



Biovivéo

DEPUIS
1997

Quelques éléments de réflexion sur le prix de la bio...

www.bioviveo.coop - contact@bioviveo.coop

Coopérative Biovivéo, membre du réseau Biocoop
et entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS)

Depuis 1997, 3 magasins bio en Essonne
à Soisy-sur-Seine, Montgeron et Athis-Mons



Introduction

Aujourd'hui, l'un des principaux freins à la consommation de produits bio reste celui du prix alors même que la cote de popularité de ces produits ne cesse d'augmenter : tant au niveau de leurs bienfaits pour la santé que pour leur faible impact environnemental, et même pour leur rôle dans la préservation d'une agriculture rentable pour tous les acteurs de la filière, ils sont de plus en plus plébiscités. Ainsi, selon les chiffres de l'Agence Bio : en 2018, plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques et près des $\frac{3}{4}$ consomment bio régulièrement (au moins une fois par mois). 12% en consomment même tous les jours ! Mais 56% des français continuent de penser qu'il n'est pas normal qu'un produit bio coûte plus cher qu'un produit conventionnel !

Conscients que la conjoncture ne nous autorise pas à ignorer ce facteur ou à le traiter de façon annexe, nous voulions, en plus d'être vigilants sur les prix de nos produits, également lever le voile sur un ensemble d'idées reçues.

Coût du bio...prix d'une alimentation bio et éthique... coûts cachés d'une alimentation non-bio... différence entre prix juste et juste prix... écart entre coûts primaires et induits et prix sur l'étiquette... La Bio est chère ? mythe ou réalité ? Faisons le tour de la question !



1. Origines des différences de prix entre produits bio et non bio

* l'écart de subventions entre agriculture biologique et agriculture non bio

D'une part, de grands écarts de subventions entre les deux types d'agriculture permettent à l'agriculture conventionnelle de vendre moins cher ses produits. D'après la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), les agriculteurs bio reçoivent en moyenne entre 25 et 40% de primes européennes en moins que leurs collègues de la production conventionnelle.

Restée très longtemps anecdotique, fin 2018 la filière bio représentait en France près de 6,5% de la Surface Agricole Utile (SAU), et plus de 12,5 % de l'emploi agricole. En 2018, près des $\frac{3}{4}$ consomment bio régulièrement (au moins une fois par mois), et 12% tous les jours, ce qui représente 4,4% de la consommation alimentaire des français ([source <http://www.agencebio.org/la-bio-en-france>](http://www.agencebio.org/la-bio-en-france)). La filière doit maintenant apprendre à se structurer, se doter de syndicats tout en faisant face à une demande croissante : ceci prend du temps et donc de l'argent, et explique aussi les décalages évoqués.

* le coût des certifications

L'obtention du label Bio a un coût pour les producteurs. Certains (dont une partie de ceux auprès desquels nous nous fournissons) y ajoutent une démarche volontaire de certifications supplémentaires (Nature et Progrès, Biocoherence, Demeter...). La certification engendre un coût direct pour les producteurs bio, mais aussi un coût indirect en temps administratif passé pour constituer les dossiers, recevoir les contrôleurs...



Il est certes un peu irritant de savoir que ce sont les acteurs de la filière bio qui doivent payer pour prouver que leurs produits n'engendrent pas de pollution et d'impact sanitaire, alors que le bon sens (paysan ou non !!!) voudrait que ce soit celui qui est responsable d'un préjudice (pollution, maladie ...) qui le paye. Mais l'état actuel des choses explique une partie des coûts du bio.

Pour en savoir plus sur les spécificités des cahiers des charges du label Bio et aussi des mentions Nature et Progrès, Biocoherence etc..., il est possible de consulter des sites spécialisés :

<http://www.notre-planete.info/ecologie/alimentation/agriculture-biologique.php>

<https://www.infolabel.be/>

* de plus petites exploitations qui continuent à entretenir le paysage et à faire de la place à l'humain et à l'animal

Les exploitations bio sont en moyenne nettement plus petites que les exploitations non-bio (46 hectares contre 61, [sources GAB IDF et AGRESTE](#)). Le terme même d'exploitation leur convient d'ailleurs assez mal, car les fermes bio sont orientées dans une toute autre direction que l'exploitation de la terre et des animaux. Même si elles se doivent évidemment de nourrir les personnes qui y travaillent et donc de tenir un équilibre budgétaire pérenne, elles placent l'humain, l'animal, le paysage au cœur de leurs préoccupations. Leur fonctionnement conjugue production, entretien du paysage rural, conservation de la biodiversité, dynamisation du lien social local, rencontre avec le consommateur. Autant de bénéfices pour l'intérêt général...qui se répercutent uniquement dans les prix des produits bio alors que c'est l'ensemble de notre société qui en profite.



* des rendements légèrement moins bons

Globalement, les rendements de l'agriculture bio sont un peu moins élevés que ceux de l'agriculture conventionnelle, ce qui explique aussi des coûts un peu plus élevés. Ceci dit, depuis une bonne décennie, les rendements de l'agriculture intensive chimique ont tendance à plafonner du fait que la terre est de moins en moins fertile, voire en voie de sahélisation. Le très sérieux site Verdura écrit par exemple qu'à l'échelle mondiale « 25 % des terres cultivées sont menacées à terme de désertification. L'érosion à elle seule rendrait chaque année 20 millions d'hectares de terres incultivables, soit quasiment la superficie de la Grande-Bretagne ». Outre que la micro-biologie des sols, alliée de la fertilité naturelle de la terre, est en voie d'épuisement dans les terres traitées conventionnellement, la part de la matière organique y est aussi en chute, réduisant d'autant la capacité de la terre à absorber l'eau de pluie et d'arrosage.

* de moindres économies d'échelle

Etant donné que la part de l'agriculture bio est encore très minoritaire dans l'agriculture française, certaines économies d'échelles qui sont devenues possibles en conventionnel ne le sont pas encore en bio. Même si la vocation première de la l'agriculture bio n'est pas d'être dans une logique hyper productiviste, des marges d'amélioration restent souhaitables dans la filière bio, pour réduire les coûts, et donc les prix de vente au final. Ceci deviendra de plus en plus possible au fil de l'augmentation de la part du bio dans la consommation des ménages et collectivités.

Même si les producteurs bio n'ont, par contre, pas de charges liées à l'achat des engrais chimiques, et des pesticides, cela ne compense pas les autres paramètres expliquant l'écart de prix entre produits bio et produits non bio.

Et pourtant, les produits non-bio ont d'énormes coûts cachés...



* le prix de vente des produits non bio ne correspondent pas à leurs vrais coûts globaux

En effet, l'agriculture intensive chimique entraîne d'énormes coûts pour la société... Un coup d'éclairage mérite d'être donné sur les coulisses de l'agriculture intensive... car derrière des prix bas se cachent aussi une série d'autres coûts qui insidieusement se répercuteront sur le budget du consommateur... qui est aussi un contribuable. Il s'agit des coûts liés à l'impact sanitaire, écologique et social des produits issus de l'agriculture conventionnelle résultant de leur production, leur distribution et leur commercialisation. Si ces coûts ne sont pas répercutés au client au niveau du prix de vente, il les paye au niveau des coûts collectifs financés par ses impôts...

- des coûts sanitaires

Cancers et autres maladies liés aux traitements chimiques et à l'utilisation de pesticides contenant des molécules jugées dangereuses pour la santé. Les produits alimentaires ne sont pas neutres pour la santé tout comme le facteur santé ne l'est pas financièrement pour la société.

Il s'agit là de la santé des agriculteurs (les agriculteurs non bio ont plus « de chance » d'avoir un cancer que la moyenne de la population et que les agriculteurs bio) comme de la santé des consommateurs en général due, entre autres, à l'ingestion de pesticides qui se retrouvent dans les aliments et des nitrates qui se retrouvent dans l'eau du robinet.

- des coûts environnementaux

- liés à l'usage déraisonné d'engrais et pesticides : marées vertes, changement climatique lié à l'effet de serre (car la baisse de la matière organique dans la terre réduit d'autant le carbone stocké dans la terre, en laissant de ce fait plus dans l'atmosphère) avec les conséquences en matière de dérèglement climatique, d'aug-



mentation du nombre de tempêtes, de désertifications... A cela s'ajoutent encore de forts coûts de dépollution de l'eau, puisée dans des nappes phréatiques de plus en plus contaminées ; ou des sols...

- engrais et pesticides provenant majoritairement de l'industrie pétrochimique, l'agriculture intensive chimique est très dépendante au pétrole et aux énergies fossiles en général, avec les incidences sur le climat et la géopolitique

- des coûts liés à la disparition des abeilles qui sont les principaux insectes pollinisateurs

Comme la quantité d'abeilles dans notre pays baisse d'année en année, les coûts d'étude, recherche et repopulation progressent, et puis la baisse de pollinisation effectuée par les abeilles se répercute aussi directement sur le rendement des cultures, ce qui a bien entendu une incidence économique.

- coût des OGM

Comme pour le label bio, le coût du contrôle pour garantir que les produits ne sont pas pollués par des OGM est supporté par les filières non OGM, donc au premier chef par la filière bio. Le coût environnemental et sanitaire des OGM est très important car les plantes GM (Génétiquement Modifiées) sont soit des plantes qui acceptent des pesticides, notamment des herbicides, soit des plantes qui sont programmées pour produire elles-mêmes des pesticides. Dans les deux cas, les OGM ont pour conséquence d'augmenter les quantités de pesticides utilisés.

Par ailleurs, l'accroissement de la résistance aux pesticides chez certains ravageurs de culture est lié à la culture des OGM : cela entraîne donc des coûts supplémentaires pour les paysans.

Enfin, il y a un coût environnemental de la pollution génétique engendrée par les cultures OGM sur les cultures non OGM, ou bien sur le patrimoine génétique naturel.



- coût de l'appauvrissement génétique des variétés cultivées

Cette évolution engendre une moindre capacité de résister de façon naturelle aux intempéries (aléas climatiques), et aux parasites liés à un terroir donné, alors que les semences paysannes (issues d'une lente sélection des paysans sur plusieurs générations) sont plus adaptées à la diversité des territoires.

- coûts liés à une conception de la production aveugle à son environnement

Que ce soit pour chauffer les serres, transporter des produits de provenances lointaines, sur-emballer pour faire face à des circuits de distribution aberrants, l'agriculture conventionnelle génère de forts dégâts écologiques

- des coûts sociaux

Le productivisme agricole fait disparaître 30 exploitations françaises par jour, soit environ 10 000 fermes par an, participant à l'augmentation nationale du chômage. A l'inverse, la bio – dans laquelle le travail humain reste prépondérant- préserve la vie rurale, et y crée de l'emploi. Selon l'Agence bio, la bio attire puisque 25% des installations en agriculture se font sous le label AB. Les fermes bio emploient 30% de main d'œuvre de plus que l'agriculture conventionnelle, des emplois qui maintiennent de l'activité dans nos campagnes. L'agriculture bio est plus qu'un mode de production, c'est un projet de territoire pour mieux vivre ensemble !

De plus, l'agriculture bio, par des prix plus justes libère l'agriculteur, au moins partiellement, des subventions. Elle favorise ainsi l'autonomie des producteurs.

La surmortalité par suicide chez les agriculteurs est 20 à 30% supérieure à la moyenne de la population. En 2016, le nombre de passages



à l'acte a été multiplié par trois (source France Bleue 5 février 2018). En effet, un agriculteur se suicide tous les deux jours en France, selon l'Institut de veille sanitaire (INVS), C'est ainsi la troisième cause de mort dans le monde agricole, après les cancers et les maladies cardiovasculaires, précise l'INVS. .

«Ces observations coïncident avec la temporalité des problèmes financiers rencontrés dans ces secteurs sur la période d'étude», précise l'INVS, qui établit ainsi une corrélation directe entre suicide et difficultés économiques.

Mais c'est aussi le modèle agricole dominant actuel, celui d'une agriculture chimique intensive et déshumanisée qui engendre ce phénomène à travers l'isolement des agriculteurs (ils sont de plus en plus seuls à travailler sur leurs champs) et la perte du sens de leur travail.

Notons à ce sujet que 69 % des produits bio consommés en France proviennent de France (source Agence Bio 2019) , proportion plus forte en alimentation bio qu'en alimentation non bio : consommer non-bio est donc doublement impactant sur l'emploi en France, tant au niveau du nombre d'emploi dans la production, que de la localisation de ces emplois sur le territoire français.

Pour finir cet état des lieux du « coût de la bio », il nous semble intéressant de noter que la part de budget consacrée à l'alimentation par les ménages français a beaucoup diminué en quelques décennies (de 38 % en 1960 à 20 % en 2014, source INSEE) . Alors que les ménages consacrent des budgets croissants au logement, au transport, et aux loisirs, ils demandent au budget alimentaire de se réduire à peau de chagrin, participant à la course au « juste prix » (le prix le plus bas). Cette baisse du budget alimentaire moyen des ménages fausse de fait la réflexion sur le « coût de l'alimentation ». Voyons maintenant pourquoi, à Biovivéo, nous souhaitons soutenir une politique inverse du « prix juste » (le prix le plus équitable).



2. La recette du « prix juste » selon Biovivéo

A Biovivéo, et dans tout autre magasin du réseau Biocoop, nous nous refusons à « casser les prix ». Nous nous employons plutôt à rechercher en permanence « le prix juste ». En voici les ingrédients :

* le prix juste respecte les producteurs du Nord comme du Sud

Qu'il s'agisse de commerce équitable certifié Nord-Sud, de contractualisation équitable Nord-Nord, ou encore de participation de producteurs ou de salariés au Conseil d'Administration de Biocoop, nous vivons notre métier de commerçants comme un métier de lien humain entre producteurs et consommateurs, dans un esprit de profond respect mutuel. Nos fournisseurs veillent à offrir à nos clients des produits de qualité. En retour, ils attendent de notre part un engagement dans la durée sur des quantités d'achat et sur des prix équitables.

* le prix juste respecte les animaux (qualité de vie et d'abattage)

Offrir aux animaux des espaces de vie, des soins, et un temps de vie plus important est pour nous normal. Nous y mettons toujours le prix qu'il faut. Bien au delà du cahier des charges Bio européen, les labels plus exigeants que nous proposons mettent la barre plus haut.

* le prix juste privilégie le local

Toujours, nous préférons vous offrir un produit français, et si possible produit à moins de 150 km de nos magasins, plutôt qu'un produit de provenance lointaine, qui se retrouve moins cher simplement parce que les niveaux de rémunération et les conditions sociales sont beaucoup plus basses dans certains pays lointains.



* le prix juste respecte le cahier des charges rigoureux de Biocoop

Le cahier des charges Biocoop, c'est un document de 36 pages qui détaille les critères que doivent respecter les magasins Biocoop pour pouvoir continuer à faire partie de ce réseau de commerçants militants pour une bio exigeante. Les grands principes défendus par Biocoop sont : Solidarité, Qualité et Transparence. (Cf <https://www.biocoop.fr/Charte>)

Voici quelques uns des critères de ce cahier des charges: Priorité à l'approvisionnement en produits locaux, Favoriser les produits issus du commerce équitable, Respect des saisons pour la vente des fruits et légumes, Pas d'OGM, pas d'importations en avion,... Ce cahier des charges rigoureux et exigeant fait partie de nos fondamentaux, incontournables. Il est contrôlé en interne par Biocoop (par des salariés et aussi par des représentants des magasins du réseau) et il est aussi contrôlé en externe par un organisme de contrôle accrédité par l'Etat. Ces contrôles ont bien entendu un coût qui est intégré dans les prix des produits que nous vendons.

Le prix juste, c'est aussi, pour le consommateur, avoir une garantie sur la cohérence entre ce qui est dit et ce qui est fait, loin de la « communication greenwashing » déployée par de plus en plus d'acteurs du secteur.

* le prix juste permet d'être dans une démarche éthique globale

Informé, sélectionner, militer, prendre le temps des échanges au sein de la coopérative, consommer éthique (électricité 100 % renouvelable, banques éthiques, fournitures écologiques) : autant de choix que nous maintenons au fil des années. Payer le prix juste de nos produits, c'est aussi payer cette cohérence.

* le prix juste permet à nos magasins d'être économiquement viables



La Coopérative Biovivéo, comme les autres structures qui gèrent les magasins du réseau Biocoop, est autonome juridiquement et économiquement: elle ne compte que sur elle-même pour être viable économiquement et n'est pas soutenue par d'autres structures qui gèrent d'autres magasins, à la différence de nombreux magasins bio concurrents qui peuvent notamment se permettre de ne pas être rentables plusieurs années de suite car ils ont d'autres magasins (non bio) qui les renflouent financièrement.. C'est notamment le cas des magasins bio ouverts par des acteurs de la grande distribution, lesquels souhaitent prendre des parts d'un marché bio certes encore très restreint, mais en pleine expansion.

* le prix juste rime, chez Biovivéo, avec politique sociale et managériale juste

Des rémunérations décentes quoique modestes, un écart de salaire limité (actuellement il y a seulement un écart de 1 à 2 entre la rémunération horaire la plus basse et la plus haute), participation des salariés aux résultats de l'entreprise (participation distribuée de façon automatique en fonction d'une règle de calcul définie dans notre accord d'intéressement), participation aux décisions, accès à l'information, développement des responsabilités des salariés, opportunités d'évolution de poste, réel respect des personnes humaines, emplois du temps stables, conditions de travail convenables...et puis chaque salarié, tout comme chaque client, peut devenir sociétaire de notre Coopérative.

La Coopérative Biovivéo appartient à ses clients et à ses salariés. Chez Biovivéo, il n'y a pas d'un côté les salariés qui travaillent et de l'autre les actionnaires qui prennent les décisions, les responsabilités, les risques et qui ...se partagent les bénéfices.

Sur la base des ingrédients ci-dessus, nous avons donc concocté la recette du « prix juste selon Biovivéo ». Et, restant fidèles à cette éthique, nous nous inscrivons dans une démarche diamétralement opposée à celle de la grande distribution. Car, autant le prix peut freiner la consommation de produits bio, autant, inversement, des bas prix encouragent



celle de produits de moindre qualité, comme en atteste la composition des caddies sortant des supermarchés : boissons alcoolisées, sodas pleins de sucre, confiseries remplies d'additifs.... Chez nous, les caddies sont remplis avec davantage de produits de base, de produits plus nutritifs, car les tentations de consommation sont moindres dans nos magasins Biocoops, avec moins de produits transformés et moins de références. L'acte de consommation y est différent : comme les produits bio sont en général plus chers que leurs homologues non bio, le consommateur de produits bio leur accorde davantage d'attention lorsqu'il les achète, il lit davantage la composition des produits sur les étiquettes et fait davantage de choix de consommation, en un mot, il est davantage consom'acteur. Il est à noter à ce propos que le terme « consom'action », qui s'est répandu au-delà même du secteur bio, est né au sein du réseau Biocoop à la fin des années 1980 ...

Restant néanmoins extrêmement soucieux de favoriser l'accès de tous au bio, nous vous proposons maintenant des pistes concrètes pour tenir un budget bio raisonnable !

3. Tenir son budget tout en consommant bio à Biovivéo

* Quelques conseils généraux

- consommer mieux (produits de meilleure qualité) pour consommer moins = dépenser moins

Comme les produits bio sont plus nutritifs que les produits non bio, il n'est pas nécessaire d'en manger autant pour avoir les mêmes quantités de nutriments. Ainsi 1kg de viande, de fruit ou de légume bio par exemple, contient, en moyenne, moins d'eau et plus de nutriments qu'un kg des mêmes produits non bio.

- consommer moins et mieux pour gâcher moins :



En faisant davantage attention à ce que nous mettons dans notre panier, en veillant par exemple à acheter des produits dont nous avons vraiment besoin et dans les quantités adaptées, en faisant ses courses avec des listes préparées à la maison, nous réussissons à moins gaspiller de nourriture et donc à faire des économies.

Par ailleurs, des produits bio comme le pain au levain naturel, exempt de siccatifs chimiques, se conserve plus longtemps, ce qui évite du gaspillage.

- repenser son mode d'alimentation, plus sain

Mettre son alimentation au service de la santé amène généralement à consommer moins d'aliments, mais aussi moins de médicaments et soins. Autant de sources d'économies !

- acheter des aliments peu transformés

Consommer bio peut être une invitation à cuisiner plus, à se réapproprier sa nourriture en se souciant plus en détail de ce qu'elle contient. C'est l'occasion de faire d'une pierre deux coups car le geste de cuisiner réduit nécessairement les coûts par rapport à la consommation de plats cuisinés. De ce fait, à prix d'achat de denrées identiques, le budget alimentaire d'un ménage bio serait inférieur de 10 à 15% à celui d'un ménage conventionnel. Donc, pour dépenser moins, cuisinez plus !

- réduire les protéines animales au profit des protéines végétales

La consommation bio permet de revenir sur le déséquilibre alimentaire produits végétaux/produits animaux qui s'est étendu depuis la fin de la seconde guerre mondiale dans les pays du Nord. Elle propose de redécouvrir d'autres habitudes alimentaires en remplaçant plus souvent la viande par d'autres sources de protéines beaucoup moins coûteuses : associer, dans un même repas, céréales et légumineuses permet d'avoir les 8 acides aminés essentiels. Dans nos magasins, nous vendons une large palette de céréales et légumineuses, en vrac ou emballés, qui vous permettent de confectionner des repas 100% bio,



équilibrés en protéines, avec un budget tout-à-fait raisonnable (entre 4 et 6€ par personne).

- **réutiliser systématiquement les restes de vos repas** en soupes, salades, galettes, gratins...

- **arrêter l'achat d'eau en bouteille**

En investissant dans un système de filtration domestique de l'eau vous pouvez, pour les meilleurs d'entre eux, avoir une eau débarrassée du cocktail d'éléments indésirables présents dans l'eau du robinet à des teneurs différentes selon où vous habitez : chlore, calcaire, nitrates, pesticides, résidus de médicaments, métaux lourds, bactéries ...pour un prix au litre de moins de 0,15€, soit le prix plancher des eaux en bouteille bas de gamme (qui sont loin d'être les meilleures pour la santé), mais sans leurs nombreux inconvénients.

Dans nos magasins, nous vendons plusieurs systèmes de filtration différents : renseignez-vous auprès de nos équipes. Nous tenons à votre disposition un « Petit guide de l'eau filtrée » pour vous aider à vous y retrouver dans les différents appareils.

- **acheter de gros conditionnements plutôt qu'en portions unique ou petits pots et paquets**

* **Biocoop au service des petits budgets**

Dans les gammes proposées par Biocoop, on trouve deux solutions pour mieux maîtriser le budget bio.

- **les produits Prix Engagés**

Toute l'année, Biocoop vous propose une sélection de produits à petits prix : lait, yaourts, crème fraîche, sucre, café, jus d'orange, pâtes, café, mais aussi lessives ou nettoyeur ménager... On peut les repérer grâce aux logos et stop-rayons «Prix engagé». Ces prix réduits sont obtenus



grâce à un effort de marge concerté sur certains produits, partagé entre le réseau Biocoop et ses fournisseurs.

- les produits de marque Biocoop

Grâce à une maîtrise complète de la filière producteur – transformateur – distributeur, le réseau Biocoop a mis au point des produits essentiels, portant le nom et respectant le cahier des charges Biocoop, à petit prix.

* à Biovivéo

Depuis sa création en 1997, la coopérative La Forêt, devenue Biovivéo, développe une activité militante au service de la consommation bio et éthique. Elle a donc mis au point une panoplie d'encouragements...

- les produits en vrac

Outre qu'acheter en vrac, dans des sachets papier qu'on peut même réutiliser plusieurs fois est « un geste pour la planète », c'est aussi un geste économique. Nous proposons de nombreux fruits secs, céréales, légumineuses, oléagineux, biscuits et autres produits en vrac...qui sont jusqu'à 30% moins chers que les produits emballés.

- les produits proches de la date de péremption

Dans les magasins Biovivéo, nous effectuons régulièrement des remises sur les produits qui sont proches de la DDM (date de durabilité minimale) ... Ces remises sont de 10%, 20% ou 30% en fonction des dates. A noter que les dates limites sur les produits sont établies en fonction de tests sur la conservation des produits : elles ne correspondent pas à la date à laquelle le produit est « non consommable » d'un point de vue biologique et sanitaire, mais à



une date à laquelle le risque que le produit soit « non consommable » est très faible, voire nul.

- les pains

Chez Biovivéo, tous les pains que nous vendons sont au levain naturel et à base de farine peu raffinée (au minimum T65 et jusqu'à T150), ce qui leur confère une conservation nettement plus longue que la baguette blanche (non bio) du boulanger ou supermarché du coin. On peut donc les manger sans problème plusieurs jours après leur fabrication, voire une semaine ou plus si on utilise un grille-pains.

Dans vos 3 magasins Biovivéo, les pains de la veille bénéficient d'une remise de 10%, ceux de l'avant-veille d'une remise de 20%, et les pains de plus de 2 jours sont vendus à 2,44€ le Kg. Là aussi, geste écologique rime avec économie, puisque en faisant ces offres, nous souhaitons éviter au maximum le gâchis alimentaire.

Par ailleurs, notons que nos pains du jour les moins chers sont juste au dessus des 4€ par kg (prix du pain non bio à Paris) et ... très proche du prix au kg de la baguette non bio en boulangerie.

- notre Carte de Fidélité

Valable dans nos 3 magasins, la carte fidélité Biovivéo permet de cumuler ses achats pour bénéficier de différents avantages :

- * des remises immédiates en caisse sur les produits signalés,

- * une remise de fidélité proportionnelle sous forme d'un bon d'achat à utiliser dans votre magasin,



* une remise de 5% pour l'achat de produits par colis entier (En dehors des produits «Prix Engagés» et des produits en promotion)

Pour en savoir plus : <https://bioviveo.coop/fidelite/>

- nos promotions

Nous avons en permanence quelques produits en promotion dans nos magasins : profitez-en !

- les journées exceptionnelles à 10%

4 fois par an, à des dates sur lesquels nous informons nos clients à l'avance, la plupart des produits de nos magasins bénéficient d'une remise de 10 % (tous les produits de nos magasins en dehors des produits Prix Engagés livres, DVD ...)



En guise de conclusion...

Comme nous avons pu le voir à travers des éclairages complémentaires, **manger bio, c'est cultiver l'autonomie alimentaire et sanitaire de tous, tout en favorisant la baisse des impôts et des charges sociales ainsi que le respect de notre patrimoine naturel régional, national et planétaire.** Notre coopérative de consommateurs met **le développement de l'agriculture biologique, des filières équitables, et d'une consommation responsable et démocratisée** au cœur de ses préoccupations.

«La bio a un coût, certes. Mais nous savons tous qu'elle n'a pas de prix.» Hugues Toussaint. Fondateur de l'association Bio Consom'acteurs et ancien Secrétaire Général de Biocoop

Nous espérons, à travers ces quelques pages, vous avoir donné envie de mettre encore plus de sens dans votre consom'action alimentaire, et de vous avoir aidés à **trouver les moyens de mettre idéaux, réalités pratiques, et action en cohérence.**

Au plaisir de vous retrouver bientôt dans nos magasins.

Document réalisé par Bioviveo, coopérative de consommateurs bio, membre du réseau Biocoop et agréée entreprise solidaire de l'Essonne.

Depuis son origine, notre coopérative participe au développement d'une consommation bio et d'une agriculture bio de qualité : elle a créé son premier magasin à Soisy-sur-Seine en 1997, son deuxième magasin à Montgeron en 2005, et son troisième à Athis-Mons en 2014.

www.bioviveo.coop





Biovivéo

DEPUIS
1997



www.bioviveo.coop - contact@bioviveo.coop

Coopérative Biovivéo, membre du réseau Biocoop
et agréée entreprise solidaire de l'Essonne

Depuis 1997, 3 magasins bio en Essonne
à Soisy-sur-Seine, Montgeron et Athis-Mons

