



Biogazette

DECEMBRE 2010
N°5

Réacteur en chef: Pierre
Réalisation: Florie

EDITO

18 ans

*ça y est,
notre Biocoop est
majeure!*

Et il est déjà loin le temps de la petite enfance, là-haut, dans ce qui est actuellement la sandwicherie du bourg.

Fin 1992, 2 bulletins... de salaires, et 18 à ce jour. Je pense aux vrais bébés de ces années 92-93, désormais majeurs eux aussi, et aux p'tits jeunes d'alors qui viennent à leur tour en famille. Moins de 1000 passages par mois en 93, 7000 en 2010... Une évolution, générale à Biocoop, qui n'est pas passée inaperçue!

Les « grandes surfaces » ont alors décrété que ce marché bio n'était plus une niche, mais un marché émergent! Et qu'il devait leur appartenir, à coup de « bio la moins chère », une politique catastrophique pour la qualité des produits et à terme une issue fatale pour les producteurs, comme dans le conventionnel.

C'est dur la majorité...

Au secours, on peut revenir à l'adolescence!?

Pierre

ACTU BOUTIQUE



JOYEUSES FÊTES!



Nos produits labellisés bios sont aussi des produits SAVOUREUX (puisqu'on vous le dit!), goûts authentiques, originaux...

Chocolats de Noël en rayon bien sûr, mais aussi des thés de fêtes dans de beaux emballages, et une centaine d'autres incontournables trop longs à citer.

S'il ne fallait en retenir qu'un, ou deux?

- * Nicolas à la cave vous suggère son Côtes du Rhône à 5€08 les 75cl., le fameux champagne Réaut à 19€97 les 75cl et bien sûr les Apis Bulles sans alcool (framboise, cassis, myrtille).
- * Céline à la crèmerie vous propose ses délicieuses bûches glacées de chez Jampi à 12€60 les 700ml, 5 parfums au choix. Pour les volailles de Noël (chapon, dinde, pintade, poulet), n'hésitez pas à les commander auprès du service frais.
- * Tiphaine au rayon sucré, vous suggère de venir découvrir ses pains d'épices aux saveurs originales comme orange, figue, miel...

- Figs 440 g à 6, 53 €
- Oranges confites 440 g à 6, 53 €
- Noix 440 g à 5, 74 €

- * Pierre au rayon sec vous annonce l'arrivée de nouveaux mini toasts à associer aux 25 pâtés végétaux, ou rillettes de poissons de JB Océane.

- Mini toasts craquelins 60 g à 2, 07 €
- Mini toast « Biscottes » 140 g à 2, 98 €
- Mini « Moelleux » à 140 g 2, 30 €

Et n'oubliez pas le « non alimentaire »:

- * Écoproduits pour les enfants (jeux, puzzles, peinture, peluches...) et les incontournables cosmétiques de Chantal qui a réalisé pour vous des coffrets cadeaux.



Société coopérative
Biogastell

45 rue Jean Fournier
29470 PLOUGASTEL
Tél: 0298042702
biocoop.celtabio@wanadoo.fr
Site internet: www.biocoop-plougastel.com

HORAIRES D'OUVERTURES

LUNDI: 14h-19h

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

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

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



Exceptionnellement votre magasin sera fermé le Lundi 3 Janvier 2011 de 14h à 16h pour inventaire.

LES CHIFFRES à Biogastell

La conjoncture? Aout et Septembre en récession, aïe!... Mais Octobre et Novembre en petite progression. Et décembre?

LES NOUVEAUX

« PETITS TRUCS »

- ** Depuis 1 mois, les 2 quotidiens régionaux, Ouest France et Télégramme sont en vente à la caisse. Un service qui évite à beaucoup de consommateurs à ce jour de monter au bourg pour ce seul achat.
- ** Enfin, les chèques déjeuner sont acceptés à Biogastell !! Uniquement quelques règles à respecter*, il faut au choix dans votre panier: des fruits et légumes, des produits laitiers, des plats préparés prêts à consommer. (*2 tickets au maximum par passage et pas de rendu de monnaie.)
- ** Biogastell s'est doté d'une machine « à faire du sous vide ». Si vous souhaitez conserver plus longtemps certains articles comme la viande, n'hésitez pas à nous le demander.
- ** Désormais 6 variétés de cafés en grains vous sont proposés (à moulin, selon votre grès):
 - Bolivie - Mélange caraïbe
 - Ethiopie - Mélange gourmet
 - Guatemala - Pérou
- ** Venez visiter notre site internet:

www.biocoop-plougastel.com et n'hésitez pas à nous laisser vos commentaires!

LES NOUVELLES TÊTES...

Elizabeth,

La nouvelle apprentie de 24 ans en première année de BTS Management des unités commerciales. Vous la retrouverez au service arrière pain, à la caisse ou encore à la crèmerie.



Sabrina,

Fait son retour dans l'équipe dès Janvier après avoir donné naissance à un beau petit garçon prénommé Jules.



Christophe,

a rejoint l'équipe à la fin de l'été, vous le retrouverez au rayon fruits et légumes au côté de Florie.

LA CLEF DES CHAMPS A LANDERNEAU

Ouverte en Juin 2010, la toute nouvelle Biocoop de Landerneau évolue petit à petit, 300 m² et 4 salariés motivés au départ. Amis landernéen, ou à proximité, faites nous preuve d'infidélité! Et soutenez cette jeune SCOP bio. Participez au pari de leur réussite!!

ENQUETE

L'idée d'un restaurant-salon de thé dans nos 200 m² inutilisés traîne depuis un certain temps. Valérie, stagiaire en BTS Assistant de gestion, est chez nous 6 semaines pour étudier la faisabilité d'un tel projet.

Elle viendra à votre rencontre pour collecter vos avis, vos bonnes idées...

BIOCOOP soutient

« Génération future »

« 128 résidus chimiques intégrés dans la journée qui représentent 81 substances chimiques différentes; 38 pesticides différents ingérés dans la journée; 47 substances cancérigènes suspectées... » Les résultats de l'étude « menus toxiques » publiés sur l'exposition de la population via l'alimentation à des substances chimiques suspectées d'être cancérigènes sont le premier volet de la campagne environnement et cancer menée par Générations futures (anciennement MDRGF). Le but de cette campagne est de faire prendre conscience aux citoyens et aux responsables publics de la part importante que représentent les facteurs de risques environnementaux parmi les causes de cancer et ainsi les inciter à agir et à prendre les mesures qui s'imposent. Une telle étude confirme l'impérieuse nécessité de développer l'agriculture bio en France à bien des échelons. C'est dans ce cadre que Biocoop soutient Générations futures. Pour en savoir plus: www.menustoxiques.fr et www.environnement-et-cancer.com.

DATES

Bientôt 2 ateliers cuisine !

** le vendredi 18 Février de 11 à 14h

LES SOUPES REPAS

L'art et la manière de transformer une soupe en un repas complet.

** Le Vendredi 11 Mars de 14h à 17h

GOUTER A BASE DE FRUIT

Recettes simples pour redécouvrir le plaisir de manger des fruits toute au long de l'année: glaces, flan, fruits fourrés...

Encore plus de dates programmées pour les mois suivants, pour les inscriptions et pour plus d'informations, rendez vous sur le site internet:

mesrecettesdumieuxetre.wordpress.com



Ces ateliers sont animés par Mikaela Lantoine, conseillère en nutrition, formée par Brigitte Fichaux.