

C'RAYON DE SOLEIL

Le journal de



biocoop

Cholet



ÉTÉ 2016

Édito

Construire le bio pour l'avenir

Comment faire pour répondre à une demande de produits bio en pleine croissance ? Monter des filières complètes, pardi ! Filière courte en direct avec nos producteurs locaux : visite au fournil Pain Virgule...

Ou filière coopérative avec tout un groupe de producteurs : un bel exemple dans ce numéro avec le lait de chèvre local...

C'est aussi comme ça qu'on œuvre à grande échelle pour l'élimination des pesticides en France, triste championne d'Europe de leur utilisation...

EN VISITE AU FOURNIL PAIN VIRGULE



*Il est impressionnant, ce haut bâtiment de bois quand on arrive... Les neuf salariés en sont fiers, et pour cause : **bienvenue au fournil Pain Virgule, entièrement construit par ceux qui y travaillent !***



Du sol au plafond en passant par toute la machinerie du moulin, le mobilier du fournil, le four maçonné à la main, tout a été conçu et réalisé **avec la récupération de pièces d'occasion** dans des meuneries désaffectées, pour assurer la fabrication de pains bio de qualité dans de bonnes conditions de travail.



La pesée à l'ancienne

Ici, on achète les grains des 4 céréales directement aux 4 producteurs agriculteurs partenaires, et **on fabrique toutes les farines sur place !** Chaque année, ce sont 100 tonnes de blé, 6 de sarrasin, 2 de seigle, et 15 pour le petit épeautre, qui passent dans **le grand moulin qui contient la précieuse meule de pierre** : la qualité

des farines dépend de la précision des stries des deux pierres qui frottent l'une sur l'autre, régulièrement affûtées par Marco, le meunier, au petits soins pour ces imposantes pièces maîtresses de 1m50 de diamètre, tout en granit...

Des 4 céréales, c'est le petit épeautre qui demande le plus d'attention. D'abord parce que **l'approvisionnement**



est toujours incertain : la demande dépasse l'offre et le producteur qui fournit Pain virgule est très courtisé : le prix fait l'objet d'âpres négociations... Ensuite, parce qu'il est plus délicat à travailler, mais c'est lui qui révèle les plus subtils arômes de la terre qui l'a fait pousser !



La journée commence dès 3h30 du matin avec le pétrissage et le façonnage des pâtons **au pur levain, dont la fermentation naturelle est entretenue depuis 22 ans**, depuis les débuts du fournil Pain Virgule... Stimulé à la chaleur l'hiver, calmé à l'eau froide l'été, **le levain est un concentré de milliards de micro-organismes vivants qu'il faut maintenir en forme toute l'année** ! Les boulangers aussi, d'ailleurs, car ils savent qu'ils transmettent l'énergie de leur corps aux pains qu'ils fabriquent...



Dans la matinée, la sortie du four est toujours un moment magique : les pâtons pâlots se sont métamorphosés en pains tout dorés, croustillants et moelleux à souhait, **sous l'action du feu de bois qui monte le four à 300°C : chaud devant !**

Le bois, justement, parlons-en : la filière connaît des turbulences perturbantes... A tel point que **les salariés songent à intégrer le métier en montant une scierie** qui fournirait les deux stères hebdomadaires nécessaires au fournil. C'est qu'ils sont exigeants en la matière : uniquement des essences de pays non résineuses (chênes et charmes principalement) : difficiles à trouver tout au long de l'année.

D'autres questions se posent pour progresser toujours, et comme le fournil Pain Virgule est une SCOP (Société Coopérative Participative), tous les salariés sont associés et prennent les décisions collectivement... Ils envisagent d'intégrer **des variétés de blés anciens pour gagner encore en saveurs, ou bien de valoriser les braises en charbon de bois...** L'avenir ne manque pas de projets, et nous leur souhaitons bonne route !



IMMERSION DANS LA CONSTRUCTION D'UNE FILIÈRE EXEMPLAIRE ! LE LAIT DE CHÈVRE BIO



Fortement engagé dans la distribution en circuit court et la production locale, Biocoop accompagne depuis 2014 la création de la première filière de lait de chèvre bio française. Un partenariat qui permet à Biocoop de lancer aujourd'hui une nouvelle offre de yaourts au lait de chèvre bio issue de cette filière.

L'objectif est simple : la relocalisation de la production de lait de chèvre. Jusqu'à présent, le marché français était déficitaire en lait de chèvre bio. Des apports en lait hollandais et allemand étaient utilisés pour répondre à la demande des consommateurs. Pour Biocoop, cette situation ne pouvait pas durer !

L'initiative

C'est l'histoire d'une entreprise familiale du Lot-et-Garonne qui a tout pour elle. **La Lémance, société familiale spécialisée dans le lait de chèvre bio** - qu'elle transforme surtout en fromage - prospère depuis 15 ans. **C'est d'ailleurs l'une des seules fromageries à utiliser les méthodes d'anciens maîtres fromagers réputés...** Lorsque Bruno Inquimbert (*photo*) a fondé cette société en 1998, à 35 ans, cet ingénieur passionné rêvait juste d'avoir sa fromagerie, il n'avait pas imaginé une croissance si rapide ! **Aujourd'hui, elle fait vivre 40 salariés et affiche un taux de croissance annuel de plus de 10 % depuis 2007.**



La tendance est doublement porteuse : le bio a le vent en poupe et le lait de chèvre, réputé plus

digeste, aussi. Tous les feux sont au vert. Sauf un. « *Nous n'avions pas assez de matière première* », résume Bruno Inquimbert. En clair, les producteurs français de lait de chèvre bio étaient trop petits, trop peu nombreux et la collecte de lait trop complexe à organiser. Au point que l'entreprise était obligée d'importer.

Pour changer la donne, l'impulsion est venue de Vendée. Quelques éleveurs vendéens approvisionnaient la fromagerie de La Lémance mais regrettaient qu'elle ne soit pas plus proche... **Ils ont donc proposé à Bruno d'implanter une laiterie dans le nord de leur département, à La Verrie.** Bruno en parle alors à son plus gros client, le réseau Biocoop... qui a déjà l'expérience de la filière lait de vache avec la coopérative Biolait. Très vite, le courant passe, **Biocoop s'engage, propose un accompagnement et participe au financement du projet...**



Les chevriers vendéens motivés pour implanter la laiterie à leurs portes

L'opportunité

La Verrie est en effet l'épicentre d'une vaste zone de production de lait de chèvre bio, avec les Deux-Sèvres, la Vendée, la Loire-Atlantique et le Maine-et-Loire... Actuellement, sept producteurs de lait de chèvre alimentent la laiterie. **En mettant des moyens de production au cœur de la zone de production, les éleveurs s'impliquent davantage...** L'initiative devrait donc séduire d'autres éleveurs de la région, car, selon l'un



Les premiers salariés font tourner la laiterie depuis le 1^{er} avril 2016

des sept, « *notre visibilité s'accroît et on s'y retrouve en termes d'élevages et de revenus.* »

La maîtrise de la collecte du lait chez tous les éleveurs, même les plus petits, les met en confiance. Cependant, un autre paramètre doit être mesuré : quand on fait le choix de rejoindre un groupe qui s'initie, **on prend un risque.** Ce risque, à entendre les éleveurs, c'est celui de **l'indépendance, de la liberté de choix et de l'action commune...**

La construction de cette structure se fait donc **au rythme de chacun**, et les éleveurs vont y adhérer au fur et à mesure. Cela est bien dans l'esprit de la filière : se donner des objectifs forts, se doter de moyens adéquats, et **permettre à chacun de venir prendre la place qu'il souhaite dans le groupe, dès lors qu'il sera en phase avec les règles que le groupe se donne dans ses pratiques.**

L'inauguration

C'est tout neuf : la laiterie fonctionne depuis le 1^{er} avril 2016 !... Un bel outil pour un investissement de trois millions d'euros qui doit aboutir à la création d'une quinzaine d'emplois en trois ans, au minimum, et **permettre de structurer une filière française digne de ce nom, entre les éleveurs locaux, le transformateur La Lémance et le réseau Biocoop.** « À lui seul, Biocoop va faire tourner l'entreprise dès la première année, poursuit Bruno. On part sur une base de 10.000 litres de lait par semaine pour commencer, avant de doubler, puis tripler, en deux ans » pour répondre à la forte croissance de la demande.



France 3 était au rendez-vous lors de la mise en route !

La nouvelle usine vendéenne conditionne une partie du lait en bouteille et transforme l'autre partie en yaourts. Depuis son lancement, la laiterie produit 20.000 yaourts par semaine. « On attend deux millions de pots d'ici la fin de l'année », espère Bruno. **Un chiffre qui pourrait encore s'élever avec un objectif de trente exploitations à l'horizon 2018.**

La laiterie compte diversifier son offre de produits. Fromage blanc, beurre et d'autres yaourts sont à l'étude. **Avec toujours cet argument cher au consomm'acteur : « On sait d'où vient le lait »,** termine Bruno.

La production de lait bio de chèvre en France

Environ 800 fermes (15 à 120 chèvres)

50 000 chèvres françaises

4 millions de litres de lait

Principales races élevées :

Alpine Chamoisée, Saanen Blanche

Une chèvre produit environ 800 à 1000 litres de lait par an.



L'élevage

Terres sans pesticides, animaux qui doivent sortir le plus possible et être nourris sans intrants, le cahier des charges est strict mais il s'agit de sécuriser la production !

L'alimentation des chèvres se fait globalement avec un pâturage et un affouragement à base de foin. La réglementation stipule que les animaux doivent sortir dès que les conditions pédoclimatiques le permettent. **L'éleveur doit veiller à ce que les chèvres aillent chercher elles-mêmes leur pitance au champ** : la chèvre n'aime pas la pluie, et si elle a toutes les conditions de confort et d'alimentation dans la chèvrerie, elle n'aura pas envie d'aller se promener...

Ce point n'est pas anecdotique, car **la conduite des chèvres au champ peut être sportive** : ces dames grimpent partout, aux arbres ou aux clôtures notamment, ce qui nécessite surveillance, et réparations parfois !

Ce qui est le plus craint par les éleveurs, c'est, en période de pâturage, **les strongles pulmonaires et intestinaux** : ces parasites qui affaiblissent les organismes, diminuent la production, et peuvent entraîner la mort d'un animal au système immunitaire déficient, sont redoutés par les éleveurs.

Il faut donc une surveillance accrue aux périodes chaudes où l'attaque est plus agressive. **Homéopathie et phytothérapie permettent d'endiguer la contamination**. Au préalable, une gestion efficace des parcours de pâturage permettra de se prémunir d'une infestation. Là encore, **c'est l'expérience de l'éleveur, son observation et sa prévention**, qui sont, en bio, les maîtres mots.

Ensemble

Des producteurs de lait de chèvre bio unis à une laiterie bio et à Biocoop pour faire un yaourt de chèvre 100% français : victoire !

De l'éleveur jusqu'au consommateur, cette filière lait de chèvre répond donc parfaitement aux besoins de Biocoop et **remplit toutes les conditions pour afficher le logo ENSEMBLE** sur ses produits : partenariat avec une contractualisation à long terme, commerce équitable de proximité, et solidarité technique et financière : tout y est !



Alors, lorsque vous choisissez ces produits, vous pouvez être certains que vous faites vivre des acteurs tous engagés pour la qualité et le respect de notre terroir... Régalez-vous !

ALLEZ LA FRANCE...

Les Français sont déjà Champions d'Europe de l'utilisation des pesticides*.



58 894

tonnes de matières actives** sont déversées chaque année en France. Il est pourtant devenu plus facile que jamais de faire le choix d'une alimentation sans pesticide.

Depuis 30 ans, c'est le combat de Biocoop. Et le match est loin d'être fini.
Prêts à faire la différence avec nous ?



PREMIER RÉSEAU DE MAGASINS BIO EN FRANCE

*Vente de pesticides de type herbicides, molluscicides et régulateurs de croissance en 2014 - Source : Eurostat (« Pesticide sales » ; code : ael_fm_salpest09), mise à jour le 27/05/2016.

**Usages globaux de pesticides en 2014 - Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (« Ecophyto » ; code : 20160301_notesuivi_ecophyto2), mise à jour le 01/03/2016.

ALLEZ LA FRANCE...



Quand on en reste aux grands principes, tout le monde, ou presque, est d'accord : il faut réduire l'utilisation des pesticides. Les problèmes commencent quand il faut prendre des mesures concrètes pour transformer ces intentions en actes.

Ainsi, malgré les propos du Ministre de l'Agriculture, le plan Ecophyto n'a pas produit depuis 2008 la moindre réduction de la dépendance de notre système agricole aux pesticides. **Notre agriculture reste désespérément la terre promise des produits phytosanitaires, tout en haut du podium européen, et la troisième au niveau mondial**, derrière les Etats-Unis et l'Inde ! Les quantités de substances actives vendues à des fins agricoles ont bondi de 16 % en 2014, frôlant les 59.000 tonnes. Plus inquiétant encore, la distribution des produits contenant des molécules cancérogènes, mutagènes ou reprotoxiques s'envole de plus de 20 %.

De plus, une menace plane, et non des moindres, le fameux Tafta. D'après Générations futures, le traité transatlantique de libre-échange prévoit que les limites maximales de résidus de pesticides (LMR) adoptées soient celles en vigueur aux États-Unis. Or, **elles sont bien moins contraignantes que les limites européennes. L'accord en négociation pourrait aussi permettre à 82 pesticides actuellement interdits en Europe d'être réautorisés.**

En prenant en compte la destruction massive des écosystèmes, les impacts sanitaires (cancers, intoxications), l'importance des fonds publics pour contrôler ces substances, les frais d'assainissement et de dépollution, les pesticides coûtent à nos sociétés bien plus qu'ils ne nous rapportent.

Les preuves s'envolent, mais les produits restent... Alors reste-t-il des raisons d'espérer ?... Premier signe positif, la législation française avance peu à peu. Résultat de la « loi Labbé » votée en 2014, **les produits phytosanitaires ne pourront plus être utilisés par les collectivités dès janvier 2017. Idem pour**

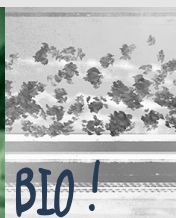
les particuliers, à partir de 2019. Et le projet de loi sur la biodiversité prévoit l'interdiction des néonicotinoïdes tueurs d'abeilles en 2018.

Reste le plus gros utilisateur, l'agriculture intensive... Problème, les dirigeants du monde agricole traînent les pieds, prédisant la mort de l'agriculture française à la moindre tentative de réglementation... « *Le problème ne vient pas tant des agriculteurs, car ils sont les premiers touchés par ces substances nocives* », explique François Veillerette, de l'association Générations Futures. « ***Mais les agro-industriels, qui tiennent les clés de la machine, n'ont aucun intérêt à ce que ça change, et nous font croire à tous que ça ne peut pas changer.*** »

Si bien sûr, ça peut changer. Vivre sans pesticides, c'est possible ! Parmi les signes tangibles d'une évolution sociétale, **l'agriculture biologique poursuit sa lente croissance**. Selon les chiffres de l'Agence bio, 4,5 % de la surface agricole utile sont cultivés selon le mode biologique. Un développement freiné, d'après François Veillerette, par le manque de moyens, financiers et normatifs, mis en place pour encourager la filière. « *Il faut conditionner les aides à l'adoption de pratiques vertueuses, investir plus massivement dans la recherche sur l'agroécologie, et contraindre les agriculteurs à moins recourir aux produits phytos* », insiste-t-il.

A défaut de coup de pouce politique, c'est à nous, les consom'acteurs, d'orienter nos choix vers les produits biologiques, pour encourager les agriculteurs à se convertir. La crise actuelle leur montre plus que jamais l'impasse du mode de culture conventionnelle basé sur la chimie : encourageons les paysans bio en achetant leurs produits, pour augmenter les zones sans pesticides.

A NOUS DE JOUER !





COMMENT SE PROTÉGER DES ONDES ÉLECTROMAGNÉTIQUES

Conférence organisée par Prim'Vert jeudi 12 mai
Animée par Philippe Gendrion, géobiologue

Association de consommateurs bio

80 personnes ont assisté à cette conférence. Ce que nous avons retenu du contenu, intéressant, par-

fois technique, c'est que les champs électromagnétiques sont nombreux et leurs effets variables selon les sensibilités de chaque personne. Le mieux est de se tenir à distance de tous les appareils électriques, ce qui est parfois difficile dans notre quotidien. Voici cependant quelques conseils pratiques :

- » S'éloigner des sources (ex : four micro-ondes, plaques à auto induction ...)
- » Débrancher les appareils non utilisés
- » Déconnecter les fonctions Wifi et GPS des téléphones portables
- » Pour les box, éviter les liaisons wifi et les remplacer par des câbles Ethernet (prises RJ45)
- » Limiter l'utilisation de tablettes et jeux vidéo (surtout pour les enfants)
- » Pour les installations électriques : poser des câbles blindés, dans la mesure du possible (surcoût)
- » Poser des interrupteurs automatiques de champs par circuit (déconnection si pas d'utilisation)...

Bien sûr, il fut aussi question du remplacement des compteurs électriques actuels par les compteurs Linky, programmé dans le Choletais en janvier 2017. Ont été évoqués leur nocivité, l'utilisation possible des informations recueillies et le coût de l'opération. L'association Prim'vert restera attentive au problème. Des informations et des actions seront proposées à la rentrée.

Vous trouverez à la bibliothèque de l'association (Biocoop sud) le livre de Bruno David : « Comment se protéger des ondes électromagnétiques », ouvrage très clair et très bien illustré.



*N'oubliez pas pour votre jardin,
l'association Prim'vert loue un broyeur
de végétaux et une biobèche.*

Jean René Daoudal 02 41 58 46 85
Françoise Commer 02 41 62 00 91

*Bel été à tous et au plaisir
de se retrouver à la rentrée
en septembre*

*Et puis Repair café à Cholet,
ça marche super bien !*

**Rendez-vous le troisième samedi de
chaque mois au Centre social horizon,
club ados, 4 Allée des Vanneaux :**
samedi 18 juin, 17 septembre,
15 octobre, 19 novembre,
17 décembre.



AGENDA

- **Tout le mois de juin** : Les jus de l'été & les soins de la peau pour bien profiter du soleil (quand il se décidera à briller plus d'un quart d'heure) : les thèmes mensuels dans nos deux magasins. Recettes ensoleillées pour faire venir l'été...
- **Vendredi 24 juin** : Séances découvertes de shiatsu avec Lika Takuchi - Gratuit - sur rendez-vous au Sud. Appelez-la au 06 20 50 45 39.
- **Samedi 25 juin** : Hélène présente ses recettes à base d'agar-agar, le matin au Sud, l'après-midi au Nord.
- **Mardi & Mercredi 5 & 6 juillet** : expo-vente de vêtements Hemp Valley : vêtements en chanvre bio - au Sud.
- **En juillet et août** : le rayon boucherie-charcuterie-traiteur reste ouvert tout l'été aux horaires habituels.
la poissonnerie sera fermée
du 1^{er} au 17 août inclus. Réouverture le jeudi 18 août.

*Toute l'équipe vous souhaite
un bel été bio !*