



*supermarché*



- Ouverture du supermarché bi1 à Nogent-sur-Vernisson le 26 février 2015
- Une nouvelle enseigne de supermarché

# DOSSIER DE PRESSE

Pierrick Thomas,  
Directeur du magasin

Avallon, 10 février 2015



## **Partie 1 : bi1 ouvre son 9ème magasin bi1 à Nogent-sur-Vernisson (45)**

- > Les nouveautés
- > Le plaisir de la bonne alimentation
- > Le local avant tout
- > Quelques chiffres clés

## **Partie 2: bi1 une nouvelle enseigne française de supermarché**

- > Une enseigne destinée à concrétiser notre volonté
- > Un magasin qui s'engage ça c'est bi1

### **Plus d'informations sur :**

- Les supermarchés bi1
- Schiever

### **Contacts**

## Bi1 ouvre son 9ème magasin à Nogent-sur-Vernisson

Installé depuis 1871 en Bourgogne, Schiever cultive un ancrage territorial fort. L'ouverture de notre **9ème supermarché** sous enseigne bi1 (prononcer bien) à **Nogent-sur-Vernisson** (45) le **26 février 2015** est une nouvelle occasion de démontrer nos engagements en faveur du local et de la bonne alimentation.



### 1. Les nouveautés :

- Surface de 1 800m<sup>2</sup> au lieu de 8 00m<sup>2</sup> pour les anciens locaux soit plus de 125 % de surface de vente supplémentaire
- Création d'un espace marée avec service traditionnel.
- Création d'un espace fromage découpe traditionnelle.
- Création d'un espace boucherie.
- Création d'une boulangerie avec four à sole.
- Installation d'un îlot de caisses rapides et de 4 caisses modernes avec hôtesse.

### 3. Le plaisir de la bonne alimentation :

Du producteur au consommateur en limitant le nombre d'intermédiaires, voilà la philosophie qui guide la mise en place de nos filières qualité bi1 depuis plus de 16 ans. **Notre savoir-faire s'est construit autour de la viande bovine**, 1ère filière qualité créée.

**Le circuit est simple** : nos magasins s'approvisionnent auprès d'environ 2300 éleveurs et groupements d'éleveurs de viande bovine installés en Bourgogne Franche-Comté. Les animaux sont ensuite conduits dans les abattoirs régionaux. Puis, les carcasses sont acheminées directement dans les magasins.

Aujourd'hui, nous possédons **5 filières qualité bi1** au rayon traditionnel boucherie :

**Filière Qualité**  
**Viande d'Agneau**

FILIERE QUALITE bi1 VIANDE D'AGNEAU DE BOURGOGNE / FRANCHE-COMTE

- Ovins de moins de 9 mois.
- Une alimentation encadrée et contrôlée.
- Élevés en prairie ou sur paille en Bourgogne / Franche-Comté.

**Filière Qualité**  
**Viande Bovine\***

FILIERE QUALITE bi1 VIANDE BOVINE DE BOURGOGNE / FRANCHE-COMTE

Cahier des charges n°1802

- Des bovins nés et élevés en Bourgogne / Franche-Comté.
- 2 races : Montbeliarde et Charolaise.
- Un partenariat avec 2 300 éleveurs.

\*Catégorie bœuf, vache, génisse selon magasin.

**Filière Qualité**  
**Viande de Porc**

FILIERE QUALITE bi1 VIANDE DE PORC DE FRANCHE-COMTE

- Alimentation à base de céréales (blé, orge, maïs) et de petit lait issu des fromageries de la région.
- Porcs de plus de 6 mois.
- Nés et élevés en Franche-Comté.

**Filière Qualité**  
**Viande de Veau**

FILIERE QUALITE bi1 VIANDE DE VEAU DE BOURGOGNE / FRANCHE-COMTE

Cahier des charges n°2000-3

- Veaux de moins de 6 mois.
- Nés et élevés sur paille en Bourgogne / Franche-Comté.

**Filière Qualité**  
**Volaille**

FILIERE QUALITE bi1 VOLAILLE POULET FERMIER - PINTADE FERMIERE - CAILLE

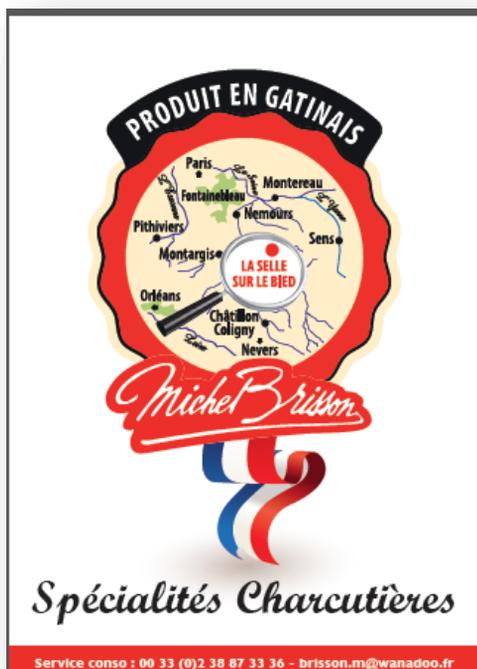
- Volailles, cailles, pintades, tout est fermier.
- Élevées en plein air, alimentation 100% végétale.



Florence, charcutière

### 3. Le local avant tout

*Afin de proposer à ses clients des produits frais de qualité, Schiever travaille également avec des producteurs locaux et s'engage à construire avec eux des relations équilibrées.*



L'approvisionnement du magasin bi1 de Nogent-sur-Vernisson est l'exemple de notre volonté de favoriser les circuits courts et locaux.

Une partie des charcuteries du magasin bi1 de Nogent-sur-Vernisson provient de la charcuterie Michel Brisson située à Cepoy (45), à environ 25km de Nogent-sur-Vernisson.

Depuis 3 générations, Michel Brisson cultive le goût pour l'authenticité. Sa volonté est de créer des produits naturels et de tradition au service du plaisir et du goût.

Nous travaillons avec Michel Brisson depuis plus de 40 ans, ce qui nous permet de proposer à nos clients des produits frais de qualité.



# Supermarché Nogent-sur-Vernisson



1 800 m<sup>2</sup>  
de Surface De  
Vente



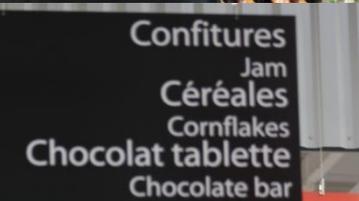
+ de produits locaux



35 salariés  
dont  
20 créations de poste

## 5 Filières qualité bi1 boucherie





Une enseigne destinée à concrétiser notre volonté :

1) Bien consommer, bien manger !



1- de proposer à nos clients des produits de nos régions contrôlés et d'une qualité exceptionnelle,

2) Bien maîtriser votre budget !



2- de leur assurer des prix toujours plus bas,

3) Bien vous écouter !



3- et d'être plus proche de nos clients, de mieux les entourer et les conseiller.

# Les engagements d'enseigne

Un magasin qui s'engage, ça c'est bi1

1) Bien consommer,  
bien manger !



- Nous privilégions les **produits frais, français et de saison** grâce à nos filières **qualité bi1**. Leur traçabilité est rigoureuse, leur prix le plus juste ... et leur goût inimitable !

- Nous mettons chaque semaine à disposition de nos clients des **recettes faciles, gourmandes et toujours à petits prix !**

- **Plus proches des produits et des fournisseurs**, nous proposons régulièrement des dégustations et des visites chez nos fournisseurs.

**Pour nous, les produits frais et la qualité, c'est essentiel !**

2) Bien maîtriser  
votre budget !



- Avec 52 prospectus promotionnels par an soit plus de 10 000 produits en promotion, des solutions à prix réduits sur les rayons traditionnels et des premiers prix sur les rayons Libre-service, nous développons une **offre multiple pour proposer à tous nos clients une solution adaptée.**

- Un client a acheté un produit dans notre magasin qui ne lui convient pas ou ne répond pas à ses souhaits ? Il peut nous le rapporter et nous le lui **remboursions immédiatement sans besoin de justificatif** (hors produits frais).

- Parce que la **fidélité de nos clients nous est précieuse**, ils peuvent bénéficier d'avantages sur l'ensemble des produits Auchan et bi1, de réductions hebdomadaires sur des produits tractés, de réductions sur certains produits spécifiques...

**Nous avons forcément une solution !**

3) Bien vous  
écouter !



- Notre **charte qualité** assure écoute et réactivité à chacun de nos clients. Ils peuvent ainsi s'exprimer sur notre borne Parole de Client, notre page Facebook ou encore au travers de nos enquêtes trimestrielles.

- Notre site internet **[www.supermarche-bi1.com](http://www.supermarche-bi1.com)** permet à nos clients de consulter des recettes, connaître nos engagements bi1, découvrir le prospectus promotionnel ...

- Chacun de nos collaborateurs est équipé d'un **cahier** permettant de noter les **remarques de nos clients**. Elles sont traitées dans les plus brefs délais. Elles sont également relayées chaque semaine au comité de direction du magasin afin de mettre en place les mesures adaptées.

**Vous êtes bien chez nous !**





[www.supermarche-bi1.fr](http://www.supermarche-bi1.fr)



[facebook.fr/supermarchebi1](https://facebook.fr/supermarchebi1)



**SCHIEVER**

Basé dans l'Yonne, Schiever exploite des hypermarchés et des supermarchés dans le centre est de la France sous enseigne Auchan, Atac, MaxiMarché, ProxiMarché, Weldom, Bricoman ... et bi1.

Sortir des sentiers battus de la grande distribution, proposer de bons produits accessibles à tous, ouvrir nos points de vente aux producteurs locaux, c'est ce qui caractérise les magasins de nos enseignes.

### Chiffre d'affaires

1 335 millions d'euros  
*chiffre 2013 – TTC (sous enseigne)*

### Effectifs

6 000 collaborateurs  
*chiffre 2013*

### Points de vente

Plus de 200, répartis dans le Centre Est



Pour plus d'informations: [www.schiever.com](http://www.schiever.com)



# Contact



**SCHIEVER**  
une autre idée de la grande distribution

Vous souhaitez :

- des informations complémentaires,
- visiter le magasin accompagné du Directeur du magasin.

Prenez contact avec nous.

**Hervé FRABBONI**

**Responsable communication**

03 86 34 63 31

[hfrabboni@schiever.fr](mailto:hfrabboni@schiever.fr)