

# FICHES A L'USAGE DE L'ASSOCIATION ROBIN DES BIO ET UTILES AUX FUTURS SEMEURS

*Ce document a été réalisé dans le cadre d'une étude de positionnement de l'association Robin des bio. Il a pour but d'être un outil utile et utilisé en vue de servir le projet de Robin des bio et d'inspirer de nouveaux porteurs de projet.*

## SOMMAIRE

**FICHES** **p3 à 39**

---

**FICHE 1 FONCTIONNEMENT DU LOCAL.....p3 à 8**

**FICHE 2 LA REGLEMENTATION.....p9 à 10**

**FICHE 3 HYGIENE.....p11 à 14**

**FICHE 4 SECURITE.....p15 à 20**

**FICHE 5 LE LOCAL DE DEMAIN.....p21 à 23**

**FICHE 6 LES ACTEURS POUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO EN REGION.....p24 à 25**

**FICHE 7 LA PRODUCTION AGRICOLE BIOLOGIQUE EXISTANTE ET A VENIR EN NPDC.....p26 à 33**

**FICHE 8 LES PARTENARIATS.....p34**

**FICHE 9 AUTRES EXPERIENCES SIMILAIRES A ROBIN DES BIO.....p35 à 37**

**ANNEXES** **p38 à 49**

---

**ANNEXE 1 CGA**

**ANNEXE 2 CHARTE ROBIN DES BIO**

**ANNEXE 3 QUESTIONNAIRE PRETRAME**

**ANNEXE 4 LISTING FOURNISSEURS ROBIN DES BIO**

**ANNEXE 5 ANNUAIRE**

**ANNEXE 6 LISTE DES POINTS DE VENTE DE PRODUITS BIO A LILLE ET ENVIRONS**

## FICHE 1 FONCTIONNEMENT DU LOCAL

Le local est situé dans la Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités (la MRES), 23 rue Gosselet à LILLE (59000).

Un groupe de familles a créé l'association Robin des bio en **1974**. L'idée initiale était de se regrouper pour acheter « ensemble » des produits biologiques. Au fil des années, l'association a grandi et compte aujourd'hui plus de 300 adhérents.

Les indicateurs clefs
Surface du magasin : 50 m <sup>2</sup>
Surface zone de stockage : 6 m <sup>2</sup> au sous-sol
Nombre de références : 1200
Nombre d'adhérents de l'association : 300
Chiffre d'affaire annuel moyen : 309 000 €
Marge moyenne : 15%
Nombre de salariés : 1.8 TP

### Le magasin de l'association

Le magasin est ouvert aux adhérents **21 heures par semaine** :

- ✓ Du mardi au vendredi de 14h30 à 19h, le samedi de 10h à 13h
- ✓ Pendant les vacances scolaires : Du mardi au vendredi de 15h30 à 19h, le samedi 10h à 13h (fermé le mercredi)

### Les instances de concertations et de décisions

- ✓ **Le bureau**, le référent des salariés se réunis toutes les 3 semaines pour les décisions courantes et la gestion du magasin.
- ✓ **Le conseil d'administration** supervise le bureau et les axes militants. Il se réunit tous les 2 mois pour les décisions opérationnelles.
- ✓ **L'assemblée générale** (les adhérents) évalue et valide les décisions stratégiques a posteriori lors d'une réunion annuelle.
- ✓ **Les commissions d'adhérents** traitent de différents sujets en vue d'aider aux décisions du CA.

Commission	Rôle
« Vie associative »	Gérer les cotisations, organiser des temps de rencontres entre adhérents (auberges espagnoles, projections...)
« Fonctions internes »	Rechercher la convention collective adaptée à l'asso, redéfinir les fiches de poste des salariées
« Essaimage »	Formaliser le fonctionnement de la boutique (modèle économique et commercial), proposer des pistes d'« appui » pour de nouveaux lieux.
« Soutien bio »	Proposer des pistes de « soutien » aux producteurs bio ou en conversion, recensement des filières et des producteurs...

3

## Les salariés

L'association emploie **deux salariées** occupant des fonctions de cogestion du magasin :

- ✓ **Achats** (sélection des produits et des fournisseurs, gestion administrative et budgétaire des commandes et des livraisons, gestion du stock)
- ✓ **Gestion du point de vente** (organisation et entretien du point de vente, tenue de la comptabilité, participation aux instances de concertation et de décision)
- ✓ **Vente** aux adhérents

Les salariées ont un contrat à durée indéterminée de 32h (1.8 équivalent TP).

*Cf. fiche de poste pour plus de détail (en cours d'élaboration)*

## Les adhérents

Les adhérents paient une **cotisation annuelle de 15€**. Le montant de **l'adhésion est fixé à 46€**. Cette somme est une avance de trésorerie permettant le financement du stock et peut être remboursé à la demande de l'adhérent lors de son départ.

Les adhérents donnent **6 heures de leur temps** sur l'année pour aider les salariées dans le magasin. Tous les étés, un grand nettoyage du magasin mobilise quelques adhérents. Les adhérents peuvent également **s'investir dans les commissions**.

## Les fournisseurs

Les fournisseurs sont sélectionnés et engagés conformément aux Conditions Générales d'Achat et à la Charte de l'association.

**« L'Association Robin des bio souhaite favoriser le développement de la consommation de produits de qualité issus de l'agriculture biologique et source de moins d'impacts sur l'environnement dans le respect d'une relation équitable avec tous les acteurs de la filière, du producteur au consommateur ».**

*Cf. fiche propositions de CGA Annexe 1 ; Charte de l'association Annexe 2 (à retravailler, à l'issue du questionnaire Annexe 3)*

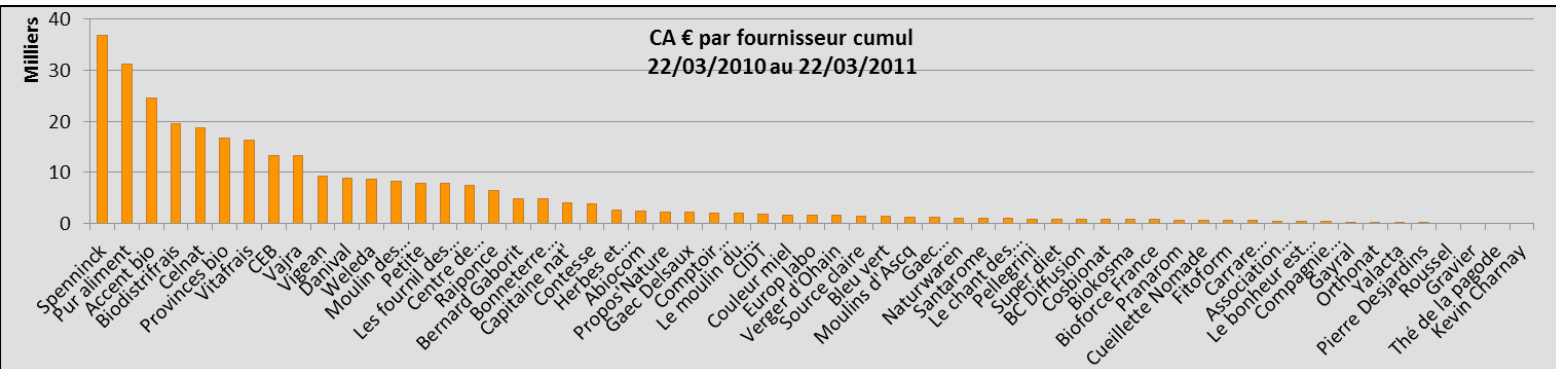
### Les indicateurs clefs

Nombre de fournisseurs : 60

6 fournisseurs représentent 50% du CA

40% des fournisseurs réalisent un CA inférieur à 1000 €

Le graphique ci-dessous représente la répartition du chiffre d'affaires (CA) cumulé de Robin des bio par fournisseur, du 22/03/2010 au 22/03/2011.



### Les commandes

Les commandes sont de manière générale enregistrées le lundi. Les livraisons sont échelonnées selon la taille des palettes commandées :

- pour les « grosses » palettes, la livraison est planifiée le lundi de la semaine suivant la commande (7 jours de délais).
- pour les 1/2 palettes, la livraison est possible tous les jours sauf le mercredi matin (précisée dans le bon de commande).

Le Franco du fournisseur (en général 300 euros, max 700 euros) est respecté ou les frais de port sont pris en charge par l'association.

### ✓ Les fréquences de livraison

Les fréquences de livraison varient selon les familles de produits. Le tableau ci-dessous récapitule les fréquences de livraison des principales familles.

Familles de produits	Fréquences de livraison	Remarques
produits frais	1 à 2 fois par semaine	
fruits et légumes	2 à 3 fois par semaine	mardi, jeudi et vendredi matin
autres produits	tous les 15 jours, 3 semaines	tous les mois pour les faibles rotations

La réception des livraisons a lieu le matin de 9h à 12h lorsque le magasin est fermé aux adhérents : les marchandises sont pointées et les bons de livraison sont répertoriés.

✓ **En cas de marchandises manquantes :**

- il y a un manque à gagner pour le magasin, mais des remises compensatoires ne sont pas négociées de façon systématique,
- la facturation est remboursée à la demande des salariés auprès des fournisseurs,
- une nouvelle commande est déclenchée (pas de reliquat).

✓ **En cas de litiges**

- les salariées contactent le fournisseur, envoient un fax et répertorient le litige dans un cahier,
- si les quantités en jeu sont importantes, dans un souci économique, un avoir et la reprise de marchandises sont demandés au fournisseur,
- la demande de « relivraison » des marchandises et la négociation de remise supplémentaire sont exceptionnelles.

✓ **Les paiements**

Catégories de fournisseurs	Moyen de paiement	Délais de paiement
Fournisseurs régionaux	chèque	30 jours
Fournisseurs nationaux	LCR	30 jours
Fournisseurs de cosmétiques		60 jours

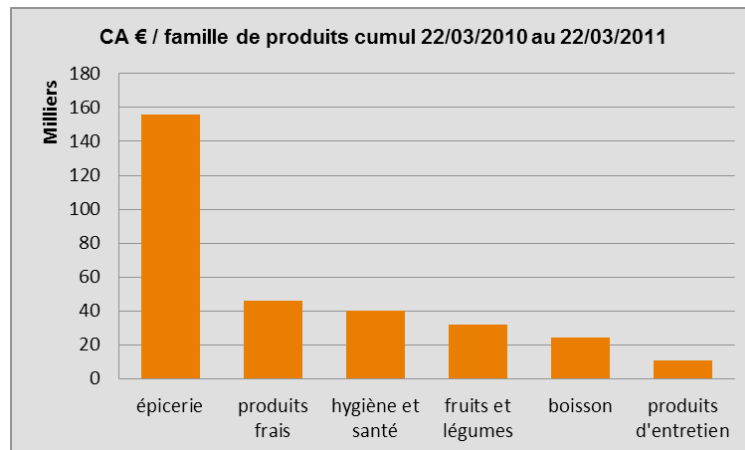
*A noter, les escomptes sont exceptionnels.*

**La marge et les prix**

Le tableau ci-dessous représente les coefficients appliqués pour chacune des catégories de produits.

CATEGORIES	Coefficient (TVA+marge)	marge en %
<b>ALIMENTAIRE</b>		
<b>TVA 5,5</b>		
EPICERIE	1,2	12,08%
PRODUITS FRAIS + COMPLEMENTS ALIMENTAIRES	1,25	15,60%
<b>TVA 19,6</b>		
EPICERIE (chocolat lait, confiserie, margarine, alcool)	1,34	10,76%
<b>NON ALIMENTAIRE</b>		
<b>TVA 19,6</b>	1,43	16,34%

Le graphe ci-dessous représente la répartition du CA par famille de produits :



En appliquant les coefficients au chiffre d'affaires réalisé par famille de produit, **la marge moyenne réelle est estimée à 15%**.

### Les remises

La négociation de remises, % de réduction accordée en fonction des quantités achetées, dans le cadre d'une opération promotionnelle ou suivant la qualité du client, est une pratique commerciale courante.

Robin des bio négocie des remises avec certains fournisseurs.

### Robin des bio (compte de résultat au 20/06/2010)

Vente HT marchandises	342 271€
Déduction marge 15%	<b>290 930 €</b>
Achats HT marchandises	<b>281 990 €</b>
Remises	<b>8 940 €</b>

D'après le compte de résultat, la valeur des remises est évaluée à 8 900 € au 20/06/2010.

Estimation des remises sur les chiffres d'affaires cumulés des fournisseurs concernés du 22/03/2010 au 22/03/2011

<b>Fournisseurs</b>	<b>Total / fournisseur</b>	<b>Remise %</b>	<b>Remise €</b>
Pur aliment	31 257 €	5% sur la marque Plural	782€
Celnat	18 748 €	10%	1 875 €
Vitafrais	16 378 €	2% + 1%	331 €
Vajra	13 246 €	4%	530 €
Vigean	9 173 €	10%	917 €
Weleda	8 697 €	18% + gratuités	1565 €
Raiponce	6 430 €	5%	322 €
Capitaine nat'	3 990 €	8%	319 €
<b>Total</b>	<b>308 738 €</b>		<b>6 641€</b>

Le total des remises négociées par fournisseur est estimé à 6 600 € sur la période du 22/03/2010 au 22/03/2011.

La différence entre les éléments comptables et les CA cumulés des fournisseurs s'explique par la prise en compte d'une période différente et des « gratuités » incluses dans les chiffres comptables.



## **FICHE 2 LA REGLEMENTATION**

### **Réglementation commerçant**

Tout commerçant en alimentation générale est tenu au respect de certaines conditions contenues dans : le Code du Travail, le Code de Commerce, le Code de la Consommation, le Code de la Santé Publique, le Code Pénal, le Code Monétaire et Financier, le Code des Douanes, le Code de l'Environnement, le Code Général des Impôts, le Code Rural, le Code de l'Urbanisme, auxquels s'ajoutent de multiples lois, décrets, arrêtés, circulaires, notes, décisions de justice, sans oublier les règlements et les directives européennes.

Voici quelques exemples de réglementation :

- l'interdiction, affichée à l'entrée de chaque magasin, pour les animaux
- l'interdiction de fumer qui doit être portée à la connaissance du public par affichage dès l'entrée du magasin
- la diffusion de musique d'ambiance dans le magasin doit être notifiée à la SACEM et fait l'objet d'une redevance à payer selon la surface
- le contrôle des appareils de pesage, poids et mesure : vérification périodique obligatoire tous les deux ans
- toutes les règles d'hygiène et de sécurité énoncées dans les fiches suivantes

### **Réglementation magasin de produits biologiques**

Il existe une réglementation spécifique aux magasins de produits biologiques

#### **✓ La Certification**

Depuis le 1er juillet 2005, l'obligation de contrôle et de notification a été élargie à l'ensemble des **stockeurs, négociants, grossistes et distributeurs de produits biologiques** (article 28 du règlement CE 834/2007).

Deux cas de dispenses sont prévus par le décret n°2007-682 du 3 mai 2007, complété par l'arrêté du 20 juin 2007. Elles concernent les distributeurs qui revendent directement des produits biologiques au consommateur final ou à l'utilisateur final (éleveur ou agriculteur) et, stockent ces produits uniquement sur le lieu de vente :

- Dispense totale de notification et de contrôle pour les distributeurs qui achètent préemballés, et revendent en l'état des produits issus de l'agriculture biologique.
- Dispense de contrôle pour les distributeurs qui revendent en vrac des produits issus de l'agriculture biologique, si le montant annuel d'achat de ces produits est inférieur à 10000 € HT. Ces opérateurs sont cependant tenus de notifier leur activité auprès de l'Agence Bio.

Dans les deux cas de dispense, l'opérateur ne produit pas, ne prépare pas et n'importe pas de produits biologiques. **Attention : le pré-découpage ou le préemballage par le détaillant (ex : coupe de fromages ou mise en sachet de biscuits) n'est pas dispensé de certification et passe en contrôle de type « transformation ».**

Les opérateurs non dispensés doivent contacter un **des organismes certificateurs agréés** et se **notifier auprès de l'Agence Bio** à l'aide du formulaire « distributeurs » correspondant. Cette notification induit un contrôle du magasin (ou audit). Ce contrôle est effectué au moins une fois par an au minimum (1 fois et plus). Il est effectué à l'initiative d'un organisme certificateur et toujours à l'improviste.

**Les audits portent sur l'origine biologique des produits :**

- ✓ liste des fournisseurs de produits
- ✓ présence des garanties bio sur certificats + licence des fournisseurs
- ✓ vérification des garanties bio sur les bons de livraison et factures fournisseurs
- ✓ vérification des garanties bio sur stocks et étiquettes
- ✓ rapprochement avec bon de commande, bon de livraison, étiquettes
- ✓ balances (obligatoires chez les détaillants avec activité mixte)
- ✓ contrôles à réception

L'audit porte également sur l'information des consommateurs. En magasin devra figurer la licence et le certificat délivrés par l'organisme certificateur, en cours de validité.

✓ **Les organismes**

**L'Agence Bio**<sup>1</sup> : Constituée en 2001, l'Agence Bio est un groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique. L'Agence Bio est le lien entre les acteurs de la filière bio : agriculteurs, transformateurs et distributeurs.

**Cinq Organismes de Contrôle** sont agréés par les pouvoirs publics en France : ACLAVE, AGROCERT, ECOCERT, Qualité-France SA, ULASE SAS.

**Pour plus d'informations :**

<http://www.biolineaires.com/articles/reglementation/controle-des-magasins/68-le-controle-des-magasins.html>

---

<sup>1</sup> <http://www.agencebio.org/>

## **FICHE 3 HYGIENE**

### **La réglementation applicable à la vente de denrées alimentaires**

Les réglementations européennes et nationales imposent des obligations aux exploitants du secteur alimentaire à toutes les étapes de leur production, transformation et distribution.

Concernant les dispositions générales, il convient de se référer aux réglementations en vigueur. Les réglementations applicables sont consultables via le site internet: [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr) (réglementation française) ou sur [www.eur-lex.europa.eu/fr/](http://www.eur-lex.europa.eu/fr/) (réglementation européenne).

Voici une sélection des extraits de la réglementation relative à la vente de denrées alimentaires :

#### **✓ Hygiène des denrées alimentaires**

##### **Règlement 852/2004 (et particulièrement son annexe II)**

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires ; Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ; Dispositions applicables aux équipements ; Déchets alimentaires ; Hygiène personnelle ; Dispositions applicables aux denrées alimentaires ; Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

#### **✓ Conservation des informations de traçabilité et de durabilité des produits déconditionnés pour le besoin du service**

Article 14 de l'Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

*Article 14 : « Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci. Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service. Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente. »*

et annexe V section II de l'Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant.

*Section II Dispositions diverses : « Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières sont applicables à la remise directe. 1. Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci. »*

#### **✓ Etiquetage et présentation des denrées alimentaires**

##### **Articles R.112-1 à R.112-33 du Code de la Consommation**

### ✓ Affichage des prix

Article L.113-3 du Code de la Consommation et Arrêté du 16 novembre 1999 relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés qui prévoit le renvoi au prix à l'unité de mesure pour certaines catégories de produits.

*Art. 1<sup>er</sup> : « Les produits préemballés figurant sur les listes annexées au présent arrêté sont soumis, lorsqu'ils sont exposés pour la vente au détail à emporter, à des obligations particulières en ce qui concerne la publicité de leurs prix. Ces produits doivent être munis d'une étiquette indiquant **le prix de vente au kilogramme, à l'hectogramme, au litre, au décilitre, au mètre, au mètre carré ou au mètre cube, la quantité nette délivrée et le prix de vente** correspondant. Le commerçant assujéti aux présentes dispositions peut opter pour l'étiquetage à l'hectogramme ou au kilogramme d'une part, au décilitre ou au litre d'autre part, sous réserve de n'adopter qu'une seule unité de mesure pour chaque catégorie de produits mentionnée en annexe. »*

### ✓ Marquage des fruits et légumes

Règlement 1580/2007

Les fruits et légumes sont soit soumis à la norme générale, soit pour dix d'entre eux, soumis à une norme spécifique : pommes, poires, pêches et nectarines, fraises, kiwis, raisin de table, agrumes (hors pomelos, lime et kumquat), poivrons doux, salades (laitues, chicorées frisées et scaroles) et tomates.

Pour les fruits et légumes soumis à la norme générale, seul **le marquage de l'origine est obligatoire**.

Pour les dix fruits et légumes soumis aux normes spécifiques, **le marquage de l'origine et de la catégorie de classement sont obligatoires**. Enfin pour les pommes, les poires, les oranges et les raisins de table, la variété doit être précisée.

Le décret n°55-1126 du 19 août 1955 portant application de l'article L214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes prévoit dans son article 6 les conditions d'affichage de l'origine des fruits et légumes.

*Article 6 "Dans toute annonce de prix portant sur des fruits et légumes frais, au stade de la vente au détail, la mention relative à l'origine des produits est inscrite de façon visible et lisible, en caractères d'une taille égale à celle de l'indication du prix."*

A noter : Les fruits et légumes peuvent être stockés dans le même meuble réfrigéré que des produits laitiers. Si les fruits et légumes ne sont pas nettoyés ou pas emballés, ils doivent être isolés le plus possible des produits laitiers (par exemple en mettant les fruits et légumes dans le bas du meuble, ou en les éloignant le plus possible des produits laitiers). Si tous les produits sont emballés, aucune précaution particulière n'est à prendre.

### ✓ Vente des œufs en vrac

Les consommateurs doivent avoir connaissance des mentions obligatoires de commercialisation conformément aux dispositions de l'article 16 du règlement 589/2008 du 23 juin 2008, portant modalités d'application du règlement 1234/2007 : la catégorie de qualité; la catégorie de poids; une indication du mode d'élevage; une explication relative à la signification du code du producteur; la date de durabilité minimale.

Le délai maximal dans lequel les œufs peuvent être délivrés au consommateur est défini dans l'annexe III section X chapitre 1 du règlement 853/2004 du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

*"Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt et un jours après la ponte".*

Ce délai correspond à une semaine avant la date de durabilité des œufs indiquée sur l'étiquetage.

#### ✓ **DLC et DLUO**

Il s'agit du respect des règles de péremption des produits :

DLC est la Date Limite de Consommation et la DLUO est la Date Limite d'Utilisation Optimum

##### - **DLC**

Cette date est annoncée par l'une des mentions suivantes : "à consommer jusqu'au ..." ou "à consommer jusqu'à la date figurant ..." suivie, soit de la date, soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'emballage. Le respect de la DLC a un caractère impératif et la commercialisation de denrées alimentaires préemballées est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est atteinte. Cette date correspond à un engagement de la part du fabricant sur la qualité microbiologique des aliments. Voici quelques exemples de produits portant une DLC : desserts lactés frais, lait pasteurisé, viandes et charcuteries préemballées.

##### - **DLUO**

Cette date est annoncée par la mention "à consommer de préférence avant ..." lorsqu'elle comporte l'indication du jour ou "à consommer avant fin ..." dans les autres cas. Cette mention est suivie soit de la date, soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquetage. Le respect de la DLUO n'a aucun caractère impératif. Il s'agit d'une information pour l'utilisation. Le produit reste propre à la consommation même si cette date est dépassée, seules ses qualités organoleptiques (goût, saveur, odeur, ...) ne sont plus garanties. Voici quelques exemples de produits comportant une DLUO : conserves, épicerie sèche (épices, huiles, ...).

**Pour plus d'informations :**

**Les guides de bonnes pratiques d'hygiène :**

[http://www.ladocumentationfrancaise.fr/recherche/#search:/option:CAT=onix/filter:COLLECTION\\_FILTER=320113](http://www.ladocumentationfrancaise.fr/recherche/#search:/option:CAT=onix/filter:COLLECTION_FILTER=320113).

Par exemple :

[Fromage à la coupe en grandes et moyennes surfaces](#)

[Fruits et légumes frais non transformés](#)

**Pour la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, il est recommandé de faire appel à un bureau d'étude.**

**Le tableau ci-dessous récapitule les améliorations nécessaires et les pistes d'actions pour que Robin des bio tende à respecter les normes d'hygiène.**

	AMELIORATIONS	ACTIONS POSSIBLES
CONTRAINTES HYGIENE	formation hygiène (traçabilité) et sécurité	voir Organisme Paritaire Collecteur Agréé au quel cotise RDB pour financement formations: FAFEA, GEFOS, OPCALIA
	mise en place procédures traçabilité	voir un ingénieur qualité chez RDB pour mise en place procédures, découpe/déconditionnement/reconditionnement: fromage, fruits secs, etc.
	mise en place procédures étiquetage	voir un ingénieur qualité chez RDB: nom, variété, origine, catégorie, calibre pour pdt; noix et noisettes, prix kg ou pièce, etc.
	équipement: sonde, mobilier neuf, éclairage, support pour les outils de découpe, produits nettoyage adaptés	priorité à sonde, meuble, éclairage, rangement outils de découpe, rangement produits entretiens, produits entretiens adaptés, etc.
	restauration du lieu - local à vocation initiale non commerciale : radiateur, isolation fenêtres, etc.	
	zone de stockage supplémentaire : pièce pour stocker le stock dans les allées ou en hauteur dans les rayons	
	vestiaire pour le rangement des effets du personnel	nouveau bureau
	point d'eau propre à RDB pour le nettoyage des outils, équipement, hygiène du personnel	
	zone de rangement pour produits nettoyage	

## FICHE4 SECURITE

La construction, la transformation ou l'aménagement de locaux commerciaux ou professionnels sont soumis à des obligations.

Ces obligations concernent **la sécurité et l'accessibilité de l'établissement** pour protéger le public, les salariés, la population, l'environnement ou sauvegarder des biens de l'entreprise, mais aussi pour faciliter l'accès aux personnes handicapées et à mobilité réduite.

Il est donc nécessaire de vérifier que le local où l'on s'installe est compatible avec l'activité envisagée ; d'évaluer le coût des travaux d'adaptation pour satisfaire aux obligations sécuritaires et d'accessibilité aux personnes handicapées et à mobilité réduite et enfin permettre l'amélioration de la qualité d'usage des locaux.

Les ERP (Etablissements Recevant du Public) sont des bâtiments, locaux ou enceintes, dans lesquels des personnes sont admises :

- soit librement,
- soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque,
- ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non.

Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit en plus du personnel. Art. R123-2 du code de la construction et de l'habitation (CCH)

**Afin de proportionner les mesures de prévention aux risques, les établissements recevant du public sont classés par type et par catégorie : Arrêté du 25 juin 1990 modifié**

- **par type, en fonction de la nature de leur activité** art. R123-18 du CCH

Il s'agit du type M pour les Magasins de vente, les centres commerciaux,

- **par catégorie (il en existe 5), en fonction de l'importance du public reçu** art. R123-19 du CCH

Seuil d'accueil de l'ERP	Catégorie	Groupe
Plus de 1500 personnes	1ère	1er
de 701 à 1500 personnes	2ème	
de 301 à 700 personnes	3ème	
Moins de 300 personnes (sauf 5ème catégorie)	4ème	
Au-dessous du seuil minimum fixé par le règlement de sécurité ( <u>art. R123-14 du CCH</u> ). Voir le détail des seuils ci-dessous.	5ème	2ème

Dans les établissements de 5ème catégorie, le personnel n'est pas pris en compte dans le calcul de l'effectif et les règles en matière d'obligations sécuritaires sont allégées.

Type	Etablissement	Limite de la 5ème catégorie		
		Sous-sol	Étages	Total de l'ensemble des niveaux
M	Magasins de vente, centres commerciaux	100	100	200

**Robin des bio est par exemple un ERP de type M de 5<sup>ème</sup> catégorie.**

## Les obligations de sécurité

Le code de la construction et de l'habitation (CCH) fixe les principes fondamentaux de prévention dans les ERP art. R123-2 à 123-11 du CCH :

- ✓ les **bâtiments et les locaux** où sont installés les établissements recevant du public doivent être construits de manière à **permettre l'évacuation rapide et en bon ordre de la totalité des occupants**,
- ✓ les ERP doivent **disposer d'une ou plusieurs façades en bordure de voies ou d'espaces libres permettant l'évacuation du public**, l'accès et la mise en service des moyens de secours et de lutte contre l'incendie,
- ✓ **les matériaux et des éléments de construction** tant pour les bâtiments et locaux que pour les aménagements intérieurs **doivent présenter, en ce qui concerne leur comportement au feu, des qualités de réaction et de résistance appropriées aux risques courus**. La qualité de ces matériaux et éléments fait l'objet d'essais et de vérifications en rapport avec l'utilisation à laquelle ces matériaux et éléments sont destinés. Les constructeurs, propriétaires, installateurs et exploitants sont tenus de s'assurer que ces essais et vérifications ont eu lieu,
- ✓ **l'aménagement des locaux, la distribution des différentes pièces et éventuellement leur isolement doivent assurer une protection suffisante**, compte tenu des risques courus, aussi bien des personnes fréquentant l'établissement que de celles qui occupent des locaux voisins,
- ✓ **les sorties, les éventuels espaces d'attente sécurisés et les dégagements intérieurs** qui y conduisent doivent être aménagés et répartis de telle façon qu'ils **permettent l'évacuation ou la mise à l'abri préalable rapide et sûre des personnes**. Leur nombre et leur largeur doivent être proportionnés au nombre de personnes appelées à les utiliser. Tout établissement doit disposer de **deux sorties au moins**,
- ✓ **l'éclairage** de l'établissement lorsqu'il est nécessaire **doit être électrique. Un éclairage de sécurité doit être prévu dans tous les cas**,
- ✓ **le stockage, la distribution et l'emploi de produits explosifs ou toxiques**, de tous liquides particulièrement inflammables et de liquides inflammables soumis à autorisation ou enregistrement en application de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) (art. L512-1 et L512-7 du code de l'environnement) **sont interdits dans les locaux et dégagements accessibles au public**, sauf dispositions contraires précisées dans le règlement de sécurité,
- ✓ **les ascenseurs et monte-charge, les installations d'électricité, de gaz, de chauffage et de ventilation**, ainsi que les équipements techniques particuliers à certains types d'établissements doivent **présenter des garanties de sécurité et de bon fonctionnement**,
- ✓ l'établissement doit être doté de **dispositifs d'alarme et d'avertissement, d'un service de surveillance et de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques**.



**Les règles de sécurité de base pour les ERP sont les suivantes en cas de travaux de construction ou d'aménagement :**

- ✓ **déposer une demande de permis de construire ou d'autorisation de travaux.** *Art. L111-8, R111-19-17, R111-19-18, R111-19-19 et R123-22 du CCH.* La notice de sécurité doit figurer dans le dossier de demande de permis de construire ou de demande d'autorisation de travaux. C'est aussi à partir de cette notice que pourra être évalué le coût des équipements de sécurité et leur financement. Ne commencer les travaux qu'après notification de l'autorisation
- ✓ **ouvrir un registre de sécurité.** Ce registre peut être comparé au livret médical d'une personne. On y trouve l'identité de l'entreprise et les différentes informations relatives à la sécurité de l'établissement. Les vérifications techniques, les formations suivies par le personnel, les travaux réalisés y sont mentionnés. Ce document obligatoire dans chaque établissement doit être tenu à la disposition de l'administration et servira aux experts en cas de sinistre pour vérifier le niveau de sécurité de l'établissement. *Art. R123-51 du CCH*
- ✓ **installer des équipements de sécurité** *Arrêté du 25 juin 1980 modifié et arrêté du 22 juin 1990 modifié*
  - les extincteurs : un extincteur est généralement suffisant pour 200 à 300 m<sup>2</sup> de surface, et par niveau. Les extincteurs s'achètent auprès des revendeurs de matériels d'extincteurs. Un contrat d'entretien doit être signé avec une entreprise spécialisée.
  - un équipement d'alarme : c'est à dire un dispositif qui permet d'avertir le public et le personnel qu'un incendie ou autre événement vient de se produire, afin qu'ils évacuent les lieux. Sa performance et donc son coût dépendent du type d'établissement. Il est prévu dans la notice de sécurité.
  - un dispositif d'éclairage de sécurité : il s'agit d'un éclairage autonome et indépendant de l'éclairage normal permettant, en cas de coupure, de maintenir un niveau d'éclairage suffisant pour baliser l'itinéraire de sortie et créer une ambiance lumineuse minimale pour éviter que naisse un effet de panique.
  - un système de sécurité incendie : le système de sécurité incendie d'un établissement est constitué de l'ensemble des matériels servant à collecter toutes les informations ou ordres liés à la seule sécurité incendie, à les traiter et à effectuer les actions nécessaires à la mise en sécurité de l'établissement. Les systèmes de sécurité incendie sont composés d'un système de détection, de traitement des informations, d'alarmes et de mise en sécurité du bâtiment. Ils sont classés en cinq catégories par ordre de sévérité décroissante, appelées A, B, C, D et E. Les dispositions particulières à chaque type d'établissement précisent, le cas échéant, la catégorie du système de sécurité exigé.
  - un équipement antivols : la réglementation des assureurs impose certains équipements pour sécuriser l'établissement contre tout risque d'effraction : portes équipées de serrures spécifiques, grilles ou portails de façades, équipement d'alarme antivol (différent de celui de l'alarme incendie), système de vidéo-surveillance, etc.
  - les dégagements en nombre suffisant sont à prévoir avant de signer un bail. Il est important de s'assurer que les caractéristiques des dégagements du local commercial seront conformes aux obligations réglementaires. En fonction de ces caractéristiques, l'effectif de la clientèle sera limité. Il doit exister une cohérence entre l'effectif admissible

que l'on projette de recevoir, le chiffre d'affaires réalisé à partir de cet effectif et les exigences pour évacuer l'établissement en cas d'incendie ou de phénomène de panique.

- ✓ utiliser, pour les travaux d'aménagement intérieur, des matériaux ayant fait l'objet d'essais de réaction au feu.

**A afficher :**

- > le numéro d'appel de secours : **18, 112**,
- > les dispositions immédiates à prendre en cas d'incendie,
- > le plan des locaux en indiquant notamment l'emplacement des locaux techniques, les stockages dangereux, les dispositifs de coupure du gaz et de l'eau.

**Les obligations d'accessibilité**

La loi n°2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées fixe le principe d'une accessibilité généralisée intégrant tous les handicaps. **Tous les établissements recevant du public (ERP)** sont concernés par cette réglementation. Ils doivent être accessibles aux personnes atteintes **d'un handicap** (moteur, auditif, visuel ou mental) et **aux personnes à mobilité réduite** (personne âgée, personne avec poussette, etc.).

L'obligation d'accessibilité porte sur les parties extérieures et intérieures des établissements et installations, et concerne les circulations, une partie des places de stationnement automobile, les ascenseurs, les locaux et leurs équipements Art. R111-19-1 du CCH.

La réglementation fixe des échéances et des obligations à respecter en matière d'accessibilité: Art. R111-19-1 et R111-19-7 et suivants du CCH.

Objet / types d'ERP	Obligation de faire	Initiative	Délai
ERP neufs ou créés par changement de destination	Accessibilité tous handicaps des locaux ouverts au public	Propriétaire ou gestionnaire de l'ERP	Lors de la demande de permis de construire ou d'autorisation de travaux
ERP existants de 5ème catégorie	Mise en accessibilité d'une partie du bâtiment où peut être fourni l'ensemble des prestations	Propriétaire ou gestionnaire de l'ERP	1er janvier 2015

**Les principales règles à respecter (cf. document DGUHC annexe 8) sont les suivantes :**

- ✓ **Cheminements extérieurs :**
  - Les chevalets publicitaires sur les trottoirs empêchant la bonne circulation des personnes doivent être proscrits. Un passage de 1,40 m minimum doit être respecté.
- ✓ **Entrée :**
  - le magasin doit être accessible sans ressaut. Lorsqu'une dénivellation ne peut être évitée, il peut être aménagé un plan incliné de pente inférieure ou égale à 5 % (jusqu'à 8 % sur une longueur inférieure ou égale à 2 m),
  - la largeur de la porte d'entrée doit être suffisante, 90 cm minimum,
  - le système d'ouverture des portes doit être utilisable en position debout comme assis.

- ✓ **Allées :**
  - les allées de circulation entre les rayons doivent avoir une largeur de 90 cm minimum,
  - une aire de manœuvre pour les fauteuils roulants, d'1,50 m de diamètre au minimum, en bout d'allée doit être prévue.
- ✓ **Escaliers :**
  - pour se rendre à l'étage, une main courante facile à saisir doit longer l'escalier et être située à une hauteur comprise entre 0,80 et 1 m,
  - la hauteur des marches doit être inférieure ou égale à 16 cm.
- ✓ **Comptoir :**
  - Le magasin doit disposer d'une partie de comptoir accessible à une personne en fauteuil roulant et faire l'objet d'une qualité d'éclairage renforcée.

**Pour plus d'informations :**

- pour le contrôle annuel des installations électriques : <http://www.apave.com>
- pour un diagnostic sécurité (pas obligatoire) : <http://www.apave.com>
- pour la mise en place de l'équipement incendie, la maintenance et le contrôle annuel : un prestataire local (<http://www.semides.fr/>; <http://www.sopro59.net/>)

**Robin des bio est situé dans la MRES. Le tableau ci-dessous récapitule les améliorations à mettre en œuvre pour respecter les règles de sécurité. Des travaux importants et un espace supplémentaire seraient nécessaires pour pouvoir y répondre.**

	AMELIORATIONS	ACTIONS POSSIBLES
<b>CONTRAINTES SECURITE MRES</b>	accès direct au local par la cour	
	limiter le stockage	
	dégagement pour le local	

**Le document unique**

Le décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 relatif à l'évaluation des risques prévoit que le chef d'entreprise doit transcrire les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs dans un document unique dans un souci de cohérence, de commodité et de traçabilité.

Ce document doit être mis à jour annuellement ou actualisé lors d'une modification des conditions de travail ou lorsqu'une information supplémentaire est recueillie.

Il est mis à disposition des acteurs internes à l'entreprise (instances représentatives du personnel, personnes soumises à un risque et médecins du travail) et externes (agents de l'inspection du travail et des services de prévention des organismes de Sécurité sociale...).

Cette démarche débute par **l'identification et l'évaluation des risques**. Elle doit mener ensuite à la mise en œuvre **des mesures de prévention** :

Le document unique doit être le reflet de la synthèse des informations recueillies lors de l'évaluation des risques. Aucun modèle type n'a été prévu par la réglementation.

**Le tableau ci-dessous est un exemple de document unique applicable à l'activité de Robin des bio.**

Identification des risques		Risque prioritaire		Mise en œuvre des solutions		
Poste de travail ou lieu	Description de la situation	Oui	Non	Mesures de prévention	A réaliser	
					le	par
Les manutentions manuelles	Déchargement d'un véhicule			Privilégier les véhicules munis d'un hayon élévateur		
	Réassortiment des rayons à hauteur variable			Utiliser un moyen de manutention (chariot, table)		
	Manutention durant le nettoyage des mobiliers			Faire porter des gants		
	Manutention effectuée de façon répétitive et à cadence élevée par les caissières			Choisir au moment du renouvellement du poste de travail de la caissière un poste d'encaissement ergonomique		
	Manutention répétée d'articles					
	Port de charges lourdes			Equipement de diables, de chariots à roulettes		
Les chutes de hauteur	Utilisation d'échelle ou de tabouret			Proscrire les moyens de fortune		
Les chutes de plain pieds	Passage encombré par l'entreposage d'objets divers			Maintenir dégagé les passages		
Les outils à mains	Outils mal rangés			Ranger les outils dans des endroits prévus à cet effet		
	Découpe de fromages			Utiliser des produits adaptés à la découpe de produits		
L'électricité	Trop de prises sur une même arrivée électrique			Proscrire tout branchement de fortune		
	Produits stockés de façon instable			Limiter la hauteur de stockage, éviter les catons dans des lieux humides, vérifier la bonne stabilité des produits sur les palettes, éviter de charger sur des cartons non remplis qui peuvent s'écraser		
Les agressions	Personnel non prévenu du risque d'agression					
Les incendies et les explosions	Tas de déchets			Evacuer régulièrement vos déchets		
	Manque de moyens et de formation du personnel à la lutte contre l'incendie			Installer et maintenir en bon état des moyens d'extinction adaptés, former votre personnel au maniement des moyens de lutte contre incendie		
	Evacuation en cas d'incendie			Baliser et maintenir dégagés les cheminements et issues de secours Installer un éclairage de secours et le maintenir en bon état		
L'éclairage	Zone de travail mal éclairée			Adapter l'éclairage en fonction des travaux à effectuer		
	Vitres encrassées			Effectuer un entretien régulier		
Les ambiances climatiques	Pièce froide l'hiver (radiateurs à l'arrêt pour protéger les produits)			Chauffage d'appoint		
	Pièce chaude l'été			Ventilateur		
Les produits chimiques	Opérations de nettoyage et rangement des produits			Former et informer le personnel (procédures d'utilisation, etc.)		
L'hygiène	Locaux de travail insuffisamment propre			Assurer le nettoyage régulier de l'ensemble des locaux		
	Absence d'information sur l'hygiène			Afficher les consignes d'hygiène		
	Présence de rongeurs			Nettoyage fréquent des zones de stockage		
	Manque de vestiaire			Les vestiaires doivent être séparés des lieux de production et de stockage Ils doivent être équipés d'armoires individuelles à double compartiment		20

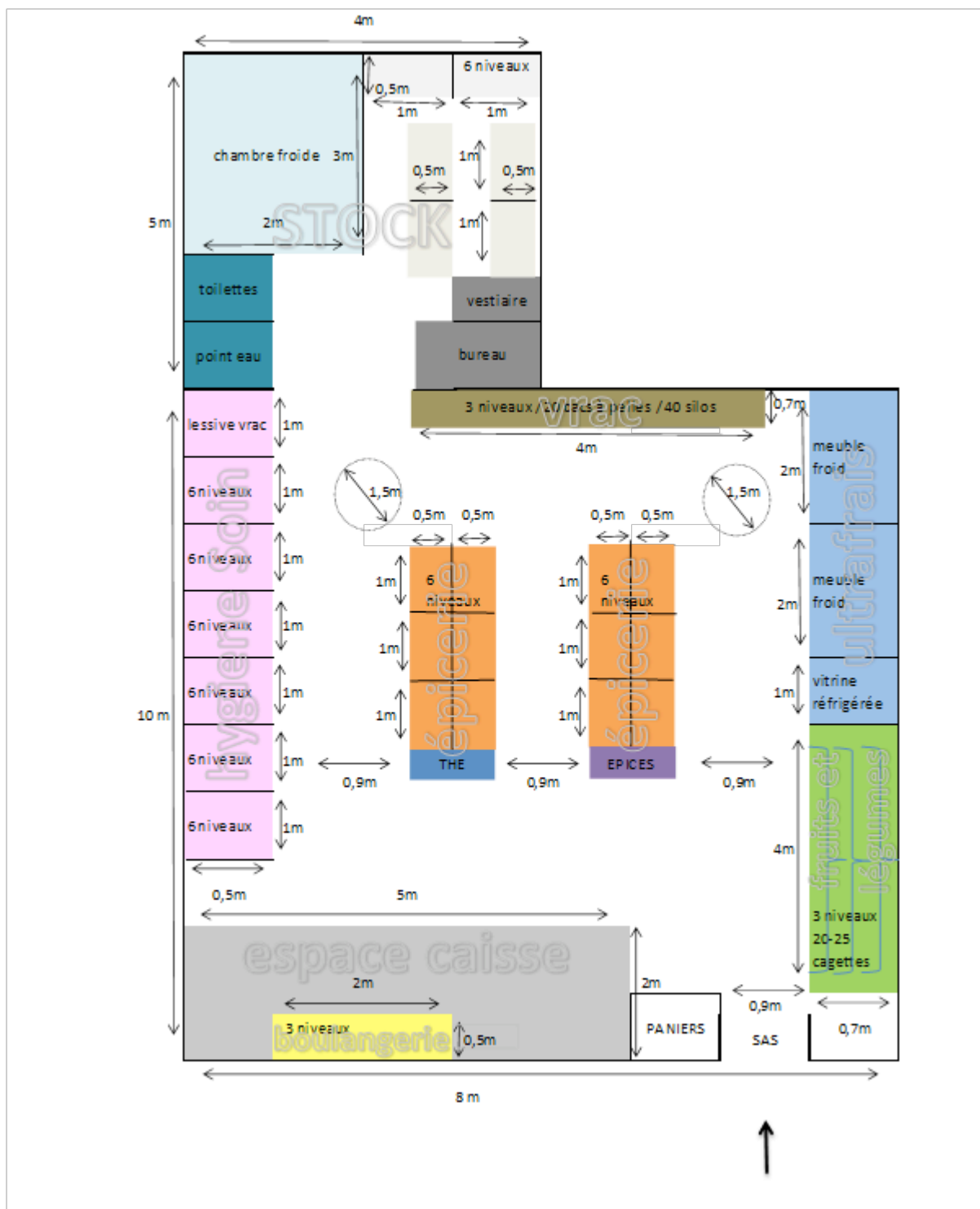
## **FICHE 5 LE LOCAL DE DEMAIN**

Suite aux constats des mauvaises conditions de travail des salariées, d'un local inadapté au commerce et des règles d'hygiène et de sécurité difficilement applicables, la réflexion d'un changement de local de Robin des bio a été entamée.

Le schéma de la page suivante représentant **le local Robin des bio de demain**, a été élaboré en prenant en compte **les contraintes du local actuel, les besoins des salariées, la visite d'autres magasins de produits biologiques et la réglementation en vigueur**.

Il s'agit d'un local de 100 m<sup>2</sup> : 80 m<sup>2</sup> surface de vente et 20 m<sup>2</sup> de zone de stockage.

Ce plan a été construit par rapport au local actuel, en augmentant les mètres linéaires afin de limiter le stockage de produits encombrants dans la zone de vente, tout en agrandissant et en équipant l'espace VRAC et la zone de produits frais (fruits et légumes et ultra frais).



Ce tableau est un **cahier des charges de l'équipement nécessaire pour le local de demain**. Le budget nécessaire pour compléter l'équipement de Robin des bio serait de l'ordre de 20 K€ pour de l'équipement neuf.

	Meubles	Quantités	Mètre linéaire	Mètre linéaire vente
<b>SURFACE COMMERCIALE 80m<sup>2</sup></b>				
<b>FRAIS</b>	meubles froids	2	4	12
	vitrine réfrigérée	1	1	1
	table découpe	1		
	sonde	1		
	support aimanté pour outils découpe	1		
<b>EPICERIE</b>	gondole 1m X5 planches	12	12	60
	meuble à thé	1	0,5	2
	meuble à épices	1	0,5	2
	meuble à graines	1	0,5	1
<b>VRAC</b>	chariots (2 sacs /chariot)	7	3,5	7
	bacs à pelle	20	4	12
	silos	40		
	silos	5		
	meubles			
<b>FRUITS ET LEGUMES</b>	cakeots dans meuble présentoir	20	3	12
	balance avec étiquettes intégrées	1	0,5	
<b>HYGIENE SOIN ENTRETIEN</b>	gondole 1m X5 planches	3	3	15
<b>PHYTO</b>	gondole 1m X5 planches	3	3	15
<b>PAIN</b>	gondole 2m X3planches	3		6
<b>CAISSE</b>	meuble caisse	1	5	
	chaise	1		
	caisse enregistreuse	1		
	porte étiquettes pour meuble			
<b>ZONE DE STOCKAGE 20m<sup>2</sup></b>				
	frigo	1		
	chambre froide 5 à 10m3 (même ensemble produits frais et légumes)	1		
	rayon 1m X6 planches	5		
	point d'eau	1		
	réhausseur	1		
	échelle	1		
	table à roulette	1		
	sèche main papier	1		
	produits d'entretiens	1		
<b>ZONE BUREAU VESTIAIRE</b>				
	équipement informatique	1		
	bureau+chaise	1		
	douchette gestion stock portative	1		
	vestiaire multicasier 2 portes	1		
<b>SECURITE</b>				
équipement antivols	grilles et persiennes (en fonction local)			
systèmes de sécurité incendie	2 extincteurs et détecteur fumée			
système d'éclairage de sécurité				
équipement d'alarme	obligatoire/ assurance			

## **FICHE 6 LES ACTEURS POUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO EN REGION**

**L'AFIP 59/62** (Association de Formation et d'Information Pour le développement d'initiatives rurales) :

L'AFIP relie et accompagne, des groupes de réflexion, de travail, des associations, des réseaux qui tentent de concevoir autrement le développement rural et global.

L'AFIP anime l'Action Bio 7 vallées pour le Pays des 7 vallées depuis 2008, dans le cadre du contrat de plan état-région 2008-2012. Elle mène des actions de sensibilisation liées au développement de la bio sur ce territoire avec d'autres partenaires.

**AMAP 59/62** (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) :

L'AMAP est destinée à favoriser l'agriculture paysanne et biologique. Le principe est de créer un lien direct entre paysans et consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance.

En région, 26 AMAP sont actives.

**APROBIO :**

Aprobio est une association composée essentiellement de transformateurs et de distributeurs. L'association accompagne le développement des filières régionales et la consommation de produits biologiques chez les consommateurs.

**AVENIR 59/62** (Association pour la Valorisation Economique de Nouvelles Initiatives Rurales) :

L'association AVENIR 59/62 a comme projet de créer des solidarités entre ruraux et avec les citoyens afin de favoriser des installations pérennes en agriculture paysanne (AMAP, chantiers paysans), de faire connaître la réalité des installations en agriculture paysanne et enfin, d'accompagner des personnes pour des installations en agriculture paysanne.

**Le CEDAPAS** (Centre d'Etudes pour le Développement d'une Agriculture Plus Autonome et Solidaire) :

Le CEDAPAS est une association d'agriculteurs qui mènent une réflexion sur un développement agricole s'inscrivant dans un développement durable : une agriculture paysanne et durable.

Le CEDAPAS produit et diffuse des documents de sensibilisation et des fiches techniques pour une agriculture durable.

**Le CERDD** (Centre Ressource du Développement Durable) :

Le CERDD est un Groupement d'Intérêt Public (GIP). Sa mission est de promouvoir des dynamiques territoriales durables et de sensibiliser au développement durable en région Nord Pas-de-Calais.

**Le CIVAM 59/62** (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) :

Le CIVAM est une association agricole qui regroupe des producteurs de la région. Ses principales orientations sont : valoriser la diversification du métier d'agriculteur et notamment le producteur-transformateur-vendeur, construire avec le consommateur l'agriculture de demain et enfin s'inscrire dans une démarche de progression pour une agriculture durable.



## **GASAP :**

Les GASAP (Groupes d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne) sont des groupes de soutien à l'agriculture paysanne. Ils soutiennent des producteurs locaux travaillant selon des méthodes respectueuses de l'environnement et des savoir-faire traditionnels.

## **Groupe NATURE & PROGRES Nord pas de Calais – Picardie :**

Nature et Progrès est une fédération d'associations composée d'une trentaine de groupes régionaux qui rassemblent des professionnels et des consommateurs de produits issus de l'agro écologie<sup>2</sup>. Les adhérents souscrivent à une charte commune pour une agriculture biologique : respectueuse des hommes, des animaux, des plantes et de la planète ; bio diversifiée ; qui préserve le tissu rural et le métier de paysan ; qui soutient les savoirs faire et les semences paysannes ; et éthique.

Nature et Progrès est aussi une mention : les professionnels s'engagent à associer les consommateurs aux choix et à la définition des méthodes de production alimentaire de qualité biologique avec des critères respectant la santé de l'homme et celle de la Terre. Ainsi, les cahiers des charges, après passage en commissions, sont validés lors de l'assemblée générale annuelle des groupes : le Conseil Fédéral. Les Systèmes Participatifs de Garantie, dans leur expression locale la COMAC (Commission Mixte d'agrément et de Contrôle), rassemblent tous les adhérents de l'association.

En région, l'association « contrôle » une dizaine de producteurs, anime des jardins partagés pour faciliter l'insertion sociale et professionnelle de personnes éloignées de l'emploi et mène des actions de sensibilisation.

## **RESEAU COCAGNE :**

Les Jardins de Cocagne sont des Jardins biologiques collectifs à vocation d'insertion sociale et professionnelle. L'association fonctionne selon quatre grands principes, énoncés dans leur charte : l'insertion sociale et professionnelle de personnes en difficulté, la production de légumes cultivés en agriculture biologique, la commercialisation de ces légumes auprès d'un réseau d'adhérents et enfin l'intégration à la filière locale de l'agriculture biologique.

## **TERRE DE LIENS :**

Terre de Liens est un mouvement qui rassemble trois éléments fondamentaux : une association nationale déclinée en associations régionales ; la foncière (outil de finances solidaires) ; le fonds (qui vise à préserver l'environnement par des dons de fermes).

En région, Terre de liens appuie les collectivités locales désireuses de favoriser l'installation ou le maintien d'agriculteurs sur leur territoire de manière à soutenir le développement des Amap, et de l'agriculture biologique en circuits courts.

*Toutes les coordonnées sont dans l'annuaire ANNEXE 5.*

---

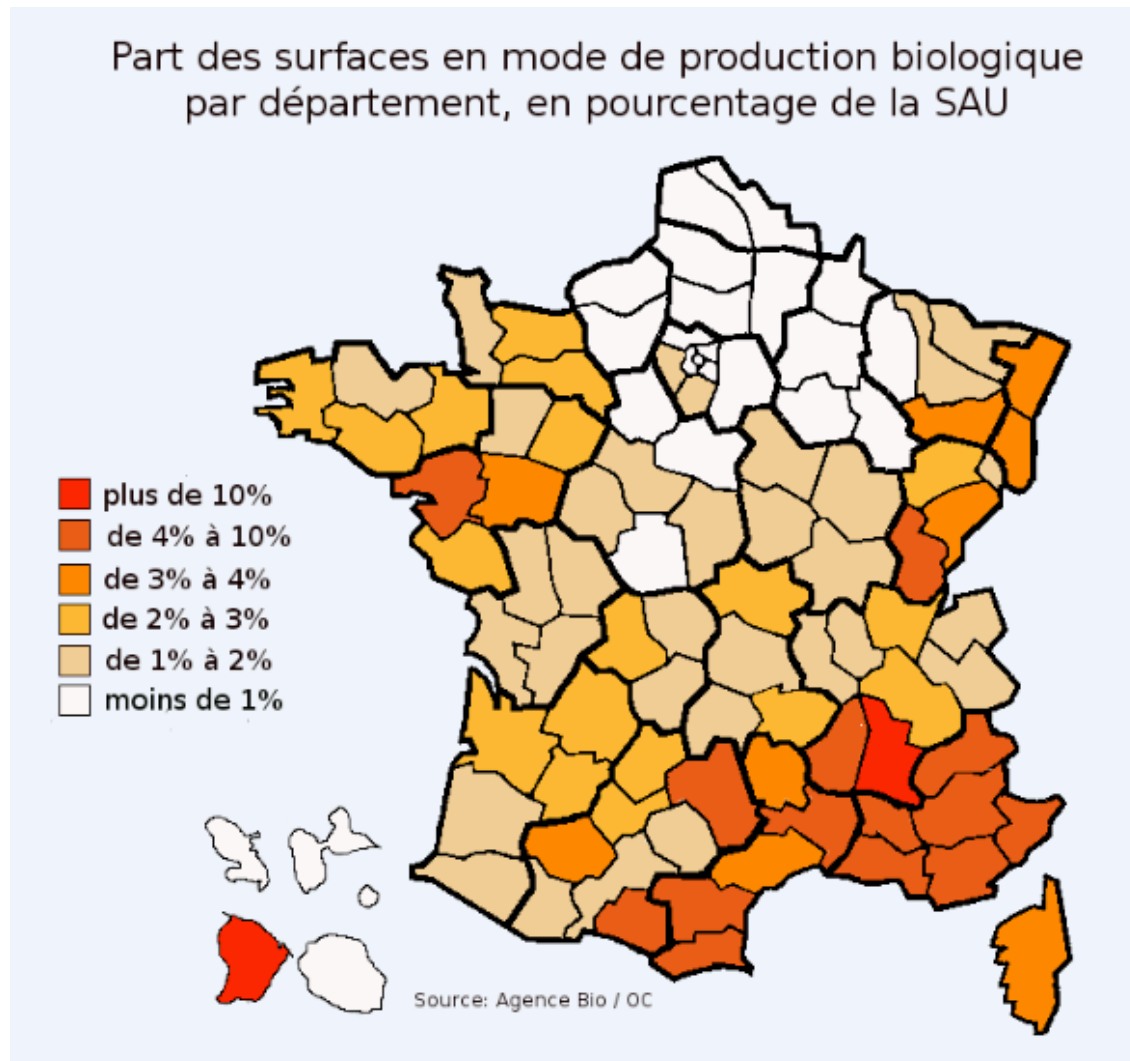
<sup>2</sup> Issue d'une démarche scientifique attentive aux phénomènes biologiques, l'agro-écologie associe le développement agricole à la protection-régénération de l'environnement naturel.

## FICHE 7 LA PRODUCTION AGRICOLE BIOLOGIQUE EXISTANTE ET A VENIR EN NORD-PAS DE CALAIS

Le Nord-Pas de Calais est une région très agricole.

La surface agricole utile représente plus de 66% du territoire et est cultivée à 99%. Pourtant la région est avant dernière au niveau national en termes de production bio. L'agriculture biologique représente **0,5% de la surface agricole utile** en 2010.

Carte 1<sup>3</sup>



<sup>3</sup> Agence Bio

Le tableau ci-dessous nous montre quelques éléments de comparaison avec d'autres régions françaises.

**Tableau 1**  
L'agriculture biologique dans les régions

Région	Nombre d'exploitations		Surfaces bio (ha)	Surfaces en conversion (ha)	Surfaces totales 2008 (ha)	% conversion/ total bio	Evolution des surfaces 2008/2007	% de SAU en 2008
	2008	2008/2007						
Alsace	378	30,8%	10 881	1 177	12 058	9,8%	5,4%	3,6%
Aquitaine	1 125	11,9%	23 789	4 868	28 657	17,0%	7,5%	2,0%
Auvergne	525	4,4%	24 305	2 715	27 020	10,0%	-1,0%	1,8%
Basse-Normandie	495	6,7%	24 093	3 414	27 507	12,4%	5,0%	2,2%
Bourgogne	511	7,4%	25 389	3 691	29 080	12,7%	-1,5%	1,6%
Bretagne	1 057	9,1%	32 821	4 155	36 977	11,2%	1,6%	2,2%
Centre	426	6,5%	17 713	3 358	21 071	15,9%	1,3%	0,9%
Champagne-Ardenne	172	16,2%	6 499	1 079	7 577	14,2%	4,1%	0,5%
Corse	152	16,0%	4 698	1 091	5 788	18,8%	28,2%	3,6%
Franche-Comté	328	1,2%	20 853	1 582	22 435	7,1%	-1,4%	3,4%
Haute-Normandie	87	14,5%	3 452	682	4 133	16,5%	20,4%	0,5%
Ile-de-France	89	3,5%	4 033	471	4 504	10,5%	2,2%	0,8%
Languedoc-Roussillon	1 323	22,2%	36 703	10 835	47 538	22,8%	11,5%	5,0%
Limousin	303	3,4%	14 926	1 385	16 311	8,5%	-4,6%	1,9%
Lorraine	238	3,5%	17 878	1 412	19 290	7,3%	2,1%	1,7%
Midi-Pyrénées	1 329	10,3%	58 859	8 963	67 822	13,2%	6,9%	2,9%
Nord-Pas-de-Calais	148	2,1%	3 204	330	3 534	9,3%	-0,1%	0,4%
Pays de la Loire	1 181	7,1%	57 983	7 901	65 884	12,0%	3,7%	3,1%
Picardie	122	0,8%	4 519	966	5 485	17,6%	2,9%	0,4%
Poitou-Charentes	461	5,5%	20 024	3 058	23 082	13,2%	-2,2%	1,3%
Prov.-Alpes Côte-d'Azur	1 171	16,4%	42 951	8 605	51 556	16,7%	9,7%	7,7%
Rhône-Alpes	1 568	11,4%	45 669	7 979	53 648	14,9%	6,3%	3,6%
Outre-Mer <sup>(1)</sup>	109	41,6%	994	1 848	2 843	65,0%	220,8%	2,2%
<b>TOTAL France</b>	<b>13 298</b>	<b>11,0%</b>	<b>502 234</b>	<b>81 565</b>	<b>583 799</b>	<b>14,0%</b>	<b>4,8%</b>	<b>2,12%<sup>(2)</sup></b>

(1) L'Outre-Mer regroupe les départements de la Guadeloupe, Martinique, Guyane et Réunion.

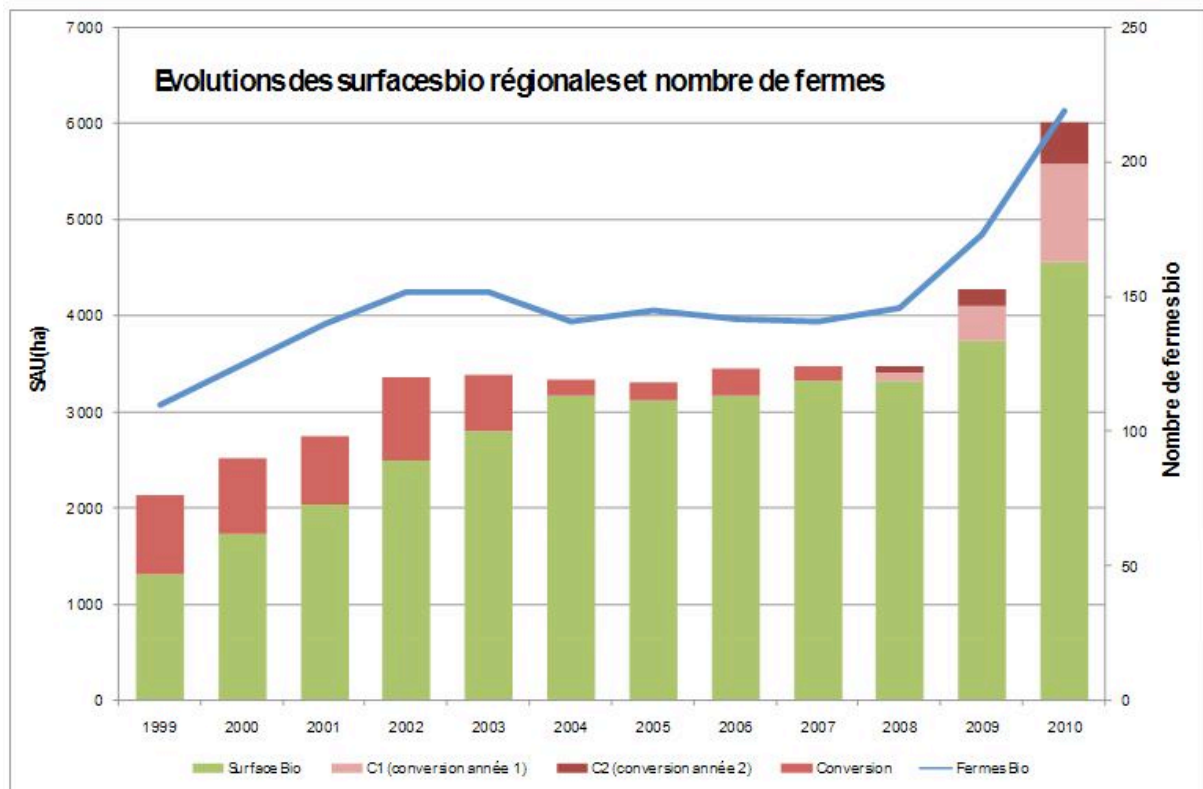
(2) la part de l'agriculture biologique en France est calculée uniquement pour la France métropolitaine à partir des données provisoires d'Agreste pour 2008. (Les données 2008 pour l'Outre-Mer n'étant pas encore disponibles).

Source : Agence Bio / OC

Entre 2009 et 2010, on observe un développement de l'agriculture biologique dans la région :

- le nombre d'exploitations est passé de **174 à 219** (56% dans le Nord et 44% dans le Pas-de-Calais)
- la surface en mode de production bio est de **6013 ha soit 0.7% de la SAU** :
  - o 4 560 ha en bio
  - o 1453 ha en conversion, +32% entre 2009 et 2010

## Evolutions de la bio de 1999 à 2010

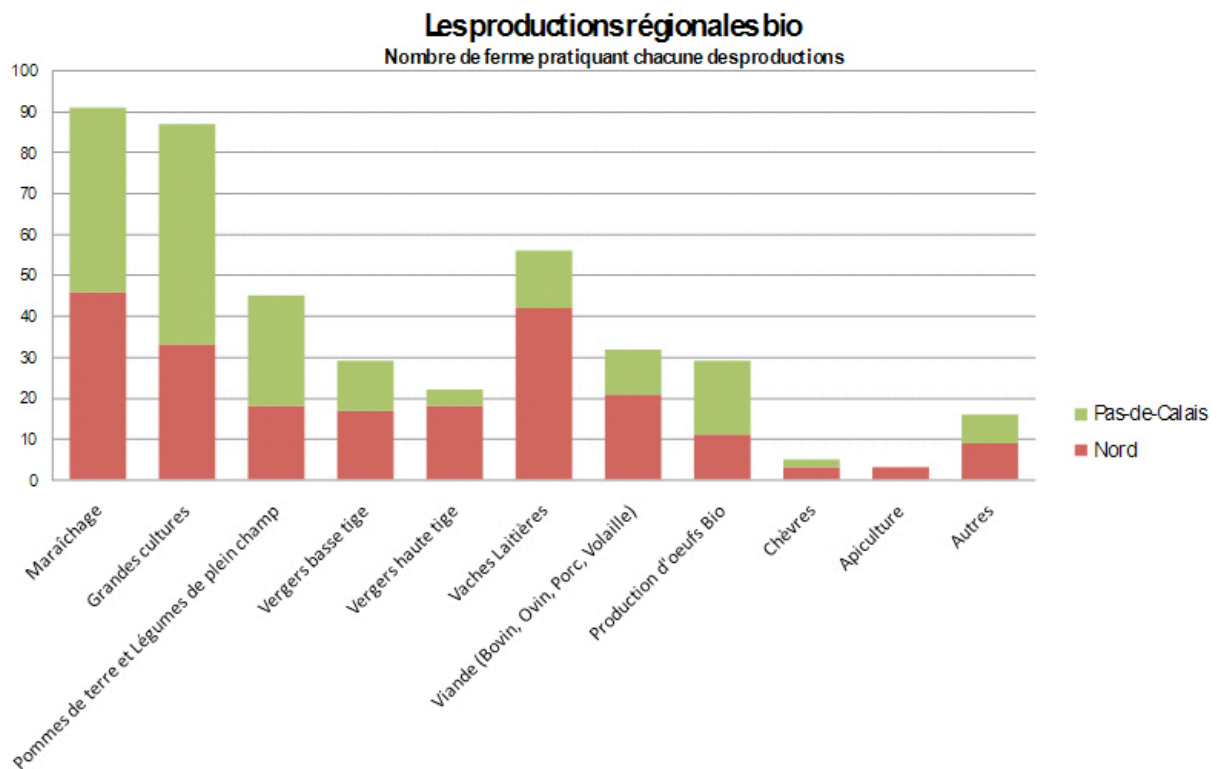


L'agriculture bio régionale connaît depuis 2008 un fort développement tant des surfaces que du nombre de fermes consacrant tout ou partie de leurs surfaces à la bio.

Le graphique ci-dessus indique aussi que la surface augmente plus vite que le nombre de producteurs. De 18,5 ha par ferme en 1999, les fermes bio exploitent aujourd'hui une surface moyenne de 27,4 ha.

<sup>4</sup> Source Gabnor

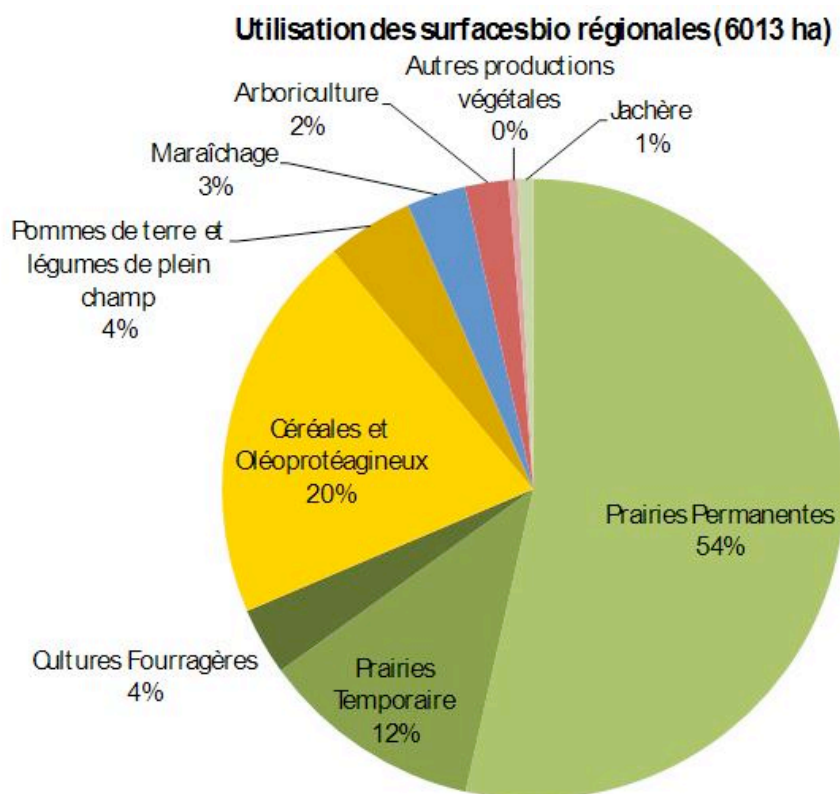
## Répartition des productions dans les fermes<sup>5</sup>



Chaque ferme combine plusieurs cultures. Cela donne un panorama régional diversifié avec une dominante en **légumes et en lait** (le poids des grandes cultures s'explique par l'importance de la production laitière).

<sup>5</sup> Source Gabnor

## Répartition des productions selon les surfaces<sup>6</sup>



Si **40% des exploitations de la région pratiquent le maraîchage**, celui-ci ne représente pourtant que **3% des surfaces cultivées en bio**. La majorité des exploitations sont des entreprises familiales, ou des structures à but social de petite taille.

Enfin, **l'élevage laitier représente à lui seul 3406 ha** (soit 57% des surfaces bio régionales) constitués à 85% de prairies permanentes ou temporaires.

### Quelques éléments par famille de production

#### ✓ Production laitière

- 10<sup>ème</sup> région française, + 30% en 2009
- 4300 ha
- 43 fermes dont 70% en Avesnois
- 8 500 000 litres produits

#### **Tendances et problématiques :**

- La France est le 5<sup>ème</sup> pays producteur de lait bio en Europe.
- Le lobbying important, le peu d'acteurs de collectes et les faibles quantités de production expliquent le prix du litre de lait bio français élevé par rapport à nos voisins européens: différence de prix de 60 à 80 euros pour 1000L entre la France et la Grande-Bretagne
- Une production en développement en Région : Tradition de lait à herbe qui rend plus facile et moins onéreux le passage de conventionnel à bio pour les producteurs.

<sup>6</sup> Source Gabnor

- Un développement de la production organisée par les opérateurs de la commercialisation : Tendances à la concentration des zones de collecte pour maîtriser les coûts.
- Peu d'organisation de la filière en circuit court ou mi court : La production de lait bio est traitée hors Région, puis commercialisée en circuit long en GMS.
- Une vente directe morcelée. La plupart des producteurs ont des contrats d'exclusivité sur leur production et d'intégralité auprès des laiteries. Certains peuvent avoir de la vente directe avec un peu de transformation en beurre ou fromage mais il s'agit de quantités limitées.

#### ✓ **Fruits et légumes**

##### **Les légumes (céleri, betterave, pomme de terre, endive, champignon, brocolis, carotte, choux, haricot, poireau, épinard, radis, tomate)**

- 11ème région française
- 325 ha de production
- 7 000 à 10 000 tonnes
- 50 producteurs

##### **Les fruits (poire, pomme, melon, prune, fraise)**

- 15ème région française
- 110 ha
- 15 arboriculteurs
- 750 à 800 tonnes de pommes à couteaux

##### **Tendances et problématiques :**

- Région bien positionnée sur endives et pommes de terre bio. Mais peu d'autres produits en quantités conséquentes.
- Proximité de la Belgique : Un développement plus ancien et volontariste sur le bio. Des productions de légumes importantes.
- Manque de capacités de préparation / transformation des légumes.

#### ✓ **Céréales**

- 43 polyculteurs
- 1400 ha en 2009, dont 400 ha pour consommation humaine et 1000 ha pour la consommation fourragère
- 27 fermes en 100 % bio (75% SAU céréales bio)
- 16 fermes en mixte
- Dernière région française.

##### **Tendances et problématiques :**

- Passage du conventionnel au bio est délicat : aller d'un système de rotation simplifié avec intrants à un système de rotation longue sans intrant.
- Cours de marché très fluctuant dans les céréales. Pas de dispositif d'aides adapté à ces fluctuations de cours de marché.

#### ✓ **Viandes**

- Très peu d'acteurs
- Viande bovine : Filière du Haut Pays (62) en émergence.
- Deux producteurs de porcs bio mais uniquement en vente directe.
- Production de porc bio existe en Bretagne ou en Belgique.

✓ **Aprobio a recensé :**

- 220 producteurs ;
- 115 entreprises en transformation, dont 95 en transformation alimentaire et 20 en conditionnement bio ;
- 30 grossistes et négociants ;
- 234 points de vente bio, 90 points de vente à la ferme, 10 boulangeries, 43 marchés bio régionaux ;
- 3 sites de vente par internet
- 5 associations de consommateurs
- 15 AMAP



## Les fournisseurs locaux

Le tableau ci-dessous récapitule les principaux fournisseurs régionaux. Le site du GABNOR propose également un répertoire avec les producteurs désireux de vendre leur production<sup>7</sup> en direct.

Nom	Adresse	Activité	Famille	Tél	Fax	email
BRASSERIE ARTISANALE MOULIN D'ASQ	270 RUE DES FUSILLES, 59650 VILLENEUVE D'ASQ	Producteur	Boisson	03 20 41 58 48	03 20 41 58 49	moulin.d'asq@aol.com
ETS CONTESSÉ	29 RUE MONTORQUEIL, 59440 BOULOGNE SUR MER	Producteur	Boisson	03 27 61 05 89	03 27 61 38 94	contesse2@wanadoo.fr
FOURNIL DES SAVEURS	270 RUE DE FUSILLES, 59650 VILLENEUVE D'ASQ	Producteur	Boulangerie	03 20 64 62 19	03 20 64 62 18	contact@saveurselsalisons.com
FRANCE CAKE TRADITION	112 AR D'HONDSHOOTE 59200 TOURCOING	Producteur	Boulangerie	03 20 11 62 50	03 20 11 62 51	
FERME DES TENDRES TERRES	8, RUE DE TRESSCAULT 62147 HAVRINCOURT	Producteur	Boulangerie	03 21 07 43 73		
BOULANGERIE ALVIN	62, AVENUE RENE LADREY, 59830 CYSOING	Producteur	Boulangerie	03 20 84 66 26		
DEUX MAINS COMME AUTREFOIS	MOULIN DE LUGY, 62310 LUGY	Producteur	Boulangerie	03 21 04 56 13		moulin-lugy@wanadoo.fr
LES PAINS DE LA TAMBELIERE	10 RUE HAUTE, 62129 CLARQUES	Producteur	Boulangerie	03 21 38 07 99		
LES MEULES DES FLANDRES	RUE DU MOULIN, 62490 VITRY EN ARTOIS	Producteur	Céréales	03 21 50 12 72		
MOULINS W AAST	40, RUE DU MOULIN, 59246 MONS EN PEVELE	Producteur	Céréales	03 20 64 63 20	03 20 64 63 29	contact@waast.fr
L'ATELIER CONFITURE	19, RUE GABRIEL PÉRI, 59273 FRETIN	Producteur	Confitures	03 20 59 95 62		www.atelier-confiture.com
FORT ET VERT	ZIARTOIPOLE, ALLÉE D'ALLEMAGNE BP 72045, 62069 ARRAS	Grossiste	Fruits et légumes	03 21 15 28 28	03 21 15 28 29	fort-et-vert@wanadoo.fr
NORABIO	8 RUE JEAN BOURGOIS, 59147 GONDECOURT	Grossiste	Fruits et légumes	03 61 58 41 60	03 20 32 48 64	
SPENNING SARL	MINI LOMME, BAT E2, CASE 7, 59160 LOMME	Grossiste	Fruits et légumes	03 20 92 45 87	03 20 92 45 87	s.ari.spenninck@orange.fr
CING GE	62 RUE DU PREMIER DU GRAND PIERRE AU VIEUX SOLDAT, BP 2404, 59550 DOMINES	Transformateur	Fruits et légumes	03 20 39 84 82	03 20 78 68 33	estelleleveille@neuf.fr
VIBIO	ZADU CHATEAU, 1 RUE CHARLES TELLIER, 6220 CARVIN	Grossiste	Fruits et légumes	03 62 59 72 01	03 62 59 72 09	mduhamel@vibio.fr
SUPER DIET VIEET SAINTE SA	RUE VICTOR HUGO, 59721 DENAIN	Producteur	Plantes à parfum, aromatiques et médicinales	03 27 44 08 99	03 27 44 76 77	
BIO CAMBRESSIS	17 RUE DE BOHAIN, 59400 CAMBRAI	Transformateur	Produits déshydratés	03 27 74 96 46	03 27 81 23 64	bio-cambressis@wanadoo.fr
SEML 2PM	16 COUR DE L'ABBAYE, 59550 MAROILLES	Producteur	Produits laitiers	03 27 77 02 10	03 27 77 02 97	
LA CHEVRIERE DU BOCACAGE - VIATOUR-BURLION Albert	14 RUE DU BOIS, 59550 FAVRIL (LE)	Producteur	Produits laitiers	03 27 77 92 74		albert.viatour-burlion@wanadoo.fr
CEB	10 RUE DU FOUR A CHAUX, 59000 LILLE	Grossiste	Tout produit	03 20 42 07 57	03 20 30 12 78	centreecobio@aol.com
LES NATURELLES DU HAUT PAYS	18, CHEMIN DE FRUGES, 62310 CREQUEY	Producteur	Viande	03 21 90 62 80		
FERME DU BEAU PAYS	360, RUE CAYONQUE, 59190 BORRE	Producteur	Viande	03 28 41 89 08	03 28 41 89 08	fermedubeaupays@orange.fr
LES SENS DU GOUT	16 PLACE ANDRÉ THOMAS, 59310 ORCHIES	Producteur	Viande	03 20 84 20 65	03 20 84 20 65	

<sup>7</sup> [http://www.gabnor.org/index.php/nl\\_entities/annuaire-des-producteurs/recherche-avancee.html](http://www.gabnor.org/index.php/nl_entities/annuaire-des-producteurs/recherche-avancee.html)

## **FICHE 8 LES PARTENARIATS**

L'association Robin des bio a la volonté de soutenir l'agriculture biologique en partenariat avec d'autres acteurs du territoire. Différentes **pistes de travail ont été élaborées en concertation avec les acteurs du territoire** et seront à explorer par **les commissions et les salariées** :

### - **le soutien de producteurs**

- en achetant des produits en conversion au prix de la bio;
- en créant un partenariat de vente « directe » (type « AMAP »): mise en place d'un contrat avec un cahier des charges de produits, une planification des volumes et le paiement à l'avance ;
- la mutualisation de volumes de l'approvisionnement local avec d'autres commerçants afin de réaliser des économies d'échelle et d'organiser des tournées de livraisons.

*Quelques idées de partenariats :*

*Norabio a une gamme élargie de produits régionaux et se concentre sur l'approvisionnement de la restauration collective, mais une réflexion serait en cours sur l'approvisionnement de magasins ; Aprobio est en veille et pourrait contacter Robin des bio si des producteurs pouvaient avoir besoin de soutien ;*

*enfin, Robin des bio pourrait davantage inciter ses grossistes actuels à livrer quelques produits de producteurs locaux en conversion.*

- **l'accompagnement à l'installation de producteurs** en investissant une partie du chiffre d'affaires dans le foncier

*Quelques idées de partenariat :*

*Un partenariat est déjà existant avec Terre de liens.*

*L'association AVENIR propose aux adhérents de Robin des bio de participer aux chantiers paysans : ce sont des temps de rencontres où des citoyens donnent un coup de main à un paysan qui s'installe ; Robin des bio pourrait également assister à un CA « ouvert » de AVENIR à la rentrée de septembre.*

- **la reconnaissance de fournisseurs bio de qualité** en participant à des systèmes de garantie participative

*Quelques idées de partenariats :*

*Nature et Progrès Nord pas de Calais – Picardie souhaite associer de nouveaux adhérents à son projet. Pour en savoir plus sur ses activités, l'association invite Robin des bio à assister à son assemblée générale programmée le 09/07 à la MRES à 16h.*

- **la communication et la pédagogie** en contribuant à la diffusion de documentaires et en créant des événements thématiques.

*Les associations qui disposent de ressources documentaires : Aprobio, Nature et Progrès, le CEDAPAS, entre autres.*

- **la dimension sociale de la bio** en prêtant main forte à des jardins partagés ou à des jardins d'insertion

*Les Jardins de Coccagne et Nature et Progrès ont largement besoin du soutien de bénévoles pour aider dans les jardins.*

## FICHE 9 AUTRES EXPERIENCES SIMILAIRES A ROBIN DES BIO

### L'association Coopcinelle à Marseille

L'association a 20 ans d'existence. Au départ, l'axe militant était fort. Aujourd'hui, l'association se démarque par son accessibilité « prix » au plus grand nombre. Pour acheter à Coopcinelle, il est obligatoire d'être adhérent. Le magasin est situé en ville dans une petite rue et est ouvert 39h par semaine. L'association ne communique pas sur l'extérieur.

L'association est composée de : 600 adhérents qui n'ont pas de « rôle » déterminant dans le fonctionnement de la structure (La cotisation s'élève à 16€ la première année et à 8€ la deuxième année) ; et 5 salariés qui gèrent le local.

Le tableau ci-dessous récapitule le fonctionnement de la structure.

	COOPCINELLE	COUT HT €
<b>CARACTERISTIQUES DU LOCAL</b>		
surface de vente	+/- 85 m <sup>2</sup>	
surface de stockage	15m <sup>2</sup> (+bureau, kitchenette)	
ouverture magasin (h semaine)	39	
loyer		10 900
autres charges	dont électricité+eau 2300€	19 200
<b>MOYENS HUMAINS</b>		
salariés (rémunération + charges sociales)	3,8 TP (5 salariés)	<b>95 000</b>
<b>CHIFFRES</b>		
CA		<b>508 335</b>
marge	20%	<b>101 667</b>
remises estimées	remises estimées	<b>15 000</b>
autres produits		
fond de roulement	600 adhérents actifs	85 000
capitaux propres		93 151
stock	26 jours rotation stocks	36 000

L'association travaille avec 68 fournisseurs bio qui sont sélectionnés pour leur fiabilité et leur proximité. L'association travaille avec beaucoup de petits producteurs.

Un contrat a été établi avec le fournisseur de fruits et légumes pour le sécuriser : ce fournisseur gère le maraichage, s'approvisionne auprès d'autres fournisseurs locaux et complète son offre de produits avec Pronatura. Il s'agit d'un dépôt vente, Coopcinelle tient la caisse.

L'association n'a pas mis en place de partenariat avec les acteurs du territoire.

Quelques éléments...

- 34 jours délais paiement moyen fournisseurs (paiement comptant pour les petits fournisseurs et à 30 jours pour les gros fournisseurs)
- remises consenties par les fournisseurs non valorisables et compensent les "pertes" en produits : pas de négociation avec les petits producteurs ("juste prix"); avec les gros distributeurs, application des grilles de remises).

Conseil : en démarrage d'activité, ce sont les gros distributeurs qui peuvent aider soit en facilités de trésorerie (échéances plus longues), soit en remises additionnelles.

## L'association Capucine à Denain

L'association est née en 1981 de la volonté de quelques couples. Au départ, l'association était fermée. Aujourd'hui, l'association se démarque par son accès au plus grand nombre, adhérent ou pas. L'association est axée sur la santé, la convivialité et l'entraide. Le magasin certifié Ecocert est situé en périphérie de la ville et est ouvert 26h par semaine. Le panier moyen s'élève à 55 euros (pas de clientèle de proximité).

L'association est composée de 350 adhérents qui n'ont pas de « rôle » déterminant dans le fonctionnement de la structure (la cotisation s'élève à 10€ par an), hormis 2 adhérents en charge de la comptabilité ; et de 3 salariés qui gèrent le local. Le CA est celui d'origine et est composé de 12 personnes dont 1 salarié.

Le tableau ci-dessous récapitule le fonctionnement de la structure avec les éléments que l'association a bien voulu communiquer.

	CAPUCINE	COUT HT €
<b>CARACTERISTIQUES DU LOCAL</b>		
surface de vente	+/- 100 m <sup>2</sup>	
surface de stockage	20m <sup>2</sup> (+bureau, kitchenette)	
ouverture magasin (h semaine)	26	
loyer		10 800
autres charges		
<b>MOYENS HUMAINS</b>		
salariés (rémunération + charges sociales)	2,6 TP (2 salariés 35h, 1 salarié 20h CUI CIE) estimatif	66 860
<b>CHIFFRES</b>		
CA		600 000
marge	17%	102 000
remises estimées		
autres produits		
fond de roulement	350 adhérents actifs, ouvert à tout public	
capitaux propres		
stock		

L'association n'a pas de choix militant pour les fournisseurs ou les produits. Sa volonté est de répondre à la demande des clients (4 000 références proposées !).

## AUTRES EXPERIENCES A EXPLORER

### **L'association Mercure**

59970 Fresnes sur Escaut

Contact :Jean-Marie GOUY

Tel : 03.27.34.64.24

L'association Mercure a été créée en 1980.

Elle a pour but de promouvoir un nouvel art de vivre pour ses membres. Elle propose des produits naturels et bio pour une alimentation équilibrée et des réunions selon les besoins des membres.

Cette association compte aujourd'hui 200 familles.

La cotisation est de 16 € par an.

Les permanences ont lieu chaque mercredi de 10h à 13h et le 1er samedi de chaque mois de 14h à 16h.

### **L'association les Parapluies ambulants**

3 rue de Pénitents Gris

31000 Toulouse

Contact : Caroline

Tél : 06.22.99.24.41

L'association a été créée il y a 2 ans. Il s'agit d'un local de 30m<sup>2</sup> et d'une cave de 12m<sup>2</sup> pour le stockage. Un restaurant (tartinerie) a ouvert au début de l'année. Le concept est le suivant :

- sélection des produits bio les moins chers (produits de base) vendus avec la plus petite marge
- produits des artisans et paysans locaux
- cohérence écologique maximale : favorise le vrac et mise en place d'un étiquetage couleur en fonction des régions de provenance des produits
- info kiosque : médiathèque
- organisation avec 4 magasins bio pour coordonner la logistique

La cotisation est de 5 € par mois, mais le magasin est ouvert à tous. Les adhérents peuvent aider s'ils le souhaitent à l'épicerie.

## **ANNEXES**

**ANNEXE 1 CGA**

**ANNEXE 2 CHARTE ROBIN DES BIO**

**ANNEXE 3 QUESTIONNAIRE PRETRAME**

**ANNEXE 4 LISTING FOURNISSEURS ROBIN DES BIO**

**ANNEXE 5 ANNUAIRE**

**ANNEXE 6 LISTE DES POINTS DE VENTE DE PRODUITS BIO A LILLE ET ENVIRONS**

## ANNEXE 1 CONDITIONS GENERALES D'ACHAT

### CONDITIONS GENERALES D'ACHAT

#### **LE PRESENT CONTRAT EST ETABLI ENTRE :**

L'Association Robin des bio située à Lille (59800), 23 rue Gosselet, immatriculée/enregistrée à la préfecture de Lille sous le numéro [●], représentée par Monsieur [●], dûment habilité à l'effet des présentes.

Ci-après dénommée « L'Association ».

D'une part,

ET

La société [●], au capital de [●], dont le siège social est à [●], immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de [●] sous le numéro [●], représentée par Monsieur [●], dûment habilité à l'effet des présentes.

Ci-après dénommée « Le Fournisseur ».

D'autre part,

Ci-après dénommées collectivement « Les Parties ».

#### **IL A ETE PREALABLEMENT EXPOSE QUE :**

L'Association Robin des bio est une Association de consommateurs de produits biologiques qui exerce une activité de distribution au détail

Les salariées ou adhérents ou commissions de l'Association sont les interlocuteurs des fournisseurs pour une famille de produits.

Les salariées ou adhérents ou commissions de l'Association ont une mission de sélection et d'achat de produits auprès de fournisseurs conformément à la Charte de l'Association.

C'est dans ce contexte que les Parties ont décidé de conclure les présentes Conditions Générales d'Achat, qui ont pour objet de formaliser les modalités relationnelles.

#### **EN CONSEQUENCE, IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :**

Clause n° 1 : Objet

Les conditions générales d'achat décrites ci-après détaillent les droits et obligations de l'Association et de son Fournisseur dans le cadre de l'achat des marchandises suivantes : ...

Clause n° 2: Produits

L'Association pourra demander au Fournisseur de lui fournir une fiche technique des produits proposés par le Fournisseur (composition du produit, matières premières et additifs,

critères de qualité du produit fini (microbiologiques, chimiques, sensoriels...) et évaluation du risque de présence d'OGM et d'allergènes, étiquetage

#### Clause n° 3 : Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA. Le prix comprend les frais de transport et les frais d'emballages nécessaires au stockage et au transport des marchandises.

Le Fournisseur s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

#### Clause n° 4 : Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que le Fournisseur serait amené à octroyer compte tenu des bonnes relations commerciales avec l'Association.

#### Clause n° 5 : Escompte

En cas de paiement anticipé, un escompte pourra être consenti par le Fournisseur à l'Association.

#### Clause n° 6 : Facturation

La facturation incombe au Fournisseur. L'Association se réserve le droit de refuser la facturation et la livraison de toute marchandise dont il n'aura pas pris commande.

#### Clause n° 7 : Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue :

- soit par chèque ;
- soit par Lettre Change Relevé (LCR), **SOUHAIT D'ETRE PLUS PRECIS ?** dans le respect des délais de paiement des conditions générales de vente du Fournisseur.

#### Clause n° 8 : Livraisons

L'Association va déterminer la date de livraison de la marchandise. Cette date de livraison correspond à celle à laquelle le Fournisseur s'est engagé à mettre ladite marchandise, en qualité et en quantité, à la disposition de l'Association au 23 rue Gosselet à Lille (59800).

En cas de livraison anticipée, l'Association se réserve la possibilité de refuser la marchandise (nécessité d'un accord préalable).

**Tout retard raisonnable** dans la livraison des produits pourra donner lieu au profit de l'Association à l'annulation de la commande. **PENALITES ?**

L'Association pourra exiger du Fournisseur l'établissement, avant chaque expédition, d'un certificat de conformité de la marchandise. Les certificats relatifs aux contrôles effectués par le Fournisseur être inclus dans les emballages.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'Association formulera toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises.

#### Clause n° 9 : Force majeure

La responsabilité de l'Association ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales d'achat découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

#### Clause n° 10: Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales d'achat est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce Lille.



Fait à ... (ville), le ... (date)

... (signature du Fournisseur)... (signature du représentant légal de l'Association)

## ANNEXE 2 CHARTE

### CHARTRE

**L'Association Robin des bio souhaite favoriser le développement de la consommation de produits de qualité issus de l'agriculture biologique et source de moins d'impacts sur l'environnement dans le respect d'une relation équitable avec tous les acteurs de la filière, du producteur au consommateur.**

#### **FOURNISSEURS**

L'Association Robin des bio est attentive au choix de ses fournisseurs, sélectionnés sur les critères suivants :

- **durabilité de la relation** : fournisseurs historiques de l'Association
- **indépendance du fournisseur** : non appartenance à une multinationale, pas de partenariat avec la grande distribution
- **militantisme du fournisseur** : démarche responsable et éthique
- entreprise à **taille humaine**
- **bons rapports** : confiance, honnêteté, transparence et respect des engagements mutuels
- **facilité** de référencement et souplesse de fonctionnement
- référencement de **fournisseurs locaux**

#### **PRODUITS**

Les produits sélectionnés par l'Association Robin des bio suivent les cahiers des charges suivant :

- favorise les produits respectant des cahiers des charges encore plus exigeants que ceux de l'agriculture biologique : privilégie, pour les produits alimentaires les labels **Demeter, Nature & Progrès**
- favorise pour les produits cosmétiques les labels **Nature & Progrès, BDIH, Natrue**
- favorise pour les produits d'entretien les labels **Nature & Progrès**
- choix de **fruits et légumes de saison**
- origine des produits : favorise **la provenance locale**
- choix de produits à **marque « fabricant » ou « producteur »** plutôt qu'à « marque distributeur »
- choix de **produits simples** : évite les produits marketés
- **évite la distribution de produits sureballés** : favorise le vrac et les grands conditionnements

#### **PRIX**

L'association est attentive aux prix pratiqués par les fournisseurs dans le souci de rendre le bio **accessible au plus grand nombre.**

## **Annexe 3 PRETRAME QUESTIONNAIRE**

### **ENQUETE A DESTINATION DES ADHERENTS ROBIN DES BIO**

#### **OBJECTIFS**

**Mieux connaître les adhérents et leurs attentes :**

**Produits / Déménagement**

#### **MIEUX VOUS CONNAITRE**

Famille 1 2 3 4 5 enfants ou plus / Couple / Personne seule / Colocation

Lieu de résidence : Lille / périphérie de Lille / éloigné +25km de Lille

#### **MOTIVATIONS CHOIX Robin des Bio** (à classer par ordre importance)

Convivialité / Ethique / Militantisme / Prix / Taille / Proximité

#### **VOS ACHATS DE PRODUITS**

##### **Achats de quelle(s) catégorie(s) de produits ?**

EPICERIE / ULTRAFRAIS / FRUITS ET LEGUMES / BOISSON / HYGIENE / SOIN / VRAC

Achats de produits préparés (exemple : conserves, pizza sous vide, pâte à tartiner) OUI / NON

##### **Quels critères de choix ?**

Respect des saisons / Origine des matières premières / Label / Aspect produit / Emballage / Prix  
(à classer par ordre importance)

##### **Plus en détail**

Le respect des saisons OUI / NON

La provenance des matières premières <100 km / <200 km / <500km / < 1000 km / Monde

En fonction de vos connaissances, classez les labels selon votre ordre de préférence

Achat de Bio en conversion pour soutenir producteur ? OUI / NON

Volonté de privilégier achat de fruits et légumes locaux même si non calibrés / non nettoyés ?

OUI / NON

Les emballages VRAC / SUREMBALLAGE / FORMAT INDIVIDUEL / PAS D'EMBALLAGE / EMBALLAGE RECYCLABLE

Qualité des produits et éthique du fournisseur à un prix plus élevé 0% / 5% / 10% 15% ?

## **LOCAL**

### **Déménagement**

OUI / NON

Pourquoi ?

### **Localisation géographique nouveau local**

Lille OUI / NON

Quartier Moulin / Fives / Wazemmes / Vauban / Vieux Lille / Saint Maurice  
(à classer du + souhaitable au - souhaitable)

En périphérie OUI / NON

Lomme / Mons-en-Barœul / Ronchin / Loos / La Madeleine  
(à classer du + souhaitable au - souhaitable)

Proximité transport en commun OUI / NON

Facilité pour se garer OUI / NON

### **Ce que vous souhaiteriez y trouver en + ou en – ou nul par rapport à l'offre actuelle :**

PRODUIT VRAC	+ - 0
PRODUITS FORMATS INDIVIDUELS	+ - 0
PRODUITS CUISINES	+ - 0
VARIETES PAR PRODUIT	+ - 0
PRODUITS	+ -
PRODUITS LOCAUX	+ -

## **EXPRESSION LIBRE**

## ANNEXE 4 LISTING FOURNISSEURS ROBIN DES BIO

FOURNISSEUR	CATEGORIE	ADRESSE	TEL/FAX
ALVIN	boulangerie	62, AVENUE RENE LADREY, 59830 CYSOING	03 20 84 66 26
BIOKOSMA	hygiène et santé		
LE BONHEUR EST DANS LE POT	épicerie	ZI DE LA POMME ALLEE NICOLAS APPERT 31250 REVEL	05 61 13 84 26/05 61 47 94 52
VITAFRAIS	produits frais	35 RUE DE THILLOIS 51 100 REIMS	03 26 87 86 86/03 26 87 86 87
PROPOS'NATURE	hygiène et santé	ZA DU GRAND PONT BP 27 13640 LA ROQUE D'ANTHERON	04 42 28 59 00/04 42 28 59 09
BIOFORCE FRANCE	hygiène et santé	5a rue Lavoisier BP 61525 68015 COLMAR CEDEX	03 89 21 42 00/03 89 41 43 91
PHYTO AROMATICA	hygiène et santé	BP 22007 13 646 ARLES CEDEX	04 90 54 61 72/04 90 54 60 26
CAPITAINE NAT'	épicerie	Le brin d'herbe Z A C La Rotonde 12 700 CAPDENAC GARE	05 65 63 36 72/05 65 63 36 69
CEB	tout produits		
CONTESSÉ	boissons		
CELNAT	céréales, épicerie		
COSSIONAT	hygiène et santé	1 rue de Mons BP 70094 41106 VENDOME CEDEX	02 54 23 14 14/02 54 23 14 15
LE CHANT DES OISEAUX	boissons	30 RUE DE FLAUMONT 59 440 SEMERIES	03 27 59 08 33/03 27 59 08 33
CIDT	produits d'entretien		
HERBES ET TRADITION	hygiène et santé		
MOULIN DES GERBES D'OR	pain céréales	FERME D'HAUSSU 60 310 AMY	03 44 43 62 51/03 44 43 68 02
MOULINS D'ASCQ	boissons		
PUR ALIMENT	épicerie	Bp 32 4 RUE A KASTLER 67 541 OSTWALD CEDEX	03 69 11 11 20/03 69 11 11 10
PETITE	produits frais		
PROVINCES BIO	tout produits	M.I.N 58 boulevard Gustave Roch 44 261 NANTES	02 40 48 93 93/02 40 47 38 67
ROUSSEL	fruits et légumes		
GRILLON D'OR			
SOURCE CLAIRE	hygiène et santé		
VAJRA	épicerie		
VERGER D'OHAIN	épicerie		
VIGÉAN	épicerie	" Les Varennes " 36700 CLION-SUR-INDRE	02 54 38 64 49/02 54 38 65 95
PELLEGRINI	boissons	DOMAINE GRANGE DE LOUISET LES GAPS 84 410 FLASSAN	04 90 61 87 62/04 90 61 87 62

FOURNISSEUR	CATEGORIE	ADRESSE	TEL/FAX
WELEDA	hygiène et santé		
GAEC DELSAUX	produits frais		
NATURWAREN	hygiène et santé		
GRAVIER	hygiène et santé		
THES DE LA PAGODE	épicerie		
FITOFORM	hygiène et santé		
COMPTOIR PROVENÇAL DES AR	hygiène et santé	124 rue Laugier ZI Saint Martin 83400 HYERES LES PALMIERS	04 94 00 66 20/04 94 00 55 68
SPENNINCK	fruits et légumes	Batiment E2 case 7 7 rue du MIN 59160 LOMIME	03 20 92 45 87
BIODISTRIFRAIS	produits frais	1 RUE DU MONT BLANC 69960 CORBAS	04 78 50 40 04/04 78 50 25 43
ACCENT BIO	tout produits		
PIERRE DESJARDINS	hygiène et santé	34 RUE JEAN BAPTISTE LEBAS 59493 VILLENEUVE D ASCQ	681326881
RAIPONCE	épicerie		
GAEC MONTREDON DU LARZAC	produits frais	12 230 LA CAVALERIE	05 65 62 14 38
COULEUR MIEL	épicerie	Le pal 09130 CASTERAS	05 61 69 25 11/06 07 31 43 18
SANTAROME	hygiène et santé	31 avenue Lucien René Duchesne 78170 La Celle Saint Cloud	01 30 08 21 77/01 39 69 24 27
ABIOCOM	hygiène et santé		
LE MOULIN DU PIVERT	épicerie	LES MAZIERES 12 270 LUNAC	05 65 65 70 24/05 65 65 70 87
BERNARD GABORIT	produits frais	LA GRANDE NILLIERE 59360 MAULEVRIER	02 41 55 56 54/02 41 55 06 16
CENTRE DE CAFEOLOGIE	épicerie	CENTRE DE CAFEOLOGIE	
BLEU VERT	hygiène et santé	1156 chemin de Sourdaïne 84140 MONTFAVET	04 90 81 04 03/04 90 81 01 39
CUEILLETTE NOMADE	épicerie	FANNY VASSEUR LE GERMOIR 31 RUE PRINCIPALE 62310 AMBRICOURT	06 79 23 97 10/03 21 04 38 24
COMPAGNIE GENERALE DE CO	hygiène et santé	534 avenue de la République 59700 MARCQ EN BAROEUL	03 20 06 90 00/03 20 91 28 63
ASSOCIATION KOKOPELLI	graines	131 IMPASSE DES PALMIERS PIST OASIS 30319 ALES CEDEX	04 66 30 64 91/04 66 30 61 21
YALACTA	hygiène et santé	97-99 rue Général Moulin 14050 CAEN CEDEX 4	02 31 73 33 67 /02 31 73 91 44
ORTHONAT	hygiène et santé		
NATURGIE	épicerie	47300 Villeneuve sur lot	0553405680/0553402550
NATESIS	hygiène et santé		
CELTE ET NATURE	épicerie		
SCIENTIA NATURA	entretien	CASE POSTALE 5 1279 BOGIS BOSSEY (SUISSE)	

## ANNEXE 5 ANNUAIRE

Structure	Adresse	Téléphone	Site internet	Email
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)		01 40 04 04 04/ 01 44 97 29 02 (PARIS NUTRITION)		ud59@dgccrf.finances.gouv.fr
Chambre Commerce et Industrie (CCI)		03 20 63 77 77/ 03 20 63 78 51 (Mr Caillotte)	www.inforeg.cci.fr (contrats)/ www.virtualegif.com (contrats)	
Direction Départementale Services Vétérinaires (DDSV)	52 Rue Maubeuge, 59000 Lille	03 20 86 09 42 03 20 29 87 40		
Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP du NORD)	95, boulevard Carnot, 59000 Lille	03 20 13 62 00 03 28 07 22 00		ddpp@nord.gouv.fr
Direction Départementale de l'Équipement (DDE du NORD)		03 20 40 54 54/ 03 20 15 84 00		
Institut de Veille Sanitaire (INVS)				
Agence Pour la Création d'Entreprise (APCE)			<a href="http://www.apce.com">http://www.apce.com</a>	
GABNOR	Le Paradis 59133 Phalempin	03 20 32 25 35		
NORABIO	8 rue Jean Bourgois 59147 Gondécourt	03 61 58 41 66		
APROBIO	4 rue de Dormagen 59350 Saint-André Lez-Lille	03 20 31 57 97		
Chambre d'Agriculture du Nord	140, Boulevard de la Liberté B.P.1177 59013 Lille	03 27 21 46 81		
Marché d'Intérêt National (MIN)	CIDEX n°1/a sac postal 1 59465 Lomme	03 20 92 45 15		
Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM)	Centre de Formation Horticole de Lomme - Rue de la Mitterrie - BP 329 59463 Lille	03 20 09 95 36	<a href="http://sites.google.com/site/civam5962/">http://sites.google.com/site/civam5962/</a>	civam59(@)club-internet.fr
Centre Ressource du Développement Durable (Cerdd)	Site du 11/19 rue de Bourgoigne 62 750 Loos-en- Gohell	03 21 08 52 40	<a href="http://www.cerdd.org">www.cerdd.org</a>	

Structure	Adresse	Téléphone	Site internet	Email
Centre d'Etudes pour le Développement d'une Agriculture Plus Autonome et Solidaire (CEDAPAS)	40 avenue Roger Salengro 62223 St-LAURENT-BLANGY	03 21 24 31 54	<a href="http://www.cedapas-npdic.org">www.cedapas-npdic.org</a>	<a href="mailto:cedapas.npdic@wanadoo.fr">cedapas.npdic@wanadoo.fr</a>
Terre de Liens		03 20 74 43 83	<a href="http://www.terredeliens.org/spip.php?article117">http://www.terredeliens.org/spip.php?article117</a>	<a href="mailto:npd.c@terredeliens.org">npd.c@terredeliens.org</a>
Association de formation et d'information au service des initiatives rurales (AFIP 59/62)	34, rue Principale 62310 AMBRIENCOURT	03 21 04 39 69	<a href="http://www.afip.asso.fr/AG/AG.htm">http://www.afip.asso.fr/AG/AG.htm</a>	
Maison des Avocats	LILLE	03 20 55 73 45	tous les matins de 9h à 12h	
DGCCRF		03 20 13 62 00		
DASS		03 20 62 66 00		
Hôtel de ville Lille		03 20 49 50 00		
Fondia				
Fédération Nationale Des Epiciers (FNDE)		01 55 43 31 75	<a href="mailto:sylvain.marion@fnde.com">sylvain.marion@fnde.com</a>	
CGAD		03 20 99 70 90		
APAVE	51, avenue de l'Architecte Cordonnier, 59049 LILLE	03 20 42 30 05/ 03 20 42 30 04	<a href="mailto:formation.lille@apave.com">formation.lille@apave.com</a>	<a href="mailto:benoit.vanderveeren@apave.com">benoit.vanderveeren@apave.com</a>
JARDINS DE COCAGNE		09 81 91 02 82	<a href="http://si2ae.org/pages/contact.pag.html">http://si2ae.org/pages/contact.pag.html</a>	<a href="mailto:jean-louis.pouillon@si2ae.org">jean-louis.pouillon@si2ae.org</a>
Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP 59-62)	40 avenue Roger Salengro 62223 SAINT LAURENT BLANGY	03 21 24 31 52	<a href="http://www.amap5962.org/@Association-Avenirir@">http://www.amap5962.org/@Association-Avenirir@</a>	<a href="mailto:fa159_62@yahoo.fr">fa159_62@yahoo.fr</a>
Association pour la Valorisation Economique de Nouvelles Initiatives Rurales (AVENIR)	40 avenue Roger Salengro 62223 SAINT LAURENT BLANGY	03 21 24 31 52	<a href="http://www.avenir5962.org/">http://www.avenir5962.org/</a>	<a href="mailto:contact@avenir5962.org">contact@avenir5962.org</a>
Groupe Nature et Progrès Nord pas de Calais - Picardie	CC Martin-Martine, rue Gauthier, 59400 - CAMBRAI	03 27 70 98 47	<a href="http://www.nature-et-progres-npdic.org/">http://www.nature-et-progres-npdic.org/</a>	
Groupes d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne (GASAP)			<a href="http://www.gasap.be/">http://www.gasap.be/</a>	



## ANNEXE 6 LISTE DES POINTS DE VENTE DE PRODUITS BIO A LILLE ET ENVIRONS

NOM	ADRESSE
Harmonie nature	42 avenue Marx Dormoy, 59000 LILLE
Aux produits de Fleurance	72 rue de l'Hôpital militaire, 59000 LILLE
La Vie Claire	179 avenue de Dunkerque, 59000 Lille
	34 avenue Charles Saint-Venant, 59000 Lille
Label vie	98 rue de Solférino, 59000 Lille
Le Grain Sauvage	179 avenue de Dunkerque, 59000 Lille
Toubio	52 rue de Wazemmes, 59000 Lille
Label Vie	51 avenue de Flandres, 59290 Wasquehal
La Vie Claire	3 avenue du Foch, 59700 Marcq-en Baroeul
Label vie	101 boulevard Clémenceau, 59700 Marcq-en-Baroeul
Les Délices de la bio	37 rue Gabriel Péri, 59700 Marcq-en-Baroeul
Vertige	Halles de Wazemmes, Place de la Nouvelle Aventure, 5
La Source	13 rue du plat, 59000 Lille

**ASSOCIATION ROBIN DES BIO**

Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités (la MRES)

23 rue Gosselet à LILLE (59000).

Tél : 03 20 86 11 13 Fax : 03 20 86 11 13

Site web : [www.robindesbio.org](http://www.robindesbio.org)