

Caron Bio: Une troisième boutique à Igny et d'autres en projet

Thierry Caron a fait un constat simple, à prix égal un consommateur qui a le choix entre un produit bio et non bio choisira...le bio. La question est donc bien financière, alors il a eu l'idée d'aller chercher lui-même ses marchandises directement chez les fournisseurs, souvent allemands, de faire un maximum de choses lui-même afin de réduire les coûts. Ainsi est née Bio Caron, qui fait un malheur à Palaiseau et à Anthony, au point qu'une troisième boutique vient d'ouvrir à Igny. Et Thierry Caron n'a pas dit son dernier mot!



© boocan.com

Le magasin Bio Caron de Igny se sont 220m² de produits exclusivement Bio et une équipe de 4 employés.
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h, le lundi de 13h à 19h et le dimanche de 9h30 à 12h30, il est situé 2 Bd Marcel Caron à Igny.

"Chef d'entreprise innovant recherche surface commerciale à loyer modéré. Mini 300m² pour installer magasin bio et pas cher".

Le texte de cette petite annonce pourrait bientôt être publiée si on en croit Thierry Caron, le très enthousiaste patron de Bio Caron qui possède à ce jour trois magasins Bio et envisage clairement de ne pas s'arrêter là.

2ème magasin en Essonne

Vendredi matin, il avait invité élus locaux, acteurs économiques et journalistes pour découvrir sa dernière boutique installée dans en pied d'immeuble dans des locaux appartenant à France Habitat.

Un quartier redynamisé

En s'installant au coeur d'un grand ensemble, Bio Caron fait coup double, il redynamise un quartier qui avait perdu son dernier commerce alimentaire il y a 8 ans et va permettre à une clientèle nouvelle de découvrir les joies du bio...pas cher.

Green l'allemande, Markal la française

Aliments frais, secs et surgelés, des marques reconnues comme Green l'allemande et Markal la française, la possibilité d'acheter par lots s'agissant du papier toilettes, du lait ou du jus d'orange, et bien sur la livraison à domicile pour ceux qui ont du mal à se déplacer ou à porter. Mais... pas de vrac "ce n'est pas mon métier", explique Thierry Caron qui évoque les problèmes de stockage, d'hygiène et de gestion des produits vendus en vrac. Il préfère laisser cette spécialité contraignante à ses concurrents.

Pain Bio pétri à Anthony et fruits Bio de Rungis

Mais pour tout le reste, pas de problème. Des légumes frais en provenance direct de Rungis où il a ses habitudes et ses fournisseurs qui ne font que du beau Bio, 4 mètres de linéaires dédiés aux seuls surgelés, des pains spécialement fabriqués et livrés chaque jour par un boulanger Bio d'Anthony, et des produits de beauté, ou d'entretien...Une diversité qui fait le bonheur des clients qui viennent parfois de loin pour s'approvisionner.

Réduire les coûts...

"Nous avons ouvert à Igny parce que Palaiseau était saturé, le dimanche matin il y a parfois une heure de queue!" explique encore Thierry Caron qui livre quelques uns de ses secrets pour être le moins cher dans une gamme de produits réputés coûteux, "réduire les coûts des locaux, faire beaucoup de choses soi-même, et aller chercher la marchandises directement chez les fournisseurs pour éviter les intermédiaires".

...et se fournir à la source

C'est ainsi qu'en février prochain il se rendra en Allemagne où à lieu le Salon Pilote Mondial des Produits Bio pour sélectionner ses produits et ses fournisseurs en toute indépendance.

©Copyright 2007 [BOOCAN.COM](http://www.boocan.com) - Tous droits réservés