



INFOS

EDITO

Il y a 7 mois, Biogastell s'agrandissait, passant de 300 à 500 m².

Dans le dernier Info boutique, nous écrivions notre petite inquiétude. La crise (ou la sinistrose?) + la concurrence touchaient de plein fouet le réseau Biocoop.

A Biogastell: la progression se maintient à 20%, pour moitié grâce à la boucherie (bravo Karl et Michel!)

Mais, nous sommes au dessous des prévisions, et rencontrons nos premiers petits problèmes de trésorerie.

REAGISSONS!!

Encore un petit effort...

Pour l'accueil, le parking est en cours de réfection (voir article)

Communiquons!

Nous avons souscrit le contrat « nouveaux voisins » avec La Poste. L'objectif: se faire connaître des nouveaux arrivants sur notre zone de chalandise. Un site internet est aussi en cours de réalisation.

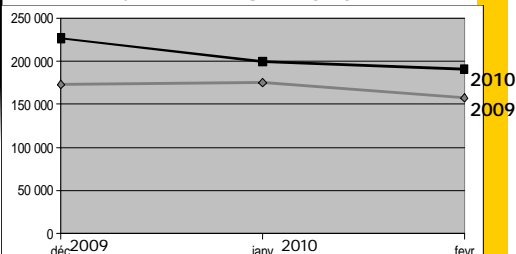
Animons

2 fois par mois en moyenne, des animations produits ont lieu dans le magasin (voir article)

Des efforts sur les prix

Plusieurs mesures tarifaires sont prises. (lire page 2)

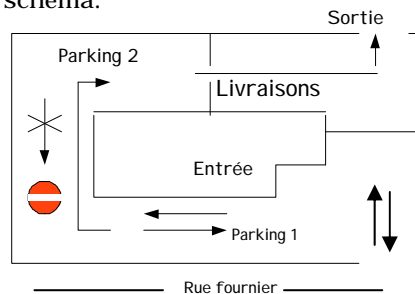
CHIFFRE DU MAGASIN:



BOUTIQUE

LE PARKING

Il va plus que doubler! Le parking que vous connaissez (20 places) va être rebitumé et étendue à 50 places supplémentaires à l'arrière du magasin. Attention, il y a aura sur ce dernier un sens un sens de circulation dont voici un petit schéma:



LA COMMUNICATION



Ce flyer est notre support de communication. Une exclusivité de Biogastell que les autres coops nous envient!

Il s'agit bien de communiquer sur

nos valeurs puisque la « concurrence » offre parfois les mêmes prix, ou inférieurs.

D'abord, nous sommes des spécialistes: plus de 5000 produits garantis, nos produits frais sont en priorité d'origine locale, pas de fruits ou de légumes hors saison (courgettes, tomates, aubergines l'hiver: non!!) Nos produits étrangers ne voyagent pas par avion (bilan carbone catastrophique!) mais par bateau. Café, chocolat, sucre: labels équitables bien sûr.

Autre valeur: sociale! Biogastell est une SCOP (« la démocratie lui réussit » : slogan des scops) Aucune perspective d'être racheté par un fond d'investissement!

LES ANIMATIONS

Les soupes des salariés, le punch de Céline, les animations de l'association des consomm'acteurs, celles des fournisseurs... Nous avons un peu délaissé ces moments de découvertes par le passé. C'est en train de changer!



Société coopérative

Biogastell

45 rue Jean Fournier

29470 PLOUGASTEL

Tél: 0298042702

biocoop.celtabio@wanadoo.fr

HORAIRES D'OUVERTURES

LUNDI: 14h-19h

MARDI: 9h-12h/14h-19h

MERCREDI: 9h-12h/14h-19h

JEUDI: 9h-12h/14h-19h

VENDREDI: 9H-19h

SAMEDI: 9h-18h



Prochaines animations

LE 2 AVRIL:

Animation - dégustation **MARI-NOE**: Tapas, tartare de l'océan...

LE 3 AVRIL:

Animation - dégustation **PURAL**

LE 9 AVRIL:

Animation - dégustation **SOY**: galettes végétales, seitan...



INFOS BOUTIQUES

INFOS PRODUITS

Plusieurs opérations « commerciales » (aïe, le mot à éviter!) en permanence à Biogastell:

L'opération « **Bio je peux** » s'étend désormais à plus de 80 produits (100 bientôt) avec des prix très attractifs. Ex: le lait UHT passe de 1€30 à 1€12 maxi, la confiture de fraise 750gr à 4€52, le yaourt nature /4 à 1€10.

CHAQUE MOIS:

« Le vin du mois »

En avril: CHÂTEAU RENAISSANCE

4€90

Bordeaux rouge AOC 75cl - Millésime 2007



5€60 CHÂTEAU FERRAN

Entre-daux-mer blanc AOC 75cl - Millésime 2009

« Le thé du mois »

En Avril: Thé vert DARJEELING

5€88

Selimbang - Max havelaar 100gr

« Le panier découverte »

Une sélection de 10 à 20 articles à -10%.

TOUTE L'ANNEE:

Des « box »: et pour fin Avril les chips nature.

LES COUPS DE DES SALARIES



Chantal vous propose ses shampooings solides: **3 formules pour 3 types de cheveux!** (Cheveux secs, gras ou normaux)

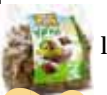
5€50



Nicolas, lui, c'est son chocolat noir de couverture, idéal pour réaliser les pâtisseries, il est vendu en vrac au prix de 12€37/kg.

Céline et Sabrina ont référencé un produit local: les tofic d'OCEALES. Des galettes végétales de la mer déclinées en 4 variétés (algue, langoustine, saumon fumé et noix de st Jacques) et vendues par 2.

3€45/200gr
17€25/kg



Tiphaine et son Ka'ré fourré à la chocolinette.

4€77/375gr
14€24/kg



Et enfin, Céline, vous annonce l'arrivée de la collection de vêtements printemps-été 2010.



NOUVELLE BOUILLE!!

Karl, le boucher!

Il est arrivé en Décembre et est notre nouveau chef boucher. Il remplace Michel qui aspire à une retraite bien méritée mais qui pour l'instant est toujours présent le mercredi toute la journée.

L'EAU EN BOUTEILLE...

Suite!

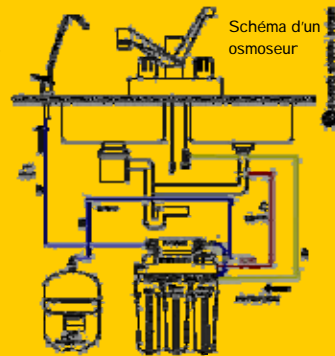
AU FIL DE L'EAU...

L'eau en bouteille plastique n'est plus disponible au magasin depuis fin janvier. C'est une décision courageuse prise par l'ensemble du réseau BIOCOOP et donc aussi par BIOGASTELL. C'est un choix écologique allant à l'encontre de la logique commerciale. C'est aussi ce qui marque notre différence dans le monde du commerce alimentaire!

Mais alors, on boit du vin?? Même si notre cave mérite une petite visite, nous avons d'autres solutions à vous proposer!

En effet, à l'entrée du magasin, vous trouverez différentes solutions de filtration de l'eau du robinet, économiques sur le long terme (de la carafe à 10€33 jusqu'aux systèmes sous ou sur évier, encore plus efficaces). Des «petits guides de l'eau filtrée» vous expliqueront l'emploi et l'intérêt de chacun.

Enfin, grande nouveauté, un partenariat avec l'entreprise AQUASELF de Brest est mis en place: sur présentation de notre carte de fidélité, une bonne remise vous sera faite sur l'installation d'un système par osmose inverse (système le plus efficace et économique sur le long terme). Un osmoseur inverse sera bientôt installé à l'entrée du magasin, avec une eau contrôlée régulièrement par AQUASELF. Elle vous sera offerte sous condition de ne pas dépasser 6 litres par semaine (eau de boisson par exemple) et d'avoir souscrit auprès du magasin une fiche de «bon procédé»: le magasin ne peut, en effet, être tenu pour responsable de l'emploi par le client de récipients mal lavés (risque sanitaire).



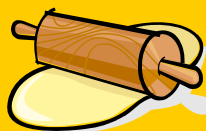
Allez, santé!!

BREVES ET AUTRES BRICOLES



La biogazette par internet?

Donnez-nous vos adresses à la caisse! (économie de papier en vue!!)



Le tandem Anne Marie et Alexandre organisent leur 2 derniers ateliers de cuisine: **le samedi 24 Avril** sur le thème des céréales et légumineuses et **le samedi 3 Juillet** sur les repas rapides. Pensez à vous inscrire.



Idem pour l'association BIOrizon qui cherche des remplaçants(es) pour son bureau, rien que ça!!

Expos de peintures dans le coin Bla-Bla:

En Avril: Marcel Thomas de Brest

