



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023





Sommaire



- 3** Bref historique
- 4** Le mot du directoire
- 5** Le mot du Conseil de Surveillance
- 6** Faits marquants de la coopérative
- 8** Contribuer à la transition écologique
- 10** Accompagner l'économie sociale et solidaire
- 11** Garantir une alimentation bio exigeante
- 12** Ressources humaines
- 14** Biocoop



Bref historique



2001

La Gambille s'installe 10 rue de Robien.



2012

Ouverture du magasin de Tréguieux puis déménagement en 2017.

1983

Création de la coopérative La Gambille dans le quartier de la croix Saint Lambert à Saint-Brieuc.



2006

Ouverture du magasin de Plérin puis déménagement en 2014.

2021

Ouverture du magasin de Pordic.



2015

Ouverture d'un magasin dans le centre-ville de Saint-Brieuc.



Le mot du directoire

L'année 2023 a vu une forte inflation qui a impacté le budget des familles, obligeant beaucoup de foyers à effectuer des arbitrages dans leurs achats. Cette réalité s'est traduite dans les magasins par une baisse des volumes de produits achetés, mais aussi une baisse du nombre de clients présents régulièrement.

Cette dégradation avait commencé en 2022 et avait déjà conduit à prendre des mesures urgentes. Début 2023, le directoire s'est rapproché du Tribunal de commerce de St-Brieuc pour redresser La Gambille sans risquer la cessation de paiement et ses conséquences pour les salariés et les producteurs.

La mesure de sauvegarde a été accordée le 3 janvier et, tout au long de l'année, nous avons travaillé à poursuivre la transformation profonde engagée en 2022 en matière d'organisation et de gestion. Car pour faire face à cette crise, il a fallu interroger et transformer les pratiques de tous les métiers, mobiliser les énergies pour apprendre, trouver des solutions...

Toutes les équipes se sont investies dans un esprit de solidarité et malgré des appréhensions normales dans ce contexte. Les résultats témoignent de leur engagement et de leur efficacité. C'est une réelle victoire collective. Que chacun et chacune soit remercié pour son implication quotidienne.

Nous avons informé régulièrement les producteurs touchés par le gel des factures de décembre 2022. La Gambille se prépare à quitter prochainement la protection du Tribunal de commerce et ces factures seront payées dans le cadre du plan de sauvegarde en cours d'élaboration.

Cette réussite n'aurait pas été possible sans le soutien de la coopérative Biocoop sous forme d'audit, de conseil, d'accompagnement en gestion, commerce, communication. Le réseau s'est beaucoup mobilisé pour soutenir les magasins en difficulté durant cette crise et en sort aujourd'hui renforcé. Nous pouvons envisager 2024 avec confiance.

Cette crise témoigne enfin du sens du choix des sociétaires de faire leurs achats dans nos magasins, car le pouvoir d'achat est aussi le pouvoir de défendre un modèle de consommation, que porte La Gambille depuis 40 ans.

Nous nous efforçons de rendre accessible l'alimentation biologique exigeante, et de contribuer ainsi à maintenir une terre habitable. Nous souhaitons renforcer encore les liens avec les sociétaires et les producteurs et poursuivre ensemble l'histoire de La Gambille, renforcer son rôle sur le territoire parmi les acteurs de l'économie sociale et solidaire, pour développer une alimentation saine et une agriculture biologique faite d'équité et de coopération.



*A gauche Loïc François et
à droite Claire Legrand*

Le mot du Conseil de Surveillance

L'Assemblée générale de mai 2023, avait été l'occasion de formuler des vœux de prompt redressement pour La Gambille. À quelques semaines de notre prochaine Assemblée générale nous pouvons affirmer que ces vœux ont été exaucés et que nous pouvons envisager l'avenir avec un peu plus de sérénité.

Ce redressement, en dépit d'un résultat net encore déficitaire de 21 000€ (à comparer aux quelques 600 000€ de déficit de l'exercice précédent) nous le devons tout d'abord aux équipes de La Gambille, mais aussi au travail du Directoire qui a su utiliser tous les outils de gestion à sa disposition pour réduire nos coûts de manière notable, à l'image par exemple de la réduction considérable de l'intérim dont le coût a été divisé par dix. Qu'ils en soient tous remerciés.

L'année 2023, avait pourtant bien mal commencé. D'abord, parce que pour pouvoir poursuivre notre activité nous avons été contraints, dès le 4 janvier, de nous placer sous la protection du Tribunal de commerce à travers la mise en œuvre d'une mesure de sauvegarde ; ensuite, parce que les premiers mois de l'année, étaient relativement mauvais en termes d'activité au regard des années passées.

La « crise du Bio » était encore bel et bien une réalité en ce premier semestre 2023. Pour autant, à partir du deuxième semestre 2023, nos magasins ont vu, mois par mois, leur fréquentation progresser régulièrement tout comme d'ailleurs les volumes d'achat.

Cette tendance se confirme et s'amplifie même en ce début d'année 2024. La récente crise agricole, les reculades successives du gouvernement sur les mesures agro-environnementales nécessaires, face à la FNSEA notamment, sont peut-être un élément d'explication. Quoi qu'il en soit, nous formulons le vœu que ce retournement de conjoncture ne soit pas un simple feu de paille et que la « crise du Bio » soit désormais bien derrière nous.

Des sociétaires et clients à nouveau au rendez-vous dans nos magasins, c'est ce dont La Gambille avait le plus grand besoin pour conforter les progrès accomplis en 2023. Ces derniers, salués par le Tribunal de commerce, nous permettront de présenter un plan d'épure de nos dettes d'ici quelques semaines qui concrétisera la sortie de la mesure de sauvegarde.

Formulons le vœu que notre souci constant de continuer à nous appuyer sur un ensemble de facteurs vertueux (circuits courts, priorité aux produits de saison, très faible utilisation d'intrants en bio, poursuite de la réduction de nos coûts de fonctionnement) nous permettront de vous présenter l'année prochaine un exercice comptable à nouveau excédentaire.

De gauche à droite : Henri Alloy, Catherine Mayer, Thibaut Demeneix, Thierry Thibault, Joëlle Robin, Mikaël Faujour, Annie Gicquel, Jacky Voisin.



FAITS MARQUANTS

de la coopérative



3 JANVIER 2023

La mesure de sauvegarde est accordée par le Tribunal de commerce de St-Brieuc pour redresser La Gambille sans risquer la cessation de paiement et ses conséquences pour les salariés et les producteurs.

FEVRIER 2023

Les magasins proposent des petits prix anti-gaspi à tous les clients. Résultat : 34% de produits sauvés en plus et des clients heureux !



AVRIL 2023

Mise en place de la livraison à domicile avec Shopopop ! Les commandes se font en ligne via le site e-commerce Biocoop et la livraison est assurée par des particuliers.



JUIN 2023

L'aventure du Tipi des Possibles, en tant que lieu d'échange, de partage et d'expérimentation pour un monde durable et solidaire, se termine. Pour autant, La Gambille reste un lieu d'accueil pour les collectifs qui souhaitent proposer des rencontres, ateliers ou projets concernant la transition sur notre territoire.



ÉTÉ 2023

17 producteurs locaux ont été mis à l'honneur : dégustations, coup de pouce sur le prix partagé entre le producteur et La Gambille pour découvrir une soixantaine de produits et se faire plaisir.



SEPTEMBRE 2023

Stand mutualisé à la foire Biozone à Mûr-de-Bretagne des Biocoop costarmoricaines et de la coopérative de maraîchage BioBreizh, venus présenter un échantillon des produits vendus en magasin. L'intégralité du chiffre d'affaires réalisée sur ces deux jours a été reversé à Terre de liens.

ANNÉE 2023



Les efforts pour transformer les pratiques de tous les métiers, mais aussi l'organisation et la gestion, se sont poursuivis.

En parallèle, les initiatives en faveur d'une bio accessible continuent :

- 3 opérations bon-sens dans l'année avec 5400 produits offerts portant les valeurs du réseau Biocoop.
- Baisse de prix sur plus d'un millier de références, y compris des produits locaux.
- Vrac en fête, fête des vins et fromages, offres fruits et légumes...



QUELS PROJETS POUR 2024 ?

La coopérative de consommateurs poursuit la valorisation des produits avec les producteurs et renforce ses liens avec les sociétaires, à travers notamment la création par le Conseil de Surveillance d'une association de consom'acteurs. Découvrez toute l'année les initiatives dans nos magasins !



CONTRIBUER À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



BIOCOOP LA GAMBILLE ACCOMPAGNE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE.

Face à l'urgence climatique et à l'effondrement de la biodiversité, il est plus que temps d'agir, chacun à notre niveau. Outre le choix des produits qui reflète nos valeurs (origine France, local, zéro déchet, lutte contre l'ultra-transformation...), la sensibilisation est également au cœur de notre travail.



LE TIPI DES POSSIBLES : LIEU DE SENSIBILISATION

Cette année
au Tipi (janvier à mai)

57 Ateliers

Jardin, cuisine, DIY,
transition intérieure,
rencontres, jeux,
sorties nature...

13

Interevenant.e.s

Associations, salarié.es,,
entrepreneur.euse.,
consom'acteur.ice.s...



Gratifieria à Robien

FAITS MARQUANTS

Une gratifieria en février à Robien

Jeux ustensiles, instruments,
textiles... y sont donnés et
récupérés gratuitement.

Périne termine son alternance

Après 2 ans au service du
projet Tipi, Périne poursuit sa
route vers de nouveaux
horizons. Merci à elle pour
son engagement !



De janvier à juin, le défi
énergie réunit 9 équipes
sur l'agglomération.



Défi Énergie
Du 10 décembre
au 10 juin 2023
participez au défi
#Energy22.fr



PROJECTION DÉBAT

En partenariat avec la Maison de la Bio

Caméra à l'épaule, Camille Etienne et Solal Moisan, activistes pour la justice climatique et sociale, partent filmer la source de leur engagement : la fonte des glaces.

Un film poignant et dynamisant, suivi d'échanges riches avec la MAB22.



ZONES ZÉRO GASPI



Elles sont clairement identifiées en magasin et vous permettent de réaliser de belles économies !

Ces zones mises en place progressivement concernent aujourd'hui les rayons frais libre service, l'épicerie, les cosmétiques et produits d'hygiène mais aussi la boucherie et les fruits et légumes.



382 C'est le nombre de kilomètres parcourus par 8 salariés en transports alternatifs à la voiture individuelle (à pieds, bus, vélo, covoiturage...) lors du challenge "À vélo au boulot" organisé chaque année dans les Côtes d'Armor par **Vélo Utile**.



Des contenants consignés

Dans les 5 magasins il est possible de ramener certains de vos contenants : bouteilles de jus de pomme, de cidre et vinaigre de cidre, pots de yaourt... Plus d'infos auprès des équipes en magasin.

#àVéloAuBoulot Le Challenge des Mobilités
22-28 MAI 2023 ON PARTICIPE



Inscris Toi dès maintenant !

ACCOMPAGNER L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE



BIOCOOP LA GAMBILLE EST ACTEUR DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE.

La coopérative, créée il y a plus de 40 ans, s'attache à développer et entretenir un fort ancrage territorial dans le champ de l'ESS : à travers ses actions de solidarité, ses partenariats, ses animations et actions de sensibilisation.

DES PARTENARIATS ENGAGÉS

Cette année encore, La Gambille participait au **Festival Alimenterre** coordonné au niveau local par le RESIA.



Une projection débat du film 'ZUT : Zones Urgentes à Transformer' a ainsi été organisée le 28 novembre, en partenariat avec **Urgence Climatique Armor!**



Depuis plusieurs années, La Gambille fournit au **Club6** les goûters pour les projections enfants **1,2,3... Ciné!**

Une occasion de sensibiliser petits et grands à une alimentation bio de qualité.

DES ACTIONS DE SOLIDARITÉ

11 968€

de dons de fruits et légumes frais par La Gambille au groupe local **Saint-Vincent de Paul** de Saint-Brieuc.

Poursuite du partenariat avec la **Cantine Populaire** qui organise des repas à prix libres pour les personnes précaires et isolées.

10



Un frigo solidaire

était inauguré le 17 mai à l'entrée du magasin de Robien. Ce projet, porté par Lou Brosse Fagot, était un des lauréats du



budget participatif de la ville de Saint-Brieuc.

L'équipe du magasin, fortement investie, en assure la logistique : le rentrer et le sortir aux heures d'ouverture, assurer l'hygiène et vérifier le contenu.

En savoir plus : soliguide.fr

2 **collectes alimentaires** ont été organisées au profit de l'épicerie Solid'aire à St-Brieuc.

Les magasins Biocoop ont fait le choix depuis le départ de ne générer aucun bénéfice financier sur ces collectes. La coopérative a ainsi fait don en 2023 de

1111,36€

GARANTIR UNE ALIMENTATION BIO

EXIGEANTE



BIOCOOP LA GAMBILLE PRIVILÉGIE LES PRODUCTEURS LOCAUX

LOCAL

Les produits vendus dans nos magasins répondent à la réglementation du label bio européen mais sont aussi soumis au cahier des charges Biocoop, plus exigeant (0% OGM, 0 transport par avion, arômes naturels bio, priorité au local...). Au niveau national, les contrôles sont assurés par Biocoop SA. Pour les producteurs locaux, ce sont les magasins qui s'en chargent.

NOUVEAU PRODUCTEUR LOCAL, LES ÉTAPES

- 1 Le responsable commerciale prend connaissance de l'offre, de l'histoire du producteur et des premiers éléments importants (certificat bio, localisation...).
- 2 Les responsables des rayons concernés des 5 magasins réfléchissent ensemble, et en collaboration avec le producteur, à la pertinence de l'offre et aux meilleures façons de lancer le produit. L'objectif est qu'il trouve sa place sans concurrencer l'offre locale déjà existante.
- 3 Une fois l'intérêt conforté, 2 ou 3 salariés visitent le fournisseur, s'il s'agit d'une première entrée dans le réseau Biocoop. Sur le territoire, un découpage géographique permet de se répartir le travail entre sociétaires magasins.

LA VISITE FOURNISSEUR

Les sociétaires Biocoop sont garants de la crédibilité du réseau à l'échelle locale. D'où l'importance de cette première visite afin de ne référencer que des produits conformes au cahier des charges, avec l'aide des conseillers locaux de la coopérative Biocoop.

Ni un audit, ni un contrôle, les visites ont pour objectif de :

- renforcer les relations entre magasins et fournisseurs locaux ;
- mieux connaître les spécificités de chacun ;
- informer le fournisseur du positionnement de Biocoop ;
- être dans une démarche de progrès pour une bio toujours plus exigeante ;
- mutualiser les informations entre les magasins sociétaires.



En 2023,
La Gambille a rendu
visite à Marine et
Gaëlle, fondatrices
des cosmétiques
Unaöd à Tréguieux.

Ressources humaines



Actions 2023



- Une réflexion a été menée avec les responsables magasins sur le remplacement des congés, arrêts maladie... afin de ne plus faire appel à des intérimaires. L'option d'un vivier de candidats en CDD, conciliant besoins de remplacement, souhaits et disponibilités des candidats, a été retenue.
- Un bilan social individuel est désormais distribué aux salariés. Il récapitule les rémunérations et avantages sociaux (primes, prise en charge mutuelle, tickets restaurants...) de l'année.

La mesure de sauvegarde ne nous a pas permis en 2023 d'accueillir de nouveaux apprentis, uniquement de poursuivre l'accompagnement des 4 apprentis déjà présents.

Pauline a ainsi terminé son apprentissage au service RH en validant son diplôme.

Luna, apprentie au rayon fruits et légumes, a fini major de sa promo BTS MCO (Management Commerce Opérationnel).

Périne a assuré l'animation du Tipi jusqu'en mai 2023.

Mewen continue son apprentissage en boucherie en vue de passer son CAP en 2024.

Bravo et merci à eux !

Axe santé sécurité

Le service RH met en oeuvre le suivi et la mise à jour du DUERP (Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels) et du PAPRI Pact (Programme Annuel de Prévention des Risques Professionnels et d'Amélioration des Conditions de Travail), en collaboration avec le CSE.

Départ à la retraite

Bernadette, figure emblématique du rayon Bien-être et Maison du magasin de Robien, est partie à la retraite en août. Merci pour son investissement toutes ces années et ses précieux conseils appréciés des clients.



ÉGALITÉ ET QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

100/100

au score de l'index d'égalité.

C'est l'indicateur permettant de mesurer l'égalité de traitement de la politique de rémunération entre les femmes et les hommes.





La Gambille en 2023

14 844

sociétaires
et 10778 clients actifs

58

salarié.e.s dont
(au 31/12/2023)



47

en magasins

3+1

apprenti en
boucherie

7

en fonctions
support



131

producteur.ice.s locaux.ales et
petits producteurs en direct

20,5%

d'achats en direct aux producteur.ice.s
locaux.ales, c'est parmi les plus hauts du
réseau Biocoop ! Et jusqu'à 51% pour les
fruits et légumes.

La comptabilité

7 500

factures pour les achats
marchandises et frais généraux.



210

fournisseurs
pour les achats marchandises
et frais généraux.

NOS ENGAGEMENTS

OUI

- Au commerce équitable origine France
- Aux contenants réutilisables
- Aux produits bio locaux
- Au réemploi des bouteilles
- Au vrac moins cher que l'emballé
- Aux cultures de plein champs

NON

- Au racket des producteurs
- Aux fruits et légumes qui sont hors saison
- Aux OGM
- À l'eau en bouteille plastique
- Au transport par avion
- Aux serres chauffées

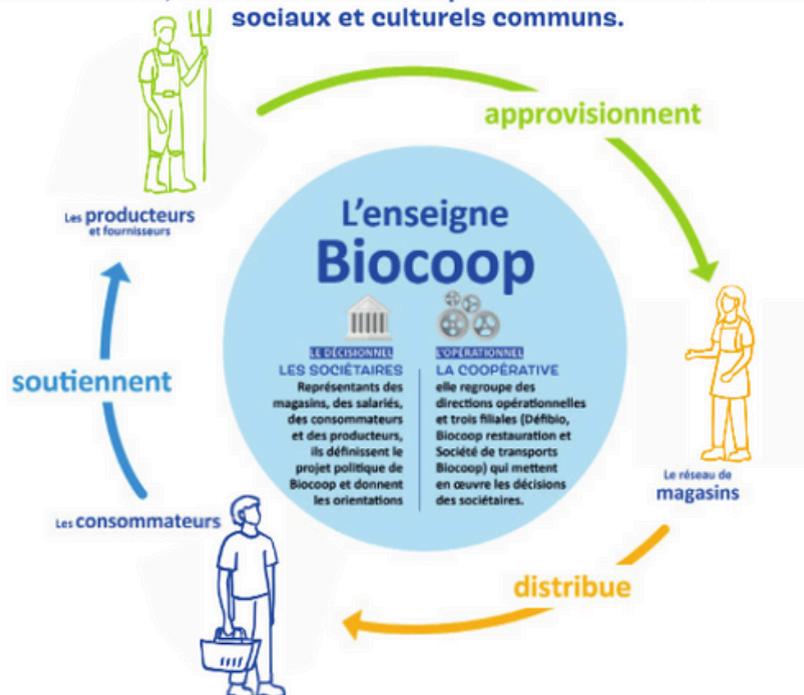
ICI

- Votre magasin est vraiment indépendant
- Vous êtes dans un magasin membre d'une coopérative
- 100% du café est commerce équitable
- Nous luttons pour les semences libres
- 100% du chocolat est issu du commerce équitable
- Nous luttons contre l'ultra-transformation
- Priorité aux PME françaises
- Priorité aux vracs

**LES 5 PILIERS
QUI FONT LA
DIFFÉRENCE**

UNE ENSEIGNE MILITANTE, UNE GOUVERNANCE UNIQUE

Biocoop est une coopérative, c'est-à-dire une entreprise centrée sur les personnes. Détenue conjointement et contrôlée démocratiquement par ses sociétaires, elle satisfait leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs.



Composition du sociétariat en 2023*

657 magasins

428 salariés

21 groupements de producteurs

4 associations de consommateurs

* au 31/12/2023

3 filiales

DÉFIBIO

est la filiale de Biocoop qui soutient les producteurs en finançant des projets d'investissement de la filière bio : développement, relocalisation, ESS.

BIOCOOP RESTAURATION

est la filiale de Biocoop qui agit sur la consommation hors foyer en fournissant des établissements de restauration et cantines.

SOCIÉTÉ DE TRANSPORTS BIOCOOP

Biocoop permet l'approvisionnement des magasins dans le respect de l'environnement grâce à sa société de transports et ses 4 plateformes logistiques.

Pilier 2

DES VALEURS, DES MISSIONS ET DES CHOIX INSCRITS DANS UNE CHARTE

Pour affirmer leurs principes fondateurs, les magasins Biocoop ont établi et respectent une charte sur laquelle repose l'ensemble de leurs activités dès 1986.

NOTRE CHARTE



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif de développer 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 magasins Biocoop sont des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consommation responsable.

biocoop

Pilier 3 LE CAHIER DES CHARGES LE PLUS EXIGEANT DU SECTEUR

La coopérative s'attache à ce que les produits proposées en magasin répondent aux critères les plus exigeants de la bio, mais aussi qu'ils respectent un certain nombre de critères écologiques et sociaux : circuit court, respect de la saisonnalité, soin apporté au transport... Les sociétaires eux même se fixent ces critères exigeants.

100%
BIO

Sauf pour quelques exceptions de la liste dérogative, 100 % des compositions et ingrédients dans les produits vendus sont certifiés Agriculture biologique (AB).



0
transport
en avion



25,7%
commerce
équitable

C'est le pourcentage du chiffre d'affaires des magasins du réseau réalisé en commerce équitable Nord-Sud et origine France.

86%
origine France

C'est le pourcentage de l'offre vendue chez Biocoop et pouvant être produite en France est d'origine France.



7

exigences
appliquées dans
nos rayons



0
OGM

15,6%
local

Car consommer local aide les producteurs bio, leur assure une rémunération directe et favorise un commerce équitable origine France.

100%
de saison

Pas de fraises en décembre ou de pommes d'Argentine en juin !

Pilier

4

LES PRODUITS DE MARQUE BIOCOOP, UN CONCENTRÉ DE VALEURS

Facilement reconnaissables en rayon grâce à leur packaging bleu et blanc, les produits de marque Biocoop se veulent le fidèle reflet des valeurs défendues depuis 35 ans par l'enseigne.



Élaborés en France pour garantir traçabilité, proximité et transparence des approvisionnements, ils sont un concentré de

vertus. Compositions sûres, approvisionnements tracés, qualité gustative, développement de filières origine France et équitable... permettent aux

consommateurs d'acheter les yeux fermés. Depuis 2021, Biocoop retravaille les recettes de ces produits pour limiter leur degré de transformation.

580

références sont disponibles sous cette marque

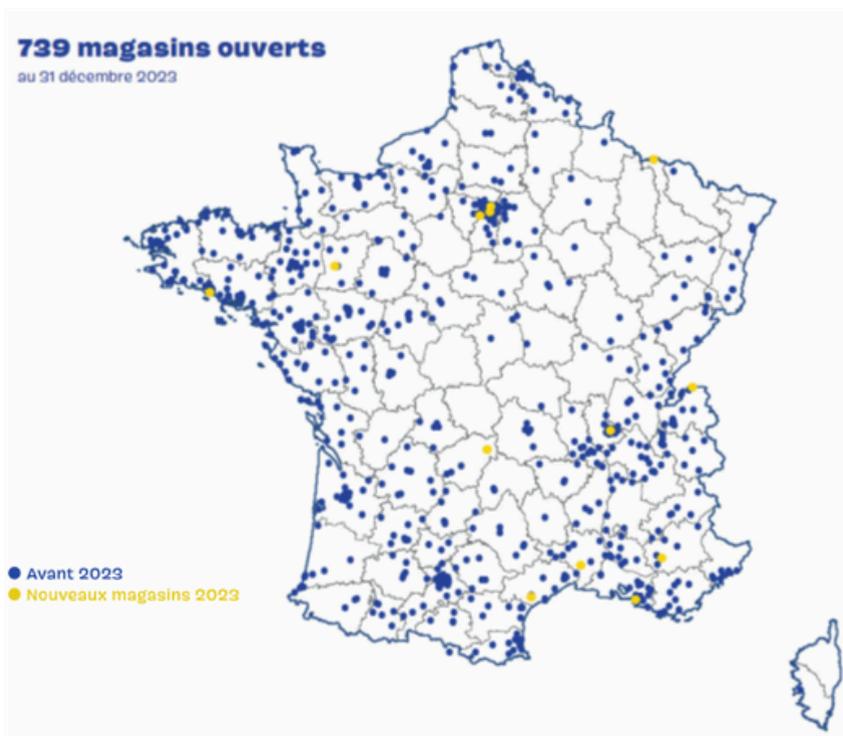


Ce label « Avec nos Paysan.ne.s Associé.e.s », apposé sur tous les produits de marque Biocoop, atteste que les matières premières sont issues des groupements de producteurs sociétaires de la Coopérative, soit plus de 3 000 fermes bio.

* Au 31/12/2023

739 magasins ouverts

au 31 décembre 2023



Évolution du nombre de magasins

1992 : 100	2021 : 700
1997 : 200	2022 : 765
2018 : 559	2023 : 739

Agir ensemble pour changer le monde

Depuis 2021, le nouveau projet sociétal de l'enseigne est : « Agir ensemble pour changer le monde ». Il se déploie à horizon 2025 autour de 3 axes : la transition écologique, l'économie sociale et solidaire et l'alimentation bio exigeante.



MERCI DE
VOTRE FIDÉLITÉ

Retrouvez nos 5 magasins

biocoop | La Gambille

Saint-Brieuc

10 rue de Robien
2 rue Michelet

Plérin

5 rue de la Croix Lormel

Trégueux

13 impasse Lavoisier

Pordic

10 rue du Point du Jour

Et aussi sur ...

www.lagambille-biocoop.fr

Et sur



Ou commandez nos produits en ligne

Click & Collect
 **biocoop.fr**