

Dossier de presse

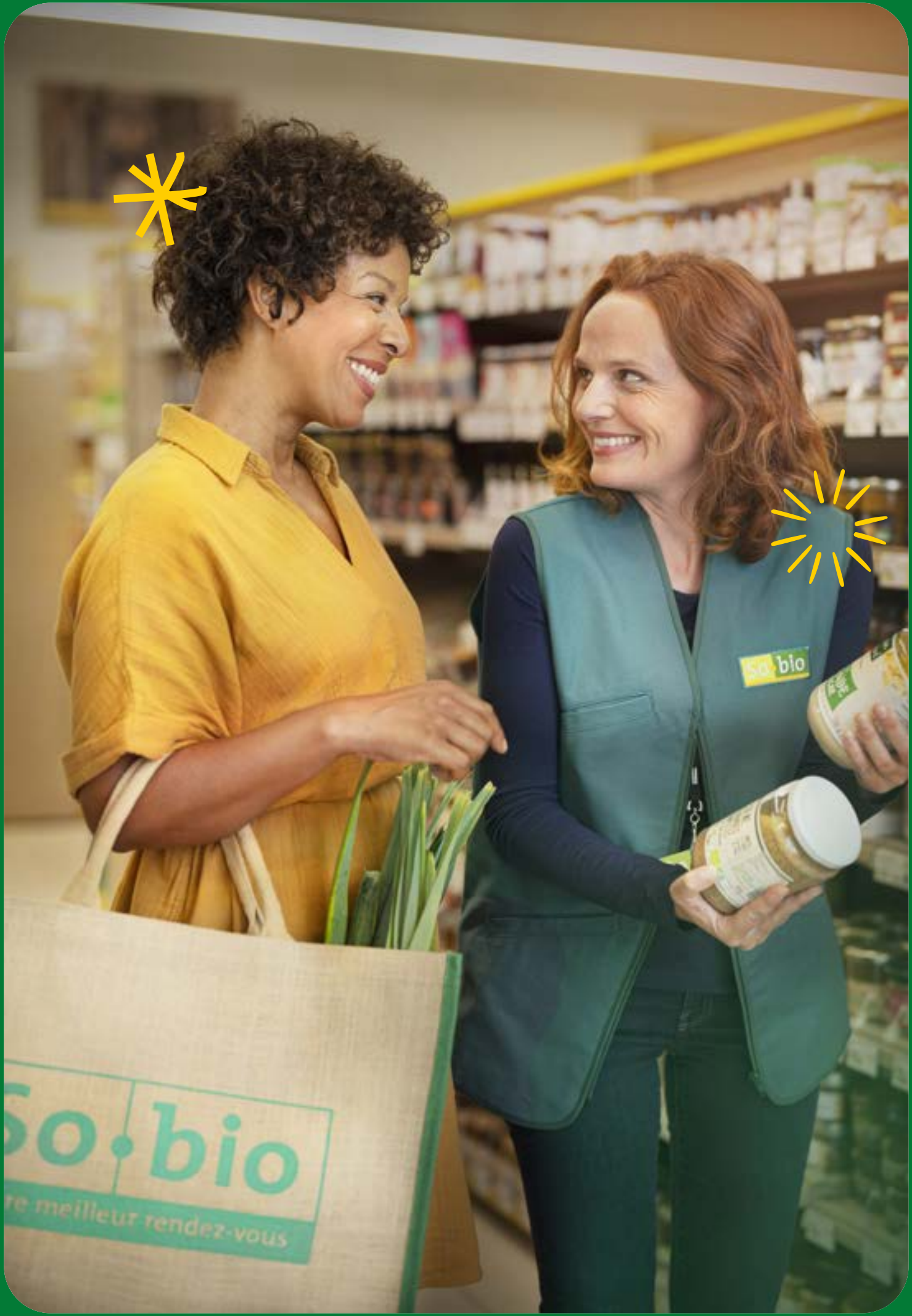
2024

Chez So.bio,

* La Bio est **ENTIÈRE** !

So•**bio**

Votre meilleur rendez-vous



Sommaire



So.bio en quelques chiffres

Créations en
2005
au Haïllan (33)

Partout en FRANCE

Près de
1750
producteurs locaux
partenaires

25%
de magasins
franchisés

8000
références de produits
en magasin en moyenne

dont **150**
produits locaux
en moyenne
par magasins

1100
Collaborateurs



Fruits et légumes



Rayon traditionnel
(boucherie traditionnelle, traiteur,
fromage et pain à la coupe)



Vrac
Alimentaire et non alimentaire



Frais libre service



Épicerie
Sucrée et salée



Cave



Droguerie



Espace Santé et Beauté



Un comité de direction engagé

So.bio est une entreprise en pleine transformation, tournée vers un un impératif : proposer une offre bio qui réponde aux besoins du consommateur. Sa vocation est d'être le trait d'union entre les producteurs locaux et les industriels de la Bio, qui sont eux-mêmes dévoués à la filière. Ensemble, tous les acteurs de la filière oeuvrent pour innover en proposant aux consommateurs le meilleur rapport qualité-prix. Dans cet écosystème engagé, So.bio travaille à répondre aux vrais besoins d'un consommateur averti comme d'un novice, qui connaît mal la Bio. Notre devoir est donc d'accompagner nos clients à une meilleure connaissance de la Bio, et répondre à leur attente principale : plus de transparence de la part des enseignes, afin de garantir la confiance qu'ils peuvent placer dans notre marque. Ce que nos consommateurs recherchent en priorité, ce sont des informations autour des choix de consommation qu'ils font, ceux de privilégier une alimentation et une consommation saine, bonne pour leur santé et bonne pour la planète.



Eve JONDEAU
Directrice
Comptable



Jérôme LEPORE
Directeur Exploitation
Réseau Intégrés



Julie DE SOUSA
Directrice des
Ressources
Humaines



Laurent BONNEC
Directeur du
Contrôle de
Gestion



**Elisa MOLLEN
AUBRY**
Directrice Réseau
Franchisés



**Pierre-Yves
FOURNET**
Directeur Général



Sandie GELIBERT
Directrice
Marchandises



Sandie LEBLANC
Directrice
Marketing &
Communication



Benoît SOURY
Président



Julia VALLA
Chef de Projet
Marché Bio



Nathalie LEQUEUX
Directrice Technique
Déploiement magasins
et Maintenance

01 - Une enseigne engagée à 100%

dans la **BIO**

C'est parce que la Bio et ses filières ont besoin d'être soutenues dans leurs choix que So.bio a rédigé un manifeste. Ce texte vient appuyer ses choix et les affirmer plus que jamais.

“So.bio est engagée à 100% pour la Bio. Nous voulons continuer de garantir à nos clients une offre bio exigeante qui valorise les circuits courts et qui propose un modèle de consommation qui préserve la santé et réponde aux enjeux climatiques actuels.” Précise **Pierre-Yves Fournet, Directeur Général de So.bio.**



FIERS D'ÊTRE ENTIERS !

Avec nous, c'est tout ou rien !

Pas d'entre deux... La **BIO** est **ENTIÈRE**.

Et qui dit entier, dit qu'on a notre propre caractère...

- **Nous visons toujours plus le local** pour proposer toujours plus de produits « de chez vous » en magasin.
- **Nous recherchons toujours plus la qualité** parce que nous choisissons de prendre soin de la santé de nos clients.
- **Nous établissons toujours plus de justesse dans nos prix** avec cette année, 150 nouveaux produits désignés au meilleur prix dans nos magasins.
- **Nous préservons toujours plus la nature** car nous croyons en toutes les actions qui peuvent contribuer à réduire l'impact sur l'environnement.
- **Et nous créons toujours plus de liens authentiques** car c'est ce qui nous anime au quotidien.

**Notre conviction depuis le départ s'appelle la BIO :
une BIO ENTIÈRE, une BIO comme VOUS.
Alors, soyons, soyez FIERS D'ÊTRE ENTIERS !**

02 - Un positionnement **UNIQUE** ✨

dans l'univers spécialiste de la **BIO**

Un distributeur pionnier

So.bio a été la première enseigne spécialiste bio à imaginer des magasins de la taille d'un supermarché, pour proposer une gamme de produit étendue et un choix permettant aux consommateurs de trouver tous leurs produits bios en un seul lieu. Une révolution en 2005.

Aujourd'hui la marque propose un assortiment de références très large. **Dans chaque magasin, l'offre de produits se situe entre 8 000 et 11 000 références.** De quoi permettre aux clients de choisir entre plusieurs marques et différents niveaux de prix.

Élue 2^e meilleure enseigne du classement Capital 2023, la marque So.bio est désormais reconnue.



Conseiller et accompagner ses clients vers une consommation "plus que Bio"

Chez So.bio, le conseil n'est pas un vain mot. Parce que l'exigence et l'engagement dans la Bio sont des valeurs cardinales pour l'entreprise, So.bio a à cœur de faire connaître à ses clients des produits dont la labellisation va encore plus loin que la certification Bio. Notre engagement plein et entier dans la Bio va au-delà de la certification Agriculture Biologique qui est le minimum que nous exigeons. Notre enseigne promet une Bio exigeante, ce qui signifie que nous privilégions autant que possible des labellisations Bio qui vont au-delà des standards de la Bio. De nombreuses études l'ont montré, consommer bio est meilleur pour la santé et pour l'environnement. **Pour mémoire : 28% des substances autorisées en agriculture conventionnelle en France sont des substances CMR. Seulement 0,06% des substances autorisées en Bio le sont. (Source Générations Futures).**

Ainsi, So.bio met régulièrement en avant ses "Super labels" : une dizaine de labels plus exigeants que les standards bio et en cohérence avec ses valeurs, **dont la moitié sont des labels issus du commerce équitable**, une des valeurs originelle de la Bio à laquelle So.bio reste plus que jamais attachée.

En 2023, 3000 nouvelles références sont ainsi venues s'ajouter aux nombreuses références déjà disponibles dans les magasins, preuve que l'engagement de So.bio auprès des agriculteurs et producteurs bios se traduit dans ses rayons, avec des temps forts dédiés. Car au-delà du référencement de ces produits, So.bio les valorise à plusieurs reprises dans l'année pour guider ses clients à travers ces différentes labellisations.

EN SAVOIR PLUS



Une offre Santé & Beauté bio unique avec des conseillers de vente experts

Avec près de 2 500 références produits en Santé & Beauté, les espaces Santé Beauté de So.bio proposent l'offre la plus complète en la matière aujourd'hui dans un réseau physique de distribution spécialisée bio. Au sein de cet univers à part entière, chaleureux et accueillant, les conseillers de vente sont experts naturopathes ou esthéticiennes et peuvent ainsi guider et conseiller les clients afin de leur proposer la meilleure combinaison de produits pour leur bien-être.



03 - Le local **AU COEUR**

de la démarche So.bio

Un sourcing exigeant

Les équipes de So.bio travaillent prioritairement en direct avec les fournisseurs et les producteurs locaux depuis 18 ans. Le circuit local, chez So.bio, c'est un référencement de producteurs qui se situe dans un rayon de 100 km maximum autour du magasin. Dans les régions à production agricole, fruits et légumes sont le plus souvent cultivés à quelques kilomètres des magasins. Pour son offre globale, So.bio travaille également avec des marques bios nationales.



L'équipe de sourceurs sous la direction de Vincent Billardello

Une enseigne engagée auprès des producteurs locaux

Chez So.bio, la transition alimentaire se vit au quotidien à travers un soutien concret aux filières agricoles locales. Les équipes de l'enseigne n'hésitent pas à contractualiser leurs engagements auprès des producteurs et des fournisseurs sur plusieurs années, afin de leur assurer de la prévisibilité dans leur activité. Ces engagements permettent aussi à l'enseigne de valoriser dans ses points de vente les produits qu'elle souhaite mettre en lumière.

Aujourd'hui 1750 producteurs locaux sont référencés chez So.bio soit plus de 12 000 produits issus de ces filières locales. Cela représente 150 produits locaux en moyenne dans chaque magasin.

Ils sont éleveurs, savonniers, paysans brasseurs, apiculteurs, artisans boulangers, vigneron, maraîchers et bien d'autres encore. Un producteur local chez So.bio, c'est un artisan ou un agriculteur qui se situe à moins de 100 km du magasin. Au-delà, jusqu'à 250 km, il est considéré comme un producteur régional. Une équipe de six personnes est dédiée à la recherche des producteurs sur tout le territoire.



De la dégustation à la ferme jusqu'à la mise en rayon dans les magasins, les produits sont sélectionnés selon une charte exigeante. So.bio s'intéresse à leur production, à la qualité des matières premières, l'équipe sourcing va déguster leurs produits et étudier scrupuleusement leurs compositions avant de les référencer.

EN SAVOIR PLUS

Ecolience : un projet emblématique de l'ambition locale de So.bio

Projet unique en France situé à Genouillé dans la Vienne, Ecolience rassemble une exploitation et des ateliers de fabrication certifiés Bio. Pensés par Frédéric Grünblatt et Marlène Castan, les ateliers d'Ecolience ont été conçus pour décortiquer, stocker et transformer la production de leur ferme et de partenaires agriculteurs locaux grâce à ses 12 ateliers qui cohabitent dans un même espace pour transformer les cultures récoltées sur place ou à proximité.

So.bio est parmi les premières enseignes Bio à s'être engagées aux côtés d'Ecolience et des porteurs de ce projet en distribuant d'abord ses graines de courges. Un engagement important et symbolique en matière de souveraineté alimentaire, qui a permis à l'enseigne de proposer à ses clients des graines de courges cultivées en France, alors que la production venait jusqu'à présent d'Autriche. A l'automne 2023, So.bio a signé avec Ecolience un partenariat plus ambitieux, prévoyant la distribution de certains produits de la marque propre d'Ecolience Sans Détours. So.bio va désormais distribuer ses huiles, farines, pâtes. En 2024, d'autres produits de la marque devraient également être référencés. So.bio est fière de s'engager aux côtés de ce projet unique en France qui promeut la souveraineté alimentaire.



Marlène Castan et Frédéric Grünblatt - Fondateurs d'Ecolience
Pierre-Yves Fournet - Directeur Général So.bio.



04 - Une série de mesures

EN FAVEUR du pouvoir d'achat

Des prix en baisse après une série de mesures destinées à préserver le pouvoir d'achat de ses clients. L'objectif : permettre à tous d'avoir accès une grande diversité de produits à prix doux et équitables.

Depuis le printemps 2022, So.bio a mis en place une série de mesures destinées à préserver le pouvoir d'achat des consommateurs. Les équipes de So.bio sont mobilisées pour proposer régulièrement des promotions et des fléchages produits pour rendre visibles les prix les plus accessibles. Parmi les mesures :

- **Je suis LE MEILLEUR PRIX : 200 produits du quotidien à prix bas fléchés au sein des rayons Épicerie-Frais-Liquides-Non alimentaire** sont ainsi mis en avant dans les rayons pour guider les clients.
- Des paniers de fruits et légumes à prix doux sont proposés chaque semaine.
- So.bio étend régulièrement le nombre de références de produits en vrac, ce qui permet de proposer des prix jusqu'à 40% inférieurs à ceux des produits emballés.
- Des paniers antigaspi chaque semaine de produits à date courte, mûres, mûrs ou légèrement abimés, mais consommables.



Les fruits et légumes, l'atout majeur de la bio

Principale raison d'achat pour les clients réguliers comme ponctuels en distribution Bio, les fruits et légumes restent attractifs pour les consommateurs soucieux de consommer des produits sains. Moins touchés par l'inflation que les produits conventionnels, ils restent accessibles.

So.bio met un point d'honneur à proposer des offres attractives en la matière, avec notamment des cagettes à 15€ proposant des fruits et légumes de saison.



EN SAVOIR PLUS



05 - Une enseigne innovante au service d'une consommation **RESPONSABLE**

Innover pour proposer des modes de consommation plus vertueux : voilà ce qui guide les équipes de So.bio au quotidien. Ces objectifs se traduisent à travers différentes actions concrètes :

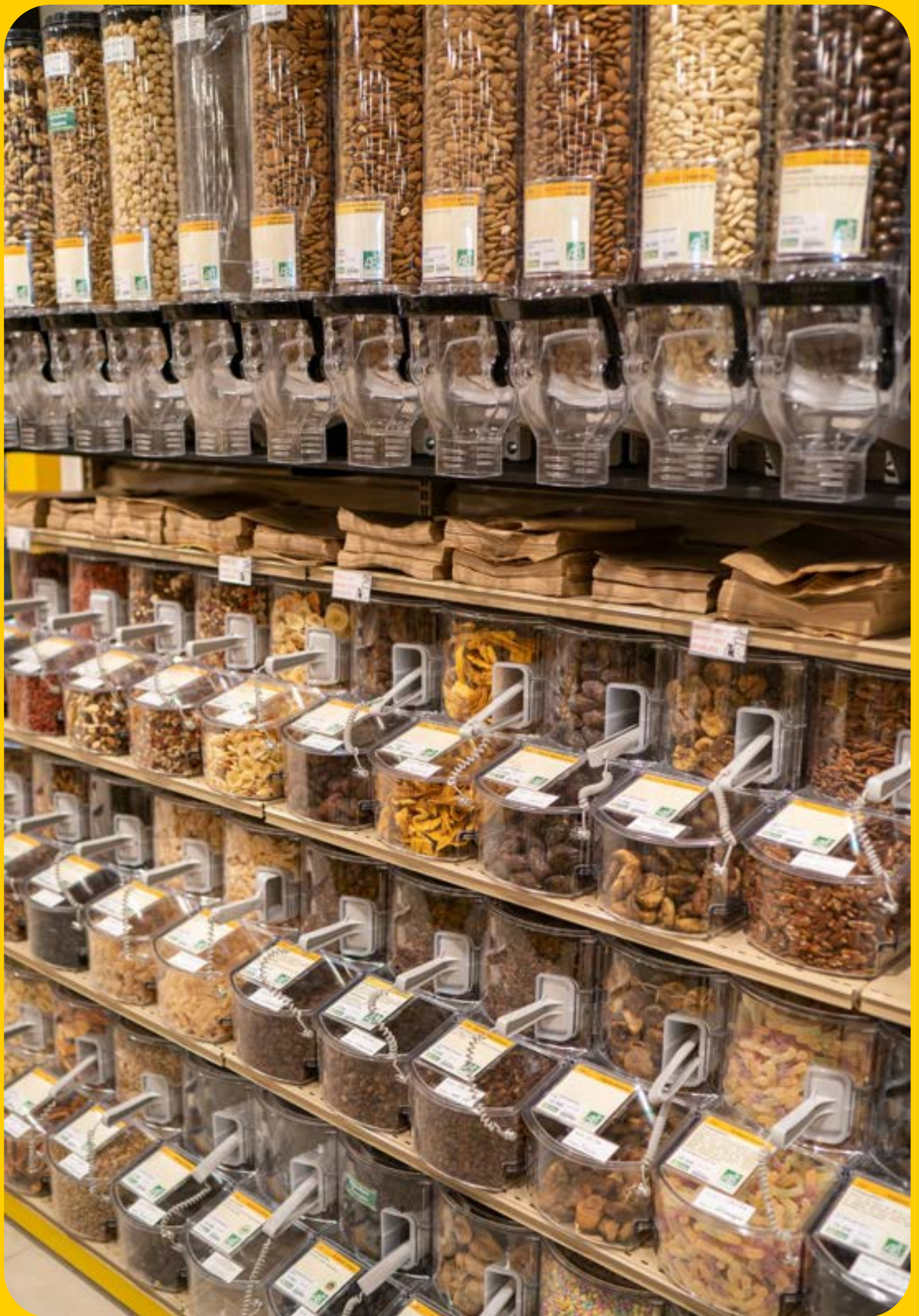
- Favoriser les **produits zéro déchet** et le **vrac**.
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** : chaque semaine, So.bio propose des paniers antigaspi à prix accessibles. En complément, l'enseigne est partenaire de Too Good to go, afin d'aller au bout de cette démarche.
- **Tester la mise en place de la consigne**. Parce que le réemploi permet de réduire l'empreinte carbone de la consommation, So.bio a lancé à l'automne 2023 un test autour de la consigne dans 2 magasins, afin de voir s'il est possible d'étendre ce dispositif plus largement. Un bilan sera fait fin 2023. Réutiliser une bouteille en verre réduit jusqu'à 79% des émissions carbone liées . Une seule bouteille consignée peut être utilisée jusqu'à **50 fois**. (Source Ademe)
- **Le soutien financier à des associations engagées** pour l'agriculture biologique. So.bio a noué en 2023 un partenariat avec Terre de Liens, une Fondation qui soutient le développement des terres agricoles et fermes bio depuis 20 ans en France. Ce soutien prend deux formes : d'une part ses clients sont incités à transformer leurs points fidélités en dons, pour ceux qui le souhaitent.
- **Soutenir des marques émergentes** qui oeuvrent pour une consommation responsable, soit dans leur mode de production, soit dans la conception de leurs packagings plus responsables. Citons notamment :
 - La marque de **lessive bio solide Échoppe**
 - La marque de **thés et tisanes bio Bioconseil** dont les emballages sont 100% recyclés et recyclables.
 - Les yaourts **Anotherway** qui propose des couvercles de pots de yaourts familiaux et les emballages réutilisables Bee Wrap pour conserver les aliments de manière éco-responsable.
 - **La marque de biscuits Kignon** fabriqués à partir de pains rassis et distribués dans des emballages vertueux.



Favoriser le vrac

L'offre vrac de So.bio représente 200 références aussi bien alimentaires que non alimentaires, notamment aux rayons hygiène et beauté, avec des savons, shampoings, lessives et détergents. Afin de favoriser l'achat de produits en vrac, l'enseigne permet à leurs clients d'apporter leurs propres contenants, les balances sont ainsi configurées pour cette utilisation dans les rayons vrac.





06 - La fidélité **PLUS** que jamais ✨

récompensée

Le programme de fidélité So.bio vient d'être repensé de manière **avantageuse et généreuse**. Baptisé «Entre NOUS», son principe repose sur un système qui permet à ses clients de transformer leurs points soit en déduction du prix de leur courses. Le programme de fidélité permet que chaque euro dépensé par un nouveau client membre donne droit à 1 point de fidélité, avec un bonus si le client achète des produits engagés tels que des produits locaux (hors fruits & légumes), vrac ou zéro déchet auquel cas il double ses points fidélités : un euro dépensé vaut 2 points. Les points permettent de se constituer une cagnotte monnaie qui peut être déduite du montant des courses pour faire des économies.

La fidélité reste récompensée, puisque la valeur du point fidélité augmente en fonction du niveau de fidélité avec 3 statuts : initié, expert et ambassadeur. Pour chacun de ces statuts, la valeur du point augmente de manière croissante.

Si le client le souhaite, ces points se transforment en dons auprès de la Fondation Terre de Liens avec laquelle So.bio vient de nouer un partenariat national, qui soutient le développement des terres agricoles et fermes bio en France.



07 - Un employeur **ENGAGÉ**



Qu'ils soient en magasin ou au siège, les collaborateurs de So.bio sont tous acteurs à part entière de ce projet collectif pour une Bio de qualité et accessible.

En plus de ses plus de 600 recrutements en 2023, l'enseigne s'est fixé un objectif de recruter 100 alternants cette année, objectif qui est en passe d'être tenu. L'entreprise a mis en place un plan d'action ambitieux afin d'attirer les jeunes talents et les former afin d'être opérationnels à l'issue de leur formation. Ces 100 alternants représentent plus de 15% des

recrutements annuels de l'entreprise, c'est un investissement sur l'avenir.

Des partenariats locaux sont régulièrement conclus localement avec des bureaux Pôle Emploi, contribuant à l'animation des bassins d'emploi dans lesquels sont situés les magasins.

So.bio met également l'accent sur la formation pour permettre aux équipes d'améliorer et d'affiner leurs compétences, assurant à la clientèle un conseil attentif et expert.

Ainsi un programme ambitieux de formation des managers a été lancé par la direction des ressources humaines :

« Notre objectif est d'offrir à nos collaborateurs des formations diplômantes, mais aussi de les faire monter en compétence. Nous avons mis en place une mobilité interne qui permet à nos équipes d'avoir accès à des opportunités de carrière variées et de monter en compétence. Cela favorise la rétention des collaborateurs, d'ailleurs notre turnover a fortement baissé. » Précise **Julie de Sousa DRH de So.bio**.



La semaine de quatre jours en test



Première enseigne en France à tester la semaine de 4 jours, So.bio a mis en place un programme de 6 mois au sein d'une dizaine de magasins, tous volontaires pour mener ce test. Les premiers résultats sont très encourageants. Les magasins concernés ont renforcé la polyvalence des équipes, fait baisser l'absentéisme et développé une communication interne plus forte. Un premier bilan chiffré sera communiqué fin 2023, avant de décider si le test est étendu.

100 alternants et apprentis pour transmettre la Bio et former la nouvelle génération

So.bio a mis en place un plan d'action ambitieux pour attirer les jeunes talents et les former afin d'être opérationnels à l'issue de leur formation. Le cap des 100 alternants est en passe d'être atteint. Cette ambition fait écho à la volonté de l'enseigne de transmettre les valeurs de la Bio de la part collaborateurs confirmés aux plus jeunes. So.bio veut ainsi aider les jeunes à porter la Bio de demain.





08 - La Franchise

Avec la moitié de ses plus de soixante-dix magasins détenus par des franchisés, la part de la franchise a considérablement augmenté dans le réseau So.bio. depuis son ouverture à la franchise en 2021.

25% du réseau est constitué de franchisés. Certains directeurs de magasins franchisés font même une grande confiance à l'enseigne en ouvrant d'autres magasins après de premières ouvertures. C'est le cas du magasin de Colomiers ouvert en octobre, par le franchisé qui détient déjà les magasins de Fonsorbes et Cazère dans le Sud Ouest.

En 2023, deux ouvertures notables de magasins sont prévues malgré un contexte de marché moins favorable, l'une en France (Colomiers, voir plus haut), et l'autre en Suisse, à Genève, qui sera le premier magasin international de la marque avec un nouveau concept très axé autour du local.



Notre réseau de magasins



Franchisés
Intégrés

So·bio



Magasin BIO

bienvenue



Alimentation BIO
Produits locaux
Fruits & Légumes
Cave
Vrac

Beauté & Hygiène
Vegan
Sa
ti-ga



Conseil
Produit
Production
Prix doux



Contact **PRESSE**

Relations Presse So.bio

Agence Lisa Wyler Communication

Lisa Wyler | lisa@lisa-wyler.com | 06 33 66 86 29

Virginie Debuissou | virginie.debuissou@lisa-wyler.com | 06 10 80 06 52

Pour en savoir plus sur l'enseigne et les magasins So.bio :

www.sobio.fr

Suivez l'actualité du réseau sur :

