



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2020



biocoop
| La Gambille



Sommaire

- 2 questions au conseil de surveillance 2
- 2 questions au directoire 3
- Quelques chiffres 4
- Le local 5
- Les temps forts 2020 7
- Les magasins et services 11
- Le commerce au service d'un projet 13
- Les ressources humaines 14
- Le Tipi des possibles pour vivre la transition 15
- La communication 17
- La comptabilité 17
- Le réseau Biocoop 18

Note : si des personnes apparaissent sans masques sur les photos, c'est qu'elles ont été prises avant la crise sanitaire ou que les masques ont été retirés pour les besoins de la photo.

2 questions au conseil de surveillance

L'un des points de votre feuille de route au nouveau directoire était la baisse des prix. Qu'en est-il pour 2020 ?

Malgré une année particulièrement difficile sur bien des plans, le directoire a su mener une politique volontariste de baisse durable de nos prix et ainsi



Thierry, Annie, Henry, trois membres du CS ainsi que Joëlle, observateur au CS

mettre en œuvre l'un de nos objectifs : celui d'une alimentation bio accessible à tous. Cela s'est traduit par la baisse de près d'un point de la marge commerciale soit 120 000€ redistribués aux sociétaires et clients.

Autre élément de satisfaction qui correspond à une de nos attentes : les volumes d'achat des produits locaux sont en croissance. **Nous faisons donc pleinement confiance au directoire pour que cette nouvelle politique porte ses fruits, contribue à fidéliser nos sociétaires et à en faire venir de nouveaux.**

La question du climat social était également une de vos préoccupations, quelles sont vos observations à ce sujet ?

Le conseil de surveillance ne peut que se réjouir d'observer le rétablissement d'un climat social apaisé au sein de la coopérative.

Le directoire et le comité social et économique représentant les salariés ont notamment pu conclure un **accord pour l'introduction d'une grille salariale au sein de l'entreprise prenant en compte l'ancienneté des salariés.**

Cette politique salariale, que nous avons souhaitée, doit contribuer à limiter le turn-over important constaté ces dernières années en incitant les salariés à rester dans l'entreprise. Le recours à l'intérim doit quant à lui être limité au strict nécessaire. Cette question fera l'objet d'une réflexion commune avec le directoire.



2 questions au directoire

L'année 2020 a été marquée par la crise sanitaire de la covid-19, comment cela s'est traduit pour La Gambille ?

Nous avons dû être très réactifs, adapter notre travail pour répondre aux besoins des sociétaires, tout en respectant le protocole sanitaire. **Malgré la fatigue et le stress, les équipes ont relevé ce défi et se sont montrés solidaires.** La gestion quotidienne et optimale des stocks a été une de nos préoccupations principales, de même que la maîtrise des charges afin d'assurer un équilibre financier et de s'engager sur des baisses de prix.

Dans ce contexte incertain, comment La Gambille envisage l'avenir ?

Notre mission est de développer et de rendre accessible la bio sur le territoire. Le contexte est plus incertain, pour autant les projets de la coopérative se poursuivent.

« Pour notre avenir à tous et celui de la planète, nous devons impulser des actions fortes avec des résultats tangibles. »

En début d'année a eu lieu l'ouverture d'un nouveau magasin à Pordic afin de favoriser l'accès à des produits bio de qualité, en priorité locaux, dans un commerce de proximité.

Par ailleurs, il nous semble indispensable aujourd'hui de réfléchir à la Responsabilité Sociétale de notre Coopérative, en cohérence avec tout le travail déjà engagé en ce sens dans le réseau Biocoop.

Afin de réduire notre impact carbone, nous avons par exemple investi dans un véhicule électrique de société et nous travaillons à réduire drastiquement tout type de gaspillage.



Les membres du directoire : Claire, Claude, Géric, Émiline et Loïc

Quelques chiffres

13 160
sociétaires

+509
en 2020

+15
en 2020

120
producteurs
locaux
en direct

Chiffre d'affaire
12 549 634€

soit
+4,25 %
en 2020

50
en magasins

5
au restaurant
traiteur

7
aux services
support

1
au salon
de coiffure

6
en boucherie
et poissonnerie

69
salariés



Masse salariale
par rapport au CA :

18,5%
(cdi + cdd
+ interim)





Le local chez Biocoop correspond à tous les achats producteurs et fournisseurs dans un

rayon de 150 km autour du magasin.

Sur le réseau national, le local représente en moyenne 15% du chiffre d'affaire.

A La Gambille, c'est 21% !

Le local



1 kg de fromage sur 2 provient de l'agriculture bio locale



100% de la viande et charcuterie

Sauf produits IGP (jambon cru, bresaola, chorizo)



21 %

.....
Du chiffre d'affaires

31% des fruits et légumes

51% des légumes



Près d'1/3 du frais libre service (yaourts, oeufs...)



100% du pain frais



Soutien aux producteurs pendant les confinements

L'arrêt des marchés de plein air, des bars et restaurants a fortement impacté certains producteurs locaux.

La Gambille les a aidés à écouler leur production :

- > en référencant de nouveaux producteurs temporairement
- > en augmentant le volume des commandes
- > en pratiquant des baisses de prix de 10% sur les produits locaux au rayon frais, sans toucher au prix d'achat.



Les temps forts 2020

Une année marquée par une forte solidarité

La crise sanitaire a accentué les inégalités sociales et les besoins en aide alimentaire. Ensemble, nous avons participé à l'élan de solidarité national envers les plus démunis.

En 2020 nos clients ont donné :

3300€
en produits

Banque Alimentaire

Pour la banque alimentaire

1210€
pour le don militant



Au profit de :
> Solidarité Paysan
> Fondation de France
> Emmaus

250€
en produits



Pour Sea Shepherd

En 2020 La Gambille a donné :

10980€
en produits

Épicerie Solidaire

Pour l'Épicerie Solidaire Saint-Vincent de Paul à Saint-Brieuc

1000€
versement de marge

Banque Alimentaire

Pour la banque alimentaire

Merci pour votre générosité

Les équipes gardent le sourire, derrière les masques

Malgré les changements d'horaires réguliers, les protocoles sanitaires exigeants, les coups de feu avant les confinements, les équipes en magasin ont toujours veillé à vous accueillir et vous conseiller avec le sourire, derrière leurs masques.



L'ouverture de Pordic début 2021 mobilise les énergies

L'ouverture d'un nouveau magasin nécessite des mois de travail en amont : recherche d'un local, démarches administratives, suivi des travaux, aménagement intérieur, recrutement, commandes, préparation de la communication et de la signalétique...



C'est une aventure collective, certes fatigante mais surtout enthousiasmante ! Nous sommes fiers de ce petit dernier Gambille.



La modernisation du magasin de Robien



Celles et ceux qui le fréquentent vous le diront : il n'est peut-être pas de première jeunesse mais il a quelque chose de spécial qui fait qu'on s'y sent bien...



Pour se mettre à la page et vous accueillir dans les meilleures conditions, de nombreuses améliorations ont vu le jour : nouvelles balances, éclairages basse consommation, rafraîchissement à la peinture écologique, service de Click&Collect... Et très bientôt : de nouvelles vitrines frais !

2020 pour les équipes c'est :

Entraide
 Accueil Prime Courage
 Solidarité
 Masque Ancieneté
 Utile Fatigue Inédit
 Changement
 Chargedetravail Stress Valorisation
 Exigenceclient
 Bienveillance
 Déconnexionmagasins

La Gambille co-organise le Défi Zéro Déchet de la Baie

Objectif : en 6 mois réduire de 50% ses poubelles.

Un travail collectif (recruter les participants, rédiger le livret d'accompagnement, créer le site internet, prévoir les ateliers...) et des résultats au delà des espérances.



> 170 foyers de l'agglomération briochine dont 23 capitaines relèvent le défi, répartis en 13 équipes dans 9 communes !



Les magasins et services

L'hygiène et la sécurité au coeur des préoccupations



Une personne est chargée à mi-temps de la mise en place et du suivi des procédures en matière d'hygiène et de sécurité pour les 5 magasins et le restaurant. Son travail en 2020 a englobé :

- > la gestion des procédures en lien avec la Covid19
- > la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire (ensemble des mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire et d'être conforme à la réglementation).



Tous les maraîchers, et certains fournisseurs locaux en épicerie et frais, livrent maintenant uniquement à Trégueux. Nous nous occupons ensuite de dispatcher la marchandise entre les magasins. C'est un service très apprécié !

La logistique

Ce poste occupe un temps plein et comprend différentes missions :

- > 6 navettes entre les magasins par semaine (légumes, viandes, poissons et plats traiteur préparés à Trégueux, documents administratifs...)
- > gestion des stocks des consommables (barquettes, films alimentaires, papeterie...)
- > livraison de l'épicerie solidaire le vendredi matin
- > tour déchetterie (2 fois/mois).

Commande en ligne

Ce sont les confinements qui nous ont finalement décidés à proposer un service de commande en ligne pour 4 de nos magasins, via la plateforme proposée par Biocoop :

bio.coop



Coiffure mixte et soin des mains

En plus des coupes mixtes, des teintures végétales et des soins pour les cheveux, de nouvelles prestations sont maintenant proposées au salon : coupe et soin de la barbe mais aussi soin des mains (manucure, modelage, pose de vernis...). Toute l'actualité et les services sur [f @coiffeurbiolagambille](https://www.facebook.com/coiffeurbiolagambille)



Création d'une gamme traiteur

Une nouvelle gamme traiteur prend son envol à Trégueux, cuisinée par l'équipe des cuisiniers du RestoBio. Tajine de légumes, hachis parmentier, brandade de morue, choucroute de la mer, chili con carne.... Le tout 100% bio et fait maison, à base de produits frais et de saison.

Le Restobio



Le restaurant est resté fermé plusieurs mois en 2020 du fait de la situation sanitaire.

Mobilisées sur différentes tâches en magasin en fonction de leurs envies et disponibilités, les équipes du Restobio sont aujourd'hui heureuses de pouvoir vous accueillir à nouveau **du lundi au samedi de 12h à 14h.**

Libre service à la poissonnerie

La poissonnerie du magasin de Trégueux a développé sa gamme libre service. Du poisson frais, emballé sur place, est ainsi disponible à tout moment dans les 5 magasins.



Le commerce au service d'un projet

Investir pour réduire notre impact environnemental :

2020 est une année d'investissements en matériel afin de développer le zéro-déchet en magasin et réduire notre consommation d'énergie. Balances vrac zéro déchet à Robien et Plérin, bacs réutilisables pour la poissonnerie à Trégueux, vitrines fermées pour la boucherie à Robien...



Baisser les prix pour une bio accessible :

Deux actions ont été mises en oeuvre en faveur du pouvoir d'achat :

> Réintégration de produits dans la remise sociétaire de -5% : le pain, le fromage à la coupe et la librairie.

> Baisse de prix : cela a concerné en 2020 les produits frais locaux et La Gambille poursuit son effort sur les prix. Ainsi, au fil de l'eau, l'ensemble des rayons voient leurs produits de base devenir significativement moins chers, et des familles complètes de produits bénéficient d'une baisse générale des prix (rayon maman-bébé, entretien de la maison, laits ...).

L'objectif de la Gambille au niveau du commerce est de promouvoir une bio accessible et qualitative pour tous.

Améliorer la traçabilité pour une bio plus exigeante :

La Gambille a travaillé avec son fournisseur de logiciel informatique Izibio pour développer un système de traçabilité très performant qui sert au rayon vrac, à la boucherie/traiteur et au restaurant.



Les ressources humaines



La mission RH en 2020 a été d'accompagner la structuration de l'entreprise et de participer à l'instauration d'une politique salariale juste et encourageante.

Structuration de l'entreprise

Stabilisation des équipes en favorisant les candidatures internes (21 évolutions), création d'un mi-temps sur l'hygiène, d'un temps plein sur la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) et intégration d'une apprentie responsable RH.

Rémunérations

Nouvelles primes (participation, prime pouvoir d'achat, prime d'ancienneté) et évolution des critères d'obtention pour les rendre proportionnelles au temps de travail et non au niveau de rémunérations.

Qualité de vie au travail

Elaboration et déploiement d'une charte relationnelle et facilitation de l'accès à la formation par le e-learning.



Perspectives 2021

Travail sur l'intégration des nouveaux arrivants dans la coopérative et élection d'un nouveau CSE.

Le Tipi des Possibles pour vivre la Transition

Le Tipi est un espace participatif et collaboratif pour transformer nos modes de vie et agir collectivement pour un monde durable et solidaire. En partenariat avec les acteurs de la transition sur le territoire, les expositions, ateliers, rencontres permettent de partager des alternatives.



C'est aussi un lieu de rencontre et de lien dans cette période compliquée où beaucoup de personnes souffrent d'isolement.

123
ateliers

7
articles de
presse

1
passage
radio

le Tipi
des
Possibles

5
personnes
par atelier

500
abonnés au
groupe
facebook



Expos :

5
expositions
à Trégueux

2
expositions
à Robien

Événements :

Festival
Alimenterre

A la
conquête de
l'Waste

En partenariat avec diverses organisations. Exemple : l'expo avec Viv'Armor « Au pays des longues pattes, photographies de Yoan Raoul » dans le cadre d'une convention de 3 ans (exposition, rencontres, ateliers, prêts de matériel d'observation des oiseaux).

En partenariat avec le RESIA, animation du débat lors de la projection du film Océan 2 de Mathilde Jounot.

Plus d'informations en page 10.

Perspectives 2021 :

Le travail mené au Tipi des Possibles va servir à la démarche d'amélioration continue de nos magasins pour optimiser l'ensemble des impacts de l'activité et à la structuration d'une démarche RSE sur le plan social et environnemental.



La communication

Du graphisme 'fait maison' :

Toutes les créations graphiques se font maintenant au service communication de La Gambille : affiches, flyers, posts réseaux sociaux, vidéos... Cela a permis de diminuer les coûts et de favoriser la promotion interne.

Une signalétique revisitée:

Un travail a été mené et se poursuit pour :
> faciliter l'accès aux magasins en optimisant l'emplacement des panneaux directionnels
> renforcer la visibilité des services et rayons en magasin.

La mise à jour du fichier sociétaires :

Le fichier des sociétaires s'enrichit chaque jour et c'est une bonne nouvelle ! Mais une actualisation s'impose afin de rafraîchir vos coordonnées (adresse, téléphone, mail...) Cela vous permet de rester informés, seulement si vous le souhaitez, de l'actualité de votre coopérative.



La comptabilité

Un partenariat avec Adéliance :

Le service comptabilité comprend une personne en CDI à temps plein à La Gambille et une personne à mi-temps en CDI chez le groupement d'employeurs Adéliance. Cette structure de l'ESS recrute des adeptes du temps partagé sur un large panel de métiers.

Le respect des délais de paiement :

Une attention particulière est portée sur le règlement des factures dans les temps et la prise en compte des situations de chaque fournisseur.



Le réseau Biocoop



Réseau de DISTRIBUTION DE **700** POINTS DE VENTE

Un réseau de magasins indépendants :

Ce sont les gérants, sociétaires de la coopérative Biocoop, qui orientent les choix, prennent les décisions, participent aux réflexions...



Biocoop a reçu le label **Bioentreprisedurable®**, certification RSE 100% indépendante.

Quelques chiffres :

1,613 milliard de CA



34% DE L'OFFRE EN VRAC



80% de l'offre ORIGINE FRANCE



15% DE PRODUITS LOCAUX



25% COMMERCE équitable

La démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) :

Lancé en 2014, le travail autour de la RSE chez Biocoop s'est poursuivi en 2020 avec notamment :

- > la mise en place de la première étape d'efficience logistique afin de diminuer le nombre de camions sur la route et donc l'impact carbone
- > l'élaboration d'un diagnostic RSE, avec la participation de La Gambille, afin de permettre à tous les magasins d'évaluer leurs pratiques puis de prioriser les champs d'action.



MERCI DE
VOTRE
FIDÉLITÉ

N'hésitez pas à
partager ce document
autour de vous !



Retrouvez nos **5** magasins

Saint-Brieuc

10 rue de Robien
2 rue Michelet

Trégueux

13 impasse Lavoisier

Plérin

5 rue de la Croix Lormel

Pordic

10 rue du Point du Jour

Et aussi sur ...

lagambille.biocoop.net
biocoop-pordic.fr

