

FRANCHISE MAGAZINE

LES HAMEAUX BIO BIOCOOP : LE MAGASIN DE TRIGNAC SE REFAIT UNE “BIO-TÉ” GRÂCE À LA PARTICIPATION DE SES CLIENTS

Publié le 3 septembre 2019

Les Français ont réalisé que chaque achat qu'ils font peut avoir un impact sur leur santé et sur la Planète. Une prise de conscience qui modifie en profondeur leur façon de consommer : ils sont désormais plus de 2 sur 3 (71%) à manger au moins un produit BIOlogique par mois.

Mais pour accueillir un public toujours plus large, qui va au-delà des ultra-convaincus, le secteur du **BIO** doit aussi évoluer pour être en phase avec de nouvelles attentes. Il s'agit de dépoussiérer l'image du **BIO** pour mieux le démocratiser !

Convaincu que modernité, éthique et écologie sont indissociables, le magasin Les Hameaux **BIO BIOcoop** de Trignac vient de se refaire une “**BIO-té**” ! Et parce que les meilleures idées viennent toujours des client(e)s, un atelier a été mis en place pour qu'ils participent activement au processus de réaménagement.

Zoom sur un Magasin BIO “Nouvelle Génération”.



Une aventure collective réussie grâce au “World Café”

Comment ça marche ?

Connaissez-vous le principe du “World Café” ? Il s’agit d’un processus créatif visant à faciliter le dialogue constructif et le partage de connaissances, d’idées. L’objectif est de créer un réseau d’échanges et d’actions.

Concrètement, dans une ambiance identique à un café, les participants vont débattre d’une question/d’un sujet en petits groupes autour de tables. Et à intervalles réguliers, ils changent de table.

Un hôte, qui reste en permanence à la table, résume la conversation précédente aux nouveaux arrivés. L’idée est de nourrir et de féconder les échanges en cours avec leurs idées issues des conversations précédentes avec d’autres participants.

A la fin de ce processus, une assemblée plénière permet de résumer les principales idées. Les possibilités de suivi sont alors soumises à discussion. (En savoir plus sur le principe du World Café)

Le déroulement World Café au magasin Les Hameaux BIO BIOcoop de Trignac

En vue d’un réaménagement dans le courant du mois de juillet 2019, la Direction du magasin Les Hameaux **BIO BIOcoop** de Trignac a invité ses clients à participer à un atelier collectif ayant pour objet de récolter leurs ressentis et propositions sur l’avenir de leur magasin.

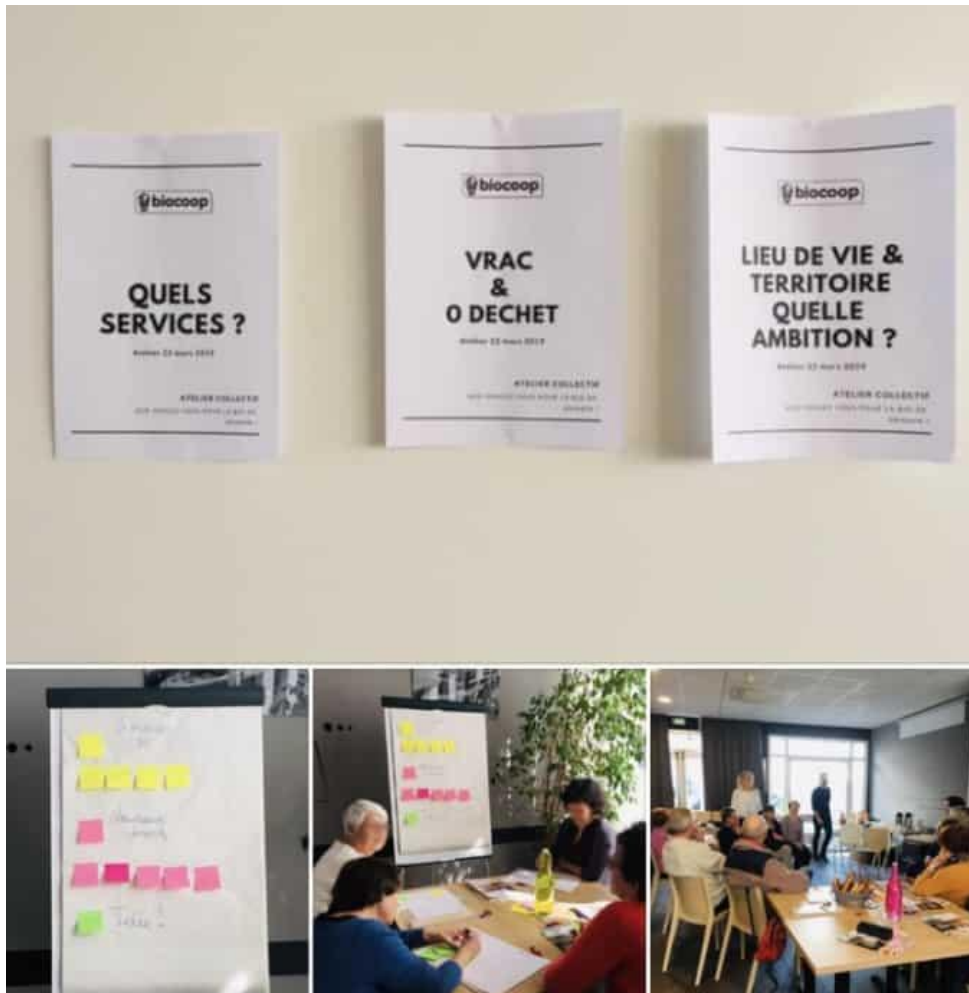
Question posée : « Quel avenir pour la BIO de demain » ?

18 personnes, toutes volontaires et séduites par cette démarche novatrice, sont ainsi venus échanger durant 2 heures, le vendredi 22 mars 2019. L’animation des débats a été dirigée par la direction et une spécialiste en coaching/formation/conseils en entreprise : **Natalie Vrigneau**.

Trois thèmes ont été abordés : « les produits et services du magasin », « le secteur vrac/zéro déchet » et « le lieu de vie ».

Très créatif et vivant, cet atelier a permis l’émergence de nombreuses idées et propositions d’actions concrètes à mener dans ce magasin. Toutes les personnes présentes ont été actives et participatives. Le magasin a d’ailleurs eu le plaisir d’accueillir lors de cet atelier une maman avec son bébé de deux mois !

Dans une ambiance conviviale et constructive, chacun s'est ainsi engagé et a apporté sa pierre à la "profusion d'intelligence collective". Les idées proposées par les clients : espace restauration plus cosy, éliminer les grands sacs kraft, développer le vrac non alimentaire et alimentaire, un garage à vélo plus grand, développer les ateliers, conférences...



2 questions à Quentin Allonville, co-gérant des Hameaux BIO BIOcoop

” Pourquoi avoir mis en place un atelier d’intelligence collective pour le futur magasin des Hameaux BIO de Trignac ? “

Nous voulions construire un magasin nouvelle génération pour nos clients et il paraissait indispensable de les faire participer à ce projet. Nous ne voulions pas passer par le classique questionnaire à la caisse mais les animer, ensemble, sur des thématiques précises pour ressortir des pistes concrètes.

L'intelligence collective permet de, rapidement, faire sortir des idées créatives dans un groupe. On peut le résumer à 1 + 1 = 3.

“Les principaux atouts de cette technique de créativité ?”

Cette technique ne s'improvise pas et ne se résume pas à mettre des gens autour d'une table. Il faut une bonne préparation des ateliers, des techniques précises d'animation d'intelligence collective qui demande un savoir-faire et une expérience.

Et enfin, il faut faire confiance au groupe, on sait où on démarre mais on ne sait pas où l'on termine. Comme j'aime le rappeler, “attention à ce que vous dites car nous allons le mettre en place !”

Un tout nouvel aménagement, plus ouvert et plus lumineux, pour une BIO “design et populaire” (du 15 au 29 juillet 2019)

Suite à la profusion d'idées de l'atelier d'intelligence collective, le décor et l'agencement du magasin ont été repensés et de nouveaux produits et services ont été mis en place ou améliorés.

Décor et agencement

Des matériaux naturels, modernes et chaleureux créent une ambiance authentique et instaurent plus de proximité avec les clients.

L'esprit de ce nouveau design est résolument orienté “marché et commerce de quartier” avec de jolis meubles, des caisses et des supports en bois brut et mobiles, de belles lampes et des paniers en osier...

Un véritable lieu de vie : le “healthy” Coin café-snacking

Selon un rapport publié par les Echos Etudes en début d'année, le snacking continue de surperformer le marché alimentaire total avec une croissance de 4,6% en 2018. Ce segment pèse à lui seul 9,6 milliards de dollars. Il est notamment porté par une tendance de fond : l'engouement pour un manger sain, équilibré, ultra-frais et avec des produits sans conservateurs.

Lors du Congrès du Snacking qui s'est déroulé le 4 juin dernier à Paris, certaines études ont ainsi mis en lumière que :

- 1 Français sur 2 se déclare prêt à faire attention à ce qu'ils mangent à chaque repas (CHD Expert)
- 21% de nos compatriotes estiment être des “consom'acteurs” (Kantar World Panel)
- 83 % des consommateurs accordent de l'importance au clean label et veulent des produits sans conservateurs/sans produits chimiques (Kantar World Panel)

Alors pour se restaurer le midi (12h à 14h), Les Hameaux **BIO BIOcoop** leur propose du snacking fait-maison, frais du jour, gourmand, abordable, et 100 % **BIO** avec des produits issus du magasin et du pain de qualité de la boulangerie **BIO** La Panetière des Hameaux.

“Objet” emblématique des Hameaux **BIO** : un beau piaggio des années 80 look rétro a été adapté en meuble snacking et symbolise cette appétence pour le marché, la fraîcheur et la proximité.

Et l'espace snacking est aussi ouvert l'après-midi ! Après 14h, il est mis à disposition gratuitement pour les associations, les clients... et peut accueillir des réunions, des conférences, des ateliers, des projets pédagogiques, des clients qui souhaitent travailler dans un endroit cosy avec le Wifi à disposition.

Focus sur le vrac et le zéro déchet

Conscients que la **BIO** est l'un des maillons de la chaîne mais pas le seul, Les Hameaux **BIO**veillent chaque jour à réduire leur empreinte écologique et à permettre à leurs clients d'en faire de même.

Les Hameaux **BIO** ont ainsi été précurseurs sur le littoral de Loire Atlantique du développement de certains produits « en vrac » tels que la lessive, l'huile, le vin ou encore le sirop d'agave.

Quentin Allonville souligne :

Source d'économie pour le client mais aussi pour la planète, le vrac fait depuis longtemps partie de nos engagements. Nous avons déjà plus de 200 références disponibles en vrac... et nous enrichissons en permanence notre offre. Depuis le réaménagement du magasin, nous avons ainsi rajouté 40 produits supplémentaires.

La gamme de référence en vrac s'est notamment étoffée en **épicerie** (sirop d'agave, miel, café, nouveaux biscuits sucrés...), en produits d'entretien pour la maison (bicarbonate, savon noir, vinaigre...) et en cosmétique (notamment une base lavante pour faire ses propres gels douches et shampoings maison).

De nouveaux services sont également disponibles :

1. Mise en place de la tare sur les balances du vrac et des fruits et légumes,
2. Offre de bocaux,
3. Agrandissement du garage à vélo pour faciliter la démarche éco-citoyenne et tendre vers le zéro déchet.

Une offre qui fait écho à un phénomène de société qui va en s'amplifiant : plus d'un tiers des Français (37%) achète déjà des produits en vrac (source : Institut Nielsen, avril 2019), 71% aimeraient que la vente en vrac se généralise afin d'avoir plus de choix (source : YouGov, mai 2019) et 11 millions de nos compatriotes sont des adeptes du DIY – "à faire soi-même" (source : Observatoire Société et Consommation, novembre 2018).

Le magasin Les Hameaux **BIO Biocoop** de Trignac : 600 m² de convivialité

Créé en 2002, le tout premier Hameaux **BIO Biocoop** fait figure de pionnier sur le marché de la **BIO**.

Très impliqué dans les circuits courts (21% de ses approvisionnements se font en local), il est bien plus qu'un simple magasin : au fil des années, il est devenu un lieu de vie qui organise de nombreuses portes ouvertes et animations pour continuer à démocratiser la **BIO**.

On se donne rendez-vous du 16 au 21 septembre pour redécouvrir le magasin des Hameaux **BIO** de Trignac et profiter des nombreuses animations, dégustations et rencontres avec des producteurs locaux.