

NOTRE BILAN DE L'ANNÉE 2025



biocoop

La Gambille

L'ESSENTIEL en chiffres



+ 485

nouveaux sociétaires

Pour un total de
10 926
sociétaires actifs



41,5%

de chiffre d'affaire
de **produits vendus
sans emballages** :
vrac, boucherie,
fruits et légumes,
fromage, pain, oeuf.

62

salarié.e.s dont
(au 31/12/2025)



51

en magasins

3

en boucherie

8

en fonctions
support



130

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



22%

d'achats en direct aux producteur.ice.s
locaux.ales, c'est parmi les plus hauts du
réseau Biocoop !

43%

de bouteilles
consignées
ramenées en
magasin dans
le cadre du réemploi.



99/100

au score de l'index d'égalité
et qualité de vie au travail.

La comptabilité

7 760

factures pour les
achats marchandises
et frais généraux.



250

fournisseurs

pour les achats marchandises et
frais généraux.

LE SOMMAIRE

3 QUESTIONS AU DIRECTOIRE
ET AU CONSEIL DE SURVEILLANCE 4-5

NOTRE ANNEE 2025 6-7

NOUS AGISSONS AUJOURD'HUI
POUR SAUVEGARDER DEMAIN 8-9

NOUS ENCOURAGEONS CEUX QUI
ENRICHISSENT LE TERRITOIRE AUTREMENT 10

NOUS VOUS GARANTISSONS UNE
ALIMENTATION BIO EXIGEANTE ET LOCALE 11

NOUS PRENONS SOIN DE NOS
RESSOURCES HUMAINES 12

NOTRE COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE 13

NOUS PORTONS LES VALEURS DU RESEAU
BIOCOOP 14-19



3 questions ...

... au directoire

La Gambille présentait un exercice excédentaire l'année dernière, qu'en est-il cette année ?

Nous doublons presque le résultat de l'année dernière en atteignant 356 000€ net cette année. Cela est lié notamment à l'augmentation de la fréquentation dans tous les magasins et la très bonne gestion de l'ensemble des rayons, ce qui a permis de rendre la bio plus accessible sans dégrader la santé économique de la coopérative. Ce bon résultat permet de rembourser les dettes contractées pour l'ouverture des différents magasins.

A noter, les achats aux producteurs locaux et petits producteurs représentent toujours une part importante de nos approvisionnements. Cette dernière continue même à croître depuis plusieurs années (+24% d'achats en 2 ans). C'est le fruit d'un travail mené conjointement avec les producteurs locaux afin d'améliorer l'attractivité et l'accessibilité de leurs produits en magasin, ainsi qu'au développement de nouveaux partenariats en local.

2025 a été marqué par plusieurs décisions politiques au niveau national en défaveur de l'agriculture biologique et la réintroduction de certains pesticides. Quelles ont été les actions au niveau local en lien avec cette actualité ?

La Gambille a d'abord eu une mission d'information sur ces différents enjeux auprès des sociétaires, en magasin, via la newsletter et les réseaux sociaux.

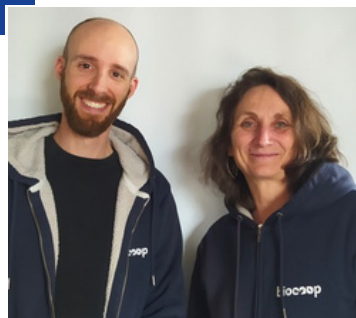
La coopérative s'est par ailleurs mobilisée aux côtés du Groupement des agriculteurs biologiques du 22 (Gab22), avec notamment une campagne sur les réseaux sociaux.

Tous les magasins du réseau Biocoop s'étant positionnés contre la loi Duplomb, La Gambille a également relayé la pétition.

Vous entamez tous les deux un nouveau mandat au sein du directoire en 2026, quels sont vos objectifs pour les 3 années à venir ?

Nous avons avant tout l'enjeu de garantir la pérennité de La Gambille. Dans cette perspective plus positive, nous souhaitons nous concentrer sur le projet même de la coopérative en renforçant les partenariats avec les producteurs locaux et en répondant aux attentes des sociétaires qui souhaitent préserver leur santé, l'environnement et soutenir l'économie locale, tout en se faisant plaisir avec des produits savoureux. Nous travaillons également à partager les résultats avec tous les acteurs de La Gambille, salarié.es, sociétaires, product.rices...

Cela va passer aussi par la valorisation des produits biologiques auprès des professionnels de la restauration et des structures soucieuses de leurs achats alimentaires, afin de mettre du bio de qualité, équitable et en priorité local sur toutes les tables.



Loïc François et Claire Legrand

... au Conseil de Surveillance

Quels ont été en 2025 vos grands chantiers de travail avec le directoire ?

Le rôle du CS est surtout d'assurer, à postériori, un contrôle de l'action du Directoire. Cela se traduit chaque trimestre par une réunion, associant Directoire et CSE, destinée à présenter le bilan d'activité et les axes de travail du Directoire. L'avenir du magasin de Robien, tout comme celui du terrain acquis dans le quartier pour y bâtir un magasin dont nous serions enfin propriétaires, a été au cœur de nos échanges. Actuellement la construction d'un magasin n'est pas possible du fait du plan d'apurement. Le CS a voté une résolution pour que le Directoire ne vende pas le terrain à un promoteur en dessous de son prix d'acquisition. Nous avons aussi échangé sur la mise en sécurité des magasins de Robien et le respect des obligations du propriétaire.

Vous avez lancé en novembre 2025 l'association des consommateurs La Gambille, quel est son rôle, ses missions, ses objectifs... ?

Cette création répond au besoin de la nécessaire animation de la vie coopérative qui n'entre pas dans le cadre des missions dévolues statutairement au CS. Une telle association, contrairement au CS, peut disposer d'un budget pour remplir cette mission.

Une partie de ce budget relevant d'un apport de la coopérative voté annuellement en AG et, pour l'autre partie, des cotisations de ses membres.

Cette association a vocation, entre autres, à prolonger les actions du Fonds de Dotation (Collecte Bio Solidaire, Don Solidaire en caisse...) mais aussi à construire des liens avec les militants qui portent un projet de création de Sécurité Sociale de l'Alimentation à Saint-Brieuc... Cette création est aussi conçue comme un moyen d'intégrer des structures de la gouvernance de Biocoop au sein desquelles les consommateurs sont trop peu présents: les Maisons Locales Coopératives, la Maison Nationale Coopérative ou bien encore le CA de Biocoop.

Dans le contexte actuel de reprise du marché du bio, quelles sont vos ambitions pour la coopérative ?

Pour nos producteurs, nos fournisseurs, nos salariés, elles sont de poursuivre la consolidation de nos comptes. Comment ? Notamment en trouvant de nouveaux débouchés (collectivités, professionnels de la restauration, nouveaux consommateurs ...). Ces axes de développement seraient un moyen de pouvoir sortir plus vite du plan d'apurement de nos dettes.



Une partie du CS, de gauche à droite : Romain Trillard, Henri Alloy, Thierry Thibault, Marie-Françoise Blot, Jacky Voisin.

Notre année 2025

17 FÉVRIER- 1ER MARS

38 nouveaux sociétaires lors de l'opération parrainages en magasin !

pour le **PARRAIN**
10€ en bon d'achat dès le premier achat de votre filleul * (dans la limite de 5 parrainages)

Recevez jusqu'à 60€ de bons d'achat *

+
Un panier de produits Biocoop d'une valeur de 15€ offert pour le 6ème parrainage finalisé.

pour le **FILLEUL**
10€ en bon d'achat en devenant sociétaire (part sociale de 25€, valable à vie et remboursable sur demande)

+
Un sac en tissu Biocoop pour transporter les bouteilles en verre si mon premier panier dépasse 60€



AVRIL

Biocoop baisse les prix de 400 produits du quotidien, et ça se voit en magasin !



JUIN



Le congrès Biocoop a lieu tous les 2 ans. Il rassemble des représentants de l'ensemble des magasins. En juin 2025 il s'est tenu à Montpellier. Claire Legrand (Directoire), Thierry Thibault (CS) et Elodie Beldeens (salariée) y ont participé pour La Gambille..

Remise des prix du Fonds de dotation



Vote contre la loi Duplomb au congrès



JUILLET

Les magasins La Gambille se sont mobilisés aux côtés du GAB22 (Groupement des Agriculteurs Bio) suite aux propos de la ministre de l'agriculture avec le **#touchepasàlabio**



SEPTEMBRE

Des dégustations pour la Fête des vins et fromages ont été organisées dans les magasins afin de vous faire découvrir la sélection 2025. Klara, responsable cave au magasin de Plérin nous en parle :

“ Les dégustations sont très appréciées et attendues par les clients. Ils aiment le fait que j'ai moi-même goûté et sélectionné les vins lors de la Foire aux vins Biocoop, c'est un vrai plus. ”

Dégustation à Plérin



NOUVEAU
Dans vos 5 magasins bio

Remise étudiante

sur simple présentation de la carte étudiante

-5%



Produits locaux

Vrac

Prix engagés

biocoop La Gambille

OCTOBRE



La coopérative fait un geste fort en direction des étudiants : **remise de 5%** sur simple présentation de la carte étudiant !

NOVEMBRE

L'association des consom'acteurs de La Gambille est officiellement lancée lors d'une soirée instructive et festive! Michel, membre du Conseil de Surveillance, nous en parle :

“ Pour ce lancement il y avait une présentation des statuts, une conférence et nous avons fait venir deux producteurs locaux, le Courtil Goulipaou (cidre) et les 4 gourmands (confitures). ”

Comment nous agissons aujourd'hui pour sauvegarder demain



LA GAMBILLE SE POSITIONNE COMME UN ACTEUR DU CHANGEMENT SOCIÉTAL

Pour relever le défi environnemental, les actions de la Coopérative sont claires et affirmées : réduire ses consommations énergétiques, supprimer les déchets superflus, encourager le vrac et le réemploi, donner la priorité au local, encourager la mobilité douce...



Notre politique d'achat et d'entretien responsable



Tous les achats et dépenses d'entretien nécessaires au bon fonctionnement des magasins sont soumis aux mêmes consignes :

- D'abord chercher à réparer en interne ou via un prestataire local ;
- s'il est nécessaire d'acheter, privilégier la récup' ou le recyclé ;
- si ce n'est pas possible et qu'il faut acheter neuf, alors s'adresser aux fournisseurs locaux en priorité.

RENCONTRE AVEC GÉRIC

Responsable travaux et entretien du matériel



Quel est ton parcours à La Gambille ?

Je suis arrivé en 2016 au magasin du centre-ville en tant qu'employé polyvalent puis à Robien et enfin Trégueux. En 2019 je suis passé responsable logistique (livraisons) et maintenance. Depuis 2021 je suis responsable travaux. J'ai aussi fait partie du directoire.

En quoi consiste ton travail ?

Je m'occupe du suivi et de l'archivage des interventions des prestataires pour l'entretien du matériel. Je fais aussi de la maintenance, par ex. pour les machines à trancher le pain. Je répare le plus possible, je fais de la récup' pour fabriquer des meubles ou des aménagements sur mesure pour les magasins. J'aime chercher des solutions économiques et écologiques en fonction des besoins.



Vous le voyez parfois en magasin grimpé sur un escabeau, penché au-dessus d'un frigo ou en train de prendre des mesures...

S'il ne peut pas répondre à vos questions sur les produits c'est qu'il a fort à faire. Sa liste de travaux ne désemplit pas, on l'appelle le Macgyver de La Gambille !

Partenariat avec Art Rock

Le Festival Art Rock est engagé depuis plusieurs années pour réduire son impact environnemental.

Il est notamment membre actif du Collectif des Festivals qui accompagne la transition écologique et sociale des acteurs de la culture.

Concernant le volet alimentation, il s'attelle à faire des achats durables et responsables et à proposer une restauration avec des produits issus d'agriculture raisonnée, locale et de saison, ainsi qu'une offre végétarienne bio.

C'est pourquoi **La Gambille s'est engagée en 2025 en tant que partenaire pour soutenir le festival en faisant don de produits bio** pour les loges des artistes et les espaces de pause des bénévoles : fruits frais, thé, boissons, biscuits, fruits secs et oléagineux en vrac, yaourts et oeufs locaux... Une commande complémentaire a également été passée par les équipes d'Art Rock.



Manon, responsable artistique, et Emma, chargée des partenariats, témoignent :

“ Au delà de faire sens vis-à-vis des valeurs portées par le Festival, cela répond aussi à une demande des artistes d'avoir du bio, local et des produits frais. Nous développons par ailleurs le vrac pour réduire nos déchets. Cette année nous avons investi dans des pots en verre hermétiques, destinés aux biscuits, fruits secs..., pour les espaces commun des artistes et leurs équipes. ”

Un stand autour de la mobilité douce

Dans le cadre de notre convention mobilité signée avec l'agglomération de St-Brieuc, Claudie est venue présenter le **réseau bus et le vélo'Tub** (en libre service ou en location) aux clients et salariés dans les 5 magasins.

L'objectif : **sensibiliser et prodiguer des conseils personnalisés** selon les besoins du quotidien (santé, école, courses, sport, sorties...).



Des pommes de terre bio et locales pour Rock'n toques

Pour la 2ème année, La Gambille était partenaire de Rock'n Toques, le volet gastronomique du Festival Art Rock à Saint-Brieuc.

La Gambille a ainsi fourni les pommes de terre cultivées sur l'île de Quéménéès en Bretagne pour accompagner le Potato Bun du chef Nicolas Adam et de la chanteuse briochine Yelle.



Nous encourageons ceux qui enrichissent le territoire autrement



BIOCOOP LA GAMBILLE EST UN 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.

SOUTIEN À LA FOIRE BIOZONE



Cécile, administratrice de Biozone depuis 2022, témoigne :

Nous partageons une histoire commune avec Biocoop, qui est depuis longtemps un exposant fidèle de la foire. En 2025 les magasins Biocoop des Côtes d'Armor ont proposé un soutien via des dons alimentaires, l'implication de bénévoles et la communication. Ce partenariat illustre parfaitement l'esprit de Biozone et celui de Biocoop : coopération, solidarité et cohérence entre acteurs de la bio.

Biozone, c'est avant tout une **grande fête de l'écologie** qui se tient chaque année à Mur de Bretagne depuis 1986.

Elle rassemble artisans, paysans et aujourd'hui distributeurs, engagés dans l'agriculture bio. Des exposants mais aussi des conférences, ateliers, projections-débats, animations musicales...

DES ACTIONS DE SOLIDARITÉ

Chaque année, la coopérative participe à la **collecte solidaire** organisée au niveau national par Biocoop. En 2025, elle a permis de récolter **950 KG** de produits **au profit de la banque alimentaire**.

1500€ ont ensuite été reversés, équivalents à la marge générée par les magasins sur ces produits.

La Gambille a également soutenu cette année par des **dons de produits** : la MJC du plateau pour son repas de Noël, les jardins partagés de Plérin pour la soupe du téléthon, l'UFOLEP pour ses ateliers 'Tous à vélo'.



5924,93€ de dons de fruits et légumes à l'épicerie solidaire Saint-Vincent-de-Paul.

Philippe Billy, bénévole depuis 26 ans :

Nous sommes la seule asso d'aide alimentaire à proposer des fruits et légumes frais et bio. Nos bénéficiaires en sont très contents.



Nous vous garantissons une alimentation bio exigeante et en priorité locale



BIOCOOP LA GAMBILLE PRIORISE ET SOUTIENT LES FOURNISSEURS LOCAUX

La Gambille travaille aujourd'hui avec 130 producteurs et fournisseurs locaux, qui représentent 22% de son chiffre d'affaires. Les produits locaux sont valorisés en magasin via des marges réduites, un étiquetage dédié et des mises en avant mensuelles.



Les producteurs locaux à l'honneur chaque mois

Loïc s'attelle chaque mois à mettre en avant à petit prix une sélection de produits locaux thématiques (petit-déj', zéro-dechet, apéro...). Le but : les faire (re)découvrir aux clients en magasin.

“J'échange avec les fournisseurs locaux afin que nous décidions ensemble des prix promotionnels, résultats d'un effort conjoint de la coopérative et du producteur.”

Par ailleurs, un travail important est mené pour une intégration optimale des nouveaux produits locaux en magasin, comme en témoigne l'Atelier des 3 soeurs.

RENCONTRE AVEC CAROLINE

Créatrice de l'Atelier des 3 soeurs

Qu'est-ce qui vous a poussé à créer l'Atelier des 3 soeurs ?

Mon objectif était de proposer des plats complets végétariens, équilibrés nutritionnellement, à travers une gamme de recettes connues : rougail, blanquette, dhal... Les recettes changent en fonction des saisons, avec des produits frais, bio, de saison et en priorité locaux. J'utilise la technique de la pasteurisation qui conserve un maximum de couleurs et de saveurs.

Comment s'est passé le lancement en magasin ?

J'ai eu un accueil très positif de mon projet. J'ai pu tester la gamme petit et grand format, faire des dégustations en magasin afin de recueillir les avis clients, réaliser des points d'étape pour ajuster les commandes. A présent je bénéficie de la notoriété de La Gambille pour diversifier mes points de vente.



Loïc témoigne du soutien de La Gambille lors du lancement :

Pendant plus de 6 mois, on a perdu plus d'argent qu'on en gagnait, en intégrant les pertes. C'était un engagement fort de notre part de poursuivre la démarche. L'objectif était de mettre en avant un produit local, très qualitatif et innovant. Aujourd'hui les produits ont trouvé leur clientèle, c'est une vraie réussite.

Nous prenons **soin** de nos ressources **humaines**



LA GAMBILLE STRUCTURE SA POLITIQUE DE RESSOURCES HUMAINES

Notre politique RH vise à assurer le bon fonctionnement des magasins dans les meilleures conditions possibles, grâce à un environnement de travail sain et sécurisé. L'objectif est aussi d'offrir des opportunités de développement professionnel basées sur un cadre objectif.

La mise à jour des fiches de poste pour tous les salariés



Ce projet important a démarré en 2024, s'est poursuivi en 2025 et est toujours en cours actuellement.

L'objectif est de **clarifier collectivement les périmètres et niveaux de maîtrise des compétences attendues sur tous les postes au sein de La Gambille**. Cela permettra à terme d'avoir un outil précis pour construire l'évolution dans l'entreprise à travers la **grille de progression salariale**.

Une fiche de poste bien construite est également très utile pour planifier les formations lors des entretiens individuels et faire des recrutements efficaces.

Nathalie Lavenant, responsable RH, nous explique ce travail qu'elle pilote avec Claire Legrand :

“ *Les fiches de poste existaient déjà mais il était nécessaire de les mettre à jour, pour les coller le plus possible à la réalité des méthodes et des outils de travail, qui ont évolué dans le temps.* ”

En 2025 nous avons travaillé sur les fiches de poste des responsables de rayon (RR). Cela s'est organisé en plusieurs étapes :

- *D'abord nous avons listé, avec les responsables magasins, toutes les tâches réalisées par les RR en magasins. Nous les avons organisées par thématiques et décidé ensemble quelles compétences mettre en face des missions et tâches.*
- *En parallèle nous avons interrogé via un questionnaire les RR sur leur fiche de poste actuelle.*
- *Nous avons validé le document final avec les responsables magasins puis avec les membres salariés du CSE.*



Nathalie est arrivée il y a 4 ans en tant que responsable RH à La Gambille.

Elle gère tout ce qui a trait aux ressources humaines : recrutement, paie, formations, suivi arrêts et accidents de travail, mutuelle, adaptation des postes de travail si nécessaire...

Notre comité **social** et **économique**



Le fonctionnement du CSE

Le comité social et économique (CSE) est l'instance de représentation du personnel dans l'entreprise. Il doit être mis en place dans les entreprises de 11 salariés et plus.

Au vu du nombre de salariés, La Gambille peut avoir **8 élus au CSE**, 4 titulaires et 4 suppléants, dont 2 issus du collège 'cadres et agents de maîtrise'.

Les **missions du CSE** se structurent autour de 4 grands axes :



18 532€

C'est le montant versé au CSE par la coopérative en 2025.

Dont 15 193€ pour les activités sociales et culturelles et 3339€ pour le fonctionnement. Cette somme correspond à 0,20 % de la masse salariale brute pour le budget de fonctionnement et 0,91% pour les oeuvres sociales.

Les élu.es du CSE

Tifaine et Marie-Laure, élues depuis 4 ans, témoignent :



“

Tifaine : “C’est mon 1er mandat au collège employé. Ma motivation était de mieux comprendre le fonctionnement de l’entreprise et d’apporter la vision des salariés du magasin auprès de la direction.

Marie-Laure : C’est aussi mon 1er mandat. Les missions sont variées, nous collectons et remontons en réunion CSE les demandes des salariés, nous décidons comment dépenser au mieux le budget qui nous est alloué. Grâce au CSE, les salariés bénéficient par exemple de chèques vacances, de bons d’achats (naissance, retraite...) et de la carte CEZAM.

Tifaine : Sur la partie Santé, Sécurité et Conditions de Travail, nous travaillons beaucoup avec Nathalie, la responsable RH, et avec les responsables magasins. Nous avons 6 réunions par an avec le directoire, qui nous consulte notamment sur les comptes et les décisions importantes.

Marie-Laure : La prochaine élection du CSE sera en septembre, nous espérons pouvoir étoffer notre équipe car nous ne sommes que 2 depuis plus d’un an. L’idéal serait d’avoir un.e élu.e par magasin pour une meilleure représentativité.

”



LES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

2700 fermes et plus de
9 110 producteurs locaux
1000 fournisseurs

LE PROJET

Une charte datant de 1986 signée par l'ensemble des magasins affirme des principes fondateurs et scelle les valeurs et engagements du réseau

LA VISION 2022-2025

« Agir ensemble pour changer le monde »

LES OBJECTIFS STRUCTURANTS

Des solutions concrètes pour :

- ✓ Accélérer la transition écologique
- ✓ Contribuer à l'Économie sociale et solidaire (ESS)
- ✓ Favoriser une alimentation bio exigeante

APPROVISIONNENT

LA COOPÉRATIVE

1151 SOCIÉTAIRES
680 sociétaires magasins
450 sociétaires salariés
2 associations de consommateurs
19 groupements de producteurs

QUI DÉFINISSENT LE PROJET BIOCOOP
ET DONNENT
LES ORIENTATIONS STRATÉGIQUES



SOUTIENNENT



LES CONSOMMATEURS



LE RESEAU DE MAGASINS

744 magasins
8000 salariés environ

BIOCOOP

1300 SALARIÉS

- au sein des directions opérationnelles
- et des trois filiales : Défibio, Biocoop restauration et Société de transports Biocoop

QUI METTENT EN ŒUVRE LE PROJET BIOCOOP

DISTRIBUE



FOCUS SUR : LA SOCIÉTÉ DE TRANSPORTS BIOCOOP

2006

La Société de transports Biocoop (STB) est lancée pour livrer les magasins et collecter les produits. Ses agences sont situées sur chacune des 4 plateformes logistiques.

Elle s'est engagée depuis plusieurs années dans la transition énergétique de ses véhicules : formation des chauffeurs aux bonnes pratiques de l'écoconduite et conversion à l'énergie Biogaz de sa flotte de 66 véhicules.



2025

Le biogaz permet de réduire de 80 % les émissions de gaz à effet de serre par rapport au diesel. Ce combustible naturel équipait à fin 2024 85% du parc de camions, et 100% à fin 2025.



100%

DES CAMIONS DE LIVRAISON
BIOCOOP FONCTIONNENT AU BIOGAZ

Ce choix stratégique reflète la volonté de la STB de réduire l'impact écologique de ses livraisons.

BIOCOOP AFFIRME SA DIFFÉRENCE AVEC UN GRAND “OUI”

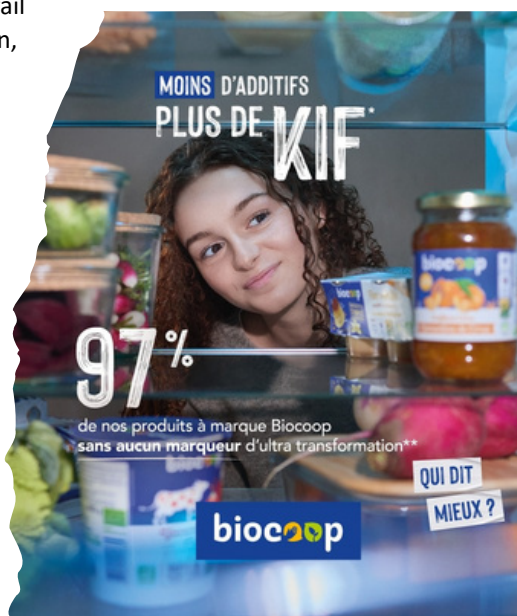
Autour d’une exigence toujours aussi forte, sans rien perdre de sa singularité, le réseau Biocoop met aujourd’hui plus directement en avant la **notion de plaisir**, de gourmandise liée aux produits bio, de goûts et de saveurs.

Cette évolution s’inscrit dans la suite logique du travail mené ces dernières années sur l’ultra-transformation, la qualité des matières premières, les procédés de fabrication. Elle vient également en réponse aux attentes des consommateurs de produits sains et simples.

Biocoop s’affirme donc désormais dans un grand

OUI

- À L’ORIGINE FRANCE
- AU COMMERCE ÉQUITABLE (ORIGINE FRANCE ET NORD SUD)
- AUX PRODUITS BIO LOCAUX
- AU RESPECT DE LA SAISONNALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES
- AUX CULTURES PLEIN CHAMPS
- AU RÉEMPLOI DES BOUTEILLES
- AU GOÛT!



UNE NOUVELLE STRATÉGIE 2026-2029 : RENDRE ACCESSIBLE ET DÉSIRABLE UNE BIO EXIGEANTE

3 ambitions majeures :

1. Offrir un accès à la bio selon Biocoop partout et pour tous
2. Convaincre les consommateurs par la qualité des produits, le plaisir et la convivialité
3. Renforcer et promouvoir le modèle alternatif de Biocoop au service des enjeux agricoles, sociaux et environnementaux.



LE FONDS DE DOTATION BIOCOOP A FÊTÉ SES 10 ANS EN 2025

LANCÉ EN 2014, LE FONDS DE DOTATION BIOCOOP (FD) MILITE POUR UNE TRANSITION SOCIÉTALE RADICALE. BRAS SOLIDAIRE DE BIOCOOP, IL COLLABORE AVEC LES ACTEURS DES TERRITOIRES POUR IDENTIFIER LES BESOINS SOCIAUX, PROPOSER ET SOUTENIR DES PROJETS LOCAUX.

3 AXES D'INTERVENTION :

- Solidarité et alimentation responsable
- Justice climatique et sociale
- Territoires autonomes et résilients

En 10 ans, **plus de 280 projets ont reçu le soutien du FDD**, via notamment des appels à projets lancés chaque année.



2,2 millions
d'euros investis en
10 ans par le Fonds de dotation

L'ARRONDI EN CAISSE ET LA COLLECTE SOLIDAIRE : 2 ACTIONS PHARES VISIBLES EN MAGASINS

L'arrondi en caisse : ce dispositif vous permet de faire un don de quelques centimes à l'association choisie par le FD. En 2025-2026 il s'agit de **Solidarité Paysans** qui oeuvre pour soutenir les paysan.nes en difficulté, recréer du lien et de la solidarité.

La collecte bio-solidaire :

obligatoire pour tous les magasins du réseau suite à une décision de Congrès, elle a lieu chaque année sur 2 jours mi-juin. L'intégralité de la marge générée sur les produits collectés est également reversée à l'association bénéficiaire. A La Gambille il s'agit de la **Banque alimentaire**.



3 QUESTIONS À THIERRY THIBAUT



sociétaire La Gambille et membre du CA du Fonds de dotation, collègue consommateur

Quel est ton parcours au sein de La Gambille ?

De 1991 à 1996, j'ai présidé le Comité de Liaison de la coopérative. Resté sociétaire et toujours attaché à la vie coopérative j'ai intégré le Conseil de Surveillance en 2019, que je préside depuis cette date.

Pourquoi avoir intégré le Fonds de dotation en 2025 ?

Je voulais découvrir comment fonctionne Biocoop à un autre niveau. De plus, les 3 domaines d'action du FD m'intéressent beaucoup, notamment l'accès à une alimentation bio et de qualité pour tous.

Quelles sont les missions des membres du Conseil d'Administration ?

L'essentiel de notre travail l'an dernier a été d'étudier, puis de sélectionner en commun, la 30aine de dossiers déposés dans le cadre de l'appel à projets relatif à la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Les 10 projets retenus ont reçus une enveloppe de 10.000 €. En parallèle, nous avons mené un travail de redéfinition des orientations stratégiques du Fonds de dotation.

LE DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE BIO POUR LA RESTAURATION HORS DOMICILE

LA COOPÉRATIVE BIOCOOP A CRÉÉ IL Y A PLUS DE 20 ANS SA FILIALE BIOCOOP RESTAURATION, POUR UNE RESTAURATION BIO, LOCALE ET ÉQUITABLE PARTOUT EN FRANCE.

2002

Alors que la consommation de produits bio se développe progressivement dans les foyers français, la coopérative Biocoop réalise qu'il y a aussi un réel besoin sociétal à combler en restauration collective.



Elle décide de créer sa filiale Biocoop Restauration, à Melesse, près de Rennes, afin de **rendre les produits bio, locaux et équitables accessibles à tous, dès le plus jeune âge**, dans les cantines.

2013

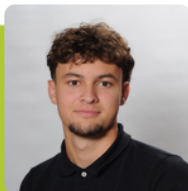
L'offre se déploie à tous les acteurs de la Restauration hors domicile (RHD) : entreprises, collectivités, restaurants, Ehpad, hôpitaux...

La filiale Biocoop Restauration compte aujourd'hui 4 000 clients et une **offre de plus de 1 150 références en grands formats**.

UN DÉVELOPPEMENT AU NIVEAU LOCAL, PORTÉ PAR LES MAGASINS DU RÉSEAU BIOCOOP

La filiale se développe chaque année et s'appuie notamment sur les magasins du réseau qui, grâce à leur ancrage territorial, peuvent valoriser cette offre auprès des professionnels de leur secteur. **La Gambille a démarré en 2025 un important travail dans ce sens.**

3 QUESTIONS À LOUIS DUPÉ



étudiant en alternance à La Gambille, chargé de valoriser les produits bio auprès des professionnels

Quels sont tes missions au sein de La Gambille ?

Je suis arrivé en septembre 2025 pour une licence en alternance d'un an. Mon rôle est de proposer aux professionnels une offre de produits bio adaptée à leurs besoins, avec les produits en magasin et ceux de Biocoop Restauration.

A qui cette offre est-elle destinée ?

Il y a les restaurateurs bien sûr mais aussi les collectivités, les entreprises et les associations. Que ce soit pour de la cuisine quotidienne de restaurant, un évènement ponctuel ou même juste pour la pause café, l'objectif est de mettre de la bio exigeante, de qualité et équitable sur un maximum de tables.

Quels sont les avantages de commander avec La Gambille ?

Nous proposons plus de 10 000 références produits, une réduction avantageuse avec le compte professionnel et il n'y a pas de franco pour les petits achats. Une personne dédiée est là pour apporter des conseils sur les produits, faire le devis et passer la commande. Un service de livraison est même possible. Un service clé en main !

LA MAISON LOCALE COOPÉRATIVE (MLC) L'INSTANCE DE GOUVERNANCE LOCALE

REGROUPANT L'ENSEMBLE DES SOCIÉTAIRES MAGASINS D'UN MÊME TERRITOIRE GÉOGRAPHIQUE, LES MLC ONT POUR MISSION DE DÉVELOPPER LE PROJET BIOCOOP VIA DES INITIATIVES LOCALES.

37 Maisons Locales Coopératives dans toute la France. Tous les **magasins du réseau Biocoop** ont un représentant qui y siège, de même que les **Paysans Associés (PPA)**, les **sociétaires salariés** et les **associations de consommateurs** du territoire.



La gouvernance de la coopérative Biocoop s'articule autour de deux branches : la gestion opérationnelle et la vie politique. Les Maisons Locales Coopératives sont une des instances de la **vie politique** du réseau. Un budget est alloué chaque année aux MLC pour soutenir des projets locaux.

LES MLC : UN SOUTIEN AUX INITIATIVES LOCALES

En 2025, **58 projets ont été menés par les MLC** sur des thématiques comme développer des filières bio locales, favoriser les actions de préservation de l'environnement, offrir un accès à la bio partout et pour tous, promouvoir un modèle alternatif...

3 QUESTIONS À CLAIRE LEGRAND

présidente du directoire,
représentante de La
Gambille à la MLC



Comment fonctionne la maison locale coopérative du 22 ?

Nous sommes 8 structures, soit 15 magasins, à nous réunir 6 fois par an. Des Paysans associés comme Biobreizh (maraîchage) et Biodirect (filiale porc) sont souvent présents également. Une fois par an, une réunion a lieu chez un producteur local. L'instance MLC est vraiment là pour créer du lien avec le territoire.

Quels sont les sujets abordés ?

Nous préparons les Assemblées Générales Biocoop ensemble, nous partageons nos problématiques de gérants de magasins et de producteurs, et nous décidons des projets locaux à soutenir.

Quels projets ont bénéficié d'un soutien ?

En 2023 la MLC a soutenu Eau et rivière de Bretagne pour la sensibilisation à la protection des zones humides dans les écoles Diwan et la création d'une zone humide du côté de Lanvallay. Depuis 2024, nous soutenons la Foire régionale Biozone, par notre présence, notre bénévolat et depuis 2025 par un don de produits pour l'alimentation des bénévoles.



NOUS VOUS REMERCIONS 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

Tréguieux

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