

L'Eau Vive

mon magasin Bio

DOSSIER DE PRESSE 2011

32 ans d'expérience

27 magasins bio spécialisés

Fabricant boulanger bio

**Un concept moderne
de magasins bio**



Alimentation générale,
Produits frais,
Fruits et légumes,
Pains et viennoiseries,
Cosmétiques bio et naturels,
Compléments alimentaires,
Produits d'entretien...

Nos produits labélisés



www.eau-vive.com



Contact presse :

Patrice MONNET

49 cours Vitton

69006 LYON

Tél. : 04 78 52 35 95 / 06 75 40 82 48

com@eau-vive.fr

SOMMAIRE

- 3** L'Eau Vive : positionnement et points forts
- 5** Le Fournil de L'Eau Vive
- 6** Les magasins L'EAU VIVE
- 7** Le concept en image

INTRODUCTION

A l'heure où le développement durable est au cœur de l'actualité, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se préoccuper de l'état de notre planète, de l'impact de notre alimentation sur la santé, et à remettre en question leur façon de consommer. De fait, c'est dans un contexte d'abondance alimentaire et de malbouffe que le bio se présente comme une alternative forte.

L'agriculture biologique constitue en France un des quatre signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (AB), aux côtés de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), du Label Rouge, de la Certification de Conformité (CCP) et de l'indication Géographique Protégée (IGP).

Elle se distingue par son mode de production, fondé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, colorants ou arômes, le recyclage des matières organiques et la rotation des cultures.

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, elle est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable.

Acheter bio, c'est participer au développement d'une agriculture source de vie et de plaisir, c'est contribuer au respect de l'environnement. Acheter bio, c'est refuser la consommation à outrance, respecter les animaux, protéger sa santé...

C'est dans cette perspective que L'Eau Vive donne aux consommateurs l'accès à une offre complète de produits bio. Avec 27 magasins et sa société qui fabrique du pain et des viennoiseries bio, l'enseigne place le bien-être de tous au coeur de sa démarche.

Contact presse :

Patrice MONNET
49 cours Vitton
69006 LYON

Tél. : 04 78 52 35 95 / 06 75 40 82 48

com@eau-vive.fr

L'Eau Vive : positionnement et points forts

Notre expertise

Distributeur

de produits bio et naturels

Producteur

de pain et viennoiseries bio

5 à 10 ouvertures

de magasins par an



Un concept moderne
de magasins bio

Une expérience de plus de 30 ans
dédiée exclusivement au bio

27 magasins en 2010
dont 16 magasins exploités en propre

Une excellente connaissance de la filière
en tant que distributeur mais aussi en tant que
fabricant avec le Fournil de L'Eau Vive

Un savoir-faire éprouvé sur des petites et grandes surfaces
en centre-ville ou en zone commerciale

Des partenariats avec des fournisseurs exclusifs
issus du circuit bio spécialisé

Des conseillers spécialisés
en magasin à la disposition des clients
formés en diététique et naturopathie



Nos produits
labélisés



Nos magasins
certifiés



Des engagements éthiques



La qualité en 7 engagements

1

Offrir aux clients un accueil de qualité
et des conseils personnalisés

2

Démocratiser l'accès au Bio pour tous
grâce à des prix plus justes

3

Offrir une grande variété de produits certifiés bio
et de qualité, dont l'origine est contrôlée

4

Privilégier les partenariats régionaux

5

Favoriser le développement du commerce équitable

6

Promouvoir une agriculture durable
respectueuse de l'environnement

7

Encourager les procédés de transformation
écologiques, et le recyclage

Le Fournil de L'Eau Vive

FABRICANT DE PAIN ET VIENNOISERIES BIO

Au cœur d'un espace naturel préservé près de Grenoble, à l'abri des pollutions industrielles, Le Fournil de L'Eau Vive pétrit, façonne, cuit avec passion un pain bio d'exception. **Depuis plus de 25 ans**, l'odeur du bon pain s'échappe des fours des boulangers.



Le fournil
de l'eau vive

Du levain frais, de la farine bio, de l'eau pure des Alpes... c'est à partir de ces ingrédients que les boulangers du Fournil de L'Eau Vive pétrissent le pain à la main.

Chaque jour, les magasins L'Eau Vive proposent du pain frais à leurs clients grâce à un terminal de cuisson installé sur place.



un pain façonné à la main



un savoir-faire traditionnel



www.lefournilbio.fr

Les magasins L'EAU VIVE

A ce jour, l'Eau Vive détient **16 magasins** en propre et **11 magasins** franchisés dans toutes la France.

L'évolution du marché a permis au fil des années l'ouverture de magasins de plus grande taille (de 200 à 500 m²).

16 MAGASINS EN PROPRE DONT 15 EN RHÔNE-ALPES

Lyon 2 (69)



Lyon 3 (69)



Lyon 4 (69)



Lyon 6 (69)



Villeurbanne (69)



Grenoble (38)



Meylan (38)



Echirolles (38)



Brié et-Angonnes (38)



Bourgoin-Jallieu (38)



Saint-Etienne (42)



AnneCy (74)



Annemasse (74)



Bourg-en-Bresse (01)



Saint-Alban-Laysse (73)



Gap (05)



Wittenheim (68)

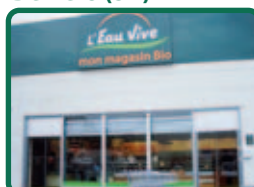


11 MAGASINS FRANCHISES

Clermont-Ferrand (63)



Béziers (34)



Quetigny (21)



Besançon (25)



Bidart (64)



Nancy (54)



Claye-Souilly (77)



Courbevoie (92)



Plaisance du Touch (31)



Niort (79)



Prochaine ouverture : GRENOBLE (38) le 9 décembre 2011

Le concept en image

Un concept moderne de magasins



PRODUITS D'EPICERIE



FRUITS ET LEGUMES



CAVE A VINS



PRODUITS FRAIS

Le concept en image



PAIN ET VIENNOISERIES BIO



GAMME BÉBÉ



COSMÉTIQUES BIO ET NATURELS



PRODUITS DE DÉTENTE

