

COMMERCE

La rentrée sera bio !



PHOTO ANDRÉ HAMPARTZOUJIAN

Ouverture d'un nouveau Biocoop, rayons en croissance constante dans les hypers, succès de La Cagette : le bio a le vent en poupe à Montpellier.

Et un de plus ! Le premier réseau français de magasins "bio et équitables" en France, Biocoop, ouvre en plein centre de Montpellier, boulevard du Jeu-de-Paume, son 600^e magasin en France, après en avoir ouvert un à Jacou il y a trois ans. Et le quatrième dans la région de Montpellier. Le leader français n'est pas le seul à miser sur Montpellier. Bio & Sens, groupe indépendant basé à Vendargues, a inauguré il y a quatre mois son sixième magasin local à Saint-Jean-de-Védas, après une ouverture l'an dernier à Pérols. Et d'autres ouvertures sont attendues : le Locavorium de Saint-Jean-de-Védas va être prochainement

dupliqué à Fréjorgues-Est. La grande distribution n'est pas en reste : les hypers de la région montpelliéraine misent tous sur cette nouvelle poule aux œufs d'or. Carrefour Lattes vient ainsi d'agrandir, une fois de plus, son rayon bio, qui trône au centre du magasin. Quoi de plus normal pour un secteur qui connaît "une progression à deux chiffres depuis plusieurs années", selon son directeur Thierry Perrin.

1. Qui mange bio. Tous fous du bio ? Pas encore, mais... Selon le baromètre de l'Agence Bio, 69 % des habitants d'Occitanie mangent bio au moins une fois par mois, et 14 % tous les jours ! "Montpellier attire beaucoup de jeunes cadres dynamiques, parents ou qui projettent de l'être, qui veulent consommer bio, avec moins d'emballage, et local", explique Régis Julietti, superviseur des magasins Bio & Sens de l'Hérault. Une clientèle avec un pouvoir d'achat qu'il estime "un peu supérieur à celui qui fréquente les grandes surfaces". Celles-ci toucheraient avant tout des "néo-bio", des moins de 35 ans avec moins de moyens. Ces nouveaux convertis se recrutent essentiellement, selon une étude nationale, chez les 18-24 ans et les catégories socio-professionnelles les moins aisées. "Nos clients ne sont pas des bio-bobos. Le bio se démocratise", confirme le directeur du Carrefour, dont l'enseigne est devenue, dit-il, "le premier distributeur de produits bio en France devant Biocoop". Monté en puissance, le bio n'a pas encore contaminé tous les rayons : il ne représente encore que "7 % à 9 % du chiffre d'affaires alimentaire du magasin". Pour l'instant.

2. Manger local. Manger bio, c'est bien. Manger bio et local, c'est encore mieux. Carrefour affiche son ambition de proposer des fruits et légumes "100 % français accessibles à tous". Mais certains fruits et légumes viennent de loin. "Nous

avons besoin de quantités importantes, et ce n'est pas simple de trouver les producteurs bio capables de nous les fournir", admet Thierry Perrin. Nous cherchons donc à diversifier nos approvisionnements pour avoir des produits de plus en plus locaux." L'hyper ne précise pas la part de produits locaux dans ses produits bio. La palme du

Le problème du bio : la consommation progresse de 12 % par an, mais la production, elle, seulement de 6 %.

"consommer local" revient, assez logiquement, au Locavorium de Saint-Jean-de-Védas, qui affiche 100 % de produits locaux, pour 38 % de produits bio. "Pour chaque euro dépensé par un consommateur au Locavorium, plus de 92 % sont réellement investis dans l'économie locale", constate une étude de l'Inra.

D'autres magasins disent se fournir largement en local : à 40 % pour Le Chêne vert, à "un gros tiers" pour Bio & Sens, à "plus de la moitié" pour le supermarché coopératif La Cagette. Mais seulement à 10 % pour le Biocoop du Crès.

3. Produire toujours plus. Pour répondre à cette demande toujours plus grande de consommation de produits frais et bio, les producteurs bio sont montés en puissance dans le département. Ils sont désormais plus de mille, tous types de productions confondues contre... 250 dix ans plus tôt. 13 % des surfaces exploitées dans notre département sont en bio, soit deux fois plus que la moyenne nationale. Une montée en puissance qui ne suffit pas, à l'évidence, à répondre à la demande. "La production de denrées en agriculture biologique progresse de 6 % à 8 % en France, alors que, dans le même temps, la consommation de produits bio augmente de 10 % à 12 %", constate Bruno Batifoulier, porte-parole du Biocoop du Crès. Conséquence de ce décalage : des produits bio pas toujours exempts de tout reproche, ni de résidus de pesticides, comme le montre la dernière enquête de *Que Choisir*...

Henri Frisque et Simon Challier, avec Coline Arbouet

Le nouveau magasin Biocoop du boulevard du Jeu-de-Paume est le 600^e en France et le 4^e à Montpellier.

SIX LABELS BIO

- **Agriculture Biologique** : le plus connu et le plus répandu.
- **L'Eurofeuille** : version européenne du label AB.
- **Nature et Progrès** : label plus exigeant que la réglementation.
- **Demeter (label international)** : label certifiant l'agriculture en biodynamie.
- **Ecocert** : en plus de la qualité bio, ce label met l'accent sur le côté équitable.
- **Bio-Cohérence** : label fondé en 2010, se veut plus bio que le label AB, avec des produits 100 % français sans serres chauffées.



PHOTO CÉLINE ESCOLANO

Le vrac : un rayon majeur des magasins bio.

Bio : qui est le moins cher ?

La Gazette a comparé les prix de sept produits de base dans quatorze magasins.

➤ **HYPERMARCHÉS**, grandes surfaces spécialisées, épicerie... La Gazette a relevé les prix de sept produits de base dans quatorze magasins du Grand Montpellier. Les trois premiers de notre échantillon sont une enseigne indépendante spécialisée dans les produits bio et implantée dans le sud-est de la France, Marcel et Fils. Un indépendant

implanté depuis vingt ans à Saint-Clément-de-Rivière, Le Chêne vert. Et un supermarché coopératif montpellierain, La Cagette, réservé à ses adhérents, qui propose plus de la moitié de produits bio, et pratique une faible marge sur tous ses produits. Les hypermarchés, qui ont investi fortement dans le marché du bio ces dernières années, arrivent

juste derrière avec leurs marques repères. Pas toujours les moins chers pour les fruits et légumes, ils sont en revanche les plus compétitifs sur les laitages, et pour l'un d'eux sur le poulet. Le prix est un critère parmi d'autres : il ne dit rien de la provenance des produits, de leur qualité, ni des conditions de leur production.

Méthodologie: La Gazette a élaboré un panier de base pour chaque enseigne, composé de trois fruits et légumes, de poulet (300 g de filet), de farine de blé, d'un litre de lait et de quatre yaourts, en prenant toujours le produit le moins cher de sa catégorie. Relevé effectué du 29 août au 2 septembre.



Salade



1 kg Patates

1 kg Prunes



Yaourts



Lait



1 kg Farine



Poulet

	Salade	Patates	Prunes	Yaourts	Lait	Farine	Poulet	
Marcel et Fils 702, route départementale Vendargues	1,20	2,99	3,99	1,35	0,91	0,89	7,42	18€75
Le Chêne Vert 5, rue des Genêts Saint-Clément-de-Rivière	1,25	3,08	3,00	1,75	1,40	2,10	7,05	19€63
La Cagette 19, avenue Georges-Clemenceau Montpellier	1,23	2,20	4,61	1,47	1,28	1,46	7,39	19€64
Auchan Centre commercial Méditerranée Pérols	1,49	2,19	3,99	0,76	0,99	0,99	9,32	19€73
Leclerc Ecoparc départemental Saint-Aunès	1,99	1,86	5,98	0,93	0,91	0,89	7,42	19€98
Carrefour Centre commercial Grand Sud Lattes	1,69	1,99	6,90	0,75	0,91	0,93	6,87	20€04
Les Comptoirs de la bio Rond-point Willy-Brandt, Mauguio	1,30	2,15	2,99	0,94	1,29	1,99	10,08	20€74
Biocoop 100 route de Nîmes Le Crès	1,30	2,50	3,70	0,99	1,04	1,95	10,68	22€16
Satoriz 800, rue Hélène-Boucher Mauguio	0,90	2,30	4,90	1,40	0,98	1,70	10,27	22€45
Bio & Sens 236, avenue de la Ciboulette Saint-Aunès	1,20	2,99	5,15	1,55	1,19	2,10	10,40	24€58
Mon Épicerie Bio 8 avenue Bouisson-Bertrand Montpellier	1,20	2,50	5,90	2,13	1,40	2,49	9,87	25€49
Naturalia 14, rue du Faubourg de la Saunerie Montpellier	1,65	3,15	6,99	1,29	1,25	1,99	10,78	27€10
La Vie saine 31 rue Caizergues Montpellier	1,59	2,99	5,99	1,89	1,35	3,39	11,12	28€32
Bio C Bon 82, allée Jules-Milhau Montpellier	1,30	2,95	7,95	2,10	1,29	2,49	12,21	30€29

... LA RENTRÉE SERA BIO !

DE L'ÉPICERIE À L'HYPERMARCHÉ

Sept façons de vendre du bio

Hypermarché, chaîne de magasins spécialisés, coopérateur... Zoom sur sept magasins montpelliérains qui surfent sur la vague bio.

Textes Simon Challier et Henri Frasque



PHOTO CÉLINE ESCOLANO

LA CAGETTE

Bio et local

Un septième salarié embauché et le cap des 2 500 adhérents franchi. Deux ans après sa création, le supermarché coopératif La Cagette confirme son succès. "Nous sommes rentables", se réjouit son porte-parole, Charles Godron. La Cagette n'est pas avant tout un magasin bio. Mais, de fait, plus de la moitié des produits vendus le sont, et la grande majorité des fruits et légumes sont à la fois bio et locaux. "Sur nos 120 fournisseurs, 80 sont locaux." Les prix affichés restent modérés, car le supermarché pratique une marge unique sur tous les produits vendus. Le supermarché économise aussi sur ses frais de fonctionnement: il n'est ouvert qu'à ses seuls adhérents, qui donnent chacun trois heures de leur temps, chaque mois, pour mettre les produits en rayons ou tenir la caisse.

Surface de vente: 260 m² - **Nombre de références en bio:** "Plus de 50 %"

Pourcentage de produits locaux: 66 % - **Chiffre d'affaires:** 2 M€ - **Marge:** 23 %.

Adresse: 19, avenue Georges-Clemenceau, Montpellier. Contact: 04 11 80 25 30.



PHOTO GUILLAUME BONNEFONT

CARREFOUR

Le filon du bio

Selon le directeur de l'hypermarché Carrefour de Lattes, Thierry Perrin, deux secteurs ont le vent en poupe: "Le drive et le bio." Fruits et légumes, vrac, épicerie... : véritable petit supermarché dans l'hypermarché, le rayon bio occupe à lui seul 500 m² de surface de vente. "Le premier rayon bio a été créé il y a six ans. Depuis, chaque année, il connaît une croissance à deux chiffres." Carrefour mise sur sa marque repère pour tirer les prix vers le bas, et affiche sa volonté de garantir, pour certains produits frais, du "100 % français". La "marge excessive" prélevée par la grande distribution, selon Que Choisir, sur les fruits et légumes bio? "Nous les achetons plus cher que les produits conventionnels. Au final, la marge est la même."

Surface de vente: 500 m² (rayon bio)

Nombre de références en bio: 4 000

Pourcentage de produits locaux: non précisé

Chiffre d'affaires: "7 % à 9 % du chiffre d'affaires de l'alimentaire" - **Marge:** "La même que sur les autres rayons alimentaires."

Adresse: Centre commercial Grand Sud, 34970 Lattes. Contact: 0826 25 32 35.



PHOTO GUILLAUME BONNEFONT

LE CHÊNE VERT

Le vétéran

Impossible de parler de bio sans parler de Jean-Luc Gautier, l'un des premiers sur le Grand Montpellier. En 2001, il crée son magasin à Saint-Clément-de-Rivière. "À l'époque, j'étais un idéaliste baba cool... et je le suis resté!" Sa démarche va au-delà d'un simple label: "Il n'y a pas d'écarts de salaires trop importants, les bénéfices sont partagés entre salariés qui ont un quatorzième mois." Ici, l'humain, qu'il soit producteur, salarié ou client, compte: "On a beaucoup d'habités avec qui nous sommes proches." En plus de dix ans de métier, Jean-Luc Gautier a vu évoluer le bio: "Il y a une démocratisation du bio, ce qui est une bonne chose, mais malheureusement, ça se fait au détriment de la qualité."

Surface de vente: 2 000 m², dont un restaurant avec terrasse et une boulangerie

Nombre de références en bio: 10 000 (100 %)

Pourcentage de produits locaux: environ 40 %

Chiffre d'affaires: 2,2 M€ - **Marge:** 30 %.

Adresse: 5 rue des Genêts ZAC de Trifontaine, 34980 Saint-Clément-de-Rivière. Contact: 04 99 61 42 30.



PHOTO CÉLINE ESCOLANO

BIOCOOP

Le royaume du vrac

Le plus grand Biocoop de l'Hérault est situé au Crès. Installé dans de nouveaux locaux depuis 2018, le magasin propose 8 000 références, dont 250 en vrac avec des produits variés qui vont des fruits secs aux biscuits en passant par l'huile, le vin et les produits d'hygiène et ménagers. Autres points forts: un espace traiteur, un boucher et une fromagerie. "Nous avons une progression du chiffre d'affaires d'environ 12 % par an, contre 10 % à 11 % pour la moyenne nationale des Biocoop", indique Bruno Batifoulier, qui seconde André Kurzaj, patron du magasin. Le 22 août, Biocoop a ouvert son quatrième magasin sur la Métropole, en plein centre de Montpellier, rue du Faubourg-du-Courreau. Il s'agit du 600^e de la coopérative au niveau national.

Surface de vente: 800 m²

Nombre de références en bio: 100 %

Pourcentage de produits locaux: 10 %

Chiffre d'affaires: 6 M€ (pour le magasin du Crès) **Marge:** entre 30 % et 33 %, et 300 produits "engagés" avec une marge comprise entre 5 % et 10 %.

Adresse: 100 route de Nîmes, 34920 Le Crès. Contact: 04 67 87 05 88.



PHOTO CÉLINE ESCOLANO

BIO & SENS

Conseil et restauration

Créée en 2007 par les Papaix, un couple de Montpelliérains, la chaîne de magasins Bio & Sens a été reprise en 2017 par Sylvain Geronimi, propriétaire des magasins et du grossiste Biocash, basé à Vendargues. Le concept Bio & Sens: des magasins bio "avec une offre de qualité", du conseil et, dans la plupart des cas, un espace de restauration associé au magasin (en photo : Saint-Aunès). Dans celui de Pérols, ouvert l'an dernier, le chef peut ainsi vous préparer un repas à partir des produits choisis dans les étals. Le dernier magasin, ouvert en mars à Saint-Jean-de-Védas, propose à la fois restaurant, boucherie, poissonnerie et boulangerie. C'est le 6^e ouvert par l'enseigne dans la région montpelliéraine. Et sans doute le dernier pour un moment, vu la saturation du marché...

Surface de vente: 700 m² - **Nombre de références en bio:** 12 000 (99 %) **Pourcentage de produits locaux:** "Un gros tiers" - **Chiffre d'affaires:** 2,7 M€ HT (seulement pour le magasin de Saint-Aunès) - **Marge:** "25 % à 30 % sur l'alimentaire".

Adresse: 236 avenue de la Ciboulette 34130 Saint-Aunès. Contact: 04 67 57 69 30. Autres magasins à Juvignac, Saint-Jean-de-Védas, Pérols, Jacou et Saint-Gély-du-Fesc.



PHOTO CÉLINE ESCOLANO

LE LOCAVORIUM

Local avant tout

L'aventure du Locavorium débute en novembre 2015 à l'initiative de trois ingénieurs agronomes fraîchement diplômés. Le principe: Du local produit dans un rayon de 150 kilomètres au maximum, une démarche équitable avec une juste rémunération des producteurs et bien sûr de la qualité et du goût. Concernant le bio, 38 % des produits disposent d'un label d'agriculture biologique reconnu. Pour le reste, le magasin contrôle les produits qu'ils vendent selon une charte stricte: par exemple, impossible de trouver des produits cultivés sous serres chauffées. De plus, des contrôles en laboratoire sont effectués de manière aléatoire, ce qui leur permet de proposer une salade sans le moindre label avec zéro pesticide à 0,85 €. L'affaire marche si bien qu'un nouveau magasin va ouvrir à Fréjorgues-Est fin octobre.

Surface de vente: 300 m² **Nombre de références en bio:** 1 500, soit 38 % **Pourcentage de produits locaux:** 100 % **Chiffre d'affaires et évolution:** 3,5 M€, avec une augmentation d'1M€ chaque année - **Marge:** entre 25 % et 35 %, que les produits soient labellisés ou non.

Adresse: 60 rue Pierre et-Marie-Curie, 34430 Saint-Jean-de-Védas. Contact: 09 81 78 87 18.



PHOTO CÉLINE ESCOLANO

LA BOUCHERIE DE LA FERME

Il est bio, mon boucher

Le concept est simple: six éleveurs bio de la région (Aveyron, Lozère, Gard et Hérault) se sont associés pour vendre leur production. "Au début, on vendait uniquement sur les marchés, on a eu de bons retours et donc on a monté notre propre boucherie", explique Stéphane Thiry, un des initiateurs du projet et producteur de bœuf. Puis en 2016, lorsque le scandale de l'abattoir du Vigan éclate pour ses conditions d'abattage, les éleveurs décident d'en reprendre la gestion. "On maîtrise absolument tout, de l'élevage des bêtes jusqu'à leur abattage et la vente", indique Stéphane Thiry. Ce qui leur permet de proposer des côtes de bœuf Aubrac en bio à 29 € le kg ou encore des colis de viandes bio (porc, bœuf et agneau) de 5 kg pour environ 80 € à 90 €.

Nombre de références en bio: 100 % **Pourcentage de produits locaux:** 100 % **Chiffre d'affaires et évolution:** non communiqués **Marge:** la boucherie prend 40 % pour son fonctionnement.

Adresse: 16 rue des Tilleuls, 34090 Montpellier. Contact: 04 67 63 26 70. Également présent au marché alimentaire des Arceaux et d'Antigone.

Rapido

GENS D'ICI

Un nouveau dir cab à la Préf. À 43 ans, Richard Smith est le nouveau directeur de cabinet du préfet de l'Hérault. Ancien capitaine de pompiers, il était en poste à la préfecture du Pas-de-Calais avant de rejoindre Montpellier. Il succède à Mahamadou Diarrou, nommé au ministère de l'Intérieur.



PHOTO YANN VOLDIOIRE

Un nouveau boss pour la French Tech. À 36 ans, Clément Saad, le PDG de Pradeo (cybersécurité, 30 salariés), est le nouveau président de l'association qui regroupe les start-up de la région, la French Tech Méditerranée. Il succède à Frédéric Salles qui a quitté ses fonctions à la suite du rachat de son entreprise, Matooma.

Un nouvel adjoint au CHU. François Bérard, 42 ans, est le nouveau directeur général adjoint du CHU. Il est notamment passé par la Haute Autorité de santé et par l'Hôpital américain de Paris. Il remplace Guillaume Duchaffaut, nommé aux Hospices de Lyon.

Un nouveau programmeur au JAM. Michael Williams remplace Adrien Peiffer comme chargé de production et de programmation du JAM. Ancien élève de cette école de musique et salle de concerts, cet Anglais d'origine est à la tête du studio d'enregistrement Kiwi Records, situé à Grabels, qui programme le Wild Summer Festival à Castelnaud.

RECYCLAGE

Des bouteilles en plastique consignées. Les magasins Leclerc de Béziers et du Bosc dans l'Hérault se lancent dans la consigne. Depuis juillet, des automates échangent des bouteilles en plastique vides contre des bons d'achat (2 centimes par bouteille). Deux autres hypers de Montpellier et Lunel devraient suivre cet exemple.

BOUDDHA

Lerab Ling: le moine accusé d'abus sexuels est mort. Sogyal Rinpoché, l'ancien maître du temple bouddhiste Lerab Ling, près de Lodève, est décédé des suites d'un cancer à l'âge de 72 ans. Il était réfugié en Thaïlande depuis des accusations d'abus sexuels et de dérives autoritaires.

ANIMATION

Pixar, Netflix et Disney à Montpellier. Jeudi 5 et vendredi 6 septembre au Gaumont Multiplexe, des professionnels venus des plus grands studios d'animation de la planète (Pixar, Illumination, Disney ou Netflix) départagent une centaine d'étudiants de l'École supérieure des métiers artistiques (ESMA) venus présenter leurs courts-métrages de fin d'études.



PHOTO VILLE DE MONTPELLIER

ÉCUSSON

La Grand-Rue Jean-Moulin inaugurée.

La "première rue historique de Montpellier" (dixit le maire) est inaugurée avec une journée d'animations samedi 31 après deux ans de travaux, qui ont consisté notamment à refaire les réseaux, à remplacer le revêtement par des pavés non glissants et à installer une nouvelle fontaine. Des finitions doivent encore avoir lieu à l'automne. Coût total: 4,8 M€, financés par la Ville.