

(Vidéo) Le Thor, Biocoop fête ses 4 ans



La Scop (Société coopérative de production) Biocoop du Thor, dirigée par ses fondatrices et gérantes [Armelle Chatard et Hélène Debaets](#), fête ses 4 ans de lundi 20 au samedi 25 février. Son crédo ? Ré-enchanter le quotidien en proposant d'être un lieu d'échanges entre consommateurs, producteurs et salariés œuvrant dans le bio.

Au programme ? Des rencontres avec les producteurs locaux, des sélections de produits, des ateliers pour les enfants, des bons d'achats, une tombola et un panier d'une valeur de 200€ de produits bio et locaux à gagner.

Dans le détail

Le biocoop du Thor se déploie sur 250m2 proposant un espace détente ; des ateliers dégustation ; des services et conseils sur le choix des produits ; une zone zéro déchet réservée aux contenants réutilisables ; un point de consigne avec l'association L'Inclassable pour certaines bouteilles ; un espace bio et bien-être ; un espace dévolu aux enfants.

Ecrit par Mireille Hurlin le 14 février 2023



En savoir plus

Biocoop Le Thor est passé en 2019 de 5 salariés dont 2 associés à 7 salariés et 5 associés. Les bénéfices sont répartis en une part 'travail' en participation aux salariés ; une part 'entreprise' servant à consolider et pérenniser la société et une part 'capital' réservée aux associés.

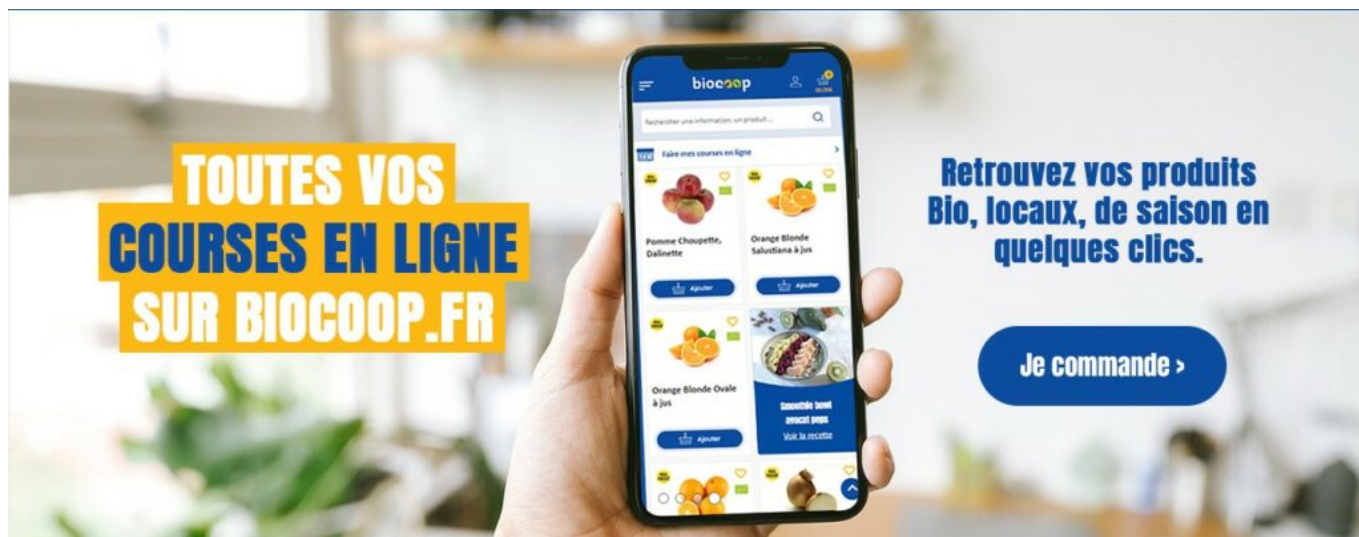
Les propositions de Biocoop Le Thor

Des produits bio et locaux, sans OGM (organismes génétiquement modifiés), des fruits et légumes de saison, de la viande, du pain, du fromage, de la charcuterie à la coupe, des produits écologiques et des cosmétiques. Son supplément d'âme ? Plus de 200 produits : céréales, farines, fruits secs, huiles, lessives disponibles en vrac pour des clients favorables à des contenants réutilisables.

Une nouveauté : le Dépôt Poiscaille

Depuis janvier, le magasin Biocoop Le Thor devient, le jeudi, point de dépôt des casiers Poiscaille. C'est une sorte de panier d'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) de la mer pour déguster, toutes les semaines, du poisson frais et éthique. Les pêcheurs du réseau Poiscaille utilisent les techniques de pêche dormantes et valorisent toutes les espèces, limitant ainsi les rejets. Ces amoureux de la mer travaillent sur des petits navires à 20km maximum des côtes françaises sans chaluts, ni techniques de drague (Ndlr : La drague est un outil à armature métallique, un engin de pêche utilisé sur un fond marin pour capturer des animaux, y compris ceux qui sont enfouis à faible profondeur, par une action de râteau). Les poissons sont frais mettant moins de 72h avant d'arriver chez vous.

Ecrit par Mireille Hurlin le 14 février 2023



Les engagements

Le magasin Biocoop organise des **collectes 'Bio Solidaire'** en faveur d'épiceries sociales locales en leur donnant les produits bio achetés par des clients et en leur reversant la marge réalisée. Grâce à ce dispositif solidaire unique et cohérent, chaque don des clients connaît un double impact ;

Dons de fruits et légumes et autres produits à une association locale d'accompagnement social et médical. Ces denrées écartées de la vente composent des repas chauds pour lutter contre la précarité alimentaire ;

Le magasin participe à la **sauvegarde de la biodiversité** avec les magasins Biocoop du Vaucluse, des producteurs et des associations autour du projet 'Semons la biodiversité'.



Les infos pratiques



Ecrit par Mireille Hurlin le 14 février 2023

[Biocoop](#) Le Thor 586, route de l'Isle-sur-la-Sorgue au Thor. Le magasin propose aussi un drive [ici](#).
Anniversaire Biocoop Le Thor du 20 au 25 février 2023.