

DOSSIER DE PRESSE

Octobre 2015



Service de presse :
MEDIACOM Consulting
www.mediacom-consulting.com
Tel : + 33 450 43 15 15

Le bio, une histoire de famille !

Raymond Cusin fut maire de Neydens de 1984 à 1990. À l'époque, il entretient un parc de trois cents ruches auquel il voue une passion sans limite. Ses parents l'ont élevé dans la confiance des bienfaits de la nature et des plantes. Madeleine, son épouse, dispose d'une très grande connaissance des aliments Bio.

Le grand-père de Madeleine et son voisin pharmacien maîtrisent les vertus de cette médecine naturelle et passent pour être les meilleurs « rebouteux » de la région. Au fil des ans, Madeleine transmettra à son fils Michel ses compétences et ses astuces qui le passionneront au point qu'il en abandonnera son métier dans la restauration pour ouvrir en 1981 le premier magasin Bio au cœur de St Julien-en-Genevois.

Il se consacrera corps et âme avec sa sœur Marie-Christine à animer sa petite boutique de 33 m². Plus qu'une passion, c'est une véritable vocation qui motive Michel, au point de convaincre son épouse Olivia de le rejoindre dans cette nouvelle aventure baptisée à l'époque « Naturalpes ».

Le trio ne ménage pas ses efforts et comprend vite que l'avenir de la consommation est au naturel et au Bio. Faisant fi des critiques et des quolibets les associant à une nouvelle secte (une rumeur qui circule à l'époque à St Julien !), à un effet de mode quand la boutique ne désemplit pas, puis à un véritable opportunisme quand ils rejoignent le réseau national « La Vie Saine ».



Michel Cusin est aujourd'hui traité de « visionnaire » par ses démarcheurs ! En effet, en 20 ans, ce haut-savoyard pure souche s'est implanté à Annemasse (300 m²) en 1996, qu'il agrandit en 2010 avec la boutique de St Julien, avant d'ouvrir aujourd'hui à Neydens « le plus grand magasin Grand Marché Bio du Grand Genève ».

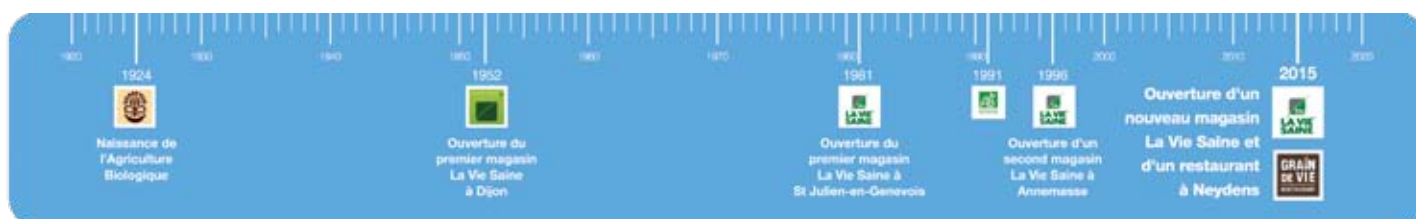
Un complexe de 2 500 m², comprenant un magasin Bio mais aussi une boucherie, une boulangerie et un restaurant gastronomique. La passion a gagné l'ensemble des Cusin puisque les enfants Bruno, Christophe, Sandrine et Aurélie complètent l'équipe de direction.

30 ans d'actions locales...

La famille Cusin dispose aujourd'hui d'un savoir-faire et d'une expérience inégalée au point de former les conseillers de vente présents dans chaque rayon pour renseigner au mieux sa clientèle. « Nous avons traversé les années et nous sommes toujours restés fidèles aux producteurs locaux et nationaux. Certains travaillent avec nous depuis vingt ans ! Nous continuons à les aider et à les accompagner avec d'autres nouveaux venus. Nous sommes passés de quatre producteurs à trois cents aujourd'hui mais notre philosophie est intacte : tout faire pour permettre à ces petits producteurs de vivre sereinement de leur production Bio en leur assurant des volumes d'achat réguliers et croissants pour nos magasins.

Nous avons tous à y gagner, eux, nous, les clients qui sont assurés d'une qualité de produits irréprochable, frais, cultivés en partie localement dans un souci évident de respect de notre environnement, en limitant les transports et les intermédiaires. Idem pour nos boulangeries et nos boucheries. La viande Bio vient de l'Allier mais toute la transformation des carcasses et la fabrication des produits sont assurées dans nos ateliers. Nous espérons même pouvoir disposer à terme des premiers porcs Bio de Haute-Savoie. Nous créons des emplois locaux, nous fabriquons local à des prix les plus justes du marché en garantissant une qualité optimale. Autant d'atouts qui ont contribué à forger notre réputation par-delà la frontière.

les dates clés du **bio** en france et en **haute-savoie**



Nous sommes un des acteurs de l'économie locale et nous avons vocation à le rester. Depuis vingt ans, nous nous engageons auprès de producteurs locaux pour pérenniser leurs exploitations, nous soutenons les artisans.



Sylvie Dalibard créatrice de la ligne de soin cosmétique Daliane, célèbre pour son savon au lait d'ânesse fabriqué en Haute-Savoie.





Nathalie Masse seule productrice de gelée royale Bio labellisée AB en Haute-Savoie à qui nous garantissons des achats réguliers de sa précieuse production ou encore Hervé agriculteur à Marin chez qui nous nous fournissons, et prenons 80% de sa production de pommes de terre, de courges et de salades.



Christophe Pawlowski revendeur de notre « pain bûcheron » fabriqué avec une farine bio à base de blé et de seigle, produite au moulin de Navilly à Pers Jussy et sa meule de pierre à l'ancienne. Ce pain Bio se garde entre cinq et sept jours et connaît un vif succès.



Nous sommes également actifs dans diverses associations comme ATB (Aide Technique Bénévole) avec qui nous oeuvrons aux côtés de Monsieur Kapo à Annemasse, pour la fabrication d'une machine à jus de fruits frais bio ou encore l'introduction de la nouvelle monnaie solidaire régionale « le Léman » (= 1 euro et 1 CHF) sous forme de crédit mutualisé. Enfin nous sommes partenaires de l'ASJ74 (Athlé St-Julien 74) depuis 15 ans avec nos compléments alimentaires Onaform pour les athlètes.

Le restaurant Grain de Vie : Précurseur de la « consommation végétale »



Hier une mode, aujourd'hui une nécessité, la consommation est au végétal. La frénésie de la consommation de viande pousse les réseaux à se remettre en question. L'économie est en train de se réguler au point de bouleverser les habitudes de consommation.

L'avenir est à une alimentation saine et équilibrée grâce aux végétaux judicieusement utilisés pour garantir le même apport énergétique au corps humain.

C'est la raison d'être du nouveau restaurant gastronomique « Grain de Vie » qui ouvre à Neydens. La cheffe Claire Visse-Dorival propose une carte aussi variée qu'originale à base de légumes et de fruits frais savamment assemblés pour émoustiller vos papilles.

Diplômée en cuisine et en pâtisserie, Claire s'intéresse également à la naturopathie au point d'avoir été brillamment certifiée.

C'est une cuisine raffinée, élégante et recherchée qui sera proposée dans ce nouveau restaurant dont dame nature rythmera les saveurs.

Les plats seront composés de produits locaux issus de l'agriculture Bio. Les pâtisseries n'auront que peu ou pas de sucre, sans gluten et sans lactose, les sushis à base de légumes ou de fruits vous étonneront.

Vous découvrirez alors des saveurs que vous n'avez jamais imaginées jusque là. Et cerise sur le gâteau, la cheffe vous délivrera ses secrets en publiant ses recettes miracles !

Nouveau à Neydens





Claire Visse-Dorival

Diplômée en cuisine et en pâtisserie, Claire Visse-Dorival vient d'être certifiée en naturopathie. Curieuse, elle est toujours à l'affût des dernières tendances culinaires et animée par l'envie de partager.

Elle a participé à la réalisation d'un ouvrage de recettes sur les morceaux de viandes oubliées qui sort en ce moment (Fédération Romande des Consommateurs à Lausanne).

Chef d'entreprise, elle a créé une entreprise de traiteur Bio, Chef à domicile et cours de cuisine. Aujourd'hui, elle participe à l'aventure « Grain de Vie » en prenant les commandes d'un restaurant atypique où la créativité est sans limite dans un univers Bio où tout est à composer en matière culinaire. Car Claire cuisine au rythme des saisons en utilisant le meilleur de la nature et des produits Bio cultivés par nos producteurs locaux. Elle ose la pâtisserie sans sucre et sans gluten, le cru et le sans lactose !

« Je travaille ma cuisine pour qu'elle inspire nos cinq sens et qu'elle respecte notre santé » précise la Cheffe nouvelle génération. Elle s'inspire du raffinement de la cuisine japonaise, des saveurs de la cuisine indienne, une véritable invitation au voyage...



Denis Crocquet

Titulaire d'une mention complémentaire en sommellerie, Denis Crocquet exerce depuis plus de 20 ans son métier de Chef de rang sommelier.

Expert dans ce domaine, celui-ci a travaillé auprès de plusieurs grands restaurants et hôtels de France et de Suisse.

Notamment des restaurants étoilés Michelin (les restaurants La Pyramide F.Point à Vienne, Loiseau des Vignes à Beaune, le Domaine de Rochevilaine à Billiers, L'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana en suisse, etc.).

Ces connaissances approfondies des divers cépages, terroirs, appellations et son savoir-faire pour mettre en accord les mets et les vins font de lui un élément indispensable et complémentaire à notre cheffe Claire Visse-Dorival.

Pourquoi consommer « végétal » ?

En terme de consommation énergétique, une exploitation de viande picarde par exemple, consomme 70 à 100 litres de EQF (équivalent litre de fioul) pour produire 100 kilos de viande (source : Réseaux d'élevage 2006).

Surfaces de sol nécessaires pour la production d'un kilo de :

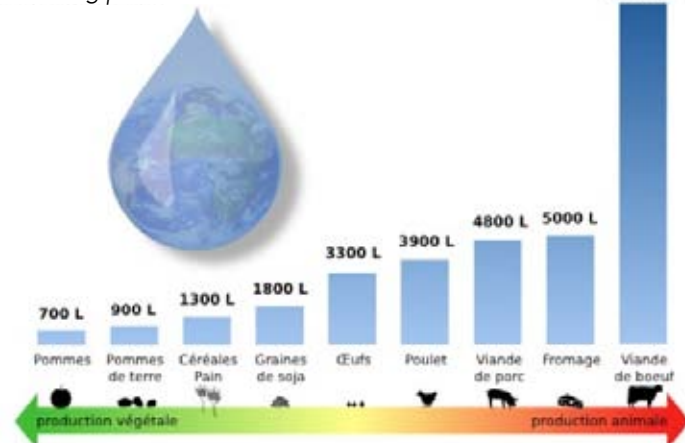
source : alimentation-responsable.com

Boeuf, y compris le fourrage	323 m ²
Boeuf de pâturage	269 m ²
Poisson	207 m ²
Cochon	55 m ²
Poulet d'engraissement	53 m ²
Oeuf	44 m ²
Riz / Pâtes	17 m ²
Pain	16 m ²
Légumes / Pommes de terre	6 m ²

Il faut de 6 à 17 fois plus de surface de sol pour produire de la viande que du soja.

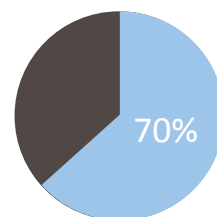
Besoin en eau des aliments :

Pour 1kg produit :

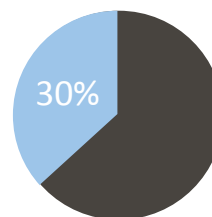


Source : lepalaissavant.fr

L'élevage emploie :



Des surfaces agricoles



Des terres émergées

La production de bétail monopolise 70% des terres agricoles.

En moyenne 10 kilos de protéines végétales sont utilisés pour produire 1 seul kilo de protéine animale ! Et la production de 1 kilo de protéine animale peut nécessiter jusqu'à 100 fois plus d'eau que la production d'un kilo de protéine végétale !

De plus, la surconsommation de viande, c'est à dire la consommation de viande tous les jours, voire deux fois par jour, impacte notre santé. Les institutions (OMS, FAO, Fonds de lutte contre le cancer) et les professionnels de la santé se rallient derrière le même message : notre alimentation riche en graisses et en aliments à forte densité énergétique, centrée autour d'aliments d'origine animale, a remplacé notre alimentation traditionnelle principalement basée sur des aliments d'origine végétale. Ce changement a joué un rôle clé dans l'augmentation des maladies chroniques évitables: obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, cancers et ostéoporose. (Source : lepalaissavant.fr) Priorité est donnée au local pour abandonner les frais de consommation nécessaire pour les cultures céréalières industrielles, et pour réduire les frais de transports.

La Vie Saine à Neydens...

Une évidence !

Il y a parfois des signes que le destin vous envoie. Originaire de Neydens, où le père fut maire de 1984 à 1990 comme vu plus haut.

Une formidable opportunité s'est présentée à Michel Cusin en 2014 lors d'une rencontre avec Monsieur Desbiolles, propriétaire du centre Aventi et fondateur des magasins de meubles éponymes.

Quand ce dernier évoque son souhait de céder le grand magasin flambant neuf pour des raisons personnelles, Michel Cusin lance une étude géobiologique pour étudier les champs énergétiques de la Terre à cet emplacement... tous les voyants sont verts !

Sans hésitation la décision est prise par la famille Cusin d'y implanter le plus Grand Marché Bio de la région franco-suisse !

« L'endroit est idéal » précise Michel Cusin « nous sommes au cœur du Grand Genève et proche de nos producteurs locaux.

Et bien que ce bâtiment récent dispose des dernières technologies, nous avons lourdement investi dans une démarche éco responsable pour baisser les coûts de consommation énergétique (exemple sur l'éclairage nous sommes passés de 32 Kw à 8 Kw).

Nous avons même enlevé le revêtement moderne du sol pour permettre l'utilisation d'une auto laveuse par ionisation afin de ne pas utiliser de détergent. La modernité doit être aussi au service de notre philosophie.

Nous nous engageons à tous les niveaux, économie sociale et responsable. C'est notre idéal, une certaine façon de vivre que nos clients apprécient chez nous depuis 30 ans ! » s'amuse à préciser Michel Cusin.

La Vie Saine en Haute-Savoie

Trois adresses pour mieux vous servir :

NEYDENS

Centre Aventi, rue du Jura
74160 Neydens
Tél. : 04 50 49 32 06

ANNEMASSE

5 rue des Esserts
74100 Annemasse
Tél. : 04 50 84 28 41

SAINT JULIEN EN GENEVOIS

5 rue Fernand David
74160 Saint Julien en Genevois
Tél. : 04 50 49 32 06



Le Label « La Vie Saine » Référent et gage d'excellence

La Vie Saine est une enseigne originale qui ne répond ni à la définition de la franchise ni à celle du succursalisme. Sa force repose sur son expertise du BIO, sa présence depuis 1952 et sa gestion optimisée des produits achetés.

L'essentiel des produits proposés sont des marques connues, le restant étant assuré par des marques exclusives sous contrôle de La Vie Saine. L'approvisionnement se fait auprès de producteurs et transformateurs BIO scrupuleusement sélectionnés. Dans une optique de marché équitable et pour soutenir l'économie locale les producteurs locaux sont également sollicités.

Les secteurs produits frais, fruits et légumes, boulangerie, traiteur et boucherie sont des pôles importants des points de vente. La dernière innovation en date est l'intégration totale de pôles de transformation BIO (boucherie et boulangerie).

Les magasins et restaurants sont les garants d'une éthique forte où les produits proposés proviennent exclusivement de la culture biologique contrôlée. Cette sélection préserve l'avenir des générations futures tout en offrant une qualité gustative et nutritionnelle aux consommateurs d'aujourd'hui.



La Vie Saine se déploie sur la France entière via un groupement de 3 partenaires, dont Michel Cusin, reliés par une licence d'exploitation d'enseigne.

Les 15 magasins indépendants La Vie Saine sont situés aussi bien en centre ville (clientèle de proximité) qu'en périphérie d'agglomération (en zones commerciales ou sur des axes de fréquentation).

Tous les produits alimentaires biologiques sont proposés et présentés en zones spécifiques dans les magasins (Produits frais, Fruits et Légumes, Boulangerie, Boucherie, Cosmétiques BIO, Institut de beauté...)

Les nouveaux magasins ont intégré un fournil et une boucherie. C'est un choix stratégique afin de proposer et garantir une provenance directe et contrôlée des produits. Ainsi les produits biologiques sélectionnés rentrent dans les compositions des recettes dans le respect de la tradition et le goût de chacun.

Pour la viande, cela permet de choisir la provenance des animaux (uniquement en France) en direct avec l'éleveur. Ensuite, ils sont découpés et préparés par nos soins.

Le client a une garantie sur la traçabilité (certification Ecocert), la fraîcheur et la qualité des produits qu'il trouve à sa disposition. Pour le fournil, 100% BIO depuis 1992, c'est un gage de stabilité et fiabilité dans nos fabrications, cuissons... Nous fournissons toujours ainsi un produit de haute qualité, répondant à des critères stricts. Les plats proposés dans les restaurants sont établis uniquement avec des produits présents dans les magasins et de saison.

En chiffre :

- Pionnier du BIO
- Plus de 60 ans d'expérience
- Les plus grands magasins BIO de France
- 30 M€ de CA en 2012
- 15 magasins certifiés Ecocert
- 5 marques propres dont certaines sous contrôle Ecocert
- Plus de 100 collaborateurs
- 5 boucheries
- 10 000 références de produits
- 3 instituts de beauté
- 3 restaurants
- 500 m² de surface de vente moyenne
- 2 fournil (boulangerie, traiteur,...)

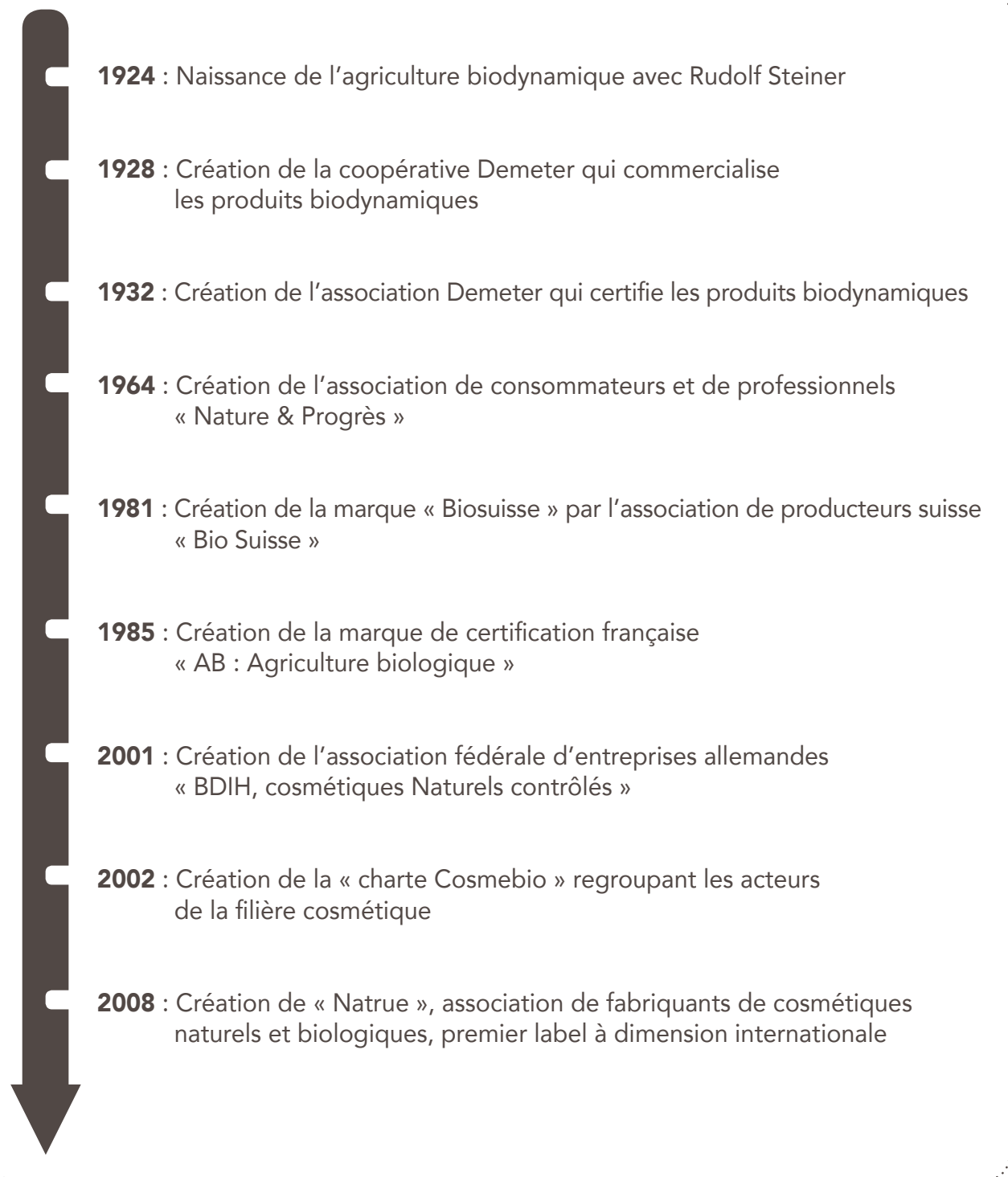
ECOCERT

C'est le principal organisme de contrôle et de certification, dont l'activité est à ce titre encadrée par les Pouvoirs Publics et la législation.

Plus d'informations sur leur site :
<http://www.ecocert.fr/>

Frise chronologique

Les acteurs de la filière biologique et ses labels



Service de presse :

MEDIACOM Consulting

178 rue des frères Lumière - Alliance A - Archamps Technopole

74166 SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS

E-mail : barret@mediacom-consulting.com

Tel : + 33 450 43 15 15

