



PAULINE CLOÎTRE

/ Le bio du panier

L'enseigne Bio de Guip vient de s'installer dans un magasin flambant neuf près du bourg de Guipavas. La dynamique entrepreneuse Pauline Cloître mise sur le bio et l'indépendance, toujours au plus proche de ses clients.

Publié le 31 mars 2023

« On est passé de 130 à 250 m². » Pauline Cloître présente, tout sourire, son tout nouvel espace inauguré le 25 février dernier. « On retrouve les mêmes produits qu'avant, mais là-haut c'était très tassé. Maintenant, c'est plus spacieux et plus clair. » En déménageant un peu plus bas, à deux pas de l'emplacement précédent, Bio de Guip a pris de l'ampleur. Dans une ambiance plus chaleureuse, les produits bios foisonnent. Fruits et légumes, vrac, pain, cave, cosmétiques, fromage... De bons produits que Pauline Cloître sélectionne elle-même minutieusement, en totale indépendance vis-à-vis du système de centrales d'achat courant ailleurs. « Je peux travailler avec les producteurs locaux, avoir les produits que les gens me demandent, et aussi plus de nouveautés », explique-t-elle. Une liberté qu'elle défend becs et ongles, sans compter ses heures.

Bio de proximité

« Ce n'est pas un travail, c'est une passion, j'adore ce que je fais ! », poursuit la presque quarantenaire. « Ici, on ne s'ennuie pas ! Mise en rayon, commandes, administratif... Je suis multitâche ! Et psychologue à mes heures perdues. » Car ce qu'elle défend encore, c'est la dimension sociale de son commerce de proximité. « On est vraiment en lien avec les clients, on discute, on est là aussi pour écouter. Pour certains, nous sommes les seules personnes qu'ils voient de la journée. » Cela passe forcément par de bons petits conseils pour cuisiner... « Sans forcément mettre le prix fort ! On pense que le bio c'est très cher, mais on arrive à avoir des repas qui sont équilibrés sans être excessifs », soutient la commerçante. « Il faut faire attention à l'alimentation et à notre environnement, c'est la base. Le bio, ça peut faire peur, mais moi j'y crois ! »

Bio connecté

Alors salariée depuis quinze ans dans une grande enseigne, Pauline Cloître a saisi l'opportunité de reprendre le commerce déjà existant en 2017, quand les anciens propriétaires sont partis à la retraite. Depuis lors, elle continue, épaulée par deux employées, de développer les services. À commencer par un panier bio à 15€ que l'on peut commander sur internet, en drive ou en livraison. Et s'il manque les clés pour cuisiner certains produits, des recettes sont proposées sur les réseaux sociaux : le risotto de fenouil devenant ainsi à la portée de tous. Pauline Cloître compte aussi inviter plus fréquemment les producteurs

locaux à venir à la rencontre de ses clients. Et, pour toute question sur les Oméga 3, il suffit de lui demander... C'est le thème de son livre de chevet actuellement !

Fabienne Ollivier

Rencontre publiée dans Guipavas le mensuel n°72 - avril 2023



Les fous du volant

À fond la caisse (à savon)



 **RETOUR À LA LISTE**