

La SCOP Biocomminges se distingue des autres magasins distributeurs de produits biologiques (réseaux indépendants ou grandes surfaces) à divers titres. Classique sur la forme (achat de produits, revente aux consommateurs, employé(e)s salariés), elle se différencie sur le fond.

Depuis ses débuts (1992), le développement d'une Bio de qualité, équitable, paysanne et solidaire, a toujours été prioritaire. Le passage en statut SCOP (Société Coopérative Participative) en 2007, n'a rien changé aux intentions originelles et les a peut-être confirmées. En effet, les SCOPs, soumises à l'impératif de rentabilité comme toute entreprise, bénéficient d'une gouvernance démocratique et d'une répartition des résultats prioritairement affectée à la pérennité des emplois et du projet d'entreprise. En d'autres termes, les profits-bénéfices ne sont pas le point d'orgue mais cependant essentiels à la pérennité de l'entreprise, à sa capacité d'investissement (achat de matériel par exemple), à la conduite de projets (La Bio de qualité chez nous) et à une saine gestion sociale. Les sous que vous nous donnez via vos achats servent à cela et uniquement à cela.

Dans d'autres types de structures économiques, les salaires peuvent être opaques (à Biocomminges tous les salaires y compris celui de gérant sont indexés sur la grille collective de la profession), la gestion sociale des salariés et des fournisseurs précaire, les bénéfices alloués à d'autres causes que La Bio de qualité.

Autre différence de fond: nous adhérons au réseau Biocoop, perfectible mais unique dans sa structuration et dans sa vocation à développer une Bio systémique, c'est-à-dire qui prend en compte diverses données : techniques (cahier des charges), sociales (équité, solidarité), globales (fertilisation, bien être animal, origine des produits...). La SCOP BioComminges fait partie du réseau Biocoop, c'est une force, un appui, une motivation et un gage de qualité. Vous le découvrirez tout au long de ce BioMéninges et notamment à la lecture du dossier **Biocoop, ce qui fait la différence**.

Page 1:	<b>Accueil, édito, sommaire.</b>
Page 2:	<b>Infos produits</b>
Page 3:	<b>Infos produits</b>
Page 4:	<b>Dossier: Biocoop, ce qui fait la différence</b>
Page 5:	<b>Dossier: Biocoop, ce qui fait la différence</b>
Page 6:	<b>Dossier: Glossaire (fin) . La recette de Yannick.</b>
Page 7:	<b>Le vin qui va bien ! Les conseils de Chantal.</b>
Page 8 :	<b>Programme de l'association CARLINE, pétitions, partenariat.</b>

## BioMéninges,

**gazette de la SCOP Bio-Comminges 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 consom'acteurs CARLINE, du monde de La Bio et de tout ce qui nous passe par la tête !**

**Bonne lecture.**

Page  
1

Page  
2

## Jambon sans sel nitrité:

Biocoop lance un jambon blanc sans sel nitrité à marque Ensemble (Filière Biocoop équitable où les prix et les volumes

sont décidés conjointement entre producteurs et distributeurs). La recette

de ce jambon a été transformée pour pallier l'utilisation du sel nitrité. Les saveurs sont apportées par le bouillon, élaboré par le fournisseur, à base de sel de Guérande, de plantes aromatiques et d'épices. Ce jambon est naturellement de couleur pâle et légèrement grise. Fabriqué par le fournisseur SBV/Petit Brevelay, les porcs (Bio Direct) sont issus du commerce équitable Nord-Nord. Biocomminges salue cette initiative de la marque Ensemble et désire promouvoir ce produit qui sort plus cher que son équivalent avec l'ajout de sel (la recette est plus onéreuse). Ainsi, nous allons fixer une marge en dessous de celle préconisée sur ce secteur (charcuterie libre service, 29%) pour descendre en dessous des 6€/paquet (marge 27.67%).

## Champignons de Madiran:

Nous sommes au regret de vous annoncer une très probable interruption de livraison des champignons de Madiran que vous trouviez au rayon fruits et légumes. Une redéfinition de la stratégie commerciale de la direction des Champignons de Madiran, basée sur la distance géographique des points de livraison, les a mené à nous annoncer qu'ils ne nous livreraient plus cette année, faute de rentabilité. Leur statut d'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail, notamment de travailleurs handicapés) ne facilite pas la recherche de rentabilité puisqu'un éducateur devait encadrer chaque livraison. Le secteur fruits et légumes de BioComminges aimerait continuer de travailler avec cette entreprise à l'excellente réputation en gestion sociale et essaye en conséquence de trouver des solutions d'acheminement des champignons en covoiturage avec des producteurs proches de Madiran, mais rien n'est moins sûr.

## Kiwis de cazères:

Notre productrice de kiwis locaux, Corinne Popot installée à Cazères, nous a informé récemment qu'elle ne serait pas en mesure de nous livrer cette saison, la faute à une très faible production. En cause: les gelées tardives du printemps dernier qui ont fortement touchées son exploitation. Les kiwis que vous trouverez dans nos rayons à partir d'octobre-novembre seront, selon toute vraisemblance, ceux que nous commandons habituellement en fin de production de Corinne Popot, les kiwis du sud-ouest (Tarn et Garonne, Pyrénées Atlantiques) du groupement de producteurs CABS (Coopérative d'Agriculteurs Biologiques du Sud Ouest). En cas de rupture, nous pouvons éventuellement commander des kiwis jaunes italiens.

## Graines de Chia:

Le chia (prononcé kia) est une plante herbacée originaire du Mexique qui appartient à la famille des sauges. Cette sauge est cultivée pour ses graines, qui rentraient dans l'alimentation de base des anciens peuples du Mexique. Ceux-ci s'en servaient pour leurs vertus médicinales mais aussi comme offrandes aux dieux.

Après avoir été ignorées pendant des siècles, les graines de chia font leur retour au début des années 1990 grâce notamment aux nutritionnistes, qui lui ont reconnu de nombreuses vertus. Généralement brunes, elles peuvent être beiges, grises ou blanches selon la variété. Le chia blanc a un goût neutre. Les graines brunes ont un goût plus prononcé.

Les graines de chia sont naturellement riches en "bons gras". Elles contiennent environ 15% d'acide alpha-linolénique (AAL), un acide gras qui fait partie de la famille des oméga-3. Autre intérêt : les graines contiennent également des acides gras polyinsaturés oméga-6 (entre 5 à 8%).

Suite du dossier page suivante

**Très riches en fibres alimentaires et solubles**, les graines de chia favorisent le transit intestinal et aident à la prévention des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et du diabète de type 2. Le chia contient les 2 types de fibres alimentaires: les solubles vont hydrater, alimenter votre flore intestinale et vos bactéries probiotiques; les fibres insolubles dynamisent le transit et la digestion.

Les graines de chia contiennent **23% de protéines**. Elles sont une aussi une bonne source de **vitamines B9, de calcium, de magnésium, d'antioxydants et de minéraux**.

Lorsqu'on les met en contact avec un liquide, elles prennent une texture gélatineuse. Mangées nature, elles vont donc prendre cette consistance au contact de la salive. Elles peuvent se consommer ainsi, mais le plus souvent on les associe avec d'autres aliments.

Les omega-3 que fournissent les graines de chia ne sont pas suffisants pour l'organisme, ainsi il convient de varier les sources d'omega 3 : huile de colza, huile de noix, poissons gras...

BioComminges ne souhaitait pas commercialiser les graines de Chia, car non équitables. Depuis cette année elles sont certifiées équitables (provenance Nicaragua, certificateur Fair Trade) et nous avons donc procédé à leur référencement. L'entreprise importatrice, Bonabio, est une émanation de la société d'importation de fruits tropicaux (notamment bananes chez Biocoop) Jules Brochenin qui fait également des huiles végétales bio dans la Drôme. La 1ère se consacrera aux huiles, la seconde aux importations tropicales.

## Infos des groupements partenaires sociétaires Biocoop:

Les groupements partenaires sociétaires de la Section Agricole de Biocoop prennent part aux décisions du réseau. Ils sont acteurs de la démarche de commerce équitable Nord-Nord Ensemble, solidaires du producteur au consommateur. Vous trouvez leurs produits,

acheminés par la société de transport Biocoop, au rayon Fruits et Légumes.

**Norabio** (217 producteurs du Nord pas de Calais et Picardie): Pomme et Poire : Les arboriculteurs de la région terminent leur récolte avec presque 1 mois d'avance et un constat très difficile -90% de pomme & -60% de poires cette année. Il a suffi d'une petite nuit de gel le 19 avril dernier pour anéantir la production d'une année. Des gelées associées à une floraison hâtive qui n'ont donné aucune chance aux fruits de se développer. Toutes les variétés ont été touchées, et pour les survivantes elles sont souvent abimées par le gel ou par des épisodes de grêle. Nous vous remercions d'être solidaires avec nos producteurs. Et, bien sûr, en tant que sociétaire, la coopérative privilégiera les expéditions vers les magasins du réseau BIOCOOP.

**CABSO** (coopérative des agriculteurs bio (77) du Sud Ouest): Pour la première fois, nous allons vous proposer du Feijoa : fruit à la forme d'un kiwi, la peau verte, la pulpe granuleuse à pépins, avec un goût légèrement acidulé et des arômes délicieux rappelant à la fois le kiwi, l'ananas, la goyave, la fraise des bois, la myrte...

Les kakis peaufinent leur maturation et continuent à se gorgier de sucre, les premières récoltes devraient se faire aux alentours du 20 octobre. Au rang des pommes, ce sont Chantecler et Dalinsweet qui viennent élargir la gamme. Chantecler, douce et aromatique, est idéale pour les tartes et compotes. Dalinsweet, juteuse et équilibrée, est idéale à croquer.

Infos Produits



Page Page

3

4

## Biocoop, ce qui fait la différence

Dans la lignée du dossier « La Bio, le bio » du BioMéninges n°1, ce dossier tend une nouvelle fois à cibler les différences qui existent entre un

magasin distributeur Biocoop, Biocomminges, et la concurrence. Nous (les salariés de la SCOP) ne tentons pas de vous présenter un article promotionnel impeccable où, au bout du compte, vous aurez bien lu qu'à Biocomminges vous trouverez de la convivialité, de la fraîcheur, de l'innovation, du professionnalisme, de la priorité aux circuits courts...tout cela, les réseaux concurrents le mettent en avant. Nous allons plutôt évoquer nos spécificités et notre vocation à développer une Bio qualitative, cohérente et solidaire.

En premier lieu, pourquoi parler de concurrence? Et bien parce qu'elle existe, vraiment! Le marché du bio a été multiplié par 3.25 en 10 ans (de 1,5 à 6.7 milliards de 2006 à 2016) et dans le même laps de temps 1000 magasins spécialisés bio se sont créés (dont environ 130 magasins Biocoop). Mais c'est la grande distribution, avec un chiffre d'affaires qui a dépassé les 3 milliards d'Euros en 2016, qui reste le 1er lieu d'achat de produits bio en France. Cette concurrence, pour la grande partie des enseignes spécialisées et pour la grande distribution dans son ensemble, considère le bio comme un marché porteur et lucratif. En découle de fait des pratiques qui fragilisent les fondations de La Bio, abaissent son niveau d'exigences sociales et environnementales et rendent le modèle abscons. A nous de lui donner de l'intelligibilité! De la clarté, du sens! Car tout est question de sens, de cohérence, d'équité et de coopération. Des notions absentes des modèles concurrents et mises en pratique chez **Biocoop**:

Les magasins Biocoop sont indépendants, non franchisés, et participent à la vie politique du réseau.

Né de consommateurs engagés, le réseau Biocoop s'attache à placer l'éthique et la coopération au centre de son activité et de son développement. Biocoop a réuni au sein de son Conseil d'Administration des représentants aux intérêts divergents qui sont animés par la volonté bienveillante de coopérer, pour le bénéfice de tous. Y siègent, au même titre, des représentants des magasins, des représentants de groupements de producteurs, un représentant des salariés et un autre des consommateurs.

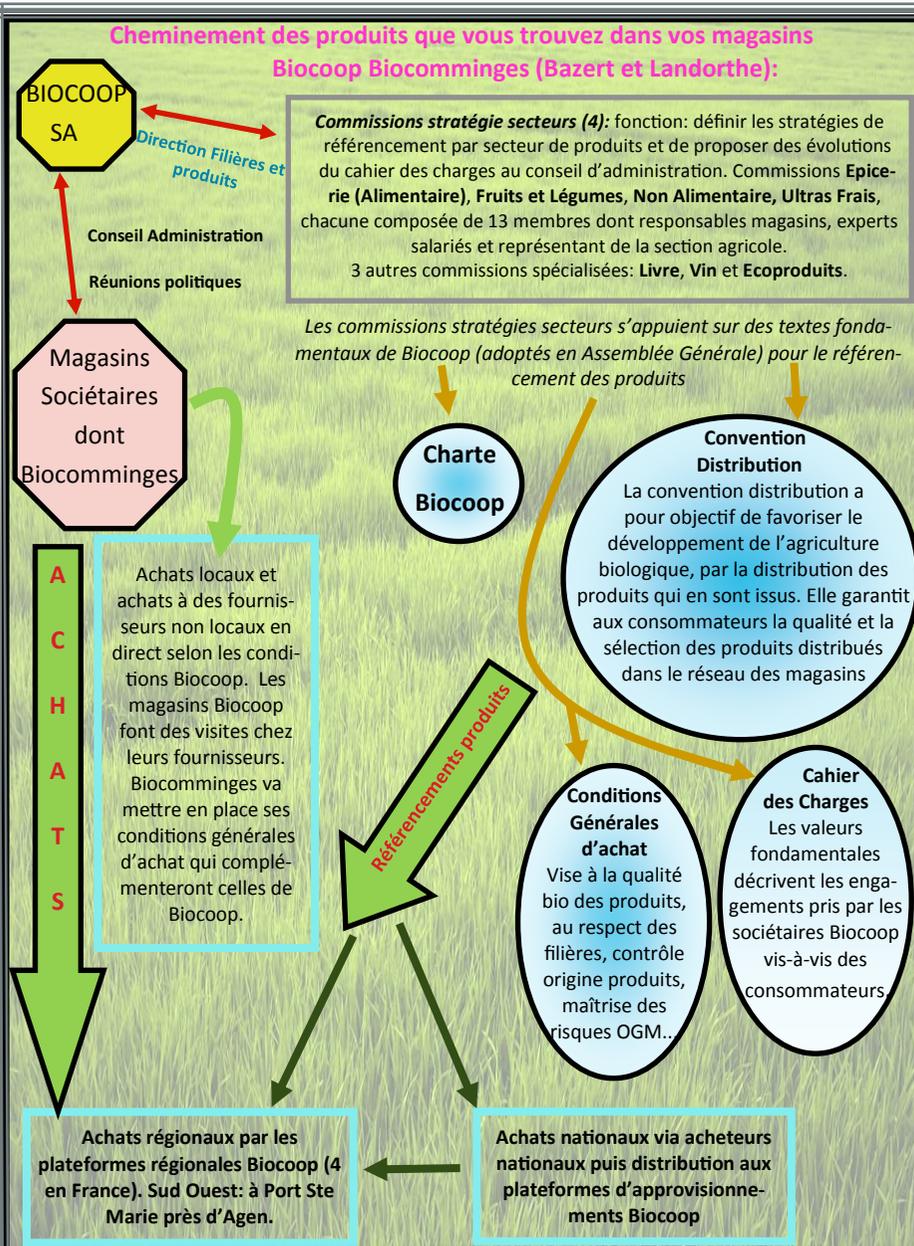
Plus de 21% du Chiffre d'affaire de Biocoop est réalisé avec des produits issus du commerce équitable, là où les chiffres de la concurrence n'excèdent pas 1%.

Biocoop a défini une politique d'achats responsables qui intègre des critères d'exigence élevée et répond à des partis pris forts incorporant les enjeux environnementaux et sociétaux : certification AB et au-delà, cahiers des charges Commerce équitable, lutte anti-OGM, refus des arômes non bio, respect de la saisonnalité, refus du transport en avion, sélection d'entreprises en fonction de leurs engagements.

Les magasins s'engagent à respecter les valeurs fondamentales en se référant à un cahier des charges qui traduit la Charte Biocoop à travers quatre conventions : distribution, gestion, sociale et écologique.

La contractualisation des matières premières fait partie des priorités de Biocoop. Au-delà de la traçabilité qu'elle offre, elle garantit un volume d'achats pérenne ainsi qu'un prix juste aux fournisseurs, leur permettant ainsi de stabiliser leurs revenus.

Suite du dossier page suivante



Page 5 Page 6

## Glossaire du dossier:

**Biocoop SA:** société anonyme coopérative à capital variable. Biocoop SA est la structure opérationnelle de Biocoop vouée à mettre en œuvre des décisions politiques. Elle regroupe: Les directions financières, filières et produits, commerce et marketing; Les plateformes d'approvisionnement, la société de transport Biocoop; Les services communication; Biocoop restauration; des filiales de financement de projets.

Les magasins sociétaires, grâce à la présence d'instances de réunions politiques locales, régionales et nationales, établissent la politique de Biocoop à l'instar des commissions stratégie secteurs et de différents groupes de travail constitués pour travailler sur des sujets spécifiques. Le Conseil d'Administration fait le lien entre politique et opérationnel.

**Conditions générales d'achat:** En complément du socle de sélection constitué par les différents cahiers des charges de l'agriculture biologique, Biocoop recherche en permanence des améliorations qualitatives pertinentes qui se traduisent par les critères exprimés dans le texte contractuel « conditions générales d'achat » (ex: Tout produit transporté par avion ne peut être référencé).

## La Recette de ...Yannick (responsable SA (frais), Landorthe)

### Burger de chou fleur gratiné

#### Ingrédients (pour 2 « burgers ») :

Un chou fleur de taille moyenne (entre 500 et 600g une fois épluché), 1 œuf, Sel, poivre, ail moulu, épices, 1/2 oignon, herbes fraîches (coriandre, persil ou ciboulette selon vos goûts), fromage type Comté.



#### Préparation :

« Commencez par éplucher le chou-fleur et le détailler pour ne garder que les fleurettes. Rincez les, égouttez les et séchez les bien. Dans un robot mixeur, mettez vos fleurettes jusqu'à obtenir une fine semoule qui ressemble à du couscous. Pour ma part, il restait des morceaux un peu plus gros mais ce n'est pas très grave ! Une fois la « semoule » obtenue, mettez la dans un torchon propre et essorez la le plus fort possible de manière à faire sortir un maximum d'eau (oui, c'est assez bizarre d'essorer un chou-fleur, j'en conviens).

Mettez la semoule essorée dans un saladier, ajoutez la moitié d'oignon coupée le plus finement possible, les herbes fraîches que vous aurez choisies (persil, coriandre, ou ciboulette par exemple), le sel, le poivre, l'ail moulu, des épices si vous le souhaitez (curry, curcuma par exemple) et puis enfin : l'œuf battu. Mélangez bien pour que l'œuf se répartisse bien partout dans la préparation. Sur votre plaque de four, mettez une feuille de papier sulfurisé et formez 4 « steaks » avec la préparation. Pour avoir des cercles parfaitement ronds, utilisez obligatoirement un emporte-pièce.

Mettez au four à 180°C pendant 20 minutes. Au bout de 20 minutes, sortez la plaque, attendez que la préparation refroidisse un peu avant de retourner les steaks et refaire cuire 10 minutes. Vous pouvez vaporiser un peu d'huile d'olive sur le dessus pour qu'ils prennent une belle couleur. Attention, lorsque les steaks sont chauds, ils sont extrêmement friables !!

Une fois cuits, laissez refroidir. Profitez de votre four chaud pour mettre le comté à gratiner. Coupez le fromage en lamelles et mettez les sous le grill du four jusqu'à ce qu'il gratine légèrement. Laissez refroidir. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à assembler : les « steaks » de chou-fleur avec au centre le fromage gratiné. Bon appétit!!

## Le vin qui va bien!! (Conseils de Vincent, responsable secteur Vin Landorthe)

« Bonjour. Avec ce Burger de chou gratiné que vous propose Yannick, je vous conseille un vin de France, Les Petites Perdrix (Merlot-Cabernet), produit par Guy Cuisset dans le Périgord. Vin rouge charnu et aromatique, au nez très fruité, aux accents de fruits rouges, il est très équilibré et d'un très bon rapport qualité prix (5€85 la bouteille). Le nom du vin vient des petits volatiles nombreux à nicher sur le domaine. Quand le grand-père de Guy Cuisset a acheté le domaine au début du XXème siècle, il était presque à l'abandon. On savait qu'un monastère s'y trouvait autrefois (d'où vient le nom du village : Monestier). Mais bien avant cela, l'homme avait senti qu'il ferait bon vivre à cet endroit, si l'on en juge les multiples vestiges préhistoriques que l'on trouve dans les vignes. L'objectif des Cuisset est de privilégier la vie des sols, la pérennité des espèces animales et végétales, favorisant ainsi l'écosystème naturel. Bonne dégustation! »

## Le conseil de Chantal (Responsable produits non alimentaires, cosmétiques Landorthe)

« Bonjour. Pour certain(e)s d'entre nous, il est utile de s'occuper de ses articulations, en saison humide celles-ci ne manquent pas de nous le rappeler par des douleurs chroniques. Vous trouvez dans vos rayons divers produits qui pourraient les soulager :

Les ampoules et comprimés à base d'harpagophytum

Le quatuor Super Diet (harpagophytum, prêle, cassis, frêne).

Les ampoules et comprimés de prêle (action reminéralisante)

Les ampoules QUINTON hypertonique et isotonique.

Les carnets de papier pour mesurer le PH urinaire ainsi que les produits Alcabase pour améliorer l'équilibre acido-basique.

Au rayon librairie quelques ouvrages pourront vous aider et vous donner des conseils utiles pour améliorer le confort des articulations par une bonne hygiène de vie.

Votre alimentation aura un impact considérable sur vos articulations. Je vous transmets quelques bases essentielles :

**Consommer des aliments riches en oméga-3**, afin de rétablir les déséquilibres internes, de freiner la dégradation du cartilage et les états problématiques : thon, saumon, sardine, huile de colza, huile de lin...

**Consommer des aliments riches en vitamine E**, celle-ci jouant un rôle dans la réduction des sensibilités articulaires : huile de colza, noix, noisettes, huile d'olive...

**Privilégier des aliments riches en minéraux alcalinisants** qui renferment du magnésium, du calcium, du potassium et/ou du sodium. Sans surprise, on les retrouve principalement dans les fruits et les légumes.

**Limiter la consommation d'aliments trop acidifiants** qui peuvent agresser les articulations : les acides attaquent les tissus conjonctifs, perturbent les bons équilibres des articulations et provoquent des sensibilités articulaires. Les aliments acidifiants sont les viandes et les laitages, entre autres. Bien sûr, il ne s'agit pas de les éliminer de l'alimentation quotidienne mais de veiller à leur bonne proportion avec les aliments alcalinisants afin de maintenir un confort optimal des articulations. Testez l'acidité de votre organisme avec le papier indicateur de pH

**Avoir une activité physique régulière**, douce pour les articulations de préférence. »



Page  
7

Page  
8

## Programme de l'association Carline

**Mercredi 18/10 de 17h à 18h 30 :** Conseils en nutrition et échanges avec la naturopathe Anne-Sophie Tricoire autour du thème « **Les Protéines Animales et Végétales** ». Dans les locaux de la Biocoop Bio-Comminges à Landorthe. Participation libre.

**Vendredi 20/10 de 15h à 18h 30 devant le magasin Biocoop Bio-Comminges de Landorthe :** avec l'association « **Passes-Graines** » conseils de culture et **Echanges** de graines, plants, boutures de légumes, fleurs, etc.... Venez nombreux !

**Conférence à 20h à l'hôtel du commerce de St Gaudens** (2 av de Boulogne) sur le thème « **La préparation mentale d'un évènement avec les outils de la programmation neuro linguistique**. Animée par Fabien Lasserre. Réservations au 06 79 59 19 00 ou larch@orange.fr000. Participation au chapeau.

**Dimanche 22/10 et jeudi 26/10 à 19h, en partenariat avec le cinéma Le Régent de St-Gaudens** (rue de l'Indépendance) et dans le cadre du **Festival Alimenterre de films documentaires 2017 : « BUGS » Superaliment : les insectes**, film de Andreas Johnsen.

**Dimanche 29/10 et jeudi 02/11 à 19h, en partenariat avec le cinéma Le Régent de St-Gaudens** (rue de l'Indépendance) et dans le cadre du **Festival Alimenterre de films documentaires 2017 : « Des locaux très motivés »**, film de Olivier Dickinson.

## Pétitions

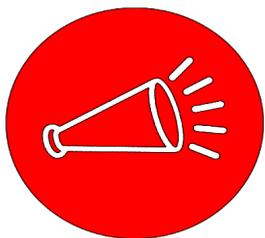
Stoppons l'artificialisation des terres agricoles. Stoppons Europacity! Toutes les 10 minutes en France, un hectare de terre agricole disparaît. Tous les six ans, c'est l'équivalent d'un département qui est englouti sous le bitume. Loin d'être pris en compte, ce processus s'accélère. <https://europacity-nonmerci.agirpourl'environnement.org/>

Nouvelle action d'Agir pour l'environnement: des cantines bio, j'en veux!  
Pour interpeller les responsables d'un collège ou d'un lycée: <https://cantinebio.agirpourl'environnement.org/>

## Partenariat

Entre le cinéma Le Régent et la SCOP BioComminges, 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. Nous vous invitons à découvrir 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 (programmes disponibles à BioComminges et au Régent).

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



## 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



### 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