

# BIO MÉNINGES

**JUIN 2018 - # 7**

**Journal de la SCOP Biocomminges  
Magasins Biocoop Bazert & Landorthe**

*BioMénings, Gazette de la SCOP BioComminges, 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**

La SCOP BioComminges et ses deux magasins membres du réseau Biocoop, Biocoop Bazert et Biocoop Landorthe, ont vocation à développer une Bio de qualité, paysanne et solidaire.

Qu'entendons-nous par "développer une Bio de qualité" ?

Tout d'abord, nous tentons par nos achats de contribuer à l'essor d'entreprises agricoles ou/et de transformation qui pratiquent cette dite Bio qualitative. Les produits acheminés par camion Biocoop sont sélectionnés en amont par la centrale et seules les entreprises qui correspondent aux critères Biocoop sont retenues. Pour elles, un référencement dans notre réseau de plus de 500 magasins constitue un formidable tremplin.

Concernant les produits locaux que nous référençons, ils sont également examinés à la loupe. Dès qu'ils passent le stade de notre référencement, nous jouons le jeu au maximum et faisons tout pour les faire connaître et ainsi stabiliser -ou faire grandir- les entreprises qui nous fournissent.

"Développer" c'est aussi s'adapter pour que l'offre dans nos structures séduisent à la fois une clientèle historique, militante, mais aussi une clientèle "en conversion" tout droit sortie des grandes surfaces conventionnelles. Ces nouveaux consommateurs, que nous saluons et remercions pour leur passage à l'acte, est parfois exigeante lors de ses premiers achats. Les "ruptures produits" peuvent être mal vues, tant ceci n'existe pas chez les distributeurs classiques.

Or, notre vocation est d'amener les clients au bio, pas de les faire fuir.

En conséquence, notre offre s'adapte en fonction des ruptures de nos circuits d'approvisionnements privilégiés.

Cette réflexion nous mène à la présentation du dossier que vous allez découvrir dans ce BioMénings 7 : " Produits provenance Espagne ". En effet, une partie des produits espagnols présents dans nos rayons constituent une variable d'ajustement (au rayon fruits et légumes ou pour les miels par exemple). Pour l'autre partie, leur caractère spécifique nous pousse à les acheter : agrumes, huile d'olive....

Mais vous vous posez parfois des questions concernant la qualité bio de la production espagnole. Ce dossier a été écrit pour y répondre....

## **L'Edito**

**P.1 // Edito**

**P.2 et 3 // Vie de la SCOP**

**P.4.5.6 // Infos produits**

**P.7.8.9.10 // Dossier produits espagnols**

**P.11 // Réseau BIOCOOP**

**P.12.13.14 // Infos bio locales, infos utiles, pétitions, agenda**

**P.15 // Agenda Carline et animations magasins**

**P.16 // Le Vin qui va bien! et la recette.**

## **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 Europa - RD 817-31800 Landorthe. 05 62 00 83 00



# Vie de la SCOP

## DÉPARTS

**A Landorthe, Cyril** salarié depuis 2015, nous quitte pour un nouveau projet de vie en collectif à Monbrun Bocage. En plus de sa vie familiale, il prévoit de se consacrer à la construction d'instruments de musique en bois. Bonne continuation Cyril !

**Au Bazert, c'est Marie-Lise**, salariée depuis 2010, qui quitte la région pour la Normandie. Mot de Marie-Lise : *Chères et chers clients de Biocomminges,*

*Pendant 8 années, nous nous sommes croisés au sein du magasin de Landorthe, au rayon pains et fromages, à la caisse, au travers des rayons. D'autres fois dans le magasin du Bazert depuis déjà 3 ans. Aujourd'hui, je quitte la région et avant de partir, je souhaitais vous remercier pour tous ces moments d'échange, ces sourires et la bonne humeur que vous m'avez apporté. Cela m'a permis de me sentir bien et de pouvoir accomplir ma tâche tout au long de ces années, dans cette coopérative.*

*Au plaisir de vous croiser ici ou là.  
Sincèrement, Marie=Marie-Lise*

## ARRIVÉES-DÉPARTS

**A Landorthe, Philippe** vous accueille en caisse et recharge les rayons depuis début mai.

Professeur d'Aïkido à Labarthe de Neste, les sacs de farine vont virevolter dans le magasin ! Puis, à partir de mi-juin, nous accueillerons dans notre équipe pendant les 3 mois de la période d'été, **Fanny** qui a travaillé aux jardins du Comminges et pratique le maraîchage avec son compagnon de vie. Egalement, mi-juin **Alexandre**, maraîcher bio (Nature et Progrès) nous rejoindra pour pallier l'**absence de Sarah** ( ménage, caisse, mise en rayon ) qui change de projet de vie et quitte la Scop.

**Au Bazert, Elia**, étudiant en licence APTER (action locale et projets de territoire) à Toulouse, intégrera l'équipe en place toute la période d'été de juin à fin août. Et **Vivien** remplacera Sarah sur une durée de trois mois. Bonne intégration chez nous !

**Carnet Rose : Virginie** (toujours coopératrice) a eu sa petite **Oona** le 31 Mai. La Scop lui adresse ses félicitations !

## CHANGEMENTS DE POSTE

**au Bazert, Samuel** n'est plus le référent du magasin depuis début juin et rejoindra l'équipe de Landorthe début juillet pour occuper un poste d'aide comptable. Son désir initial était de quitter la SCOP BioComminges pour consacrer du temps à d'autres projets professionnels ; finalement, après réflexion, il a postulé en interne pour un poste d'aide comptable qui lui a été accordé. On ne quitte pas facilement le navire !

C'est **Elsa Héliou** (je précise le nom car il y a deux Elsa au Bazert, Elsa H et Elsa C) qui reprend sa fonction de référent magasin. "Référente", du coup. "Vamos !"

## NOUVEAUX COOPÉRATEURS

BioComminges a opté pour le statut SCOP en 2007. Juridiquement, une SCOP est une Société Coopérative Participative de forme SA, SARL ou SAS dont les salariés sont les associés majoritaires. Les nouveaux salariés, passé 1 an d'ancienneté, peuvent faire la demande de devenir coopérateur-coopératrice (= associé(e)) à l'occasion de l'Assemblée Générale Annuelle. Au terme de cette dernière qui se tenait **le 15 mai 2018, Vanessa et Yannick** (co-responsable fruits et Légumes et coresponsable service frais à Landorthe) ont reçu l'approbation par vote des coopérateurs de la SCOP. Ils deviennent ainsi les 18 et 19<sup>ème</sup> coopérateurs (trices) de BioComminges (sur 28 salarié(e)s).

## AG DE BIOCOMMINGES

L'examen des comptes annuels de l'exercice de l'année précédente (01/01/2017 au 31/12/2017) est évidemment inscrit à l'ordre du jour d'une société telle BioComminges. (Nous vous retransmettons les chiffres les plus marquants, magasins Bazert et Landorthe réunis).  
• Au cours de l'exercice, nous constatons que

notre chiffre d'affaires est de 4 131 507,49€, soit une augmentation par rapport à 2016 de 5.06 %.

- Achats de marchandises : 2 916 257,46€
- Autres achats & charges externes : 292 357,27€

- Salaires & traitements : 602 961,44€
- Charges sociales : 196 789,26
- Total charges : 4 085 641,76€
- Bénéfice : 45 865,73€



Bruno, Jérôme, Elsa, Iza, Noëlle et Denis Sost et une cliente ravie

## DONS MILITANTS : UN GRAND MERCI !

Le premier projet "Don Militant" de la SCOP BioComminges, au bénéfice des époux Sost, éleveurs bio en Barousse dont une partie de la ferme avait brûlé en décembre 2017, **a réuni 1625,48 €.** Grâce à vous ! Une petite collation a eu lieu mercredi 30 mai à la Biocoop du Bazert pour saluer cet élan de solidarité et pour remettre officiellement le chèque à Denis et Noëlle Sost. **Le montant du chèque a finalement atteint 2500€ puisque BioComminges a rajouté 874.52€.**

Le second projet, en cours jusqu'au 30 juin, est nommé « double certification ». La double certification c'est quoi ?



## A SAVOIR : UNE CERTIFICATION C'EST RÉPONDRE À UN CAHIER DES CHARGES.

Le monde de la Bio est un marché qui attise les convoitises, le cahier des charges européen, logo AB, devient de plus en plus souple. Cela favorise la bio des supermarchés, permettant à certains fournisseurs non AB d'être à présent certifiés. La conséquence c'est une bio de moins bonne qualité, avec des pratiques contestables, qui répond à une politique de prix plus agressive pour les producteurs.

Heureusement, Biocoop se réfère à son Cahier des charges quand il s'agit de référencer des produits. Certains producteurs / transformateurs AB ne sont pas sélectionnés car ils ne répondent pas au niveau d'exigence Biocoop demandé. BioComminges bénéficie de ce professionnalisme puisque nous commandons nombre de produits présents sur les plateformes d'approvisionnement Biocoop. Au niveau local, il est demandé à nos producteurs/transformatrices AB de "coller" au Cahier des Charges Biocoop pour que notre travail en commun perdure.

Malgré ce travail, il existe un grand intérêt à la double certification :

- Le travail de Biocoop et BioComminges pour filtrer le bon du mauvais AB est fastidieux. Une certification de qualité nous en exempterait.
- Il devient essentiel pour les producteurs / transformateurs / distributeurs de se démarquer de l'AB traditionnel en adoptant des certifications exigeantes.
- Le consommateur se sentira en confiance devant des produits étiquetés BioCohérence, Demeter ou Nature et Progrès.

Mais pour des producteurs/transformatrices c'est un coût et des contraintes supplémentaires. A BioComminges, de même qu'au sein du réseau Biocoop, nous souhaitons favoriser et valoriser ces certifications supplémentaires.

Les producteurs peuvent choisir selon les contraintes d'adhérer à Nature & Progrès ou bien à Demeter ou encore BioCohérence.

Si les cahiers des charges vous intéressent, lisez le **BioMénages N°5** (demandez-le en magasin ou <http://biocomminges.biocoop.net/docs/13/PagesLibres/biomeningesn5-mars2018.pdf>).

**BioComminges redistribuera la cagnotte collectée pour aider au financement des adhésions.**

## Infos produits



### LES LÉGUMES NOUVEAUX EN RAYON !

Retrouvez en ce moment les légumes de printemps : asperges (vertes et violettes), les oignons en bottes, les premières fèves, les artichauts violets et les carottes bottes  
Saisonnalité et approvisionnements !

Dans votre magasin Biocomminges, la priorité est donnée aux productions locales, puis plus largement française lorsque ce sont des produits que l'on ne trouve pas ici. Et au-delà, nous nous approvisionnons vers l'Espagne et l'Italie pour certains produits (exemple agrumes).

Actuellement, nous allons vers l'entre deux saisons que l'on appelle aussi « disette printanière », ce qui signifie une transition que vous percevrez en rayon, que ce soit en terme de produits ou de provenance. Effectivement les disponibilités en France s'amenuisent et nous élargissons nos achats de légumes vers l'Espagne et l'Italie principalement.

### COMMUNIQUÉ SAVON D'ALEP (SYRIE)

Nous, soussignés, SAS NAJJAR, représenté par Monsieur NAJJAR, garantissons que les savons d'Alep NAJEL sont fabriqués dans notre savonnerie artisanale située à Alep en Syrie.

Nous attestons que le savon d'Alep fait l'objet d'une protection au titre d'indication géographique selon la loi syrienne n°8 section 2 du 6/03/2007. Un décret comprenant un logo et une indication géographique a été publié sous le n° 9134 le 05/10/2011. Une protection de l'indication géographique protège une appellation et un lieu de fabrication. Tout produit nommé SAVON D'ALEP doit être fabriqué à Alep. En ce sens même un savon fabriqué à Damas ou Lattakie ne peut porter cette appellation. En Syrie, les fabricants l'appellent Savon Ghar (savon au laurier) dès lors qu'il n'est pas fabriqué à Alep.

La situation actuelle en Syrie est difficile mais nous sommes une vingtaine de savonniers d'Alep à continuer nos pro-



ductions du savon d'Alep. Pour information, l'année dernière entre Novembre 2014 et Février 2015, 2000 tonnes de savons d'Alep ont été produites soient plus de 10 millions de savons.

L'augmentation du coût de production a doublé depuis 2012: la main d'œuvre est plus chère, les imports des containers de savons en France sont également très onéreux, les temps de production sont plus longs liés aux coupures d'électricité et d'eau, et nous avons également des difficultés d'approvisionnement des matières premières. Le conditionnement des savons se fait dorénavant en France, les charges sont donc beaucoup plus chères. Nous demandons à tous et dans la mesure de vos possibilités de nous aider à sauvegarder le savoir-faire des maîtres savonniers d'Alep et assurer un emploi aux habitants en difficulté; un ACTE CITOYEN afin de soutenir les 1.2 millions d'habitants restants à Alep.

Manar NAJJAR - PDG



## LE PRODUIT DU PRINTEMPS **La fraise**

star du printemps dès avril, les fraises comme la Cléry ou la Matis et les premières aromatiques (Marguerite, Ciflorette) pointent leur rouge franc et leur collerette verte. Après leur pleine saison en mai-juin, la production s'interrompt et les remontantes arrivent en rayon à partir d'août et jusqu'aux premières gelées. Place aux aromatiques, à l'instar de la Charlotte ou de la Mara des Bois, reconnues pour leurs arômes boisés. Biocoop propose ainsi une trentaine de variétés bio cultivées en pleine terre, une spécificité de l'agriculture biologique appréciée des consommateurs. Biocoop est la seule enseigne nationale à distribuer des fraises d'origine France uniquement.

**55 %** des volumes de fraises sont issus des groupements sociétaires Biocoop implantés dans le Sud-Est, le Sud-Ouest, le Nord et la Bretagne. Une nouvelle collaboration s'est instaurée avec un producteur alsacien pour répondre à la demande et régionaliser l'offre. Par ailleurs, des tests de vente en vrac avec des paniers de 1 ou 3 kg sont menés et une étude est en cours pour trouver un conditionnement plus écoresponsable que les barquettes en plastique.

### LE MOT DU MOIS : **Superaliment**

Aliment aux propriétés nutritionnelles spécifiques ou supérieures à la moyenne des autres. Les propriétés nutritionnelles se trouvant naturellement dans l'aliment, il doit être consommé tel que la nature nous l'offre, ou avec le moins de transformation possible, et doit être 100 % pur. \*

*\*définition de la commission Non Alimentaire Biocoop*

## INNOVATION

### Des biscuits bébé à la vitamine B1

**naturelle** : En mars, Biocoop a lancé les Petits Biscuits Bébé. Ce nouveau produit à marque est le fruit d'une démarche innovante qui a permis de remplacer la vitamine de synthèse par de la vitamine B1 d'origine naturelle.

Historiquement, Biocoop avait fait le choix de ne pas référencer au catalogue des biscuits pour les

tout-petits (moins de 36 mois) enrichis en vitamine de synthèse. Pour pallier cette absence et afin de proposer un biscuit en accord avec ses valeurs, Biocoop a décidé de mettre au point un produit à marque propre contenant une vitamine B1 d'origine naturelle.

**Place à la levure alimentaire** Les services Biocoop ont collaboré avec le laboratoire nantais Food Développement pour mettre au point un aliment infantile de qualité. C'est ainsi une levure alimentaire qui apporte la vitamine B1 nécessaire. « Elle n'est pas certifiée bio, mais nous avons toutes les garanties sur sa fabrication », précise Sylvia Lepetit. La vitamine B1 (ou thiamine) joue un rôle important dans le fonctionnement du système nerveux ou encore sur le métabolisme des glucides. Elle est apportée à l'organisme par l'alimentation ; on la trouve notamment dans les céréales, les oléagineux, la levure, le porc, les graines de tournesol... Un aboutissement... et de nouvelles perspectives. La recette a ensuite été testée et ajustée avec le biscuitier Bouvard pour trouver la bonne texture fondante et un goût agréable pour les petits palais grâce à l'extrait naturel de vanille. Très satisfait de proposer aux magasins du réseau ses Petits Biscuits Bébé, Biocoop souhaite dans un second temps réussir à les fabriquer avec de la levure bio. « Nous sommes actuellement les seuls sur le marché à avoir cette demande, mais la réglementation des produits bio va évoluer en 2020, donc l'approche des fournisseurs aussi ». Et pourquoi pas étendre ce choix à d'autres produits infantiles...



## UN RAYON À LA LOUPE

### les jus de fruits et boissons infusées

Les différences Biocoop :

- Refus des nectars « de confort », comme le nectar de pomme ou d'orange. Seuls les fruits nécessitant l'ajout d'eau une fois pressés sont proposés en nectar : banane, mangue, fraise.
- Bananes et mangues issues du commerce équitable dès que possible.
- Oranges et citrons du bassin méditerranéen et refus des oranges du Brésil ou de Californie.
- Relocalisation dès que possible des jus de fruits du verger : raisin, pomme, poire.

## QUESTIONS / RÉPONSES

### • À propos... des nanoparticules

#### “Y a-t-il des nanoparticules dans les produits solaires chez Biocoop ? ”

Aujourd'hui, les produits solaires Biocoop contiennent des écrans minéraux : de l'oxyde de zinc ou du dioxyde de titane. Ce dernier est suspecté de pouvoir être un nanomatériau. La réglementation en matière de cosmétique bio n'interdit pas le dioxyde de titane, c'est pourquoi il a été décidé de maintenir la commercialisation de ces produits dans le réseau Biocoop. Une décision confortée par de nombreuses études cliniques qui démontrent que le dioxyde de titane ne traverse pas la barrière cutanée non lésée, contrairement aux autres filtres solaires, notamment chimiques, dont la toxicité est reconnue. Pour autant, Biocoop se fixe pour objectif de ne plus avoir de dioxyde de titane dans les produits solaires référencés au catalogue général d'ici 5 ans. L'enseigne met une pression importante sur ses fournisseurs et sur l'ensemble de la filière pour favoriser cette évolution.

Les crèmes solaires sont un des rares produits où l'on peut retrouver la mention [nano] à la suite d'un ingrédient sur la liste de composition. Elle signifie que l'ingrédient en question a été utilisé sous forme nanométrique, donc à une taille infiniment petite. Cette précision n'a rien d'anodin car un composé peut voir son comportement habituel complètement modifié lorsqu'il passe à la taille nanométrique.

L'oxyde de zinc et le dioxyde de titane sont utilisés comme filtre mais ils ont tendance à laisser des traces blanches sur la peau. Sous forme nano, le dioxyde de titane devient transparent et offre une meilleure protection contre les UV. Toute la difficulté consiste à miniaturiser le plus possible sans atteindre la taille nanométrique. Un défi que les fournisseurs d'ingrédients n'étaient pas, ces dernières années, capables de relever.

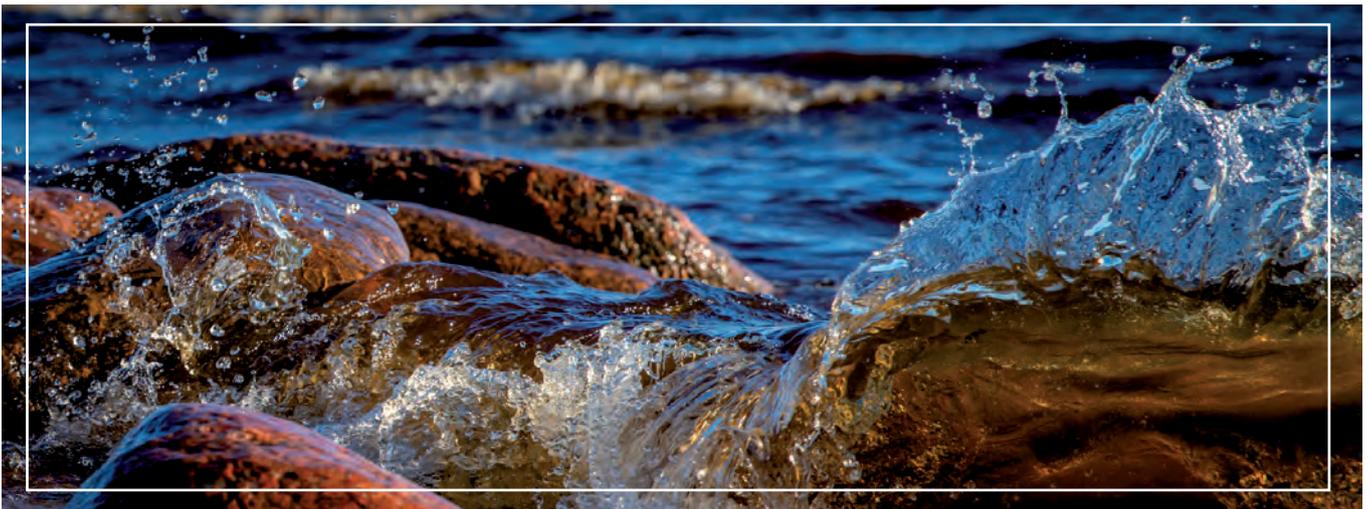


#### Position de BioComminges

Chantal, responsable du secteur non alimentaire - cosmétique de Biocoop Landorthe a lancé il y a quelques années une alerte chez Biocoop sur les nanomatériaux et depuis la commission nationale « stratégie secteur non alimentaire » s'est emparée de ce sujet complexe. Parallèlement, Chantal a fait part de ses doutes quant aux composants incriminés aux salariés de BioComminges, lesquels, suivants ses préconisations, ont préféré faire jouer le principe de précaution et ne pas référencer les crème solaires (avec dioxyde de titane et oxyde de zinc) pour ne garder que la seule huile (huile de plage, en vente chez nous) exempte de ces composants. Chantal a également retiré de la vente le dentifrice Echinacea de la marque Lavera pour la même raison.

### • “Quels contrôles sont réalisés sur les métaux lourds dans l'eau de mer à marque Biocoop (iso et hypertonique) ? ”

L'eau de mer est pompée dans la baie de Saint-Malo, où l'on assiste à un phénomène de vortex du fait des marées. L'eau tourne depuis des millions d'années sur des fonds granitiques et se charge en minéraux et oligo-éléments. Un laboratoire indépendant procède à des contrôles sur l'eau de mer Biocoop. Plus de 10 substances sont ainsi recherchées afin de fournir à nos clients une eau de qualité.





# Dossier produits provenance Espagne.

## L'ESPAGNE EN CHIFFRES (2016)

- **70 % des exploitations bio de l'UE localisés dans 6 pays :**  
Italie (22 %), Espagne (12 % avec 36 207 fermes), France (11 %), Allemagne (9 %), Pologne (8 %) et Autriche (8 %).
- Parmi les Etats membres de l'UE, l'Espagne a la surface bio la plus étendue (**2 018 802 hectares**). En Espagne, les surfaces bio ont été

**multipliées par 5,3 en seize ans.**

Il y a de plus en plus d'initiatives d'introduction de produits bio en restauration collective (L'Andalousie est une région pionnière) **mais une faible part du bio dans la consommation alimentaire des ménages.** En conséquence, une part importante de la production bio espagnole est exportée.

## ESPAGNE LE BIO À DEUX VITESSES :

**Biocoop ne passera pas la seconde et reste braquée sur la 1ère.**

La démocratisation du bio européen a constitué un fort levier de développement du bio espagnol, essentiellement agricole.

La difficulté récurrente du marché ibérique à écouler la production nationale, a amené les acteurs de la filière à se tourner vers l'exportation. La France est une des destinations privilégiées. Grâce à son climat chaud et souvent aride, l'Espagne propose des produits qui intéressent des acteurs comme Biocoop, qui travaille de longue date avec des producteurs-transformateurs bio espagnols.

BioComminges propose des références de notre voisin du sud. A la volée, nous pouvons citer : *des miels de châtaigner et de montagne (réserve naturelle D'Ancares et de Courel), d'eucalyptus, de citronnier, de thym et d'oranger (marque Oroney) ; des sauces tomate en biodynamie Demeter (marque Calvalls) ; des huiles d'olives polyvariétales et monovariétales (marques Bioplanète et Dulas) ; des amandes complètes et pistaches (Agrosourcing) et les figues Cuello de Dama (Ecoficus).*

**Pas de vin espagnol chez BioComminges, nous préférons valoriser la filière française.**

**L'essentiel de l'offre espagnole dans vos magasins Biocoop du Bazert et de Landorthe concerne les fruits et légumes. Certains (notamment les fruits) ne peuvent être -ou très peu- produits en France, d'autres permettent d'enclencher une offre de pré saison** (lire paragraphe dans rubrique « infos produits » de ce BioMénages), dans le respect de la saisonnalité Biocoop, d'aucuns complètent des volumes quand ceux français ne sont pas suffisants pour alimenter nos rayons.

Ce dossier BioMénages mettra l'accent sur l'approvisionnement des fruits et légumes espagnols et sur l'huile d'olive Dulas, avec les témoignages de David Sieffert, Directeur du secteur Fruits et Légumes Biocoop, et de Fermin Ariz, représentant de la coopérative La Casa del Aceite.

Ces rencontres vous permettront de constater que nombre de producteurs espagnols pratiquent leur activité bio avec sérieux, conviction et authenticité et que Biocoop met tout en œuvre, depuis de nombreuses années, pour séparer le bon grain de l'ivraie. Le bio espagnol à deux vitesses, c'est vrai, mais dans ces deux la 1ère se distingue, est reconnue et valorisée par Biocoop.



## INTERVIEW DE DAVID SIEFFERT

**Directeur de secteur Fruits et Légumes Biocoop**

En préambule, sachez que les fruits et légumes espagnols sont acheminés vers les plateformes Biocoop selon deux schémas logistiques :

soit les producteurs sont « en direct », c'est-à-dire qu'ils traitent directement avec Biocoop auquel cas ils acheminent leurs marchandises

par transporteurs, soit ils passent par Alterbio et Pronatura qui se chargent ensuite du transport. La mission d'Alterbio consiste à mettre sur le marché européen des fruits et légumes de qualité issus de l'agriculture biologique tout en assurant des débouchés pérennes à ses adhérents espagnols et français (Languedoc Roussillon). Siège : Perpignan.

La mission de Pronatura est sensiblement la même avec la spécificité de l'import de produits bio exotiques (bananes, mangues...). Plusieurs sites en France dont 1 à Toulouse.



# Dossier produits provenance Espagne

Biocoop a donc des rapports commerciaux avec ces deux prestataires qui réunissent nombre de producteurs, centralisent leurs productions, puis les exportent.



**BioComminges :** bonjour David et merci de répondre à nos questions !  
**Comment travaillent Alterbio et Pronatura ? Comment référencent-ils ? Ont-ils un Cahier des Charges interne qui rehausse le niveau d'exigence par rapport au cahier des charges AB ? Quelle confiance Biocoop accorde à ces deux prestataires ?**

**David Sieffert :** Alterbio et Pronatura sont nos partenaires historiques concernant l'importation des produits origines Espagne pour l'un et hors CEE pour l'autre. Ils ont connu les différentes étapes de l'histoire de Biocoop. Leurs cahiers des charges propres ont été influencés par l'évolution de nos demandes spécifiques.

En effet, Alterbio et Pronatura respectent notre cahier des charges pour toutes les marchandises qui sont à destination de Biocoop : pas de transport par avion, respect de notre calendrier de saisonnalité, pas de marchandises d'origine Alméria « mer de plastique ». Et des pratiques à appliquer sur les lieux de production de leurs adhérents : rotation des cultures, maîtrise de la fertirrigation, économie de l'eau d'irrigation.

Notre Cahier des Charges les a orientés autant l'un que l'autre jusqu'à s'en rapprocher, même pour des marchandises à destination d'autres clients. Notre confiance est identique aux premiers jours de nos collaborations respectives et nous faisons tout pour fonctionner en transparence et dans l'échange pour être à même d'éviter tout type de dérive.

**BioComminges :** BioComminges avait suivi le dossier « légumes ratatouilles » en 2013 : production espagnole de légumes ratatouilles plus que dérivante ce qui avait amené la commission Biocoop Fruits et Légumes de l'époque à ne plus travailler avec l'Andalousie sur le printemps été 2013. Les approvisionnements de présaison avaient été concentrés sur la Sicile où le bilan était meilleur. A l'époque, Biocoop travaillait déjà avec

**Alterbio et Pronatura.**

**Comment alors expliquer ces dérives ?**

**David Sieffert :** ces années-là ont été marquées par une forte augmentation de la demande des produits bio. Alterbio y a répondu en augmentant le nombre de ses fournisseurs additionnels pour développer l'offre. Mais ils l'ont fait en mécompréhension des besoins en volume de Biocoop : nous désirions plus de volumes mais pas à n'importe quel prix : la condition première était le respect de notre Cahier des Charges. Nous avons beaucoup échangé en cette période de crise puis Alterbio a resserré ses exigences.

**BioComminges :** un point de compréhension : la fertirrigation (irrigation d'une plante avec une eau contenant des fertilisants solubles) est pratiquée en Espagne ? Pourquoi et dans quelle mesure ?

**David Sieffert :** cette technique est utilisée en Espagne, en Italie et parfois en France. Elle peut être abusive, comme à Alméria où les plantes poussent hors sol, ou contrôlée. Biocoop impose un ratio de fertirrigation, c'est-à-dire qu'elle reste un complément aux apports organiques. Il faut savoir qu'il fait très sec en Espagne, que le coût de l'eau est élevé. Les agriculteurs valorisent donc l'irrigation nécessaire en la complétant avec des apports solubles minéraux.

**BioComminges :** est-ce qu'Alterbio et Pronatura effectuent des audits, des visites de leurs fournisseurs ?

**David Sieffert :** Nous effectuons en partenariat avec eux des audits filières import Biocoop. Régulièrement des visites ont été effectuées en particulier sur les productions de bananes dominicaines (Pronatura, commerce équitable) et produits ratatouilles et avocats avec Alterbio. Ces visites se font en présence de plusieurs personnes :

- **Acheteurs Biocoop SA** (NDLR : SA= Société Anonyme : Biocoop national) où nous échangeons sur le commerce, la qualité, les voies de développements du futur,
- **Responsable filière Biocoop SA** (audit technique, agronomique et social)
- **Présence de salariés de magasins Biocoop qui font partie de la commission stratégique Biocoop fruits et légumes.** Ils transmettent les informations aux autres membres de la commission et sensibilisent grâce aux contacts directs



# Dossier produits provenance Espagne

avec les producteurs.

## **BioComminges : Y a-t-il eu une sélection ?**

**David Sieffert :** Une sélection est faite à deux niveaux, premier niveau technicien, mesure de l'écart entre les pratiques en cours et notre cahier des charges, possibilités d'engagement du producteur à atteindre l'objectif. Et au niveau de la commission fruits et légumes : étude en profondeur des dossiers pour référencement et validation par vote des dossiers présentés.

## **BioComminges : Biocoop cherche à s'approvisionner en direct ?**

**David Sieffert :** oui, parallèlement, nous avons sélectionné un certain nombre de producteurs afin de pouvoir travailler directement avec eux et les accompagner.

**Depuis 2011, 10 fournisseurs producteurs directs sur plus de 60 visités ont été référencés sur l'Espagne,** des exploitations à taille humaine, familiales ou sous forme de coopératives de producteurs. Les volumes avec ces producteurs directs sont passés à plus de 6 000 Tonnes/an aujourd'hui pour un montant d'achat de 9 millions 630 000.

Le ratio de direct Espagne en 7 ans est passé de moins 10% à plus de 60%, et à 80 % sur des familles de produits comme l'agrume.

## **BioComminges : concernant les légumes ratatouilles : comment cela se passe-t-il maintenant ? Une des pistes d'amélioration en 2013 avait été de cibler des producteurs privilégiés espagnols. Cela s'est-il concrétisé ?**

**David Sieffert :** Concernant les légumes ratatouilles, poivrons, aubergines, et tomates, nous avons pu accompagner des producteurs espagnols à revoir leur positionnement concernant les produits ratatouilles. De bien vouloir produire ces produits pour nous, notre début de commercialisation correspondant au cœur de campagne des autres opérateurs d'Almeria (NDLR : la province d'Almería à la pointe sud de l'Espagne concentre des exploitations intensives qui pratiquent la monoculture de tomates notamment. Le début de saison se situe en décembre, le milieu vers mars, date à laquelle le calendrier de saisonnalité Biocoop autorise la mise sur le marché de produits bio ratatouilles espagnols ou italiens). Je dis de bien vouloir car c'est compliqué pour eux : la difficulté majeure pour « l'origine Espagne » concerne la production de tomates car nous ne

sommes présents qu'une partie de la saison avec eux (démarrage et ensuite nous basculons sur nos approvisionnements français (groupements de producteurs) et ensuite, pour les magasins, en local). Du coup, les espagnols doivent trouver d'autres marchés pour vendre leur production.



## **BioComminges : Quel bilan ?**

**David Sieffert :** Le bilan est positif car ces exploitations ont pu se développer grâce à notre partenariat. Mais nos actions sont restées limitées sur le produit « tomate » afin d'éviter à nos producteurs espagnols à prendre des risques ou nous n'aurions pas la garantie de pouvoir distribuer leurs volumes au commencement de la saison française. Cela dit, 100% de nos imports de tomates espagnoles se font en direct avec les producteurs.

## **BioComminges : Existe-il des groupements de producteurs là-bas avec des cahiers des charges qui valorisent une bio de qualité ?**

**David Sieffert :** La conclusion est OUI il existe des initiatives de producteurs qui valorise une Bio de qualité. Nous avons aussi rencontré en Espagne des producteurs en Biodynamie. Mais ces producteurs, valorisant une Bio de Qualité sont peu nombreux, nous en avons repéré quelques-uns qui ont rejoint l'aventure Biocoop. Mais nous avons toutes les difficultés à valoriser leur position car certaines productions réclament des positions tarifaires que nous arrivons de moins en moins à défendre auprès de magasins et des consommateurs.

## **BioComminges : Quels volumes d'achat Biocoop en fruits et légumes espagnols et italiens en 2017 ?**

**David Sieffert :** Le montant d'achat réalisé sur l'Espagne en 2017 est de 16 millions 900 000 contre 8 millions pour l'Italie.

## **BioComminges : merci à toi David d'avoir bien voulu répondre à nos questions. Le mot de la fin ?**

**David Sieffert :** ce que j'aime dans mon métier c'est que je construis des leviers de développement d'une bio de qualité, équitable et solidaire.



## Rencontre avec Fermin Diaz



### REPRÉSENTANT DE LA CASA DEL ACEITE, fournisseur en huile d'olive vrac pour BioCommingses depuis 2011.

Par une froide soirée de printemps, au café Iruna, sur la place principale de Papeune, ce bilingue charmeur, grand connaisseur de notre culture, me parle de suite de ces oliviers peu connus du Nord de l'Espagne.

A Cascante en Navarre, les oliviers ne sont pas millénaires, ils ont entre 500 et 700 ans et bénéficient à la fois des bienfaits de la vallée de l'Ebre et de la rigueur de la cordillère ibérique. Et d'insister : « Ici ce n'est pas l'Andalousie et ses grands hectares rachetés par les italiens, l'histoire de cette entreprise c'est bien une histoire de famille et d'artisanat ». Les frères Gomara travaillent avec plus de 700 agriculteurs dans la région et pressent l'huile sur place rapidement après la récolte. Sur de petites exploitations, les producteurs ne travaillent qu'une seule variété d'olive : l'arbéquine, connue pour sa douceur et son côté fuitée. La conversion au bio de 30 à 40 % des exploitations relève plus de la logique que du militantisme. La nature offrait déjà les conditions idéales pour permettre de ne pas maltraiter les oliviers. Il leur a suffi d'obtenir un label pour faire reconnaître des savoir-faire qui respectaient l'environnement.



Fermin fait ensuite le pari commercial du développement régional. A son sens, la région c'est la Navarre, le pays basque et donc le pays basque français. Il organise des tournées de livraisons, qui lui permettront de créer un réseau de distributeurs, en passant par Biarritz, Agen et puis le Comminges. Le lien avec notre structure se crée autour du vrac. Notre engagement et notre militantisme les séduisent. Au cours de ces étapes, ils croisent la route des Sojami (fabricant de préparation végan à base de soja situé dans le Lot-et-Garonne) et leur propose cette huile de qualité égale qui n'altère pas le goût du produit. Portés par différents magasins Biocoop, la Casa del Aceite, réussit à passer le cap du référencement par le réseau et accède au marché national. Le prix fixe garanti sur l'année leur permet de souffler et d'envisager les récoltes plus sereinement. Mais force est de constater que la concurrence est rude sur le marché de l'huile. Les opérations triangulaires baissent le prix du litre (récolte en Espagne à un prix fixe – fabrication en Italie – distribution en France) tandis que les huiles plus attractives à base de mélanges attirent de plus en plus de clientèle.

C'est en riant que Fermin avoue un de leurs points faibles : ce sont des artisans, pas des communicants. Les opérations commerciales, la paperasse, le respect des délais, tout ça leur fait un peu défaut...

La bio espagnole a émergé dans la décennie 1980, sur les bases de l'énorme travail de pays européens fondateurs tels l'Autriche, l'Allemagne et la France, pour finalement devenir la 1ère filière de production de fruits et légumes en Europe. Selon Fermin Diaz, le bio a constitué un tremplin commercial pour nombre d'agriculteurs espagnols qui ont choisi cette voie : « Il n'y a pas de sensibilité écologique aussi forte qu'en France, il faut dire aussi que l'Espagne sort à peine du tunnel de la dictature ». Il y a un écart entre le niveau de conscience des français et des espagnols sur des questions aussi basiques que le changement climatique ou la protection de l'environnement. Pour lui le contexte politique et le contenu délivré par les médias de son pays n'arrangent rien à l'affaire. De la triche ? Oui, il y en a selon lui, car cela fait aussi parti de la culture du pays mais elle relève souvent de conflit d'intérêts entre pays européens qui dépassent bien souvent les propres producteurs. La récolte 2018 s'annonce bonne, l'eau tombée en quantité donnera une belle fleur annonciatrice de sève et d'olives généreuses.

## COPEBIO 20<sup>ÈME</sup> GROUPEMENT SOCIÉTAIRE DE BIOCOOP

Copebio, ou Cœur des producteurs engagés en bio, est un groupement 100 % bio de 76 éleveurs du Charolais, issus d'une coopérative reconnue pour ses viandes de qualité (SICABA). Copebio rejoint Biocoop pour développer une bio cohérente et complète notre approvisionnement en viande à marque Ensemble.

## COMMERCE ÉQUITABLE 3 QUESTIONS À BENOIT GAUSSENS, réfèrent Commerce équitable :

### #1 En quoi Biocoop est-il un acteur engagé pour le commerce équitable ?

“Le commerce équitable fait partie de notre ADN. Dès sa création, Biocoop a œuvré pour le développement d'une agriculture biologique exigeante, de proximité et équitable. Café, cacao, bananes, sucre... ces produits commercialisés dans le réseau sont à 100 % équitables. Ils proviennent des pays du Sud (sauf banane Canaries) et répondent à nos critères de rémunération juste des producteurs et de respect du droit du travail. ”

### #2 Où en est le commerce équitable origine France ?

“Là encore, Biocoop a été précurseur. Depuis une quinzaine d'années, sous la marque Ensemble, nous ne distribuons que des produits issus de producteurs et de transformateurs régionaux. Chacun répond aux valeurs du commerce équitable retenues par Biocoop : coopération, transparence, équité avec une juste répartition de la valeur ajoutée. ”

### #3 Comment référencez-vous les différents labels ?

“ Nous sommes très regardants sur la qualité de ces labels privés fonctionnant selon leurs propres standards. Une annexe de notre charte décrit les critères à respecter pour être référencé. Avec l'État et d'autres partenaires, nous travaillons à la mise en place d'une reconnaissance publique des labels du commerce équitable, juste, indépendante et respectueuse de la définition telle qu'énoncée dans la loi Hamon de 2015. ”

## LE PRODUIT LOCAL CHEZ BIOCOOP, C'EST QUOI ?

Fabriqué ou transformé à moins de 150 km du point de vente, il répond au cahier des charges de Biocoop. Le producteur a été audité par un magasin et une fiche de visite est publiée sur le portail des fournisseurs locaux.

## QUESTIONS / RÉPONSES

### “Quelles sont les conditions d'élevage des porcs Biocoop ? ”

Biocoop a défini des spécifications d'élevage plus exigeantes que le règlement bio européen : c'est le cahier des charges Ensemble. Les porcs sont élevés en hangar sur paille ou en cabane extérieure. Ils ont accès au plein air grâce à un bâtiment ouvert. Le porcelet reste avec sa mère jusqu'au sevrage, étape à laquelle il passe d'une alimentation lactée à une alimentation à base de céréales.



### « Comment Biocoop rémunère ses producteurs laitiers ? »

Quand vous achetez une brique de lait à marque Ensemble, 53 % du prix revient au producteur, 21 % au transformateur, 14 % au magasin et 12 % à la coopérative. Ainsi, chaque acteur perçoit une juste rémunération à la hauteur de son travail, qui permet d'assurer la pérennité de chacun.

# Infos bio locales & pétitions

## CINE CAGIRE

L'association Ciné Cagire est née en octobre 2015. Elle est née de la volonté de redonner vie, d'animer et de promouvoir la salle Ciné Cagire au domaine du Bois Perché à Aspet. Elle organise en partenariat avec Cinéfol31 des séances de cinéma commerciales donnant accès à l'actualité cinématographique en événements dits « ciné in ». De plus, elle organise des séances de cinéma non commerciales dans lesquelles les films choisis sont des œuvres ayant soit un accès difficile aux écrans, soit un caractère original, soit un caractère engagé en événements dits « ciné off ». L'association entend défendre l'accès à un cinéma populaire de faible envergure mais de grande ambition où chacun et chacune, adulte ou enfant, jeune ou âgé, puisse venir goûter avec plaisir à un cinéma de qualité, divers et sans hiérarchie.

## Programme de juin :

- Treize jeunes cinéastes d'animation au talent indéniable prouvent, au travers d'univers aussi divers qu'affirmés, que la poésie est le plus beau langage pour tutoyer les infinis trésors de l'imagination enfantine.
- 14 films courts-métrages d'animation de fin d'étude réalisés par des étudiants dans les grandes écoles.

Une sélection réalisée et proposée par Ciné Cagire. 1h20 de rires et d'émotions.

**Entrée libre et séance suivie d'un goûter offert par BioCommingses.**



## BRICO VÊTEMENTS : APPRENEZ À RACCOMMODER VOS VÊTEMENTS ABIMÉS !

Un jean troué ? un vêtement trop grand ? Ne jetez plus !!! Amenez votre vêtement à raccommoder et Joanah, notre animatrice vous accompagnera tout au long de sa réparation. Renseignements & Inscriptions au 07 71 69 17 12 ou par mail : emma.mda@outlook.fr.

**Participation libre & nécessaire. Atelier se tenant le jeudi 14 juin de 17h à 19h30 à l'Espace Jeunesse de la MJC St Gaudens.**

## VENEZ VIVRE UNE JOURNÉE EXCEPTIONNELLE SUR LES TRACES DE L'OURS DES PYRÉNÉES AVEC UN DE NOS EXPERTS

Avec un accompagnateur en montagne membre du Réseau Ours Brun, venez découvrir la vallée des premiers lâchers d'ours dans les Pyrénées et participez à la recherche des indices de leur présence : traces, poils, photos, vidéos ... sur le seul itinéraire de suivi accessible au public.

**Date et heure : 16, 23, 30 juin et 5 et 12 juillet 2018, 7h00 du matin. Informations et réservations <http://www.surlestracesdelours.fr/>**

## SORTIE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES TOUT PUBLIC + 7 ANS

**Samedi 16 juin de 14h à 17h ; avec Stéphane Poix.** Cueillette de plantes sauvages comestibles, dégustation, identification. **Inscriptions :** <https://lc.cx/dapq>

**Tarifs 2018 : adultes 5€ / enfants - 18 ans 3€**

## SORTIE PAPILLONS TOUT PUBLIC + 6 ANS

**Samedi 23 juin de 15h à 18h à la maison de l'Arboretum de Cardeilhac** avec Eloy Sanchez. Les attraper, les observer, les comprendre, les connaître et les relâcher !

Sur inscription au lien suivant <https://lc.cx/daxa> - **Tarifs 2018 : adultes 5€ / enfants - 18 ans 3€**

# Infos Bio Locales, Infos utiles et pétitions

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'EMBÛCHE

**Assemblée générale du collectif l'Embûche avec repas partagé dès 19h, le samedi 28 juin.**

Sur des bases de discussion et d'échanges anti autoritaires, non sexistes et non discriminantes. L'Embûche est d'abord un projet de lieu d'activités. C'est aussi un essai d'organisation différente. Différente de celles croisées au quotidien : hiérarchique, verticale, discriminante, utilitaire, économique. L'Embûche veut démontrer qu'il est possible de créer des activités en s'organisant autrement : par une prise de décision en assemblée générale qui se tient chaque mois, en prenant le temps de réflexion, en privilégiant l'unanimité et le consensus, en fuyant la précipitation et en adhérant totalement au principe du "plaisir à" échanger, discuter, découvrir, apprendre.

En condamnant dès le départ tout positionnement qui serait autoritaire, sexiste et raciste.

La première assemblée générale s'est tenue un samedi 23 mai 2015.

Depuis, le lieu ne fait que grandir de ses expériences, s'embellir de la force de ses mains, participer de ses propositions et interpellations à la vie de cité.

**Pour en savoir plus sur l'Embûche :** <https://embuche.fr>

## OUVERTURE BIOCOOP MARTRES-TOLOSANE

**avec plus de 60 producteurs locaux ! Le 27 juin à 9h30.**

Grâce à l'association Résolument Bio vous allez pouvoir découvrir un magasin pédagogique dans lequel vous pourrez faire vos courses tout en vous informant sur les producteurs locaux, la bio, l'écologie, la nutrition et les solutions de demain.

**Au cœur de l'innovation nous allons vous proposer :** des espaces dédiés aux produits locaux avec des affiches de présentation des producteurs, un espace d'échange collaboratif de recettes, un agencement par univers et des affiches informatives, le tout dans un magasin chaleureux propice à l'échange et à la convivialité.

Votre fidélité permettra de financer des associations et producteurs pour que la Bio et l'écologie s'incarnent toujours plus dans notre territoire.

**Venez découvrir votre nouveau magasin 100% Bio engagé !**



## BRICO ORDI

**Apprenez à réparer votre ordinateur.  
Un ordinateur en panne ? Ne jetez plus !**

Apportez votre ordinateur en panne lors de cet atelier, prévu **le 28 juin à la MJC St Gaudens de 17h à 19h30.**

Jean-Luc vous aidera à identifier la panne et à la réparer, dans la mesure du possible.

Il pourra vous parler de l'utilisation du système d'exploitation gratuit Ubuntu.

**Renseignements & Inscription au 07 71 69 17 12  
ou par mail : [emma.mda@outlook.fr](mailto:emma.mda@outlook.fr)**

**BRICO ORDI**  
**Apprenez à réparer  
votre ordinateur en panne**

Atelier participatif & convivial  
Jeudi 26 avril  
Jeudi 31 mai  
Jeudi 28 juin  
De 17h à 19h30 à la Cyberbase  
1, Place du Maréchal Juin, Saint Gaudens

Renseignements & Inscriptions  
Tel : 07 71 69 17 12  
Mail : [emma.mda@outlook.fr](mailto:emma.mda@outlook.fr)

Participation libre & nécessaire

MDA  
Maison de l'Adulte

Logo of the European Union and other local organizations.

# Infos Bio Locales, Infos utiles et pétitions

## PÉTITIONS, FINANCEMENT PARTICIPATIF SUR INTERNET

- **Etat Généraux de l'Alimentation** : MANIFESTE DE LA CONSOM'ACTION EN FAVEUR D'UN PLAN STRATEGIQUE GLOBAL POUR UNE ALIMENTATION ET UNE AGRICULTURE "DURABLES"  
<http://www.labioestdanslepre.fr/pdf/LIVRET-MANIFESTE-PSG.pdf>  
Et/ou dispo dans les " tiroirs " de L'association Carline dans le magasin Biocoop de la Scop BioComminges de Landorthe.
- **INFO : Lisez et signez le manifeste « Oasis Réunion » pour faire de l'île de La Réunion le premier département « Zéro Phyto, 100% BIO » de France.**  
Pour exiger l'adoption partout sur l'île de La Réunion d'une agriculture 100% BIO  
<https://oasis-reunion.bio>
- **La revue Silence fête cette année ses 36 printemps !**  
Dans un contexte difficile pour la presse papier alternative (sans publicités ni subventions), nous travaillons depuis de long mois sur les moyens de développer la revue Silence, pour toucher un public plus large, hors des seuls cercles militants, et de la pérenniser. C'est pour cette raison que **nous lançons le 26 mars 2018, une campagne de financement participatif, appelant à s'abonner, et à faire des dons** <https://www.zeste.coop/fr/decouvrez-les-projets/detail/soutenez-la-revue-independante-silence>.  
C'est dans nos tourniquets de revues de notre Scop BioComminges Landorthe et Bazert, que chaque mois vous pourrez découvrir Silence : Ecologie/Alternatives/Non-Violence. Avec pour dossier dans le n° du mois d'Avril : « Jouer hors des cases ». Ainsi que des anciens numéros à -20%, aux dossiers aussi intéressants les uns que les autres : **profitez-en !**
- **Notre Dames des Landes** : Nous demandons l'arrêt immédiat des interventions policières et l'ouverture d'un vrai dialogue qui permette dans le respect de la loi l'élaboration de conventions individuelles, mais aussi collectives, d'occupation des terres de Notre-Dame-des-Landes.  
[Pour signer cette tribune en ligne : https://100noms.typeform.com/to/TO4gy9](https://100noms.typeform.com/to/TO4gy9)
- **Chers BioConsom'acteurs,**  
Vous le savez aussi bien que nous : se réapproprier son alimentation en consommant bio, local et équitable est un levier fondamental qui permet d'agir en faveur de la préservation de l'environnement et d'un changement profond de société. Mais consommer bio est loin d'être le seul moyen d'agir ! Aujourd'hui vous pouvez participer concrètement à la transition énergétique en faisant le choix d'un fournisseur d'électricité alternatif et engagé. Et bonne nouvelle, changer de fournisseur c'est simple et rapide ! Enercoop est l'unique coopérative garantissant une électricité 100 % renouvelable, locale et citoyenne. En ce sens, Bio Consom'acteurs a décidé de soutenir Enercoop qui défend un modèle énergétique soutenable, sobre en énergie, local et organisé dans le cadre d'une gouvernance démocratique. [https://souscription.enercoop.fr/code/BIOCONSOMACTEURS?utm\\_source=sendinblue&utm\\_campaign=Mailing\\_Enercoop\\_N1&utm\\_medium=email](https://souscription.enercoop.fr/code/BIOCONSOMACTEURS?utm_source=sendinblue&utm_campaign=Mailing_Enercoop_N1&utm_medium=email).  
Enercoop est le fournisseur d'électricité de la Scop.
- **Nucléaire :**  
En s'introduisant dans deux centrales nucléaires en six semaines, à l'automne 2017, des militants et militantes de Greenpeace ont pris des risques pour lancer l'alerte sur un problème de sécurité qui nous concerne toutes et tous.  
Vous pouvez rejoindre les militants Greenpeace et les plus de 90 000 personnes qui ont elles aussi demandé à EDF de sortir du risque nucléaire, en signant notre pétition : [https://act.greenpeace.org/page/14369/petition/1?utm\\_medium=180404\\_PushInfo\\_SoutienActivistesPetition&utm\\_source=email&utm\\_campaign=Nuke-Securite](https://act.greenpeace.org/page/14369/petition/1?utm_medium=180404_PushInfo_SoutienActivistesPetition&utm_source=email&utm_campaign=Nuke-Securite)

# Agenda Carline & animations magasins juin 2018

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

Avec les beaux jours, l'envie de balades en vélo est là mais dans notre Comminges pas toujours facile ! Aussi **François de Ebike Adventure** viendra vous présenter ses transformations de vélos ordinaires en vélos électriques,

ACTIVITÉ	AVEC QUI	QUAND	HORAIRE	OÙ	FRAIS
Ebike Adventure	François	Jeudi 07 Juin	11h à 13h 15h à 19h	Biocoop Landorthe	

Conseils et temps d'échange avec la naturopathe, **Anne-Sophie Tricoire**, sur le thème de « L'équilibre Acido-Basique » dans les locaux de la Scop BioComminges à Landorthe. Qu'est-ce que l'Equilibre Acido-Basique ? Quels sont les facteurs acidifiants/alcalinisants ? Quelle alimentation pour lutter contre l'acidification ?

ACTIVITÉ	AVEC QUI	QUAND	HORAIRE	OÙ	FRAIS
Conseils et échanges	Anne-Sophie Tricoire	Mardi 13 Juin	17h	Biocoop Landorthe	

Dans le cadre de la journée : “ Le Réemploi c'est possible ”, conférence, atelier, musique.... **Stand Atelier Carline “Cuiseur-Economiste” et Faire soi-même sa Lessive et son déodorant**, sur le site d'ArtStock ancienne Tuilerie : Route de la Tuilerie, 31350 Blajan. Contact : Nadia : 07 83 70 03 84 - Programme à venir.

ACTIVITÉ	AVEC QUI	QUAND	HORAIRE	OÙ	FRAIS
Conférences, ateliers, musique	Carline	30 Juin	la journée	ArtStock	

## ANIMATION MAGASIN

**toute la journée**, présentation du **Be Save®**, le nouvel appareil de mise sous vide indispensable ! Fini le gâchis ! Très simple d'utilisation, pour moins jeter et faire des économies <https://besave.guydemarle.com/>

ACTIVITÉ	AVEC QUI	QUAND	HORAIRE	OÙ	FRAIS
Be Save® présentation	Animateur	23 Juin	9H-19H	Biocoop Landorthe	

## LOCALEMENT

**Vendredi 15 juin à 18h 30** : “ **Mieux comprendre mon ado...** ” Appréhender l'adolescence, son développement, ses fragilités, ses ressources.... avec **Charlotte Roura, psychologue** ; Au Club Prévention CD31, 5 Rue de la République 31 800 St-Gaudens. **Confirmer votre présence : auprès du Club de Prévention au 05 61 95 10 66 ou auprès du Centre Social Azimut au 05 61 94 52 30**

**Jeudi 28/06 de 17h à 19h 30** : “**Brico Ordi**” Apprenez à réparer votre ordinateur en panne. Cyberbase, 1 place du Maréchal Juin à St-Gaudens. **Renseignement/Inscription 07 71 69 1712.**

**Vendredi 29 juin 2018 à 20h** : **diner spectacle** dans la salle des fêtes de Montmaurin, dans le cadre du Festival Italo-occitan. **Renseignements, inscription : 06 84 59 71 22 ou Terre de choix Terracor 06 77 97 55 21 <http://www.terredechoix-terracor.org/>**

# Les recettes et Conseils

## LE VIN QUI VA BIEN !!!

(Vincent, Landorthe)



“Je viens de rentrer un vin magnifique !

Peut-être connaissez-vous déjà deux vins

que nous propose **Philippe Descamps**  
**viticulteur/ propriétaire du domaine**

**Mas Las Prades** ( 2.5 Hectares )

à Gavarnet sur Aulouste dans le Gers (32) ?

Le « Côté Méditerranée » et le « Côté Océan »  
(élevage en fût de 12 mois), ce dernier étant  
déjà un de mes précédents coup de cœur.

Cette fois-ci ce vigneron passionné nous  
propose la cuvée PREMIUM réalisée avec  
la sélection des meilleurs raisins issus de tous  
les cépages du domaine ( Merlot, Cabernet  
Sauvignon, Tannat, Syrah et Marselan ) et un  
élevage de 24 mois en barrique de chêne.

Ce vin d'excellence porte sur des tonalités de  
fruits rouges mûrs et de tannins, idéal pour ac-  
compagner viandes, plats en sauce et fromages.

J'ai fait goûter ce vin  
à de nombreuses  
personnes de l'équipe  
et n'ai eu que d'excel-  
lents retours.

Pour ma part j'aime  
particulièrement  
l'équilibre parfait entre  
le côté fruité et le côté  
boisé, il fait 13.5°  
et est bien charpenté  
mais pas dans l'excès.

**Je vous le propose  
dès maintenant  
au prix de 12€  
la bouteille.”**



## LA RECETTE DE DOMI

(magasin de Landorthe)



## Crumble rhubarbe bananes

Préparation 15min - cuisson 40 min

Pour 4 personnes

500g rhubarbe

1 ou 2 bananes

beurre

Sucre

Crumble :

100g sucre

100g beurre

100g farine

- Faire une compote à ½ cuite avec la rhubarbe, un peu de sucre.  
La placer dans un plat à gratin.  
Déposer par-dessus des rondelles de bananes ( elles adoucissent l'acidité de la rhubarbe )
- Faire le crumble : mélanger tous les ingrédients jusqu'à une consistance sableuse.
- Egrener le crumble sur la compote.
- Enfourner à 180° entre 30 et 40 min
- Pour déguster: une cuillère de crème fraîche ou une boule de glace vanille sur le gâteau tiède, hummmmmmm ! un délice.

**Bon appétit.**



Scop Biocommings 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 com-  
munication ©Iza.B-©Pixnio, ©Pxhere

@ Savon d'Alep CI J Weber04.

