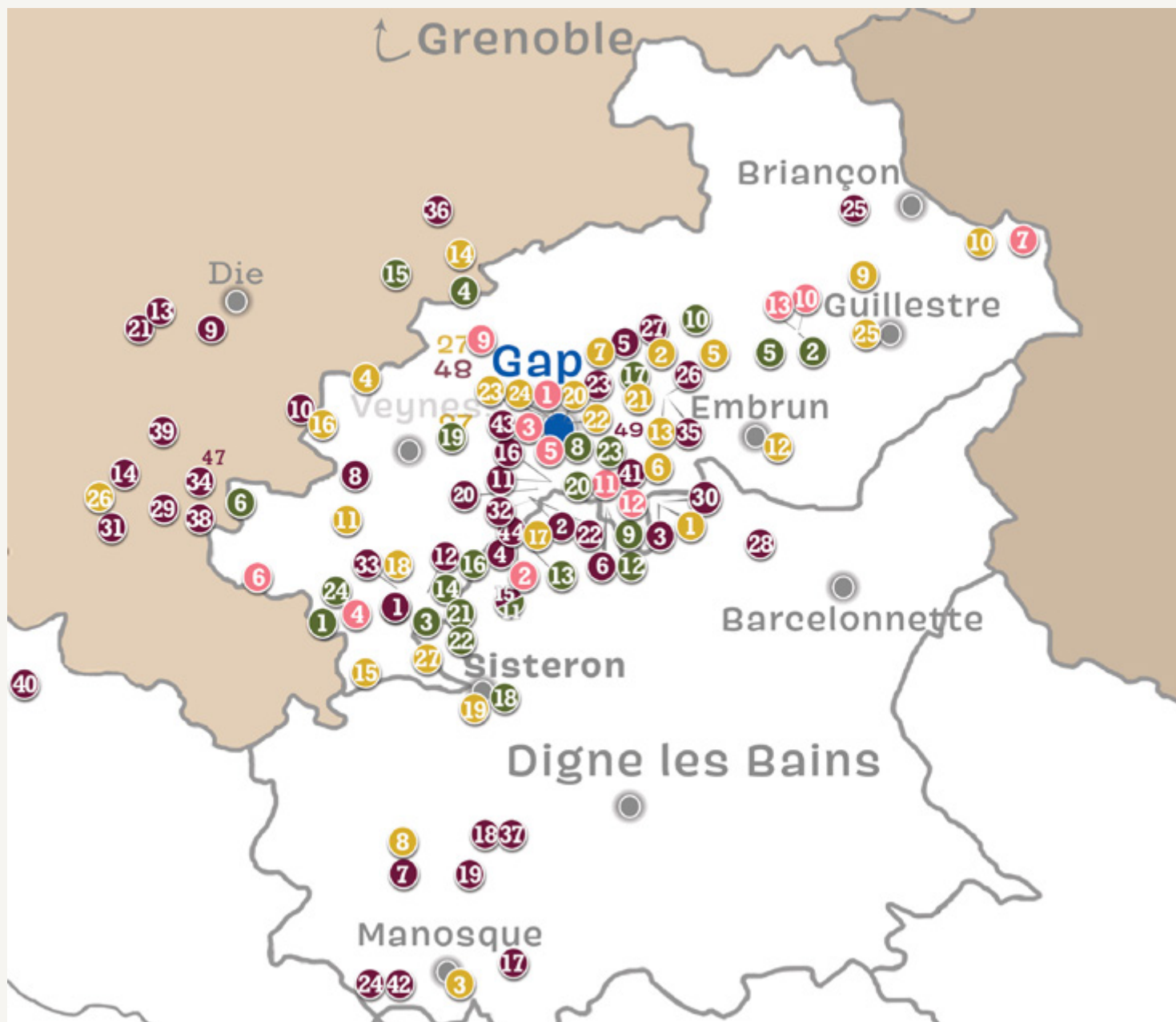
KOMBUCHAS

LÖKKI
ÉLEVEUR DE BULLES

COSMÉTIQUES

Cosmoz

Qui sont nos producteurs en décembre 2020 ?



Les producteurs locaux du Grenier 2020

PRODUITS SECS

- 1 Catherine BLANC - Jus de fruit
PONT LAGRAN
- 2 Serge AYACHE - Jus de fruit
FOUILLOUSE
- 3 Didier BARNEAUD - Céréales
LA BREOLE
- 4 BILOCOQ - Jus, cidre et vin
LA SAULCE
- 5 BIZZ D'ABEILLES- Miel
ST JULIEN EN CHAMPSAUR
- 6 CAVE DES HAUTES VIGNES
Vin - VALSERRES
- 7 CUEILLEUR DE DOUCEURS
Sirop - MANE
- 8 ESCANDE JP - Pois chiches
ASPREMONT
- 9 ESPRIT BISCUIT BIO - Biscuit
PONTAIX
- 10 LA FERME DU FOREST
Farine - MONTBRAND
- 11 RUCHERS DU FOREST
Miel - PELLEAUTIER
- 12 Sandrine TURREL
Conserves - LA SAULCE
- 13 Vincent ACHARD - Vin
pétillant - SAINTE CROIX
- 14 GRIS DES BAURIES - Vin
TAULIGNAN
- 15 GAEC MAURELLE - Jus de
pomme & compote - MELVE

- 16 Bernard MEYSSONNIER - Jus,
compote & confiture -
PELLEAUTIER
- 17 OLIVIER NOTRE DAME - Huile
d'olive - VALENTOLE
- 18 PELLEGRIN PROVENCE -
Antipasti - LES MEES
- 19 PERL'AMANDE - Purée de
fruits à coques - ORAISON
- 20 ROSTAIN - Charcuterie
NEFFES
- 21 RASPAIL JC- Vin pétillant
SAILLANS
- 22 GAEC DU BOIS - Jus
FOUILLOUSE
- 23 Damien VALON - Jus
d'argousier - LA ROCHE
- 24 LES TUILES BLEUES - Vin
SANNES
- 25 BIÈRE BIO BRIANCON - Bière
BRIANCON
- 26 BRASSERIE ARTISANALE SERRE
PONÇON - Bière - CHORGES
- 27 GAYRAL REYNIER - Jus
SAINT JEAN SAINT NICOLAS
- 28 SAVEURS DE LA CHANENCHE
Spiriteux - MEOLANS REVEL
- 29 DOMAINE DU VIALARD
Huile d'olive - AUBRES

- 30 LES FRUITS DU COL - Confiture
LA BREOLE
- 31 Rémi POUZIN - Vin
VISAN
- 32 Christine GLEIZES - Miel
FOUILLOUSE
- 33 Pierre André PERARD - Lentilles
LAZER
- 34 COTEAUX DU MIDI - Olives
SAHUNE
- 35 LA DINETTE BIO - Biscuits
CHORGES
- 36 Auguste XAVIER
Conserves & sauce
ST LAURENT EN BEAUMONT
- 37 Thierry BOUFFLET - Huile
LES MEES
- 38 BRASSERIE DES TILLEULS - Bière
SAINTE JALLE
- 39 BRASSERIE LA VIEILLE MULE
Bière - LE POËT - LAVAL
- 40 DOMAINE CHINIARD - Vin
SUZETTE
- 41 DOMAINE DU PETIT AOUT - Vin
THEÛS
- 42 DOMAINE PERPETUS - Vin
LA TOUR D'AIGUES
- 43 DP DISTRIBUTION - Tarte sucrée
GAP
- 44 Cyril MALLET - Huile d'amande
TALLARD

- 45 Leïla MATHIEU - Tisane
MEOLANS REVEL
- 46 Gérard TIRON- Miel
SAINT FIRMIN
- 47 Valdinoix - Cerneaux de
noix bio
VALDOULE

FRUITS & LEGUMES

- 1 FERME DES POITES
Légumes - SALERANS
- 2 LE CHAMPICULTEUR
Champignons
MONT DAUPHIN
- 3 JARDINS DU BUECH -
Légumes - LARAGNE
- 4 Julien REYMOND - Légumes
CORPS
- 5 CLOS DE DARIS - Légumes
CHATEAUX LES ALPES
- 6 Liliane COMBE - Noix
STE MARIE DE ROSANS
- 7 Bastien DUSSERRE
Légumes - GAP
- 8 ESAT ABSEA05 - Légumes
ROSANS
- 9 JACOB FRUITS - Fruits
ROCHEBRUNE
- 10 Eric JOUBERT - Légumes
LA MOTTE EN CHAMPSAUR
- 11 GAEC MAURELLE
Fruits - MELVE
- 12 Marc TOURNIAIRE - Fruits
VALSERRES
- 13 NOBLE - Légumes
CURBANS
- 14 Aude PELLOUX - Légumes
MONETIER ALLEMONT
- 15 FERME DE PREFAUCON
Légumes - MENS
- 16 TOURONDET - Légumes
CURBANS
- 17 Sophie JAUSSAUD
Légumes - ANCELLES
- 18 TIP TOP FRUITS- Fruits
SISTERON
- 19 Cyril FROTEY- Légumes
LA ROCHE DES ARNAUDS
- 20 FERME DU CHATEAU
Légumes - JARJAYES
- 21 Robert ROLLAND - Fruits
MONETIER ALLEMONT
- 22 Philip GAEL - Légumes
CLARET
- 23 Lionel MAZOYER - Légumes
RAMBAUD
- 24 Julie ATGER - Fruits
BARRET SUR MEUGE

48 Gaec de
Quint- Jus de
Pomme
Freissinouse

49
Chataignier
de
Chanteloube
Chanteloube

PRODUITS FRAIS

- 1 GAEC LES PTITS CAILLOUX
Fromage - LA BREOLE
- 2 ALTIFLORE - Glace
CHABOTTES
- 3 ABATTOIR DU PAYS D'APT
Viande - MANOSQUE
- 4 FERME DE BAUMUGNES
Fromage - ST JULIEN EN
BEAUCHENE
- 5 FERME DES CABRIELES
Fromage - ORCIERES
- 6 FERME DE CHRISTEL - Viande,
yaourt, crèmerie - RAMBAUD
- 7 GAEC DES COUNIERES -
Fromage - FOREST ST JULIEN
- 8 CUM PANIS - Pain
FORCALQUIER
- 9 COOP LAITIÈRE - Fromage
EYGLIERS
- 10 FONTANTIE - Fromage
CHATEAU VILLE VIEILLE
- 11 OEUFs BIO BUECH- Oeufs
LE BERSAC
- 12 LA FABRIK A PAIN - Pain
EMBRUN
- 13 OTANTIC - Glace
CHORGES
- 14 GAEC DE SAINTE LUCE
Fromage & pain - STE LUCE

- 15 JAS DES BANNES - Fromage
ÉOURRES
- 16 LA FERME DU FOREST - Pain
MONTBRAND
- 17 GRAIN PAYSAN - Pain
CURBANS
- 18 PETIT FOURNIL DU PAIN
D'AUJOUR - Pain
SAVOURNON
- 19 LE PAIN LORE - Pain
SISTERON
- 20 COOP PRODUCTEURS
BOVINS - Viande - GAP
- 21 FAURIÉS - Viande
LA BATIE NEUVE
- 22 GAEC A'TRAPOLOU
Fromage - GAP
- 23 ECHANGE PAYSANS HAUTES
ALPES - Yaourt - GAP
- 24 GAEC CHAMPS'OR
Crèmerie - GAP
- 25 FROMAGERIE DE LA
DURANCE - Fromage
GUILLESTRE
- 26 PETIT FUME DROMOIS
Poisson - COLONZELLE
- 27 Pierre Noé-
Gelée Royale
PELLEAUTIER

NON ALIMENTAIRE

- 1 SAPN - Livre - GAP
- 2 HERBIOLYS - Phytothérapie
LARDIER ET VALENCA
- 3 COCCINELLE - Chaussettes
GAP
- 4 PAYSANS SAVONNIERS
Savon - ORPIERRE
- 5 ECHANGEONS LE MONDE
Art de la table - GAP
- 6 LA RIVIERE DES AROMES
Huiles essentielles
ROSANS
- 7 Yves GOIC - Gelée royale &
pollen - ABRIES
- 8 ISWARI - Compléments
alimentaires
LUC EN DIOIS
- 9 RUCHERS DU TRIEVES
Gelée royale & pollen
CORDEAC
- 10 GUEULE DE NOUILLES
Vêtement enfant
MONT DAUPHIN
- 11 LA FERME DE LOUISE
Lotion cosmétique
JARJAYES
- 12 LES SENS DE THEUS
Huiles essentielles
THEUS
- 13 MELIANGE
Textile réutilisable
MONT DAUPHIN

*pour connaître la liste actualisée,
rendez-vous sur notre site :
<https://www.legrenier-bio.fr/>

LA COMMUNICATION



CAMILLE
Responsable
communication



Pour garder le lien avec les consomm'acteurs et les coopérateurs malgré le contexte sanitaire, nous avons beaucoup misé sur le web ainsi que sur les médias locaux, comme la radio. Merci pour votre suivi toujours aussi fort de la vie de la coop !



EN 2020, LA PLUPART DES EVENEMENTS QUE NOUS SOUHAITIONS METTRE EN PLACE POUR ACCROITRE LE LIEN AVEC NOS CLIENTS, PARTENAIRES ET COOPÉRATEURS ONT ÉTÉ MIS À MAL. POUR GARDER LE LIEN, NOUS AVONS PARTICULIÈREMENT INVESTI LES OUTILS DE COMMUNICATION SUR LE WEB, NOTAMMENT NOTRE SITE INTERNET ET LES RÉSEAUX SOCIAUX. L'ATTENTE ÉTAIT FORTE SUR LES CHANGEMENTS D'HORAIRE, LES PROTOCOLES MIS EN PLACE EN MAGASINS NOTAMMENT LORS DU PREMIER CONFINEMENT. LE WEB FUT AUSSI UN MOYEN POUR TRANSMETTRE VOS ENCOURAGEMENTS, NOUS AVONS RECU BEAUCOUP DE MOTS CHALEUREUX QUI ONT TOUCHÉS ET MOTIVÉS LES COLLÈGUES. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE SOUTIEN, TOUJOURS TRÈS PRÉCIEUX !

De nouveaux partenariats locaux

A la radio associative la RAM nous réalisons un magazine "Du Bio dans le Bocal" avec les autres magasins Biocoop du département. Chaque mois, en toute convivialité, des producteurs locaux ont pu parler de leur passionnant travail. Nous soutenons depuis novembre 2020 Stéphane Ricard : Champion du monde de raquettes et grand pratiquant de trail, c'est un amoureux des Hautes Alpes et défenseur de l'environnement. Retrouvez ses conseils sur nos produits en magasin et rencontrez-le bientôt lors d'ateliers dédiés !



POUR ÊTRE AU COURANT DE NOS PROCHAINS ATELIERS, RECETTES ET ACTUS BIO, REJOIGNEZ NOS **1338 ABONNÉS** SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM ET ABONNEZ VOUS À NOTRE NEWSLETTER MENSUELLE !

Le Grenier connecté



FACEBOOK

39 334 +45,1% vs 2019

Nombre de personnes ayant consulté un contenu sur notre page.



INSTAGRAM

2 641 +365% vs 2019

Nombre de personnes ayant consulté un contenu sur notre page.

legrenier-bio.fr SITE WEB

22 309 +10% vs 2019

Visites en 2020.

2151 +15% vs 2019

Abonnés à la newsletter.

LES RESSOURCES HUMAINES



FABIEN
Président du directoire

BIOCOOP LE GRENIER FONCTIONNE SUR UN MODÈLE DE GOUVERNANCE UNIQUE QUI PRIVILÉGIE UN PROCESSUS COLLABORATIF, RASSEMBLANT AU SEIN DE SON CONSEIL DE SURVEILLANCE LES PRODUCTEURS, LES MAGASINS, LES SALARIÉS ET LES CONSOMMATEURS. CHACUN EST SOUCIEUX DE FAIRE ÉMERGER DES ALTERNATIVES SOCIALES, ÉCOLOGIQUES, ÉQUITABLES ET DURABLES. FABIEN FLÉCHARD NOUS RACONTE COMMENT LES RESSOURCES HUMAINES DES MAGASINS CARNOT, TALLARD, TOKORO ET DAUDET ONT GÉRÉ LES OBSTACLES LIÉS À LA CRISE SANITAIRES ET COMMENT, PORTÉS PAR LEURS VALEURS, ILS ONT RÉUSSI À SORTIR LEURS ÉPINGLES DU JEU EN CHOUCHOUTANT PARTICULIÈREMENT LEURS ÉQUIPES. ET POUR 2021, ILS N'ARRÊTERONT PAS LEUR BELLE LANCÉE : FORMATION ET QUALITÉ DE VIE DES SALARIÉS SERONT LA PRIORITÉ.

Sous le signe du bénéfice

Après 2 années compliquées, nous avons pu enfin faire bénéficier aux salariés de la coopération une progression de leur rémunération. Ces augmentations ont bénéficié en priorité aux salaires les plus bas et les écarts entre tous les métiers se réduisent..



Une année mouvementée

Nous avons passé beaucoup de temps à répondre aux exigences sanitaires et à configurer, reconfigurer notre organisation. Les collègues de la coopérative ont fait le maximum pour maintenir une qualité de service maximale. Nous avons mis un point d'honneur à ce que personne ne soit pénalisé financièrement alors que nous n'avons pas été couverts à chaque fois par les aides de l'Etat.

Des conditions équitables

Nous avons proposé à tous les collègues de la coopérative de passer aux 35h pour des conditions équitables entre tous et pour que la qualité de vie au travail soit la meilleure possible.

500€

DE PRIME COVID ÉGALITAIRE PAR SALARIÉ POUR UN BUDGET DE 24.000€

+ 22.000€

D'AUGMENTATION SALARIALE ANNUELLE

18%

de turn over contre 50% en 2017 et 30% en 2019



5 CONTRATS D'APPRENTISSAGE
OU D'ALTERNANCE EN COURS

100% BIO

biocoop

Nos produits alimentaires sont certifiés «biologique», ils répondent ainsi aux exigences de l'agriculture biologique ou certifiés par un système participatif de garantie.
Toujours en un éco-matériau à base d'algues.

Au coeur
de nos
magasins

LES ACHATS



Nathan
Responsable des achats

En 2020, vous avez sans doute vu apparaître de nombreux produits à marque Biocoop. La coopérative confirme sa volonté de porter ses valeurs et ses engagements directement sur ses produits.

TRANSPARENCE

PROXIMITÉ

ÉQUITABLE



44 % producteur
12% transformateur
25% transporteur, emballage & taxes
19% distributeur



Faire toute la transparence sur la composition des produits

En plus de travailler sur la réduction, voire le bannissement des AUT (Aliments Ultra Transformés) Biocoop refuse ou limite les agents de textures et les stabilisants, colorants, vitamines de synthèses, acide citrique, gélatine non bio et cherche à diminuer les teneurs en sel et en sucre. Pour renforcer encore ces démarches, l'enseigne s'est rapprochée de l'entreprise française Siga pour établir un diagnostic des produits à marque Biocoop.

Valoriser une initiative uniquement bio

En 2020, accompagnant le lancement de la nouvelle marque Biocoop, «Avec nos Paysans Associés» voit le jour. Derrière cette appellation, une cohésion totale, du producteur au commerçant, en circuit court. En achetant ce produit, le consommateur encourage ce processus vertueux de défense de l'agriculture biologique paysanne française. Si tous les produits de marque sont travaillés avec les groupements de la coopérative, cette mention n'apparaît que sur ceux qui contiennent au moins 50% d'ingrédients issus de ces circuits.

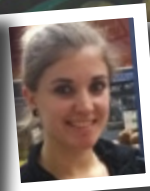
↑
pour un juste
partage de la
valeur du prix



LES FRUITS ET LÉGUMES



Anthony



Sarah



Manureva

+ Jessica & Véronika



Interview

Mathilde
Responsable FL

Certifiés «AB» ou «en conversion»

Pourquoi en conversion ? Parce que Biocoop soutient les producteurs qui se mettent au bio, et achète leurs produits dès la deuxième année de conversion. Outre la certification AB, certains produits respectent un cahier des charges contrôlé par un Système participatif de garantie (SPG) : Nature et Progrès..



BESOIN D'AIDE EN CUISINE ? Notre équipe FL, s'harmonise au goût du jour !

Comment s'est passé cette année 2020 ?

Il y a eu des événements marquants comme le confinement, très intense pour nous, beaucoup de travail, on courrait partout. Nous avons une forte demande et les locaux et la plateforme n'arrivaient plus à suivre. Ensuite, une baisse importante des ventes et d'affluence en été peut être dû aux clients qui avaient fait un potager pendant le confinement.

Quels sont les projets pour 2021 ?

Pour les projets à venir, les rayons de Carnot et Daudet vont être réorganisés pour plus d'espace et moins de perte de produits.

Et bonne nouvelle, une coopération entre les producteurs locaux qui se regroupent pour faciliter leur travail et les livraisons.

Sans emballage

Chez Biocoop, pas de fruits et légumes emballés ou sur-emballés, contrairement aux grandes surfaces (où la réglementation l'impose pour éviter tout mélange entre bio et conventionnel).



Le nouveau rayon de Carnot



Un beau projet a été réalisé pendant ce mois de mai, le rayon a changé de place au magasin de la rue Carnot, pour le plus grand plaisir de tous. Les objectifs : gagner de la place dans le magasin, pour mieux respirer pendant les moments de forte influence et aussi par précaution Covid. On remarquera que le rayon a réduit en espace, ce qui diminuera les pertes en fruits et légumes.

25,6% D'ACHATS EN LOCAL +4,5 POINTS PAR RAPPORT À 2019
1268000 € DE CA SOIT UNE STABILISATION PAR RAPPORT À 2019

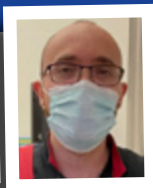
LA BOUCHERIE



Christophe
(Co-Responsable)

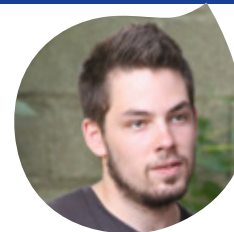


Krystelle



Norman

+ Massimiliano



Interview

Damien
Responsable Boucherie

LA VIANDE BIO C'EST MIEUX...



80%

de la boucherie
provient de viandes
locales



1. **Pour notre terre.** Ferme en polyculture et 100% bio. Les animaux sont nourris à partir d'aliments issus de la ferme ou locaux dès que possible
2. **Pour notre bien-être (et celui des animaux).** Les animaux ont accès au plein air ou sont logés dans les bâtiments ouverts sur l'extérieur. Ils sont nourris avec des aliments sans OGM et se développent naturellement. Les éleveurs privilégient la médecine douce, sans antibiotique en préventif...
3. **Pour nos éleveurs partenaires.** Une rémunération équitable pour les producteurs et un prix juste pour les consommateurs.

DU PRÉ À NOS ASSIETTES : consommer mieux !

Comment s'est passée cette année 2020 ?

L'année a commencé par des travaux au magasin de Daudet. Nous avons aussi débuté l'informatisation et la modernisation de la partie gestion de la boucherie. Il y a eu quelques changements de fournisseurs au niveau du porc et de la volaille pour travailler avec des partenaires locaux et moins avec des producteurs tiers.

Quels sont les projets pour 2021 ?

L'année sera surtout consacrée à la mise en place d'outils pour moderniser la gestion et le suivi des stocks boucherie. Il y aura aussi un travail de fond sur les produits proposés aux clients, comme par exemple, trouver un maximum d'alternatives possible au sel nitraté.



Le saviez-vous ?

LE JAMBON BLANC N'EST PAS ROSE

Il le devient grâce aux nitrites ajoutés par les industriels, mais cette belle couleur ne serait pas sans conséquence sur la santé. Les produits charcutiers à marque Biocoop contiennent un taux de nitrites 8 fois moins élevé que celui imposé par la réglementation européenne en bio, soit 80 mg/ kg, elle-même déjà bien en deçà des pratiques conventionnelles (120 mg/ kg).

FOURNISSEURS



1

GOBIN JP (Deux Sèvres)



4

ERCABIO (Mayenne)
KERVERN (Ille et Vilaine)
BIO VALEUR (Ille et Vilaine)
ABATTOIR D'APT
(Alpes de Haute Provence)



2

BLANC-GRAS
(Hautes Alpes)
CHRISTEL LHERMIE
(Hautes Alpes)



1

COOP BOVINE
(Hautes Alpes)

LE SERVICE FROMAGE, PAIN ET TRAITEUR



Axelle



Marie



Fiona



Margaux



Krystelle
(co-responsable
Tallard)



Interview

Juliette
Responsable du service
Carnot

CHAQUE FROMAGE A SON HISTOIRE ET SON CARACTÈRE :

À VOUS DE LES DÉCOUVRIR AU GRÉ DE VOS ENVIES !



Saisonnalité

En bio, la production des fromages de chèvre et de brebis varie selon les saisons : le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver

L'AOP

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un fromage fabriqué selon un savoir-faire souvent ancien et spécifique à un territoire. Il est élaboré avec du lait provenant de troupeaux de zone locale.

48 421 kg de fromage vendus en 2020

100 129kg de pains vendus en 2020

LE PAIN AU COEUR DE NOS MONTAGNES

La ferme forest; Le Petit Fournil; Cum Panis, Le Pain Doré, La fabrike à Pain, Grain Paysan, Sainte Luce, Le Petit Fournil du Pain d'Aujourd

UN MERCI, chaque jour, à nos fournisseurs locaux !

COMPRENDRE LES HABITUDES DES CONSOMMATEURS pour ne plus avoir de perte !

Comment s'est passé cette année 2020 ?

Avec le confinement, nous avons dû nous adapter aux nouvelles habitudes des clients. Pour certains magasins comme celui de Carnot, la fréquentation a particulièrement baissé, nous avons alors un stock important de pain. Pour réduire cette perte, nous avons décidé de commander moins, quitte à ne pas avoir de pain toute la journée. Pensez à réserver votre pain ! Pour le fromage, nous avons continué à diversifier notre offre locale. Pour le moment, terminé les animations en magasins où nous dégustions du vin et du fromage des traiteurs locaux, avec les clients... Cependant, nous avons tenu à respecter les fêtes saisonnières de printemps, automne, en mettant en avant l'art du goût en tête de gondole.

Quels sont les projets pour 2021 ?

Les services arrière de pain et de fromage à la découpe vont se développer dans les magasins. Nous allons pouvoir continuer sur le chemin de notre objectif 0 perte ! Nous espérons aussi rencontrer de nouveaux producteurs locaux et de recommencer nos animations en magasins avec eux : cela donne une belle ambiance dans les magasins !

LE RAYON NON ALIMENTAIRE



Interview

Cora & Manureva
Responsables non alimentaire

+ Mélanie

ENTRE PÉNURIE ET INNOVATION FACE À LA CRISE, nous avons redoublé d'effort pour animer au mieux le rayon !

Comment s'est passé cette année 2020 ?

Évidemment le Covid a perturbé la vie du rayon tout au long de cette année 2020. ~~De nombreuses références ont été bloquées~~ par la plateforme Biocoop dès le premier confinement afin de favoriser l'approvisionnement des produits de première nécessité. Concernant les compléments alimentaires, ~~nous avons renforcé notre offre sur le segment Immunité / Respiration~~. Nombreux sont les fournisseurs à avoir proposé des ~~innovations sur ce segment~~. La demande reste forte concernant l'acérola, la vitamine D3, le zinc, le magnésium et l'HE de ravintsara. Concernant cette huile, la petite entreprise Iséroise BetSara, a été très réactive en termes d'approvisionnement lors de la période Covid et nous a permis de faire face à la pénurie de la plateforme. ~~Le secteur Maman / Bébé continue sa mutation~~. Les marques de ce secteur que l'on retrouve également en grande surface sont en cours de déréférencement ou en limitation de gamme afin de favoriser l'implantation des marques spécifiques du marché. L'offre Hygiène Corporelle et Soins du Corps s'est affinée, ~~les gammes ont été repensées et les offres locales ont été développées~~.

Pour la partie Entretien et Equipement de la Maison, ~~les produits à orientation Zéro déchet se multiplient~~. Les clients sont très demandeurs pour notre plus grand plaisir. La place des produits locaux dans nos rayons est de plus en plus importante et variée. Nos ~~producteurs locaux ont été mis à l'honneur en diverses occasions~~ au cours de l'année. Leurs produits ont fait l'objet de mises en avant pour la fête des mères, les fêtes de fin d'année, la rentrée scolaire et la saint Valentin. A cette occasion, leur implication a été forte et appréciée. Nous augmentons progressivement le nombre de produits référencés pour chacun d'eux. Nous les remercions d'avoir répondu présent lors d'animations en magasin.

Quels sont les projets pour 2021 ?

Nous abordons l'année 2021 avec cette même dynamique qui anime toute l'équipe NAL. L'objectif étant d'avoir ~~un secteur rempli de vie, où les clients peuvent s'assurer de trouver l'écoute et les conseils adéquats~~. Cette année encore, des formations sont prévues, via la plateforme ou par nos fournisseurs en directs afin d'assurer professionnalisme et performance sur ce rayon.

709 425€ de CA en 2020



Le saviez-vous ?

La société Tidoo (couches jetables), installée à Boulogne-Billancourt, emploie aujourd'hui 10 personnes avec lesquelles ~~elle s'engage dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale~~. Dès sa création elle s'est engagée auprès de l'association Le Rire médecin, en leur reversant une partie de son chiffre d'affaires. Elle a ainsi déjà parrainé près de ~~2000 spectacles de clown auprès des enfants hospitalisés~~ !

LES APPROVISIONNEMENTS ET LE VRAC



Christopher

Philippe

Margaux

Julien

Aude

Check & Mégane

Pierre

Lauréline

2020 AURA ÉTÉ UNE ANNÉE FORCÉMENT **MOUVEMENTÉE POUR L'APPROVISIONNEMENT DES MAGASINS**. NOUS AVONS DÛ NOUS ADAPTER À L'EMBALLAGE DE LA CONSOMMATION LORS DE L'ANNONCE DU PREMIER CONFINEMENT PUIS AU RALENTISSEMENT PAS LA SUITE. NOUS AVONS TRAVAILLÉ EN ÉTROITE RELATION AVEC NOS FOURNISSEURS LOCAUX **POUR NE JAMAIS MANQUER DE PRODUITS** ET, GRÂCE À EUX, NOUS N'AVONS PAS CONNU DE RUPTURE SUR LES PRODUITS ESSENTIELS TELS QUE LES ŒUFS OU LA FARINE À L'INVERSE D'AUTRES COMMERCES. **NOUS AVONS MIS EN PLACE UN SERVICE DE DRIVE ET DE LIVRAISON SOLIDAIRE** POUR PROPOSER UNE SOLUTION À NOS CLIENTS QUI NE POUVAIENT PAS SE DÉPLACER OU POUR ÉVITER DE RENTRER DANS LE MAGASIN. NOUS AVONS MIS EN PLACE UNE **NOUVELLE PROCÉDURE POUR PRÉPARER LES COMMANDES DES CLIENTS**. CE SERVICE EST UN NOUVEAU MÉTIER POUR NOUS, COMPLÈTEMENT DIFFÉRENT DE NOTRE ACTIVITÉ CLASSIQUE DE MAGASIN. NOUS AVONS ÉGALEMENT PASSÉ BEAUCOUP DE TEMPS À DÉSINFECTER LES RAYONS DU MAGASIN POUR NOUS ET VOUS PROTÉGER DU COVID.

EMBALLEZ-VOUS POUR LE VRAC !



802 896 €
de CA
en vrac

- 1. Pour notre planète.** Le vrac est l'une des solutions pour réduire les emballages. On peut y parvenir de manière efficace : tout simplement en achetant sans emballage ce qui favorise la réduction des déchets, donc de la pollution de notre terre et de nos océans !
- 2. Pour votre porte-monnaie.** Le bénéfice est réel pour les consommateurs puisque les produits en vrac sont 5 à 30 % moins chers à qualité comparable. Il faut savoir que l'emballage peut constituer jusqu'à 65 % du coût du produit.
- 3. Pour votre consommation.** Consommer moins pour vous, pour notre planète en adaptant ce que vous achetez à la quantité exacte que vous désirez !

LES CAISSES



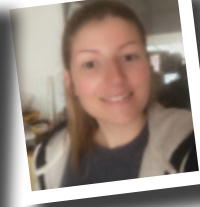
Alexandra
(Responsable caisses)



Cora



Sophie



Laura



Pascal

+ Coline

NOTRE ANNÉE AURA ÉTÉ MARQUÉE PAR LA GESTION DU CORONAVIRUS ET PAR LES GESTES BARRIÈRES NÉCESSAIRES POUR VOUS ACCUEILLIR DANS LES MEILLEURES CONDITIONS. NOUS DÉSINFECTONS LES CADDIES, PANIERS ET LES CAISSES RÉGULIÈREMENT. NOUS AVONS ÉGALEMENT DÛ FAIRE PREUVE DE PÉDAGOGIE ET DE COMPRÉHENSION POUR GÉRER L'AFFLUENCE ET FAIRE RESPECTER LE PORT DU MASQUE EN MAGASIN. NOUS AVONS ÉGALEMENT BEAUCOUP ÉCHANGÉ AVEC VOUS PENDANT LES PÉRIODES DE CONFINEMENT CAR NOUS ÉTIIONS SOUVENT LA SEULE SORTIE POUR VOUS DE LA JOURNÉE. NOUS AVONS À COEUR DE CONSERVER CE LIEN SOCIAL ESSENTIEL POUR NOUS TOUS ET NOUS ESPÉRONS QU'AU-DELÀ DE NOTRE MÉTIER DE COMMERÇANT, NOUS AVONS SU VOUS APPORTER UN PEU DE CHALEUR HUMAINE PENDANT CES PÉRIODES COMPLIQUÉES.



LES NOUVEAUTÉ 2020 !

LE DON MILITANT

Dans le cadre de l'opération Don Militant débutée en septembre dernier, Biocoop, via son fonds de dotation, est partenaires d'Emmaüs. Après la recyclerie, ce mouvement solidaire développe de plus en plus de projets agricoles pour créer de l'emploi, lutter contre la précarité et favoriser une alimentation saine pour les populations les plus fragiles.

LA NOUVELLE PROCÉDURE CAISSE

C'est tout nouveau, depuis quelques mois les équipes des 4 magasins ont vu la procédure caisse changer pour un gain de temps, et pour plus de facilité. Tout le monde en ressort ravi, équipes en magasins et comptables ! L'ouverture et fermeture de caisse 2.0 a été instauré par Nicolas (Responsable des finances) assisté par Alexandra (Responsable caisses).

L'ENGAGEMENT BIOCOOP

LES PRODUITS LES PLUS DÉLICIEUX SONT TRANSPORTÉS EN AVION

ACTIVITÉ DU WINDSUR FAVORISE PAR BIOCOOP

100%
ÉNERGIE VERTE

C'EST MOINS DE DÉCHETS

VOUS LUTER VOS DÉCHETS, VOUS PROFITEZ AINSI VOS PROPRES CONTENANTS

25%
PRODUITS EN VRAC

POUR LA RÉDUCTION DES EMBALLAGES
biocoop

BIOCOOP SOLIDAIRE
AVEC LES
PRODUCTEURS
ET D'ICHI
D'AILLEURS

APÉRITIF
LÉGUMES SECS

PETIT DÉJEUNER

LE VRAC
NOUS ÉCOUTE

- 1 UTILISEZ UN SAC PAR PRODUIT
- 2 SERVEZ-VOUS
- 3 LA PÈSE SE FAIT EN VRAC

LE VRAC
C'EST MOINS DE DÉCHETS

biocoop

FRUITS SECS

Bilan & perspectives



LES CHIFFRES CLÉS

1.604 801€



D'achats
en local
en 2020

+28%



d'achats en local
depuis 2019

+2.56%

du chiffre d'affaire
par rapport à 2019

-12.61%



de fréquentation
en magasin

+25.05%



de panier
moyen

RÉSULTATS DE LA COOPÉRATIVE LE GRENIER

LE SERVICE COMPTABILITÉ

Sylvie gère la comptabilité des magasins avec **Johanna**. Elles sont en relation quotidienne avec les équipes des magasins pour les caisses et les bons de livraison, ainsi que l'ensemble de nos fournisseurs pour la gestion des factures.



RESPONSABLE ADMINISTRATIF ET FINANCIER

Nicolas pilote et contrôle les finances du Grenier au quotidien : trésorerie, respect des budgets, analyse des marges et des stocks... Il apporte aussi un sacré coup de pouce informatique aux magasins!



ÉVOLUTION DES VENTES SA COOP LE GRENIER

La crise sanitaire aura eu une influence différente sur nos 4 magasins. Lors du premier confinement, les magasins de Daudet et Tallard étaient en croissance. Leur positionnement au cœur de zone d'habitation leur ont permis d'accueillir de nouveaux clients qui profitaient de leur proximité. A l'inverse, les magasins de Tokoro et de Carnot ont perdu du chiffre d'affaires à cette période. La crise a démontré qu'avec 3 magasins sur Gap à moins de 5 minutes des uns des autres, nous avons besoin des clients des autres villes pour maintenir une activité à l'équilibre. Carnot a besoin d'un centre-ville dynamique pour maintenir sa fréquentation. Tokoro attire une clientèle embrunaise et briançonnaise importante mais qui ne pouvaient venir avec les restrictions de déplacement. Cependant, une fois sorti du premier confinement, Tokoro a été en forte progression en fidélisant une clientèle de plus en plus nombreuse et a compensé son manque d'activité. A l'inverse, Carnot ne s'est pas encore remis de sa baisse d'activité depuis mars 2020. Nous espérons que la réouverture des restaurants et des bars permettra de revenir à une activité similaire avant covid.

ÉVOLUTION DES VENTES PAR MAGASIN



BILAN

2020, L'ANNÉE DU CONFINEMENT ET DE L'INTROSPECTION

Sur l'exercice 2020, nous continuons à amortir notre actif notamment avec les premières tombées des investissements pour la création de Tokoro en 2013. Notre principal investissement concerne la boucherie de Daudet (atelier) pour 36.405 €. Nos stocks continuent à augmenter sur 2020 pour 49.399 €.

Nous souhaitons diminuer ce niveau de stocks en 2021 en optimisant nos commandes notamment. Notre niveau de disponibilité est important au 31/12/2020 pour 237.459€ mais il est dû au financement de trésorerie de 200.000 € dans le cadre des PGE proposés par l'Etat.

Le premier résultat bénéficiaire depuis 3 ans nous permet de remonter un peu nos fonds propres. Nous continuerons à améliorer les résultats de la coopérative pour couvrir le report à nouveau le plus rapidement possible.

Nos dettes financières progressent notamment à cause du prêt de trésorerie garanti par l'Etat de 200.000€. Ce prêt nous a permis de gagner en souplesse et en sérénité dans notre gestion de trésorerie, le temps pour nous de dégager des résultats suffisants pour remonter notre trésorerie.

ACTIF

	31/12/2020	31/12/2019
ACTIF IMMOBILISÉ	942.954	990.519
STOCKS	596.126	546.727
CRÉANCES CLIENTS	14.079	18.000
CRÉANCES DIVERSES	68.753	114.915
DISPONIBLE	237.459	54.966
Charges Const. D'avance	36.256	37.491
TOTAL ACTIF	1.895.627	1.762.618

PASSIF

	31/12/2020	31/12/2019
CAPITAUX PROPRES	171.537	156.962
Dont capital	70.440	70.435
Dont réserves	469.759	469.759
Dont résultat	14.570	-14.430
REPORT À NOUVEAU	-383.231	-368.802
DETTES FINANCIÈRES	796.520	752.167
DETTES D'EXPLOITATION	926.650	828.833
DETTES DIVERSES	920	1.655
Charges Const. D'avance	0	0
TOTAL PASSIF	1.895.627	1.762.618

COMPTE DE RÉSULTAT

	31/12/2020		31/12/2019		VARIATION
CHIFFRES D'AFFAIRES	7.758.120	100%	7.564.236	100%	2.56%
- ACHATS	5.495.022	70,8%	5.296.878	70%	3.7%
MARGE	2.263.098	29,2%	2.267.358	29,9%	-0.19%
- FRAIS GÉNÉRAUX	628.206	8,1%	640.470	8.5%	-1.91%
VALEUR AJOUTÉE	1.634.893	21,1%	1.628.888	21,5%	0.49%
-IMPÔTS ET TAXES	55.530	0,01%	53.185	0.7%	4.14%
-CHARGES DE PERSONNEL	1.388.020	17,9%	1.415.772	18.7%	-0.02%
EBE	191.343	2,5%	160.174	2,1%	19.5%
- DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS	143.671	1.9%	155.834	2,0%	-7.81%
-AUTRES PRODUITS ET CHARGES	-1382	0,01%	-1.495	0,0%	-0.08%
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	46.291	0,6%	2.844	0,04%	1627%
RÉSULTAT FINANCIER	-8.595	0,1%	-7.445	0,1%	15.5%
RÉSULTAT EXCEPTIONNEL	-23.091	-0.3%	-7.925	0,1%	291%
- PARTICIPATION DES SALARIÉS	35	0,	1.903	0.03 %	
RÉSULTAT DE L'EXERCICE	14.570	0,2%	-14.430	-0.2%	200.97%

LES ÉLÉMENTS MARQUANTS DE L'EXERCICE

Le Chiffre d'affaires progresse de 2,56% réparti de manière hétérogène entre les magasins. Nous avons perdu de la marge sur 2020 en baisse de 0,7 points de CA par rapport à 2019. Nous avons connu une augmentation de la démarque notamment à cause du changement de comportement d'achat lié à la crise sanitaire. En effet, nos clients venaient moins souvent en faisant de plus gros paniers. Ils achetaient plus de sec et beaucoup moins de produits frais. Nous avons donc connu plus de pertes sur nos rayons frais (fruits et légumes, produits frais, pains, fromages). Nous avons rectifié le tir en fin d'année. La marge et cette question de la démarque est notre priorité de 2021 avec un plan d'actions mis en place depuis fin 2020.

La crise sanitaire aura augmenté nos achats de consommables (gel hydroalcoolique, masques, gants, protection, produits de désinfection) pour 40.000 €. Malgré cela, nous diminuons nos charges sur 2020. Notre masse salariale a diminué sur 2020 suite à la restructuration entreprise en 2019 en diminuant les équipes administratives et en renforçant les équipes magasins. Cependant, nous avons versé 24.000 € de primes réparties de manière égalitaires entre tous les collègues et augmenté les salariés de la coopérative de 20.000 €. Nous maintenons notre politique de transformation de la coopérative sur le long terme et nous avons besoin de fidéliser les équipes pour diminuer le turnover trop conséquent depuis longtemps. Les dotations aux amortissements diminuent par la tombée des amortissements liés à la création du magasin de Tokoro.

Nous terminons l'année en bénéfice. Ce bénéfice est une bonne chose après la catastrophe de 2018 mais il n'est pas suffisant pour compenser les pertes de 2018. Nous continuons à travailler pour nous améliorer et ainsi dégager des résultats plus conséquents pour assurer la pérennité de la coopérative.

Et demain?

Le maître mot reste **de stabiliser et de structurer la coopérative**. Nous ne ferons donc pas de projets de développement en dehors de l'entretien et de l'amélioration de nos magasins actuels. Nous pouvons encore optimiser beaucoup d'aspects de notre activité pour améliorer la qualité de notre travail, le bien être des salariés, nos partenariats locaux et dégager une rentabilité suffisante pour la pérennité de la coopérative.

Les projets 2021

- **Arrêt de l'activité de traiteur en nom propre** : suite au départ d'Annick et de Julie, nous ne souhaitons pas continuer l'activité traiteur en notre nom car nous n'avons jamais su rendre bénéficiaire cette activité. Cependant, comme nous avons un local équipé, nous travaillons pour le mettre à disposition d'entrepreneurs de la restauration bio qui souhaiterait partager un local et un projet collectif.
- **Tallard : réaménagement du magasin à l'été 2021** suite au première modification de 2019 avec une refonte de l'offre produits et la création d'un nouveau pôle boucherie/fromages qui est la force du magasin
- **Carnot : Réaménagement de l'entrée du magasin** pour donner plus d'espace aux clients lors de leur passage en caisse et de leurs achats fruits et légumes. Création d'un pôle boucherie/fromage à la coupe en reprenant les meubles du magasin de Tallard
- **Daudet : préparation du lifting** qui interviendra dès que la coopérative aura assuré des résultats suffisants en réalisant des investissements durables (climatisation, changement des lumières, matériels, etc.).

Pour 2021 et après

Le principal sujet que nous souhaiterions soumettre aux coopérateurs sera l'identité de notre coopérative pour réfléchir ensemble à l'avenir que nous voulons notamment sur sa gouvernance et l'implication des sociétaires dans le projet.



LES RESPONSABLES DE MAGASINS



Louis à Daudet en binôme avec **Aude, Gaëlle** à Carnot secondé par **Juliette, Nicolas** à Tokoro secondé par **Philippe** et enfin **Anthony et Krystelle** à Tallard vous accueillent dans chaque magasin.

Soutenus par le directoire, ils accompagnent les équipes pour insuffler la dynamique et les valeurs du Grenier, afin que chacun, salarié, client ou producteur, se sente au mieux.

MERCI

DE VOTRE VISITE

Toute notre
équipe vous souhaite une

EXCELLENTE
JOURNÉE !



Notre charte



*Notre réseau de magasins
Biocoop a pour objectif de :*

**développer
l'agriculture biologique**
dans un esprit d'équité & 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 magasins Biocoop sont

**des lieux d'échanges et de sensibilisation
pour une consommation responsable.**



Biocoop Le Grenier - Bio, et bien plus !

1 coopérative de consommateurs, 4 magasins

3 rue Alphonse Daudet - 26 boulevard d'Orient - 13 rue Carnot - 05000 GAP

14 place Commandant Dumont - 05130 TALLARD

www.legrenier-bio.fr

