

*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.*

## EDITO

Carrefour a dévoilé récemment une stratégie "Carrefour 2022", destinée à redresser le groupe en perte de vitesse à la fois dans l'hexagone mais aussi au niveau mondial. Ce "plan", dont les axes sont symptomatiques d'un groupe bénéficiant de moyens colossaux, prévoit évidemment - c'est de mise - un plan de suppression d'emplois - des départs volontaires assure officiellement le PDG Alexandre Bompard ; les syndicats n'ont évidemment pas la même lecture et assurent que la note sera plus lourde - de l'ordre de 2400 postes. La bourse a réagi positivement en bondissant le jour de l'annonce de 6%.

D'autres éléments de la stratégie Carrefour participent au décryptage de notre société : 2.8 milliards d'euros sur 5 ans seront consacrés au développement du numérique avec des objectifs ambitieux de développement de



## SOMMAIRE

- L'Edito
- p.2 // Vie de la SCOP
- p.3 // ZOOM Producteurs Locaux
- p.4-5 // Infos Produits
- p.6-7 // Dossier de presse
- p.8 // Biocoop, notre réseau
- p.9 à 11// Agenda Animations magasins
- Dos // les recettes et Conseils

l'e-commerce (courses en ligne sur internet) - et par conséquent d'ouvertures de drives (où les clients réceptionnent à l'extérieur du magasin les courses commandées sur le net). Carrefour s'engouffre dans ce créneau parce qu'il est porteur mais ce sont les consommateurs qui le portent. Parallèlement, le groupe, "attentif aux nouvelles habitudes alimentaires", meta plus particulièrement **sur le bio**, en visant 5 milliards d'euros de ventes en 2022, contre 1,3 milliard en 2017. Il compte élargir son offre et baisser les prix. Evidemment, ses concurrents directs nourrissent des ambitions similaires.



## Et bien que de belles perspectives ! :

La société se déshumanise, La Bio se fait récupérer par des distributeurs dont les fondamentaux s'opposent en tout point à ses valeurs. Ce BioMéninges N°4 traitera de ces points, notamment au travers des pages Dossier, avec en fond latent la question "quelle société désirons-nous ?" et un leitmotiv "tout acte de consommation est un acte politique".

## De quoi faire fonctionner nos méninges...

### aux manettes...

Direction Editoriale : Arnaud Besnard

Conception graphique : Iza Beauvillier

Rédaction & Articles : Ouvert à tous les membres de la Scop

Newsletter : Marie Lacoste

Site : [www.biocomminges.biocoop.net](http://www.biocomminges.biocoop.net)

Mail : [biocooplandorthe@gmail.com](mailto:biocooplandorthe@gmail.com)

Contact : Scop Biocomminges - ZC de Landorthe - RD 817-31800 Landorthe. 05 62 00 83 00



# Vie de la SCOP

**Vous avez un compte Fidélité à BioComminges ?** Si oui, vous pouvez désormais consacrer la totalité ou une partie de votre porte-monnaie virtuel au profit de la fromagerie SOST qui a brûlé en décembre dernier (annoncé dans le BioMénages n°3, vie de la SCOP, page 3 <http://biocomminges.bio-coop.net/docs/13/PagesLibres/biomenages3newsletter.pdf>).

A chaque passage en caisse, la somme que vous accorderez au **projet Sost** ne pourra pas dépasser le montant de vos achats Etik et Locaux du jour, vous pouvez aussi faire un don qui augmentera le montant de votre ticket.

Demandez à la personne qui vous servira en caisse. **Et d'avance merci pour la solidarité à ces producteurs locaux !**



**Des bruits courent, vous avez entendu ?** “BioComminges va s’installer en centre-ville de St Gaudens !”

Eh bien, en exclusivité pour vous lecteurs et lectrices : ce n’est ni vrai, ni faux ! (Réponse normande...) Ce qui est vrai c’est que nous avons entamé une réflexion collective sur l’avenir du magasin vieillissant de Landorthe et que plusieurs choix sont à faire :

- Rester sur le même emplacement qu’actuellement mais faire des travaux (enseigne extérieure, sol, étagères, modification de l’emplacement des caisses, des meubles fruits et légumes, du service arrière...).
- Rester à Landorthe (avec travaux) + ouvrir un petit magasin de centre-ville
- Déménager la structure de Landorthe en centre-ville (mais aucun local ne nous correspond en taille)
- Déménager la structure de Landorthe sur la zone des Landes plus attractive que celle

que nous occupons actuellement

- Déménager zone des Landes + ouvrir un petit magasin en centre-ville.

D’autres options ont été abordées lors d’une réunion en janvier où le sujet de l’avenir du magasin de Landorthe a été traité. Mais nous n’en sommes encore qu’au stade de la réflexion et d’études. Nous vous tiendrons informés.

## Le statut SCOP de BioComminges :

Les Scop, Sociétés coopératives et participatives, désignent les entreprises à statut **Scop (Société coopérative de production)** et à statut Scic (Société coopérative d’intérêt collectif). Soumises à l’impératif de profitabilité comme toute entreprise, elles bénéficient d’une gouvernance démocratique et d’une répartition des résultats prioritairement affectée à la pérennité des emplois et du projet d’entreprise.

**Juridiquement, une Scop est une société coopérative de forme SA, SARL ou SAS dont les salariés sont les associés majoritaires.**

**Dans une Scop, les salariés sont associés majoritaires et détiennent au moins 51 % du capital social et 65 % des droits de vote.**

**Si tous les salariés ne sont pas associés, tous ont vocation à le devenir.**

**Dans une Scop, il y a un dirigeant comme dans n’importe quelle entreprise. Mais celui-ci est élu par les salariés associés.**

**Le partage du profit est équitable :**

- une part pour tous les salariés, sous forme de participation et d’intéressement
- une part pour les salariés associés sous forme de dividendes
- une part pour les réserves de l’entreprise.

**Les réserves, impartageables et définitives**

**- en moyenne 40 à 45 % du résultat - vont contribuer tout au long du développement de l’entreprise à consolider les fonds propres et à assurer sa pérennité. Les co-entrepreneurs sont rémunérés de leur travail et de leur apport en capital, mais à leur départ, celui-ci leur est remboursé sans plus-value.**

# Visite producteurs locaux



## PRATIQUE

Où les trouver ?  
à Sarremezan pour les autochtones, au marché de Saint Gaudens : les jeudis face à la Collégiale, chez 2 associations de producteurs, dans nos 2 Biocoop et celle de Lannemezan.

## Fournil de la Save Catherine & Jean-luc Enel



## ZOOM SUR LE FOURNIL DE LA SAVE.

Nous sommes allés rendre visite à Catherine et Jean-Luc à Sarremezan une belle journée d'été. En entrant dans le fournil, l'odeur des petits sablés nous indique que nous sommes bien à la bonne adresse. Originaire de Lorraine, ils se sont installés dans la région en Juin 2011 avec la certification AB pour le pain dès le départ, les pâtisseries seront certifiées l'année suivante. Pour un boulanger la farine est très importante, ils se fournissent chez Jérôme Fhal (le moulin de la Lieuze- Farine sur meule), minotier d'un département voisin, le Gers.

A la Biocoop vous trouverez leurs petits sablés pur beurre en forme d'animaux qui ravissent petits et grands. Les grands sablés ronds aux sésames, amandes, raisins (etc) font partie des goûters favoris de nombre d'entre vous, et leurs brioches goûteuses et légères ne restent pas longtemps sur l'étal. La reine des gourmandises reste la galette des rois que vous avez pu déguster tout le mois de janvier. La frangipane, chère aux pays du Nord de la France, a aussi beaucoup de succès dans nos contrées, grâce à leur savoir - faire. Catherine et Jean-Luc travaillent avec nous depuis de nombreuses années, ils apportent beaucoup de soin à leurs produits et c'est toujours un bon moment d'échange et de convivialité lorsqu'ils viennent nous livrer en magasin. Nous repartons de chez eux, à reculons espérant prolonger le moment.

**RÉGLEZ VOS CROISSANTS EN TOUSSELLES !**

Le fournil de la Save fait partie des membres actifs et fondateur de notre monnaie locale.



**" VIVRE À LA CAMPAGNE, DE LA CAMPAGNE "**



## Info produits

### A PROPOS DES LESSIVES POUR LE LINGE, RETOUR SUR UNE ETUDE CONTESTABLE SUR LES LESSIVES MARQUE BIOCOOP

Le magazine "Que Choisir" de mai dernier a comparé diverses lessives. Leaders de la pétrochimie lavant plus blanc que blanc ou produits écolo sont au même banc d'essai, seul le résultat sanitaire final est scruté, sans tenir compte de l'impact écologique ! La lessive Biocoop, celle que nous proposons au détail, s'en trouve lourdement pénalisée. Or, une lessive qui dissout la grisaille et les taches, ravive les couleurs, protège les peaux sensibles, parfume délicatement le linge tout en épargnant les cours d'eaux et leurs habitants, ça n'existe pas. Entre écologie et magie, il faut choisir. Biocoop refuse de sacrifier la préservation de l'environnement, et propose à ses clients le meilleur compromis possible entre écologie, propreté et accessibilité prix.

#### Biocoop privilégie la préservation de l'environnement.

La lessive Biocoop est garantie sans OGM, sans chlore, sans azurants optiques, sans colorants et son parfum est exclusivement d'origine naturelle. Ses tensio-actifs sont strictement d'origine végétale et renouvelables.

**Laver écolo c'est savoir bien détacher** Pour une efficacité optimale, les lessives écologiques ont généralement besoin d'un petit coup de boost avant lavage. Selon les cas, il existe divers détachants très efficaces, qu'ils soient blanchissants, absorbants, neutralisants, tous vendus dans nos rayons. Le dépliant "Lessives écolo Biocoop" regorge d'astuces et de conseils en ce sens. (A retrouver sur [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr), rubrique "Produits d'entretien".)

**De plus en plus d'amateurs de la lessive BIOCOOP** Les chiffres de ventes augmentent très régulièrement, le service qualité de Biocoop ne reçoit aucune réclamation. Le tiercé écologie - efficacité - prix semble bien gagnant ! Même remarque à Biocomminges où cette lessive semble vous satisfaire. A noter : La lessive de Biocoop est parfumée avec des huiles essentielles de lavande et de lavandin, qui contiennent naturellement du li-



nalol, un allergène connu. La mention est clairement portée sur l'étiquette.

#### Lessiviels conventionnels très efficaces, oui mais :

Azurants optiques pour refléter les UV - mais allergènes et potentiellement cancérogènes-, enzymes souvent d'origine OGM, phosphates et séquestrants polluant les cours d'eaux, tensio-actifs chimiques irritant la peau et toxiques pour la vie aquatique, l'efficacité a un coût morbide.

#### Quid des lessiviels Ecolabels ?

L'écolabel européen des grandes surfaces est à peine plus restrictif que pour les lessives classiques. Tous les produits de synthèse y sont acceptés, tout comme de nombreux dérivés et produits de la pétrochimie ! Seule la certification Eco-cert "choisie par Biocoop" porte sur tout le cycle de fabrication du produit, depuis l'extraction des matières premières jusqu'aux rejets.

## LE MAGNÉSIUM TRANSCUTANÉ

La mer ancienne (250 millions d'années) dont est issu le magnésium transcutané est située aux Pays Bas à 2km sous terre et éloignée de toute pollution. Elle présente un taux de magnésium pur très élevé, l'eau est naturellement chargée à 31% de chlorure de magnésium.

**En application externe, c'est une alternative 100% naturelle et hautement assimilable aux sources de magnésium à ingérer.** Indications : crampes, douleurs articulaires, qualité du sommeil.

#### Comment utiliser le Magnésium Transcutané ? :

- Une fois par jour, matin ou soir, masser 10 à 20 pulvérisations sur le corps au moins 20 minutes avant la douche (ex : abdomen-mollets, etc.) puis rincer le surplus sans savonner la zone choisie.
- Laisser sur la peau au moins 20mn pour plus d'efficacité.

# Infos produits

## A PROPOS DES SELS NITRITÉS

Le nitrite de sodium (E250) et le nitrate de potassium (E252), ou salpêtre, sont des additifs utilisés traditionnellement en charcuterie. Dès l'époque romaine, on a utilisé ce "sel de pierre" pour trois raisons :

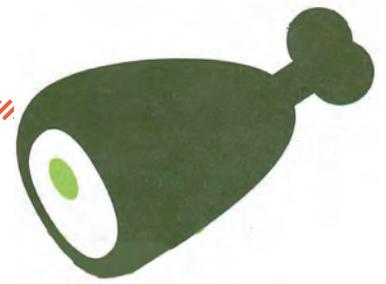
- éviter la prolifération de bactéries,
- empêcher la viande de virer vers un gris-vert peu appétissant
- conserver une texture moelleuse.

L'émission cash investigation, diffusée sur France 2 le 13 septembre 2017, a alerté les consommateurs sur la présence de sels nitrités dans les jambons et autres produits de charcuterie. On en utilise même en bio, y compris dans les produits Biocoop. Or cet additif est accusé de favoriser le cancer colorectal, et le risque d'hyperactivité, d'asthme... Il convient de vous informer sur ce sujet.

### Alternatives: entre dosage et nouveaux ingrédients...

Biocoop, à défaut d'avoir trouvé une alternative satisfaisante sur toute sa gamme, utilise dans ses produits **le strict minimum de E250, 11,8 mg/ kg, soit 8 fois moins que ne l'autorise la réglementation bio, et 10 fois moins qu'en conventionnel**. Dans une tranche de jambon "Ensemble" (vendu par 4 tranches au rayon LS, jambon issu d'une filière solidaire entre Biocoop et les producteurs), on a donc 99,5 % de viande d'excellente qualité, et une dose vraiment infime de conservateur. Il existe bien des alternatives mais plus faciles à appliquer pour les petits artisans. Dès que l'on passe sur de plus gros volumes, pour des jambons sous-vide notamment, c'est plus délicat. Au magasin Biocoop de Chambéry, par exemple, les bouchers utilisent de la vitamine C comme anti-oxydant, pour garantir l'absence de bactéries dans le jambon. La piste du bouillon de légumes bio, naturellement riche en nitrates, ou des huiles essentielles, est également suivie pour limiter le risque sanitaire. Mais aucune ne permet d'obtenir exactement les mêmes résultats que les sels nitrités.

Fin 2016, la commission stratégie produits ultra frais Biocoop (fonction : définir les stratégies de référencement par secteur de produits et proposer des évolutions du cahier des charges au conseil d'administration) décidait de référencer un



jambon sans sel nitrité. Il s'agissait de trouver une solution satisfaisante au plan sanitaire avant tout, puis organoleptique.

Depuis, ce jambon à vue le jour et est présent dans nos rayons.

### L'alternative existe, oui mais...

... Il faut que ça marche ! En effet Lorsque Biocoop a voulu commercialiser un jambon sans nitrite en 2012, les consommateurs l'ont boudé... seulement 5 % du stock s'est vendu.

Pour que le travail de Biocoop et la marque "Ensemble" se pérennise, ce jambon sans sel nitrité doit effectivement se vendre ! Pour ce qui concerne BioComminges, nos ventes sont très satisfaisantes, merci à ceux et celles qui l'introduisent dans leur assiette !

## LES SAUCES TOMATES BIOCOOP



Tandis que la majorité des sauces tomates vendues dans le commerce sont faites à partir de tomates chinoises, quatre nouvelles références origine France viennent étoffer nos rayons épicerie.

Le livre "L'empire de l'or rouge" (J.Baptiste Malet-Fayard) révèle qu'une grande partie des tomates utilisées dans les sauces "fabriquées en Italie" proviennent d'autres pays. C'est l'assemblage seul qui est réalisé dans la péninsule et suffit à revendiquer une fabrication locale. Les tomates utilisées sont notamment originaires de Chine.

Chez BioComminges, nous proposons quatre références de sauces tomates origine France :

- chair de tomates 400g
- coulis de tomates 350g
- chair de tomates basilic 400g
- concentré de tomates 22 % 100g.



Ces produits sont accessibles en prix grâce à la chaîne de production performante et spécialisée dans ce domaine de la société Louis Martin. Cette démarche de relocalisation, au-delà de son intérêt environnemental, permet également d'apporter de nouvelles garanties au consommateur face aux fraudes massives observées sur les produits tomates.

## LE COMMERCE DEVIENT VIRTUEL, LES VALEURS DU BIO BATTENT (PARFOIS) DE L'AILE.

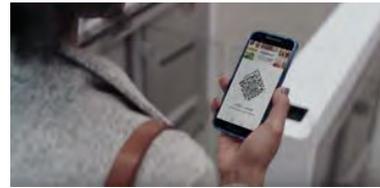
La grande distribution a ceci d'extraordinaire : elle concasse inévitablement tous les socles sociaux établis, les valeurs autrefois bien définies, réduit à néant des années de labeur, des paysages, des entreprises et des hommes. Mais, profitant de la complexité de ce monde, utilisant à merveille tous les axes de communication existants, surfant sur la vague aliénante du consumérisme, elle continue d'avancer à tambour battant et s'approprie des marchés et des valeurs qu'elle contribue à contrario à annihiler.

**Prenons le cas de La Bio qui est indissociable des questions sociales.** L'Homme travaille la terre en osmose avec elle, en la préservant, en la considérant. Ceci demande du travail, de la réflexion et du temps. Une fois le produit fini réalisé (brut ou de transformation), la commercialisation passe par l'Humain, que ce soit sur les marchés, les foires ou dans des magasins comme le notre à BioComminges. Garder le lien, être dans le réel, transmettre. Ce sont des valeurs qui ont un sens fort dans le monde du bio.

Or, que proposent les grands distributeurs conventionnels en parallèle de leur stratégie de développement du marché du bio ? un accroissement exponentiel des ventes en e-commerce (lire édito). Soit un secteur de service mais de service exempt – ou presque – de relation distributeur-clientèle.

### E-commerce : la révolution sera virtuelle et pas humaine...

L'origine des 2400 suppressions de postes chez Carrefour est, outre des erreurs stratégiques imputées au distributeur, liée à une mésestimation de la part des ventes dans le secteur de l'e-commerce. En conséquence, comme ses consorts, Carrefour fonce tête baissée sur ce marché porteur. La transformation numérique d'un secteur tout entier va provoquer une transformation radicale du visage de la grande distribution. Un exemple actuel qui permet d'envisager ce que seront certains commerces de masse



dans les années futures : celui de La chaîne Amazon qui a testé en 2017, un nouveau concept de ma-

gasin totalement automatisé et sans caisse. Amazon vend aussi du bio.

Sur BFM TV, ce 31 janvier, Michel-Edouard Leclerc (patron de l'enseigne éponyme) expliquait que son plus gros chantier pour l'instant, est l'organisation de la livraison à domicile.

### ... et sûrement pas bio :

Qui dit révolution des mœurs de consommation dit révolution technologique. Et clairement les besoins nécessaires aux moyens mis en place sont extrêmement énergivores. D'énormes quantités d'énergie sont en effet nécessaires pour fabriquer et alimenter les appareils informatiques et faire tourner les centres de données. Selon le rapport Clicking Clean publié le 10 janvier 2017 par Greenpeace, le secteur informatique représente aujourd'hui environ 7 % de la consommation mondiale d'électricité. En 2020, le trafic Internet mondial pourrait avoir triplé. L'empreinte écologique du réseau sera ainsi encore plus importante, du fait notamment de l'augmentation de notre consommation personnelle de données et du nombre d'utilisateurs à l'échelle mondiale, qui devrait passer de trois milliards aujourd'hui à plus de quatre milliards d'ici à la fin de la décennie.

Selon certaines estimations, la pollution générée par l'industrie du net et son impact sur le climat sont équivalents à ceux du secteur de l'aviation ([source : https://www.greenpeace.fr](https://www.greenpeace.fr)).

### Position de BioComminges :

Chez BioComminges, nous utilisons l'informatique pour tout type de tâches, c'est un support professionnel dont nous ne pourrions nous passer actuellement. L'ensemble de la société est organisé de telle manière que se passer de l'informatique signifierait notre mort économique. Cela perturbe certains de nos salariés qui y sont réfractaires. Pour l'auteur de ces lignes, il existe une dichotomie entre mes actes (je travaille sur ordinateur, j'en ai besoin pour le développement de La Bio dans le contexte actuel) et mes pensées (l'informatique est un

facteur d'aliénation à l'échelle mondiale, une source de pollution exponentielle, vivement un choc électromagnétique !)

Cet état d'esprit propre à une partie de notre collectif (je n'ai pas sondé tout le monde, je ne peux donc pas en parler en connaissance de cause), nous amène à poser des limites au développement de l'informatique : clairement nous n'irons pas prospecter du côté de l'e-commerce. Nous sommes des distributeurs-commerçants de produits biologiques dont la présence de rapports humains, d'échanges, prévalent - et de loin - à la technologie.

En conséquence, nous comptons pour survivre sur des client(e)s qui aiment les relations humaines et qui comprennent notre cœur de métier : le développement d'une Bio de qualité, paysanne et solidaire.



## Faire du bio et de l'antibio : la grande distribution ne lésine pas sur les contradictions

L'axe de développement du secteur bio est clairement annoncé chez tous les distributeurs (Lidl, Carrefour, Leclerc, Auchan, Casino...) en parallèle de leur cœur de métier qui est la distribution de produits alimentaires peu chers et donc conventionnels.

Deux mondes s'opposent et pourtant se côtoient au sein d'une même structure économique dont l'unique but est la recherche du profit. Des slogans qui sonnent bio invitent à l'achat : « **Et si vous viviez bio au quotidien ? Découvrez un large choix de produits bio pour voir la vie... en vert !** Mais aussi : « **En effet, Carrefour BIO, c'est l'assurance de se faire plaisir, avec plus de 800 références en produits alimentaires et un large choix en produits gourmands** ». Souvent la rhétorique sur les prix revient en force « **Plus de bio moins cher, c'est plus de bio tout court** » (Leclerc).

Attachons-nous à cette dernière phrase symptomatique. La volonté première est bien de venir sur les plates-bandes de Biocoop et consorts, ces enseignes qui ont su développer

un marché qui échappait jusqu'à présent aux distributeurs conventionnels

(<http://www.lineaires.com/LA-DISTRIBUTION/Les-actus/Exclusif-Leclerc-va-lancer-sa-propre-enseigne-bio-51442>).

## Comment concurrencer Biocoop ? En jouant sur les prix évidemment.

Les distributeurs vont-ils tirer les mêmes ficelles que celles qu'ils usent à l'envie au détriment de leurs fournisseurs conventionnels ? (Lire à ce sujet l'excellent ouvrage de Christian Jacquiau « les coulisses de la grande distribution »).

- **Vont-ils pousser à l'agriculture bio extensive (possible avec le seul Cahier des Charges bio européen)**
- **Vont-ils réduire les exigences du Cahier des Charges bio et ainsi diminuer les coûts ?**
- **Vont-ils se fournir massivement à l'international ?**
- **Vont-ils respecter une saisonnalité des produits frais ?**
- **Les produits sont-ils qualitatifs ?**

**A toutes ces questions une seule et même réponse.**



Une autre "arme" extrêmement efficace pour faire baisser leurs prix et proposer du bio pas cher, c'est de vendre dans une même structure du bio et du non bio : les marges très importantes des produits conventionnels permettent d'établir de très faibles marges sur les produits bio. Biocoop et BioComminges ne disposent pas de ce levier prix puisque nous commercialisons du bio à 100%.

*Mesdames, messieurs, les paris sont ouverts ! BioComminges, considérant cette situation concurrentielle inquiétante, existera-t-il encore dans dix ans ? Nul ne le sait mais une chose est sûre : dans toute cette histoire, c'est le consommateur qui décide (pouvoir d'achat) ...*

**Section agricole :** unique dans sa structuration politique, le réseau Biocoop s'est doté d'une section agricole pour inclure totalement les acteurs de la production dans les instances techniques et politiques de Biocoop. La section agricole a pour objet d'œuvrer au développement de Biocoop SA Coop par la représentation des groupements de producteurs au sein de ses différentes instances politiques. Elle a également pour rôle, concernant les sociétaires de la section :

1. L'orientation de la planification
2. La contractualisation des engagements
3. La définition tarifaire
4. L'accompagnement du développement de chacun d'entre eux.

En contrepartie des apports en capital, les groupements de producteurs sociétaires bénéficient d'une priorité d'engagements contractuels dès lors qu'ils sont en mesure de proposer les unités de besoin définies par les services de la Coopérative Biocoop, à qualité égale et sous réserve d'accords réciproques sur les conditions logistiques et tarifaires.

### **Commissions Admissions :**

Nous vous en informions dans le BioMénages N°3 : " Le 500<sup>ème</sup> magasin Biocoop a vu le jour !" Ce que nous n'avions pas précisé c'est que ces "créations" de magasins ne se font pas inconsidérément mais sont au contraire très cadrées. C'est tout le travail des commissions admissions Biocoop (4 en France, 1 dans le sud est, 1 dans le sud ouest, 1 dans le nord est, 1 dans le nord ouest) dont la mission se décrit comme suit :

S'appuyant sur le service développement, les commissions admission (COMAD) sont chargées d'étudier les candidatures et de proposer au conseil d'administration :

1. L'admission de nouveaux sociétaires coopérateurs magasins,
2. Les dossiers d'essaimage (création d'un nouveau point de vente par un sociétaire Biocoop),
3. Les projets de déménagement ou d'agrandissement

4. Tout projet impliquant des modifications substantielles des conditions d'exploitation d'un point de vente Biocoop.

Le but de Biocoop est de multiplier les points de vente (pour assoir sa notoriété, développer une bio de qualité, être en capacité de générer du chiffre d'affaire pour pouvoir intégrer des coûts de fonctionnement nécessaires quand on pratique une Bio qualitative et solidaire (exemple de la section agricole) mais tout en ayant la main sur qui intègre le réseau Biocoop. Les COMAD contrôlent aussi la viabilité économique des projets présentés et leur impact éventuel sur des Biocoops avoisinantes (quitte à proposer d'autres lieux d'implantations pour ne pas fragiliser les magasins voisins). Didier Chia, gérant de la structure SCOP BioComminges a fait partie de la COMAD sud-ouest pendant 6 ans et a contribué à développer les questionnaires adressés aux porteurs de projet afin de mieux cerner leurs valeurs (et savoir si le projet peut s'intégrer dans le projet politique Biocoop). Didier a également promu la systématisation de stages d'immersion à durée longue (plusieurs mois) des porteurs de projets dans des Biocoops existantes, afin de les évaluer non seulement sur des dossiers théoriques mais sur des actions concrètes au contact de salariés et de clients. BioComminges est un magasin "tuteur" qui accueille de nombreux porteurs de projets.

**En ce début d'année, Biocoop, partenaire de Bio Consom'acteurs depuis 13 ans, vous encourage à adhérer ou à renouveler votre adhésion auprès de cet acteur associatif incontournable de la bio en France. <http://www.bioconsomacteurs.org/>**

**Avec une pétition sur leur site : Non à la suppression des aides à l'agriculture Bio**  
**[Cliquez ICI pour adhérer ou renouveler votre adhésion à Bio Consom'acteurs en 2018 !](#)**



## UN MOIS SANS SUPERMARCHÉ !

Nous (BioMéninges) vous transmettons une communication qui circule sur le média Facebook, peut-être cela motivera certain(e)s d'entre vous :

Durant le mois de février, fuyons les grandes enseignes conventionnelles pour privilégier les petits commerçants, les maraîchers, les épiceries de village, les producteurs locaux, les magasins vrac, les magasins Biocoop...

Un mois pour tester d'autres habitudes de consommation et pour voir celles que nous pouvons adopter dans notre vie quotidienne ou pas...

Alors, vous nous suivez ?

Vous avez peur de ne pas y arriver ?

Peu importe ! Lancez-vous un défi personnel...

L'important est de saisir l'occasion de se questionner sur nos principes et nos réflexes de consommation. N'hésitez pas à adapter le défi à votre famille et votre rythme de vie en choisissant une catégorie de produits que vous n'achèterez que chez des petits commerçants, la viande par exemple ou les fruits et légumes... peu importe le point de départ et peu importe l'objectif, l'important c'est le bout de chemin parcouru, chacun à sa manière...

### L'histoire

Un mois sans supermarché, est un défi qui a été relevé plusieurs fois de manière individuelle, notamment par la journaliste Mathilde Golla du Figaro qui, en 2016 a sollicité les Internautes pour connaître les trucs et astuces afin de se passer des grandes surfaces pendant 30 jours.

Des familles, souvent adeptes du Zéro déchet, ont également relevé le défi de leur côté, mais à notre connaissance, aucune action collective n'a été organisée.

En 2017 par Lea Candeaux Estevez, une habitante de Neuchâtel en Suisse, décide de proposer le défi dans sa ville. Elle est rapidement rejointe par Leïla Rölli et son site écologique "En Vert Et Contre Tout" qui décide d'étendre l'action à toute la Suisse romande. L'opération est un succès et nombreux sont les participants qui décident de garder certaines nouvelles habitudes durablement.

En 2018, le défi prend encore de l'ampleur. Léa et Leïla sont rejointes par Morli de la plateforme éthique, les participants sont encore plus nombreux à se manifester et pour la première fois, l'action globale dépasse les frontières helvétiques avec la création des défis dijonnais, savoyard, berrichon, haut-savoyard, breton, du Rhône et occitan !

### Qui seront les prochains?.... Le Comminges et la ville de St-Gaudens.

**Défi Occitan :** <https://www.facebook.com/events/177244523042922/?ti=ic>

On le fait déjà mais plus on y participe plus on est en réseau !

Vous vous doutez bien qu'un très grand nombre des salarié(e)s de la SCOP BioComminges ne franchissent jamais au grand jamais ! les portes des grandes enseignes (en tout cas pour les denrées alimentaires où pour tous types de produits que nous commercialisons à BioComminges). Nombre de client(e)s possèdent déjà ces habitudes de consommation dont certains ont fait « la bascule » du jour au lendemain ! Rejoignez-nous : nous avons un POUVOIR, par nos choix d'achats ou de non achats, considérable !

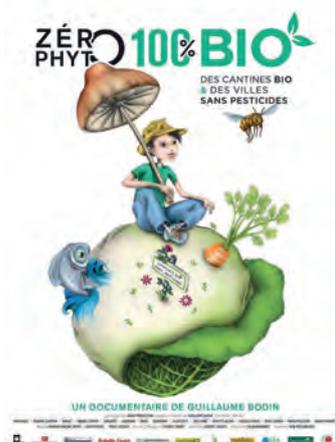
# Infos bio locales

## CINE CAGIRE & BIOCOMMINGES

L'association Ciné Cagire propose pour la troisième saison, une série de projections une fois par mois.

Elles se déroulent le **dimanche à 18h** et ont pour **but de proposer un film hors du commun ou hors circuit, en compagnie d'au moins un invité et proposé au public dans des conditions d'accès facilitées** : prix libre ou prix unique très bas (3€ ou 3,50€). Enfin, elles se clôturent traditionnellement avec un verre et quelque chose à manger. **BioComminges soutient Ciné Cagire** en offrant une partie des collations de fin de séance.

### FILM « 0 PHYTO, 100% BIO » SORTIE EN SALLES LE 31 JANVIER



Le nom de la campagne qui encourageait les collectivités locales à mettre du bio dans les cantines et réduire leur utilisation de pesticides est aujourd'hui un film réalisé par Guillaume Bodin, témoin des initiatives des villes engagées dans la transition, pionnières des cantines bio et du zéro pesticide. Bande annonce : [https://www.youtube.com/watch?v=3olv\\_69L-h6k](https://www.youtube.com/watch?v=3olv_69L-h6k)

Pour + d'infos : <https://www.generations-futures.fr/publications/zero-phyto-100-bio-le-film/>

## INFOS UTILES & PÉTITIONS

### Refus du fichage ADN, solidarité avec Fabien !

Le 16 novembre 2017 à St-Gaudens, un militant était arrêté lors d'une table d'information sur les compteurs Linky, menotté puis placé en garde à vue. **Que lui voulait-on ?**

Initialement prévu pour les infractions et crimes à caractère sexuel, le fichage ADN s'est depuis élargi à une grande partie de la population (plusieurs millions de personnes fichées en France). Le prélèvement est couramment utilisé au service de la répression du mouvement social. Pour cette raison, de nombreuses organisations politiques et syndicales en préconisent le refus (Syndicat de la Magistrature, Solidaires, CGT, Confédération Paysanne, etc...). Ayant lui aussi et comme bien d'autres refusé de se soumettre au fichage ADN, Fabien paraîtra devant **le TGI de St-Gaudens le 1er mars 2018, à 14h.**

**pétition** <http://refusdufichageadnsoliditeavecfabien.wesign.it/fr>

### Soutiens :

Résistances en Comminges, CGT Comminges, Attac, Groupe Nosotros, Solidaires et bien d'autres.

**Samedi 3 février au Jardin Debout de St-Gaudens : Projection de "Les flics"**, puis repas de soutien, avec les légumes du Jardin collectif du Pôte Âgé ! (L'argent collecté alimentera une caisse de solidarité). Inscription : [col.resistances.comminges@laposte.net](mailto:col.resistances.comminges@laposte.net)

**Judi 8/02 à 20h 30, au cinéma Le Régent à St-Gaudens : Projection du documentaire "317"**, à propos de la répression durant la COP 21, suivi d'un débat en présence d'un juriste et d'une réalisatrice du film. Prix libre.

**Vendredi 9/02 à 19h 30, au café bistrot d'Anères (65) : Apéro grignotage à prix libre, puis projection du documentaire "317" puis débat.**

**Vendredi 16/02 à 17h à la Maison des Syndicats de St-Gaudens : Table ronde autour de "autodéfense juridique !" face à la police et face à la justice, connaître ses droits (condition d'une garde à vue, d'un contrôle d'identité, etc....**

Plus d'info ? <https://comminges.demosphere.eu>

# Agenda Carline Février 2018

L'association C.a.r.l.i.n.e (Consom'acteurs Avisés Respectant Les Intérêts de Notre Environnement), créée en 1992, a pour objectif de sensibiliser le public sur La Bio.



ACTIVITÉ	AVEC QUI	QUAND	HORAIRE	OÙ	FRAIS
conférence participative "Elixirs sonores"	Albine Duport, musicothérapeute Energéticienne	Samedi 10 Février	17 h	Biocoop de Landorthe	Participation Libre
		Samedi 10 Février	20 h	Cinéma Le Regent	
Atelier fabrication • pâte à modeler • peinture à doigts (produits naturels)	Marie Lise participants : «Un parent = Un enfant »	Mercredi 14 Février	15h 16h 30 17h 15 18h	Biocoop de Bazert	
Présentation de Vélos Electriques Personnalisés	François de EbikeAdventure (Motorisation sur tous types de vélos)	Jeudi 22 et Vendredi 23 Février	11 h à 13 h et de 15 h à 17h (selon temps)	Biocoop de Landorthe (en extérieur)	-
Modes de cuisson : lesquels favoriser ou éviter – Avantages et inconvenients du cru et du cuit	Anne-Sophie Tricoire Naturopathe	Jeudi 15 Février	17 h	Biocoop de Landorthe	Participation Libre
		Mercredi 28 Février	17 h		
Confectionner sa lessive au savon de Marseille et au savon d'Alep	Marie L. Atelier Décroissance Faire soi même	Samedi 24 Février	10h 30 et 15 h 30	Biocoop de Landorthe	Fournitures 2€ *+ Participation Libre

\* et prenez 2 Bocaux pour ramener vos lessives



# Les recettes et Conseils

**MARIE-LISE** (magasin du Bazert)

**VOUS PROPOSE**

**VELOUTÉ CHOU KALE, POTIMARRON,  
POMMES DE TERRE ET LARD**



5.6 Feuilles de chou kale

1/2 potimarron

3 pommes de terre

1 oignon

4 tranches de lard fines

Sel et poivre

Lavez tout d'abord votre chou kale (de notre producteur Michel Mathieu-St Marcet) et émincez-le en fines lamelles.

Épluchez le potimarron et les pommes de terre en dés, émincez l'oignon et les tranches de lard.

Dans une poêle assez grande, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive puis ajoutez les dés de potimarron et les lamelles de lard. Laissez cuire à feu moyen pendant 15 minutes environ.

Prenez un faitout et ajoutez les pommes de terre et le contenu de votre poêle, couvrez d'eau et laissez cuire 40 mns.

Mixez bien pour obtenir un beau velouté.

Salez et poivrez à votre convenance.



## LE CONSEIL DE NANCY (magasin Bazert)

**Les serviettes hygiéniques lavables  
de la marque Plim**

Saviez-vous que Plim a vu le jour en 2009?

Hé oui, ces serviettes sont confectionnées en Poitou-Charentes par pas moins de 10 couturières aux mains d'or qui y travaillent à temps plein.

**Un produit socialement équitable  
et 100% français!**

C'est le choix IDÉAL! Pour moins de déchets et plus d'économies, sans pour autant faire de compromis sur l'efficacité ou le confort.

Les serviettes lavables peuvent être ré-utilisées de 5 à 10 ans selon l'entretien. L'investissement initial est donc "amorti" sur une longue période. Chaque serviette est constituée de 3 couches: un coton Bio certifié GOTS qui vient en contact avec votre peau, suivi d'un tissu absorbant constitué de 3 à 6 couches dépendamment du taux d'absorption recherché et enfin un tissu imperméable et respirant pour éviter les fuites et odeurs.

Tout doux, sans emballage superflu, sans plastique et sans produits nocifs pour votre santé.

L'utilisation des serviettes lavables convient pour les règles mensuelles, la maternité sans oublier les fuites urinaires.

Vous pensez aux "inconvenients" ? Ces derniers sont surmontables grâce à un minimum d'organisation et la volonté de vouloir accorder 5 minutes de lavage en fin de journée.

Pensez positif et misez sur les avantages !

Pour plus d'information, je vous invite à visiter le site <https://www.plim.fr/fr/>

**Osez la différence !**



Scop Biocommingses ZC de Landorthe - RD 817-31800 Landorthe. 05 62 00 83 00 // ZC de Lane Bazert 31210 Gourdan Polignan. 05 61 94 01 71.

© Photos : Biocoop service communication, mangerbio.org (choux kale), plim.fr (Plim), ©JL Enel.