

Le temps passe...ça vous parle ? La dernière publication d'une gazette imprimée par les soins de votre SCOP préférée date de 2015. Depuis, nous n'avons rien écrit de notable, pour vous consommateurs, consommatrices, amoureux (ou en voie de le devenir) de La Bio de qualité. Or, la communication, c'est le nerf de la guerre, ou plutôt, si on s'exprime « en Bio », c'est le nerf de l'Amour avec un grand A !

Ce BioMéninges symbolise notre volonté d'un retour à une communication honnête, transparente et éclairante dans la lignée des gazettes précédentes (pour les anciens consommateurs de BioCommingses: le Carl'Info, le Carlin-Bio, L'Effet Pap' et plus récemment le BioCommingses Infos).

Une communication qui nous paraît essentielle dans une société de désinformation et de mélange des genres où même le terme bio est à redéfinir!

BioMéninges,

gazette de la SCOP BioCommingses a vocation à vous informer en toute transparence des évolutions de vos magasins Biocoop, Bazert et Landorthe, de nos prix, de nos animations, de la vie de notre association de consommateurs CARLINE, du monde de La Bio et de tout ce qui nous passe par la tête !

Bonne lecture.

- Page 1: **Accueil, édito, sommaire.**
- Page 2: **Scandale des œufs conventionnels.**
- Page 3: **Scandale des œufs conventionnels (fin) - Compteur Linky.**
- Page 4: **Dossier: La Bio, le bio**
- Page 5: **Dossier: La Bio, le bio (suite)**
- Page 6: **Dossier: La Bio, le bio (suite et fin).**
- Page 7: **La recette de Yannick, le vin qui va bien ! Les conseils de Chantal.**
- Page 8: **Agenda magasins, programme de l'association CARLINE, partenariat.**

Page
1

Page
2



Scandale des œufs contaminés à l'insecticide Fipronil

Contexte: En juillet, les autorités belges ont informé la Commission Européenne que des taux élevés de fipronil avaient été mis en évidence dans des œufs et des viandes de volailles conventionnelles. A l'origine de l'affaire, des éleveurs néerlandais de volailles ont fait appel à Chickfriend, une société spécialisée dans l'éradication du pou rouge, qui a employé dans son produit du fipronil. Le fipronil est une substance active utilisée sur les animaux de compagnie pour lutter contre les parasites (poux, tiques, acariens), mais aussi comme insecticide sur les semences. Cette molécule est normalement interdite dans le traitement des animaux destinés à la chaîne alimentaire. Des millions d'œufs de poule ont été retirés du commerce. Selon des factures, des traitements à base de fipronil pour le secteur avicole auraient été livrés en Belgique dès mai 2016. Il est donc probable que différents aliments industriels - qui utilisent principalement des œufs de poules élevées en batterie - en contiennent. Chaque année, la France produit près de 15 milliards d'œufs. En 2016, selon les chiffres de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) révélés par *le Canard Enchaîné* dans son édition du 16 août, seuls 677 œufs ont été contrôlés par les services de l'Etat. En clair, si un laboratoire allemand employé par une usine de transformation d'œufs en Belgique n'avait pas eu la mirabolante idée de chercher la présence de Fipronil alors que personne ne lui avait rien demandé, le scandale sanitaire n'aurait jamais été mis au jour. Et des millions d'œufs contaminés par ce composé anti-poux interdit dans l'Union Européenne seraient toujours innocemment ingurgités.

Vos œufs bio à BioCommingses: Ce scandale sanitaire met une nouvelle fois en exergue les incohérences de toute la chaîne - de la production à la distribution, aux services de l'Etat-agroalimentaire industrielle. En Bio, particulièrement chez Biocoop et BioCommingses, les produits phytosanitaires utilisés sont tous triés sur le volet et soumis aux cahiers des charges bios existants. Les poules sont élevées en plein air et leur nombre contrôlé (nombre maximum autorisé au m²): pas d'élevage en batterie, donc. Les œufs que vous trouvez chez nous sont issus du Groupement d'Intérêt Economique Biogalline (7 producteurs du Gers et du Lot et Garonne) dont les fermes sont conduites en AB sous logo Ensemble (une filière Biocoop avec planification des quantités et prix fixés en commun). L'alimentation provient majoritairement de la ferme (lire aussi le texte sur les boîtes à œufs). **Toutes les fermes sont contrôlées chaque année.** Les œufs sont disponibles en boîtes de 6 ou en vrac.

Le Fipronil et vos animaux domestiques: Si vous êtes propriétaire d'un animal, chien ou chat, vous connaissez bien le Fipronil car régulièrement vous lui administrez alors un produit appelé Frontline des Laboratoires Merial, dont la concentration de Fipronil est 75 fois supérieure à celle incriminée dans le dossier des œufs conventionnels contaminés. La suggestion de Marie (animatrice de l'association de consommateurs Carline et responsable animation du magasin de Landorthe) face à cette info, est de vous diriger vers un autre produit, non toxique, pour débarrasser vos compagnons à 4 pattes en les saupoudrant avec de la terre de Diatomée, que vous trouverez dans notre rayon « entretien ». La **Terre de Diatomée** (dioxyde de silicium) est extraite de carrières naturelles, raffinée mécaniquement sans transformation chimique. Elle est composée de **fossiles d'algues microscopiques marines** très coupants. Son action biocide-insecticide est purement mécanique, sans effet secondaire et s'applique sur de nombreux parasites et insectes rampants. Elle est utilisée pour **le soin des animaux**, ayant une action fortement abrasive et desséchante sur les insectes. Les parasites des animaux familiers et les insectes rampants sont **enrobés par la Terre de Diatomée et meurent par dessiccation.**

Suite du dossier page suivante

En outre l'action purement mécanique de cette poudre exclut tout effet d'accoutumance. Pour ce faire, traiter les endroits de repos des animaux (corbeilles, coussins, cages ...) avec la poudre et brosser le poil ou le plumage des animaux à rebrousse-poil en saupoudrant de petites quantités régulières, en évitant les yeux, de manière à bien mettre en contact la poudre avec les parasites. A renouveler tous les 4 à 5 jours.

Toujours dans nos rayons, vous trouverez aussi une large gamme d'antiparasitaires passant par le « Savon au lait d'ânesse bio avec de l'huile de coco, beurre de Karité, l'huile de neem, HE d'Arbre à Thé, Lavande, Cèdre de l'Atlas et Verveine exotique » produit local de la Ferme de Hitton, à Biran dans le Gers.

Pour la toilette, votre choix pourra aller pour du « Shampoing au Neem » produit de soins pour animaux, efficace, doux et naturel. L'huile de Neem et l'extrait de Margosa sont tous les deux issus de la graine du Margosier, également appelé arbre à Neem et sont bien connus pour leurs propriétés répulsives et insecticides.

Pour finir, nous mettons à la disposition de vos matous et toutous adorés, les produits « anibiolys » avec un Spray anti-parasitaire, des pipettes ou des colliers familièrement appelés « anti-puces ».

Pour ma part j'avais opté pour mon chien, la médaille de protection tiques et puces « tic-clip » bioénergétique, résistante à l'eau, sans risque pour l'homme et l'animal, sans odeur et qui dérange tous les insectes volants et acariens dont l'efficacité est donnée pour 2 ans.

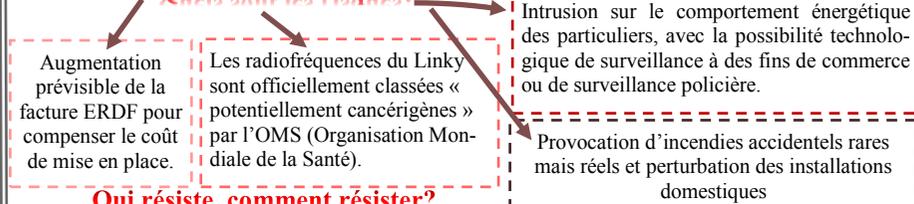
Pour l'homme certaines personnes la préconisent contre les tiques, en l'attachant aux chaussures, ce qui nous mettrait à l'abri de la Maladie de Lyme.



Depuis janvier 2016, l'industriel Enedis (filiale d'EDF) a entrepris de remplacer les compteurs d'électricité par des compteurs communicants appelés «Linky ». Ces installations sont programmées dans toutes les communes de France entre 2016 et 2021 (35 millions de compteurs, coût de mise en place estimé: 5 milliards d'euros minimum).

Début 2016, plusieurs membres de l'association Carline se sont réunis pour rédiger une lettre explicative d'informations sur le compteur Linky (mise en place de rencontres, conférences- film /débats).

Quels sont les risques?

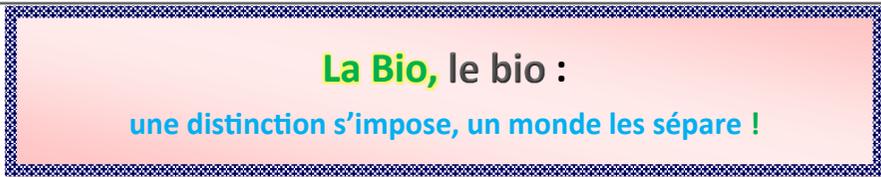


Qui résiste, comment résister?

Ce type de compteur est remis en question en Allemagne, en Belgique, en Angleterre, au Canada, et même démonté en Californie et au Québec. Dans la lignée des communes d'Arbas, Ganties et Ausseing, chaque jour de nouvelles municipalités le refusent en France (elles ont pouvoir car les compteurs leur appartiennent). Elles doivent impérativement se prononcer quant à notre protection contre les dangers potentiels de ces compteurs. A l'écoute de leurs administrés, des communes continuent de publier des délibérations (par le conseil municipal) ou/et des arrêtés municipaux (par le maire). Il y en a 404 à ce jour. L'association Carline et le Collectif Linky d'Aspet envisagent de faire venir Stéphane Lhomme, (conseiller municipal de la 1ère commune ayant refusé le compteur à St Macaire (33)), autour du 14 octobre, et ne manqueront pas de vous tenir informés des date et lieu exacts, pour cette rencontre d'informations.

A disposition à l'entrée de nos deux magasins Biocoop, le document de l'association Carline. Servez-vous....

Page 3 Page 4



Ce qui distingue particulièrement notre époque de celles qui l'ont précédées, c'est sa complexité. L'information, notamment, participe à ce phénomène. Son immédiateté et sa densité extraordinaire nous conduisent parfois à une résignation inconsciente, parfois assumée, devant l'ampleur des chantiers à réaliser au niveau mondial. Pour éviter de sombrer dans un marasme psychologique et émotionnel, la survie nous impose de faire un tri des données qui nous assaillent, d'exclure de notre quotidien nombre de médias qui alimentent ce flot informatif souvent tronqué et insidieusement orienté. Et de rétablir des vérités pour accepter pleinement des choix et des valeurs sans éprouver la sensation de se situer en porte à faux. Se libérer l'esprit en quelque sorte.

Le mouvement bio n'a pas échappé à ce phénomène de complexification et nombre de consommateurs (de produits bios ou conventionnels) sont perplexes quant à sa réalité et à son intégrité. Notons que la perplexité, voire le déni, de certains consommateurs de produits alimentaires conventionnels à l'encontre des produits bio, trouvent une explication dans la difficulté à accepter leurs propres errances en termes d'alimentation et d'éthique. Mais il faut bien reconnaître que la situation peut ne pas sembler limpide et pour cause! Les médias, pour la plupart non indépendants et orientés politiquement, mésinforment le public (volontairement donc) ou le désinforment par manque de connaissance. De plus, la refonte du cahier des charges de l'Agriculture Biologique en 2009, sous l'impulsion de lobbies de l'agroalimentaire, a favorisé l'entrée en force des grandes surfaces dans la distribution des produits bios, provoquant une perte de sens.

Ainsi donc, nous vivons une bio complexité! Et ce n'est pas facile!...ni pour les consommateurs ni pour les distributeurs tel BioComminges. Car il existe bel et bien une Bio, **La Bio**, de qualité qui n'est pas à confondre avec le **bio** conventionnel.

La première s'appuie sur des fondations historiques et considère que les critères techniques (Cahiers des Charges), sociaux (équité, solidarité) et globaux (fertilisation, bien être animal...) sont indissociables. Le second n'exige que la seule certification AB et répond aux exigences de ceux qui le distribuent: faire des profits, ni plus ni moins !!

Suite du dossier page suivante

La Bio

Rudolf Steiner (1861-1925) invente l'agriculture Biodynamique, fruit d'une connaissance nouvelle du sol et du vivant.

1910-1925

Début de résistance d'agriculteurs minoritaires à l'agriculture conventionnelle.

Années 1960

Création de Nature et Progrès

1964

Premières coopératives de consommateurs bio

Années 1970

1980, la France adopte une réglementation pour l'agriculture biologique

1980

Création de Biocoop

1986

Biocoop: 1ère campagne de lutte contre les OGM

1994

Biocoop—FNAB (Fédérat° Nationale de l'Agriculture Bio) signent un partenariat

1996

Biocoop crée des filières et des partenariats avec la product°. Créat° de « Ensemble pour plus de Sens ».

2000

Consommateurs, producteurs et salariés siègent au conseil d'administration Biocoop.

2002

Biocoop lutte contre le nucléaire et participe à la création d'Enercoop, fournisseur d'électricité alternative.

2004

En réaction à une diminution des exigences du cahier des charges AB, Biocoop participe à la création de Biocohérence et renforce ses liens avec Nature et Progrès, labels plus exigeants et ayant une approche systémique.

2010

le bio

Débuts de l'agriculture industrielle. La France « veut nourrir la planète ». Utilisation de la chimie. Exode rural massif. 2,5 millions d'exploitations agricoles en France.

1945

Dans la lignée de magasins distributeurs des années 1930, des grandes surfaces se créent et adoptent le « Acheter moins cher, pour revendre moins cher » (Edouard Leclerc). La production agricole est une marchandise.

Années 1960

1,5 million d'exploitations agricoles en France.

1970

1 million d'exploitations agricoles en France.

1990

Sous l'impulsion des lobbies conventionnels, les critères de l'AB français (1985) sont alignés sur le label bio européen, moins contraignant, autorisant notamment la présence de traces accidentelles d'OGM.

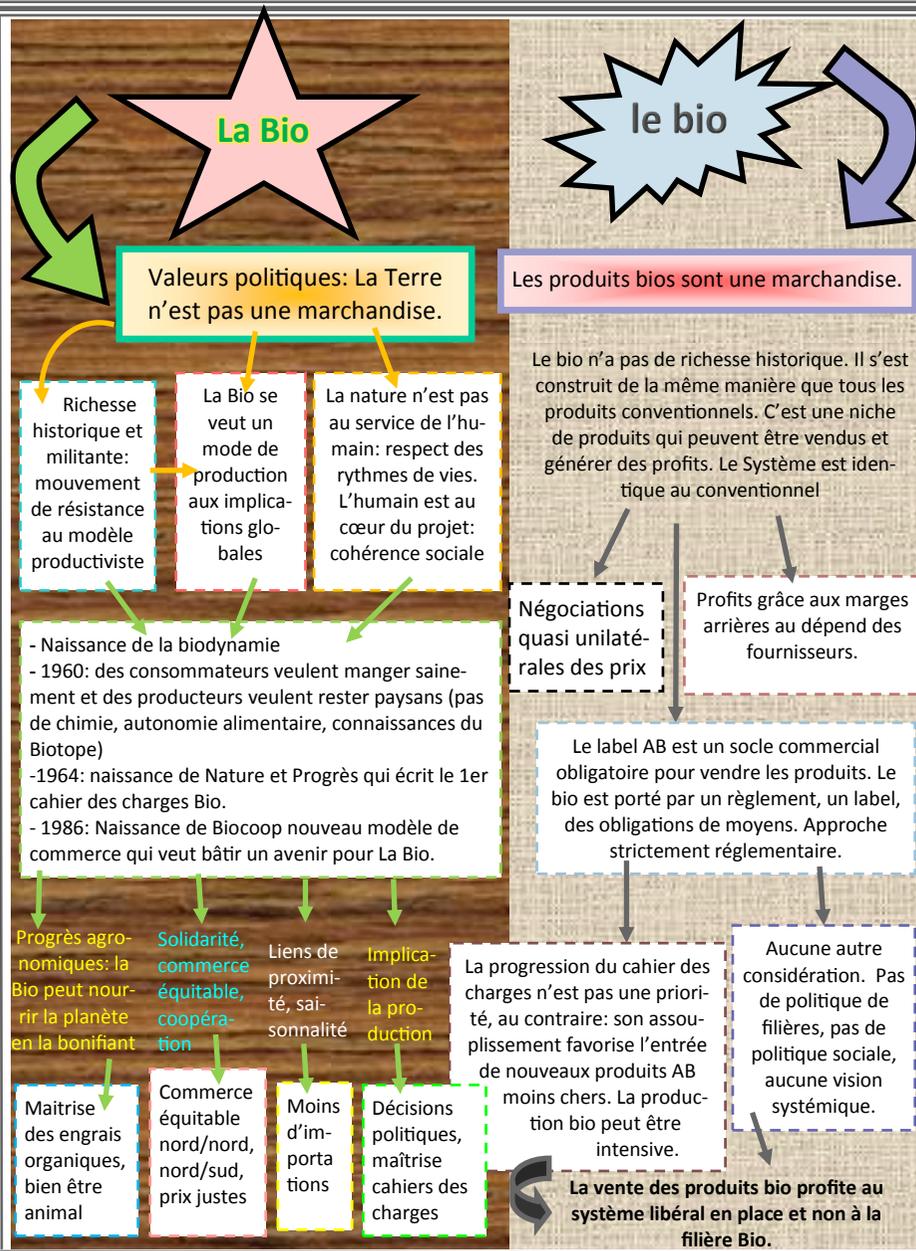
2009

Massificat° de la distribut° de produits bios en grandes surfaces et chaînes de magasins non militants. Toute considération autre que le label AB n'est pas traitée.

2009 - 2017

Suite du dossier page suivante

Page	Page
5	6



La Recette de ...Yannick

(responsable SA (frais), Landorthe)

Courge spaghetti façon carbonara

Pour 4 personnes, temps de préparation 20 mn, temps de cuisson 40 mn.

1 courge spaghetti, 1 oignon, 120 g de lardons ou seitan, 20cl de crème soja ou fleurette, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, parmesan.

1. Mettez votre courge spaghetti entière dans un faitout et recouvrez la d'eau. Mettez à chauffer l'eau et laissez bouillir à petits bouillons pendant une heure.
2. Retirez votre courge spaghetti du faitout, coupez la en deux. Retirez les pépins et ensuite les « spaghettis » de la courge (avec une fourchette) et réservez-les pour la suite.
3. Epluchez l'oignon et hachez le.
4. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive à feu doux, mettez l'oignon et remuez. Quand l'oignon commence à être transparent, ajoutez les lardons et laissez légèrement dorer.
5. Ajoutez les spaghettis de courge et mélangez.
6. Ajoutez enfin la crème de soja, ne laissez pas la crème bouillir mais juste se réchauffer pour servir ensuite. Saupoudrez le parmesan réduit en copeaux.
7. Pour les gourmands : rajoutez avec le parmesan des noix de cajou torréfiées.



Page

7

Page

8

Animation magasin Landorthe

Samedi 02 septembre toute la journée : **Présentation et Utilisation des « Micro-organismes Efficaces »** avec Bertrand Grevet ; dans les locaux de la Biocoop BioCommingses à Landorthe.

Programme de l'association Carline

Samedi 09/09 à 14h Villeneuve de Rivière : **Atelier Décroissance Fabrication d'un « Cuiseur-Econome à bois »**. Inscription Indispensable au 05-62-00-85-50 ou carline@biocommingses.coop

Mercredi 13/09 de 17h à 18h30 et Jeudi 14/09 de 19h 30 à 21h : **Conseils en nutrition et Echanges avec la naturopathe Anne-Sophie Tricoire sur le thème de « L'équilibre Acido-Basique »**. Dans les locaux de la Biocoop Bio-Commingses à Landorthe. Participation libre.

Jeudi 14/09 de 15h à 18h 30 devant le magasin Biocoop Bio-Commingses de Landorthe : avec l'association « **Passe-Graines** » **conseils de culture et Echanges de graines**, plants, boutures de légumes, fleurs, etc.....

Partenariat

Entre le cinéma Le Régent et la SCOP BioCommingses, c'est une longue histoire d'amitié. Une amitié « BioCulturelle » que nous avons choisi de développer en instaurant un partenariat qui se concrétisera au cours des prochains mois. Nous vous informerons au fil des BioMéninges des évolutions. Pour l'heure, nous associons à la fin de ce BioMéninges N°1 le programme des « séances à partager » (de septembre à fin mai, les jeudi et dimanche à 19h), dont la programmation des films militants est souvent le fruit d'un travail commun entre Le Régent et l'Association Carline.

« SCOP Biocommingses (Biocoop Bazert et Landorthe) et le Cinéma Le Régent, partenaires : alimentation et écoproduits biologiques de qualité, films et documentaires militants : la Culture Bio du Commingses ! »

Le vin qui va bien!! (Conseils de

Vincent, responsable secteur Vin Landorthe)

« Avec cette courge spaghetti façon carbonara, je vous propose un vin rouge monocépage Syrah du pays d'Oc, « Les Terrelles Syrah 2016 », Intense et épicé, à 5.08€ la bouteille.

Je vous propose également un Gaillac 2015, du Domaine Pialentou. Un des plus vieux domaines de Gaillac, un des premiers à être passé en Bio. Un des meilleurs vins rouges de l'appellation Gaillac, selon moi. Vin complexe mêlant arômes de fruits mûrs et d'épices, concentré et équilibré, aux tanins fermes. 9.09€ la bouteille. »

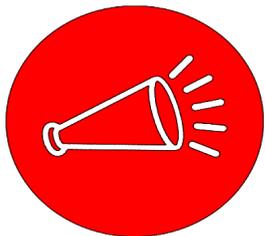


Le conseil de Chantal (Responsable

produits non alimentaires, cosmétiques Landorthe)

« Septembre c'est la rentrée et le moment de s'occuper de soi. Je vais vous parler de la deuxième cure annuelle de nettoyage des émonctoires, qui sont au nombre de cinq pour rappel :

le foie, les intestins, les reins, les poumons et la peau. Vous trouverez à l'entrée des magasins de la SCOP, durant le mois de septembre, les produits qui peuvent vous aider à éliminer (cure de jus ou sève de bouleau, ampoules drainaflore de la marque Superdietet, sans oublier au rayon fruit la cure de raisin) et ceux vitalisant comme l'acérola, le jus d'argousier pour la vitamine C, le magnésium, le jus d'herbe de blé ou d'orge, l'échinacée pour renforcer les défenses de l'organisme. Les cures durent 21 jours. Année après année ces cures printanière et automnale améliorent grandement votre confort. Vous trouverez au rayon librairie quelques livres traitant de ce sujet. »



SÉANCES À PARTAGER

#4 • Septembre / Octobre 2017

Une programmation de films à partager et à discuter !

Tous les jeudis et dimanches en début de soirée, retrouvons-nous autour de sujets qui font l'actualité et ouvrent des réflexions pour «Demain».

>>> Tarif unique : 4€



Nothing to hide

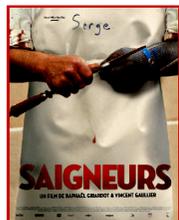
Un film de Marc Meillassoux - 1h26

Êtes-vous vraiment sûr de n'avoir «rien à cacher»?

Que peuvent savoir Facebook ou Google de vous en seulement 30 jours? Votre orientation sexuelle? Vos heures de lever et de coucher? Votre consommation d'alcool et vos infractions pénales? Votre niveau de richesses et votre solvabilité? Marc Meillassoux et Mihaela Gladovic en ont fait l'expérience en hackant l'iPhone et l'iMac d'un jeune artiste n'ayant «rien à cacher». Celui-ci est loin de se douter où l'expérience va le mener...

Dimanche 24 septembre à 19h

>>>Rediffusion le jeudi 28 septembre à 19h



Saigneurs

Un film de Vincent Gaullier et Raphael Girardot - 1h37

Le travail. De tous, le pire travail qui soit parce que pénible, dangereux, sous-payé, précaire... le pire qui soit parce que nié par notre société de consommation... le pire travail qui soit est celui de découpeur, tripier, trieur, désosseur, pareur, saigneur... Autant de spécialités que l'on retrouve dans un abattoir. Le lieu chargé de fantasmes, métaphore de cette société qui broie, formate... Ce documentaire sensible et émouvant donne à voir et à entendre les invisibles souffrances et intelligences ouvrières.

Dimanche 01er octobre à 19h

>>>Rediffusion jeudi 05 octobre à 19h



Irrintzina, le cri de la génération climat

Un film de Sandra Blondel et Pascal Hennequin - 1h42

Face au sentiment d'impuissance que provoque l'extrême gravité du dérèglement climatique, quelques militants de l'organisation basque Bizi ! font un pari fou : construire en quelques années une mobilisation sans précédent en vue de la COP21 et lancer un grand mouvement non-violent pour le climat : Alternatiba.

De Bayonne à Paris, en passant par Saint-Gaudens, sur des vélos multiplaces, coup de pédale après coup de pédale, en multipliant les étapes, de petites victoires en grandes mobilisations contre les multinationales des énergies fossiles et les banques qui les soutiennent, le film raconte les étapes de cette mobilisation.

Dimanche 08 octobre à 19h - En avant-première

>>>Rediffusion le jeudi 12 octobre à 19h

Page

9

Page

10



Bientôt dans vos assiettes (de gré ou de force)

Un film de Paul Moreira - 1h30

Il y a quinze ans, des firmes agrochimiques comme le groupe américain Monsanto promettaient une révolution agricole high-tech grâce aux organismes génétiquement modifiés. Les rendements des récoltes ont augmenté, mais les effets à court, moyen et long terme de ces OGM n'ont toujours pas été correctement évalués. Face à cette situation, la résistance s'organise. Un formidable enquête de Paul Moreira sur la face cachée de cette industrie et sur son combat pour imposer les OGM.

Dimanche 15 octobre à 19h

>>>Rediffusion le jeudi 19 octobre à 19h



Bugs

Un film de Andreas Johnsen - 1h16

Vantés à la fois par les gastronomes pour leurs qualités gustatives et pour leur faibles impacts écologiques, les insectes représenteraient le nouveau « superaliment » qui résoudrait les problèmes de sécurité alimentaire mondiale. Pendant trois années, une équipe de chefs cuisiniers et de chercheurs a décidé d'explorer ce que les nombreuses cultures du monde ont à nous apprendre sur la consommation des insectes. Est-ce la clé permettant de nourrir 10 milliard d'êtres humains à l'horizon 2050? Est-ce voué à être récupéré par les grandes firmes multinationales ?

Dimanche 22 octobre à 19h

>>>Rediffusion le jeudi 26 octobre à 18h



Des locaux très motivés

Un film de Oliver Dickinson - 1h18

Caplongue, village aveyronnais de 80 habitants, a vu naître en 2012 l'association des Loco-Motivés. Son ambition est de produire et consommer local dans le respect de la nature, des animaux et des personnes, de la manière la plus conviviale possible. Au travers de portraits intimistes et poétiques, nous suivrons pendant douze mois dans le Lézérou l'engagement d'Isabelle, Jean-Marc, Vincent et les autres autour de cette grande idée.

Dimanche 29 octobre à 19h

>>>Rediffusion le jeudi 02 novembre à 18h



	Dimanche	Jeudi
Nothing to hide	24/09 à 19h	28/09 à 19h
Saigneurs	01/10 à 19h	05/10 à 19h
Irrintzina	Avant-Première 08/10 à 19h	12/10 à 19h
Bientôt dans vos assiettes	15/10 à 19h	19/10 à 19h
Bugs	22/10 à 19h	26/10 à 18h
Des locaux très motivés	29/10 à 19h	02/11 à 18h

Le Régent

Cinéma Le régent

16, rue de l'indépendance

31800 Saint-Gaudens

05 62 00 81 57 - cineregent@cineregent.com

www.cineregent.fr