

Scop Bionacelle

## Un nouveau magasin se dévoile

Dans un mois, la Scop Bionacelle va quitter ses locaux boulevard de la République pour s'installer dans l'ancien Super U, avenue de l'Europe.

► Après les gros travaux, électricité, mise aux normes, place maintenant à l'aménagement. « Nous avons envie de déménager et de rester en centre ville, car actuellement nous sommes limités pour proposer de nouveaux produits », explique Damien Perret, responsable du magasin Bionacelle. Jeudi 5 mars, l'équipe va s'installer dans de nouveaux locaux passant ainsi d'un magasin de 280 m<sup>2</sup> à 1.000 m<sup>2</sup>. « Il ne s'agira pas réellement d'un magasin de 1.000 m<sup>2</sup>. Il n'y a pas d'intérêt à créer un grand magasin. Nous ne voulons pas ressembler à une grande surface », affirme-t-il. Dans cette nouvelle Biocoop, différents espaces seront aménagés. Il y aura certes, la partie commerciale, mais aussi « un espace ludique avec quelques jeux, un espace pour s'informer ». Les habitués du magasin retrouveront notamment l'espace troc de livres. « Nous voulons que cela soit un magasin chaleureux, un magasin vivant », poursuit le responsable. Par la suite, des ateliers dégustation mais également des conférences pourront être donnés.

### Plus de produits proposés en vrac

Dans ce magasin, l'équipe compte développer le vrac toujours dans l'optique de réduction des déchets. « Un grand espace de presque zéro déchet sera aménagé. Il y aura plus de vrac liquide avec des produits d'hygiène, du miel, de la confiture... » De la bière pression sera également vendue en bouteille. On retrouvera aussi les produits actuellement en vente en vrac comme le thé, le café, les céréales, le sucre, la farine... « Il y a aura des balances. Les gens pourront ainsi peser leurs contenants », explique Damien Perret. « Ce qui serait bien, c'est que l'on puisse récupérer des contenants apportés par les personnes. Après nous nous occuperons du nettoyage. Mais cela comporte un trop gros travail pour nous. » Et ce n'est pour le moment pas à l'ordre du jour. La Biocoop est actuellement à la recherche de nouveaux partenariats avec des produc-



Damien Perret, responsable du magasin, est un peu stressé. « Il y a toujours une petite surprise... »

teurs locaux afin de développer ses rayons. « Nous voulons vraiment développer l'agriculture bio, locale et exigeante. » L'équipe proposera un rayon boucherie plus dé-

veloppé qu'actuellement avec la présence sur place de bouchers. « Nous profitons des installations présentes dans l'ancien Super U. Nous voulons mettre en avant l'artisanat

local. » La boucherie sera ainsi située dans le fond du magasin. Damien Perret souhaite également, mais pas avant quelques années, mettre en place une poissonnerie.

Bionacelle va développer un système de *clic and collect*. « L'idée est de préparer ses courses sur Internet et de venir les chercher en magasin », précise Damien Perret. Sera égale-

ment mis à la disposition des consommateurs un espace recyclage. « Par le biais du magasin, nous voulons partager et transmettre les valeurs qui nous portent. »

« Nous ne voulons pas ressembler à une grande surface »

Pour son installation dans les nouveaux locaux, Bionacelle a pensé seconde main. L'équipe s'est tournée vers la Scop Merci René. Elle permet aux professionnels de s'équiper de manière responsable. « La scop s'est mise en lien avec les ressourceries locales. On a pu récupérer du mobilier de seconde main. Et pour les meubles un peu plus techniques, on a fait appel aux artisans locaux, notamment O'trans-palette de Bros-sainc. » D'anciennes caisses de Super U ont également été récupérées. « Il y a de l'existant. Pourquoi jeter et ne pas plutôt réutiliser ? Nous faisons un magasin différent aussi par sa confection », affirme Damien Perret. Dans les rayons frais, des investissements ont été réalisés. Désormais, le gaz utilisé est du CO<sub>2</sub>, gaz non polluant.

### Une boulangerie 100 % bio

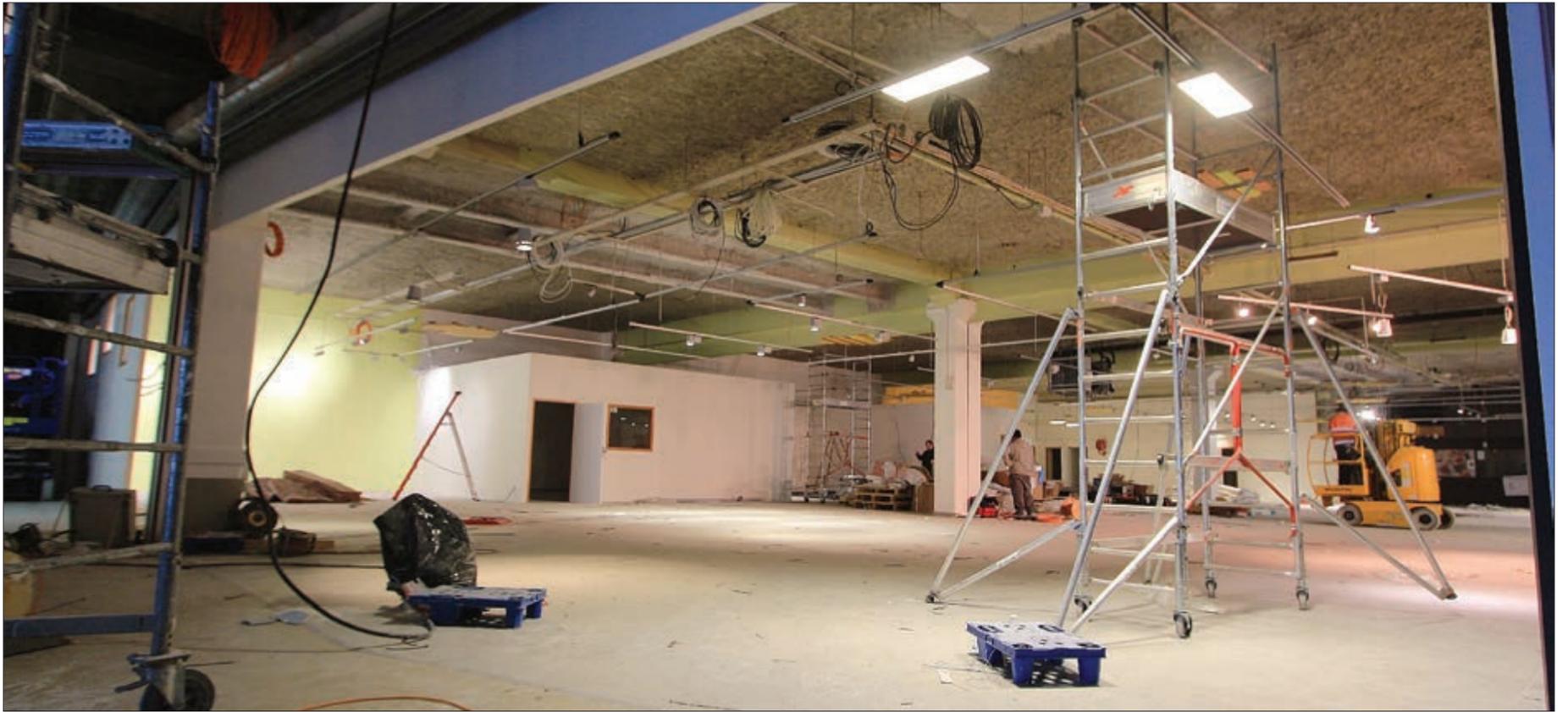
En parallèle, la Biocoop investit la galerie marchande. Une boulangerie 100 % bio va s'installer dans les anciens locaux de la fleuriste. « Le pain sera fait maison. Il y aura de la viennoiserie, de la pâtisserie et une sandwicherie », précise le responsable du magasin. Il sera possible de grignoter sur place avec la présence de mange-debout.

D'ici quelques jours, Au pré d'ici, partenaire de Bionacelle, compte ouvrir une brasserie dans la galerie marchande. « C'est vraiment bien qu'ils ouvrent un restaurant comme cela. Dans ce projet de quartier des Rives de Faya, avoir ce type de restauration, c'est super », s'enthousiasme Damien Perret.

NASTASIA KALAWSKI

**Infos.** Bionacelle fermera ses portes samedi 22 février au soir et ouvrira dans ses nouveaux locaux le 5 mars.

# Annonay

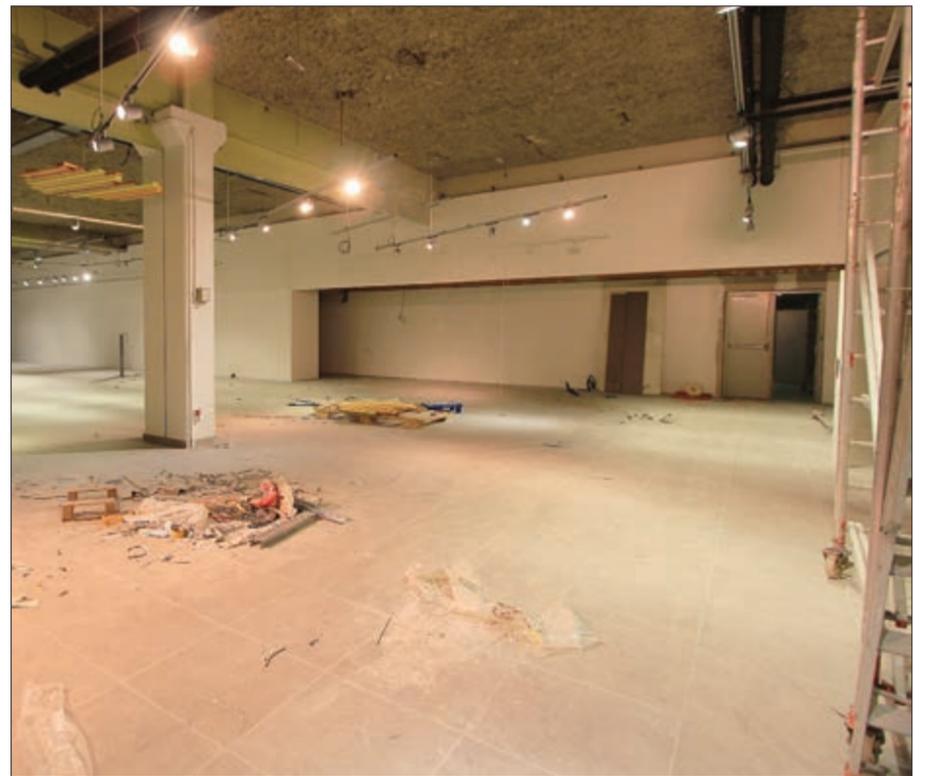


Le nouveau magasin Bionacelle compte désormais une superficie de 1.000 m<sup>2</sup>.

## Dans les entrailles du futur magasin



Une boulangerie, indépendante du magasin, proposera du pain 100 % bio.



Bionacelle compte mettre en place un système de *click and collect*.



Un espace boucherie sera installé au fond du magasin avec la présence sur place de bouchers. D'ici quelques années, une poissonnerie pourrait s'installer à ses côtés.