



Société coopérative Bio26

Route du Jura 10

1700 Fribourg-Freiburg

t. 026 505 17 26

info@bio26.ch

www.bio26.ch

Société coopérative Bio26

Rapport de gestion 2025

Le quatrième rapport de gestion de Bio26 offre un aperçu de la troisième année complète d'exploitation du magasin et du bistro. Pour la première fois, l'année s'est déroulée sans grands bouleversements, mais a été marquée par de nombreuses petites innovations et améliorations continues. Il est particulièrement réjouissant que Bio26 ait pu enregistrer pour la première fois un léger bénéfice en fin d'année – une autre étape importante vers l'établissement durable de la coopérative.

Sur l'ensemble de l'année, à l'exception du mois d'août, le chiffre d'affaires a progressé chaque mois par rapport à l'année précédente. Cette évolution a été particulièrement marquée au bistro, notamment durant les mois comprenant des événements supplémentaires ou des prestations de catering plus importantes. Le partenariat mis en place en février 2024 entre le magasin et la Fondation St-Louis pour l'approvisionnement de la cantine de la Rue de Morat s'est poursuivi avec succès tout au long de l'année. Grâce à l'introduction de nouveaux produits, le volume des commandes a pu être augmenté.

Premier semestre

De décembre 2024 à février 2025, Attila Coursin a remplacé pour la première fois le « chef attitré » Benoît Tschachtli au bistro durant une longue période de vacances de ce dernier. L'expérience s'est révélée très positive : sa cuisine mettant en valeur les légumes de saison a rencontré un vif succès auprès de la clientèle. La collaboration a donc été renouvelée lors d'un nouveau congé de Benoît entre juin et août, puis à nouveau dès décembre 2025.

Le 17 janvier a eu lieu la première « Soirée Bio26 », comprenant un atelier de pain au levain ainsi qu'une conférence sur le thème des microfermes. La deuxième édition de cette formule, organisée le 27 mars, était consacrée à l'agriculture bio-végane et était accompagnée de créations culinaires d'Aziadé Cirlini.

Le 23 janvier s'est tenue la rencontre annuelle des producteur.rice.s, avec la participation de nombreux membres actifs. La nouvelle charte a constitué le principal sujet de discussion. Les retours recueillis ont été intégrés directement dans le processus d'élaboration.

Quatrième assemblée générale

L'assemblée générale du 22 mai s'est tenue, comme d'habitude, dans la salle paroissiale de Sainte-Thérèse. Outre le comité et quelques invité.e.s, 30 membres y ont participé. Le point central de l'ordre du jour était l'adoption de la nouvelle charte, élaborée

par un groupe de travail du comité dans le cadre d'un processus en plusieurs étapes impliquant les membres actifs ainsi que l'ensemble du comité.

La nouvelle charte prévoit globalement un assouplissement de certaines règles jugées trop restrictives, tout en maintenant les principes fondamentaux de Bio26. Plusieurs points concernant la participation des producteur.rice.s au fonctionnement quotidien du magasin ont également été adaptés, la mise en œuvre des dispositions initialement prévues s'étant révélée irréaliste. Après avoir répondu à différentes questions – notamment concernant la certification biologique – la nouvelle charte a été adoptée à l'unanimité. Elle constitue désormais un cadre motivant et inspirant pour le comité et l'ensemble des personnes impliquées dans Bio26.

L'assemblée a été suivie d'un apéritif convivial chez Bio26.

Adaptation de l'assortiment du magasin

L'évolution du magasin a été marquée par des améliorations continues, notamment grâce à des compléments ciblés de l'assortiment. Certains compromis pragmatiques ont également été acceptés afin de garantir une offre plus stable et régulière.

La coopérative italienne Tenuta Tocci fournit des agrumes et des avocats durant la période hivernale. Depuis juillet, des produits sont également achetés auprès de Biofarm – elle aussi coopérative de producteur.rice.s – afin de compléter l'assortiment ou de pallier des ruptures temporaires chez nos producteur.rice.s. Les client.e.s bénéficient ainsi d'une offre plus complète et plus stable, rendant les achats chez Bio26 encore plus attractifs.

Diverses offres pop-up temporaires ont également été proposées autour de thèmes comme Pâques, la Bénichon ou Noël, ainsi qu'un pop-up avec la savonnerie « Neptune ». Face à la forte demande, ces derniers ont été intégrés durablement à l'assortiment. En décembre, Bio26 a par ailleurs organisé pour la première fois une tombola de Noël, avec de nombreux lots généreusement offerts par nos producteur.rice.s.

Le service de livraison avec « Météore » a été élargi dès novembre : les client.e.s peuvent désormais non seulement se faire livrer leurs achats à domicile, mais aussi passer des commandes par téléphone, livrées ensuite par coursier à vélo.

Au sein de l'équipe dirigée par le responsable du magasin Stephan Nicolet, un changement est intervenu : Léanne Desplands, présente depuis les débuts de Bio26, a quitté l'équipe fin mars à sa demande. Nathalie Lo Bué lui a succédé.

Nouvelles offres au bistro

En février, le bistro a lancé une nouvelle formule : les « Tavolata » ou « Tables d'hôte ». Durant un week-end – les vendredis et samedis soirs – des cuisinier.ère.s talentueux.ses proposent un menu surprise raffiné élaboré à partir des produits de Bio26.

La première édition a été assurée en février 2025 par la cheffe Lucia Tinghi. D'autres tables d'hôte ont ensuite été organisées avec Aziadé Cirilini (avril), à nouveau Lucia Tinghi (juillet), puis Julia Drenhaus et Marc Omori (août). Ces événements ont rencontré un vif succès et suscité l'enthousiasme du public. La responsable du bistro, Marie Bergé, y a apporté toute son expérience et beaucoup d'engagement afin de créer une atmosphère chaleureuse et conviviale.

Le 22 mars a également eu lieu une nouvelle édition de « Nos producteurs en cuisine », avec un menu de midi composé d'ossobuco et de polenta au chaudron, préparé par Markus Koch, Jérémie Delebays et Stéphane Rumpf.

En août, un régime estival de deux semaines sans service de midi a été introduit pour la première fois. Durant cette période, le personnel du magasin a servi de petits snacks et des boissons, permettant au bistro de rester ouvert. Si cette formule a entraîné une baisse du chiffre d'affaires, elle a également permis de réaliser des économies substantielles sur les coûts de personnel.

Deuxième semestre

Le deuxième semestre a débuté par un moment fort : le 17 juillet a eu lieu la première fête d'été de Bio26. Dans une ambiance détendue, les participant.e.s ont partagé repas, discussions, célébrations et même quelques pas de danse.

La dynamique positive du bistro s'est poursuivie durant la seconde moitié de l'année. Les semaines thématiques proposant des menus spéciaux – notamment autour de la Bénichon ou de la chasse – ont suscité beaucoup d'intérêt et attiré une clientèle nombreuse.

Le week-end précédant Noël, Bio26 a célébré son anniversaire avec plusieurs événements répartis sur trois jours. Le programme comprenait notamment un apéritif grec, une dégustation de noix, une dégustation de vins avec Petit Château, une soirée raclette avec Pierre à fromage, une dégustation de viennoiseries avec Pains d'Epi ainsi qu'un menu de midi mettant à l'honneur les burgers bio de la Ferme La Saugé.

Visibilité

La visibilité de Bio26 est essentielle, en particulier lors de nouveaux événements et offres. La communication s'est principalement faite via Instagram (plus de 2'600 abonné.e.s), Facebook (plus de 900 followers), la newsletter (plus de 1'700 abonné.e.s), le site internet ainsi qu'une information ciblée directement au bistro et au magasin.

Bio26 a également été présente lors de plusieurs événements externes, notamment à l'apéritif des « 12 heures de l'Auge » le 7 juin, au festival culturel « Explora » de l'Université de Fribourg le 20 septembre, ainsi qu'au marché bio de Fribourg le 27 septembre. Dans le cadre de la Semaine de la durabilité de la Ville de Fribourg du 20 au 27 septembre, le parcours « Safari durable » a fait halte à deux reprises chez Bio26.

Plusieurs événements ont aussi été organisés avec des organisations partenaires : le 13 juin, une présentation de « L'Art de la Coopération » ; le 24 juin, une projection suivie d'une discussion autour du film « Irremplaçables épicerie ! » des « Artisans de la Transition » ; et le 5 novembre, une séance ouverte du comité de Bio Fribourg.

Membres

Le nombre de membres de la coopérative a légèrement augmenté. De nouveaux producteur.rice.s ont rejoint Bio26 en tant que membres actifs, tandis que des client.e.s engagé.e.s et des particuliers sont également devenus membres. Quelques départs ont toutefois été enregistrés. À la fin de l'année, Bio26 comptait plus de 430 membres, dont 89 membres actifs et 347 membres ordinaires, représentant ensemble 1'537 parts sociales.

Finances

Le capital social s'élevait fin 2025 à CHF 768'500. Cette base solide a été rendue possible grâce au soutien des nombreux membres. Associé à l'hypothèque de la Banque Communautaire Libre de Bâle (BCLB) et au prêt de la Fondation pour le maintien des exploitations agricoles familiales, ce capital est investi dans le bâtiment et les équipements.

Au cours de l'exercice, l'hypothèque auprès de la BCLB a pu être augmentée de CHF 100'000 grâce à une nouvelle estimation du bâtiment et grâce à l'amélioration de la situation économique. Cela a permis de réduire significativement les dettes résultant d'achats de biens et services et de régulariser entièrement les retards de paiement envers certains producteurs.

Les comptes annuels se clôturent pour la première fois avec un bénéfice de CHF 5'542.81, dépassant ainsi d'environ CHF 20'000 le déficit prévu au budget. Le magasin a enregistré une hausse du chiffre d'affaires de CHF 15'400. Bien que le chiffre d'affaires soit resté inférieur d'environ CHF 91'400 au budget – rétrospectivement trop optimiste –, les achats de marchandises ont eux aussi diminué de CHF 90'400. Le résultat brut correspond donc au budget. L'amélioration de la marge, passée de 25,1 % en 2024 à 26,8 % en 2025, est particulièrement réjouissante. Elle résulte d'une meilleure gestion des marchandises, avec moins de pertes, ainsi que d'une révision générale des prix.

Le bistro a également vu son chiffre d'affaires progresser d'environ CHF 31'700, ne restant que CHF 5'700 en dessous du budget. La marge s'est améliorée grâce à des adaptations de l'offre et des prix. Cette croissance est principalement liée aux nouveaux événements et aux prestations de catering, confirmant ainsi la pertinence de la stratégie adoptée.

Dans l'ensemble, le résultat brut du magasin et du bistro correspond presque exactement au budget. Grâce à une meilleure planification du personnel, environ CHF 20'000 ont pu être économisés sur les charges salariales. Cette optimisation a été déterminante pour permettre de dégager finalement un léger bénéfice au lieu de la perte prévue. Dans tous les autres domaines, le budget s'est révélé réaliste et a été globalement respecté.

Le défi pour 2026 consistera à confirmer ce résultat. Le budget prévoit un bénéfice de CHF 2'120. Le succès de l'année 2025 renforce toutefois la confiance dans la capacité de Bio26 à maintenir durablement des résultats positifs.

Comité

Le comité s'est réuni à onze reprises durant l'exercice et a traité de nombreux sujets, notamment la nouvelle charte et la situation financière. Alors que les groupes de travail « Charte » et « Finances » ont été particulièrement sollicités durant le premier semestre, les nouveaux groupes « Améliorations continues du magasin » et « Parts sociales » ont entamé leurs travaux au second semestre.

En tant que membre d'EpiFri, Bio26 est devenue automatiquement membre de la nouvelle « Association des épiceries alternatives romandes », fondée le 7 mai à Lausanne.

Le succès de cette année n'aurait pas été possible sans l'engagement considérable de nos collaborateurs et de nos membres. Un immense merci à toutes les personnes impliquées – et tout particulièrement à mes collègues du comité – pour leur investissement infatigable au service de notre coopérative. C'est un grand plaisir de faire partie de cette communauté !

Un remerciement tout aussi chaleureux s'adresse à notre fidèle clientèle. Vos achats au magasin et vos visites au bistro constituent les piliers essentiels de Bio26. Par votre soutien régulier, vous contribuez activement à développer et à ancrer durablement notre vision commune d'une alimentation régionale et durable.

Sédeilles, le 26.5.2026

Urs Gfeller, président