

BIOMÉNINGES

JUILLET - AOUT 2018 - # 8

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

BioMéninges, 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.

L'Edito

P 2-3-4 > Vie de la Scop

P 5-6-7 > Zoom producteurs locaux

P 8-9 > Infos produits

P 10-11 > Infos utiles, Locales, animations, agenda

P 12 > Le vin qui va bien + une recette

EDITO

**VOILÀ L'ÉTÉ,
VOILÀ L'ÉTÉ !**

Ce n'est pas que j'aime particulièrement cette chanson du groupe français Les Négresses Vertes, mais ça m'est venu dès le départ de la rédaction de cet édito.

Parfois il faut laisser l'esprit vagabonder, c'est chose faite !

C'est surtout que la météo nous a particulièrement pesé ces derniers mois, nous gens du Sud-Ouest, et que du coup cette musique m'est apparue comme une ode au soleil tant espéré.

Les précipitations de l'hiver et du printemps derniers, nous allons en parler dans les pages de ce BioMéninges N°8 et notamment au travers de rencontres ou d'échanges téléphoniques que nous avons pu avoir avec quelques-uns de nos fournisseurs locaux.

Une manière de vous tenir informé(e)s de leurs réalités, de la réalité de terrain et de percevoir les difficultés probables de la structure BioComminges à s'approvisionner en productions locales ces prochains mois.

Espérons que la deuxième moitié de l'année leur sera plus propice !

Nous vous souhaitons un bel été, ensoleillé à souhait et sans nanoparticules

(lire article " infos produits – huile de plage ", arrosé mais avec modération

(lire "Le Vin qui va bien ") et heureux, tout simplement !

L'équipe BioComminges,
magasins Landorthe et Bazert.

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

Mail : biocooplандорте@gmail.com

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



Vie de la SCOP

ENTRETIEN AVEC YANNICK DORLET

(co-responsable secteur SA
(service arrière))
magasin Landorthe



BioComminges : Bonjour Yannick et merci de répondre à nos questions ! Quand es-tu arrivé à BioComminges et pourquoi as-tu postulé ici ?

Yannick : je suis arrivé le 26 décembre 2016 et j'ai voulu travailler dans un commerce qui vende du local, du bio et des produits avec plus de goût et de saveurs. J'étais client et j'avais déjà goûté pas mal de produits !

BioComminges : comment se sont passés tes débuts ?

Yannick : j'ai tout d'abord travaillé au secteur SEC (épicerie) et on m'a proposé assez rapidement de travailler au SA (service arrière).

BioComminges : et alors ?

Yannick : j'ai accepté et je m'y épanouis depuis...

BioComminges : qu'aimes-tu dans ton travail ?

Yannick : je traite beaucoup de local, c'est important de faire travailler les locaux et de participer à l'économie locale. Et les clients sont super sympas, on a ensemble beaucoup d'échanges sur les produits, les recettes, sur tout. J'adore !

BioComminges : comment travailles-tu avec les fournisseurs locaux ?

Yannick : c'est plus des copains maintenant, nous avons des liens forts.

BioComminges : le local, c'est un choix de référencement préférentiel ?

Yannick : oui, clairement. C'est une fierté de participer à l'économie locale. Les produits sont bons et sont bien placés en termes de qualité-prix. Ce sont les seuls qui n'augmentent pas (NDLR : les prix augmentent sur plateforme Biocoop).

BioComminges : comment procèdes-tu au niveau du référencement des produits ?

Yannick : on goûte ! puis on visite nos futurs producteurs. Ces visites sont intéressantes, très agréables. On voit comment ils traitent leurs animaux, on comprend leurs techniques de travail, comment ils considèrent les produits. Et puis on connaît visuellement l'exploitation.

BioComminges : comment se passe une visite ? Les visites se font-elles aussi chez des fournisseurs historiques ?

Yannick : Oui, nous visitons à la fois les fournisseurs potentiels comme les anciens. On échange beaucoup tout le long. Nous (NDLR : les visites se font à deux, parfois à 3 personnes (BioComminges + chargée de développement local Biocoop)) contrôlons le traitement des animaux (parcours, paillage, traitements homéopathiques ou hydrolats...), les matières premières, le conditionnement, le transport, l'affinage et les intrants. Nous n'avons en général que de bonnes surprises. Une fois seulement un ingrédient n'allait pas, nous l'avons signalé au fournisseur qui l'a remplacé de suite.

BioComminges : quels produits vends-tu en local ?

Yannick : de la charcuterie, de la viande, des tartes, des gâteaux, du pain, des fromages de chèvre, brebis et vache. A Landorthe, nous travaillons avec 14 fournisseurs locaux au SA.

BioComminges : Vas-tu rentrer de nouveaux fournisseurs prochainement ?

Yannick : oui : la Charcuterie Ader installée à Trie sur Baïse, dans les Hautes Pyrénées, qui fait de la charcuterie (jambon blanc, pâté, saucisson, saucisse, sèche, poitrine) et de la viande (saucisses de Toulouse, chipolatas). C'est une entreprise qui travaille bien, qui est pour l'instant mixte (NDLR : bio et conventionnel) mais qui veut se convertir 100% bio à l'horizon 2022. Ils travaillent avec la chargée de développement local Biocoop pour être référencé sur la PF Biocoop du sud-ouest. 90% de leur viande bio est issue de la filière Biocoop Pré Vert (NDLR : La coopérative LE PRE VERT a été créée en 1996 et est entrée à la Section Agricole en 2012. Elle a pour objet d'effectuer l'organisation de la production,

la collecte, l'abattage, la transformation et la commercialisation de : bovins, ovins, porcins, caprins, tous issus de l'Agriculture Biologique. Le siège de ce groupement 100 % bio engagé pour le développement de la bio sur la Nouvelle Aquitaine est situé à Coulounieix Chamiers en Dordogne). Ils terminent l'installation d'une chaîne de production bio.

Ader prépare ses mélanges d'épices bio, il y a une vraie signature goût, et pratique de meilleurs tarifs sur les produits.

Les clients vont s'y retrouver.

BioComminges : parles nous de BioComminges en toute transparence. Qu'en penses-tu ?

Yannick : nous avons des exigences bio supérieures au Cahier des Charges Biocoop, lui-même plus relevé que celui de l'AB européen. Une vraie éthique. Et puis on est libre, libre de référencer un produit si on le veut dès qu'il rentre dans le cadre. A BioComminges, il y a un super esprit d'équipe et de camaraderie. Je vois ça comme une famille. Le fait d'être en SCOP aussi, ça change beaucoup de choses, on s'autoresponsabilise encore plus, c'est un luxe.

BioComminges : ça t'a surpris à ton arrivée ?

Yannick : c'était même dur au départ ! On sort tellement du modèle classique, de la hiérarchie, c'était déstabilisant ! J'aime avoir un repère hiérarchique et ici on est beaucoup dans l'autonomie. Ça fonctionne du bas vers le haut, généralement c'est l'inverse. Et puis j'ai eu la chance de participer à des cercles de gouvernance, une grande expérience ! (NDLR : on ne peut pas vraiment parler de chance, il n'a pas été tiré à la courte paille mais élu « élu magasin Landorthe » par ses collègues, ce qui lui a ouvert la porte de deux cercles de gouvernance successivement ! A BioComminges bon nombre de décisions se prennent au sein de cercles composés de salarié(e)s). On pense toujours au travers du collectif et non en son nom propre, on doit se faire confiance les uns, les autres. Les responsabilités et prises de certaines décisions tournent, chacun apporte sa pierre à l'édifice.

BioComminges : Envisages-tu des axes d'amélioration sur ton secteur, globalement ?

Yannick : encore plus de local, on a du mal à trouver certains produits. J'aime bien qu'on se démarque de la bio de la grande surface, et j'aimerais que l'on officialise encore plus le travail « au-dessus des normes » de nos fournisseurs. J'aimerais qu'ils passent le cap de la « double certification » (AB + labels Demeter ou Nature et Progrès ou BioCohérence), qu'ils rendent visibles aux clients leur qualité de travail.

Et j'aimerais bien que les clients parlent de « valeur de produit » et non de « prix ».

BioComminges : qu'as-tu fait avant de travailler à BioComminges ?

Yannick : on ne va pas tout dire, quand même ! Bon, j'ai une formation « bac hôtellerie et maître saucier » ce qui m'a amené à faire de la cuisine dans plusieurs restaurants. J'ai travaillé en discothèque et même dans la police ! J'étais jeune, bon 26 ans quand même, et ma mère m'y a obligé ! J'avais refusé un poste au CE d'Air France et ça ne l'a pas fait pour elle. J'ai tenu trois ans et puis j'ai arrêté. J'ai aussi beaucoup travaillé pour des associations humanitaires (en charge des SDF et des migrants).

BioComminges : tu comptes rester longtemps à BioComminges ?

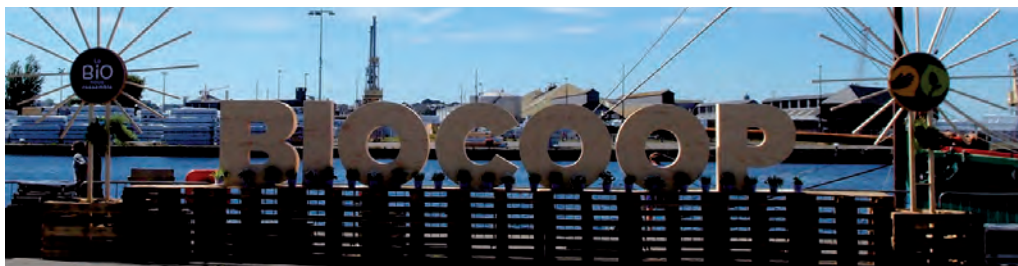
Yannick : je ne sais pas si j'irai jusqu'à la retraite mais je pense rester longtemps ! Il y a beaucoup à apprendre. Peut-être qu'un jour on aura un restaurant BioComminges ou un snack, ça pourrait m'intéresser.

BioComminges : le mot de la fin ?

Yannick : que l'on continue de développer la Bio de qualité. Que la grande famille des clients-producteurs fournisseurs locaux – BioComminges dure le plus longtemps possible.

BioComminges : Aimes-tu ton travail ?

Yannick : ah oui ! A tel point que ce n'est même pas un travail !



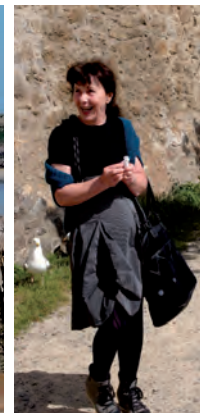
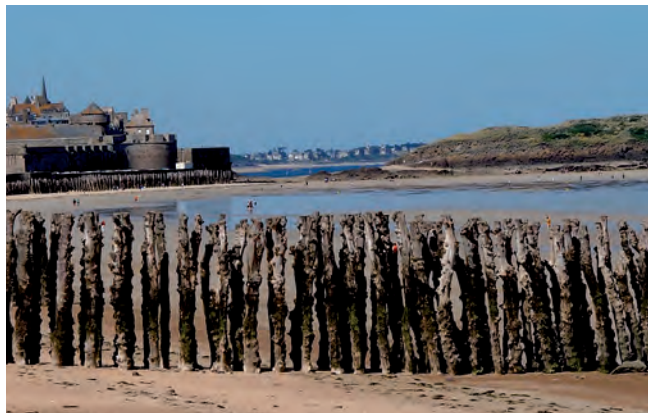
BIOCOMMINGES PRÉSENT AU CONGRÈS BIOCOOP

Le Congrès Biocoop a lieu tous les deux ans dans des villes de France différentes. BioComminges depuis sa création, a toujours participé à cet évènement politique de notre réseau Biocoop.

C'est un moment d'échange intense entre les magasins sociétaires présents, les administrateurs et les élus des différents organes politiques. Prévu sur 3 jours, le Congrès consacre la dernière journée aux votes des résolutions présentées par le Conseil d'Administration.

Des salariés de BioComminges se sont retrouvés le 15 juin au soir pour discuter des résolutions phares et donner des décisions de vote les concernant. Le mandataire social de notre structure, le gérant Didier Chia, votera donc au nom des salariés-coopérateurs de BioComminges et non en son seul nom propre. BioComminges, résolument collectif !

Congrès Biocoop : à St Malo, du 23 au 25 juin.



Didier ne part pas seul au Congrès, cette fois-ci ce sont Chantal, Iza, Sam et Yannick qui étaient du voyage.

3 jours et seulement 18 heures de sommeil...

des rencontres avec les autres magasins, avec les membres de la SA, des échanges autour des actions menées, celles à venir, un nouveau Logo vous sera dévoilé en septembre, les choix et tendances pour faire la différence ensemble face à la concurrence des GMS (grande et moyenne surface), les partenariats, le fond de dotation...on n'en a pas râlé une miette. Glace et kouign amann étaient au RDV, les mésaventures aussi la voiture de location qui nous lâche à Bordeaux, au retour, un dépanneur fou nous embarque, nous avons beaucoup ri de la situation et sommes heureux de vous avoir retrouvé.

Zoom producteurs locaux



2018 : UNE ANNÉE SOUS LE SCEAU DE LA PLUIE

Ferme de Versailles, Michel Mathieu :

« La vie n'est pas un long fleuve tranquille » ... On peut aimer ou détester ce proverbe selon ce à quoi il se réfère. Le changement, les aléas font toute la beauté de la vie. Mais on aimerait parfois que les choses se stabilisent, soient limpides et simples. C'est le cas de Michel Mathieu, 65 ans, Maraicher à St Marcet, qui, comme tous ses collègues agriculteurs, subit particulièrement la pluviométrie exceptionnelle de cette année.

« Le 15 novembre dernier, je me rappelle, on plantait l'ail et les fèves, depuis il n'a cessé de pleuvoir, confirme Michel, soucieux. D'abord des petites pluies et puis ça s'est accentué ces derniers temps avec des 40-50mm par jour. Mes sols sont argileux pour une petite partie, limoneux pour le reste puisque ma ferme se situe au bord de la Louge. Ils sont saturés d'eau, compacts, je ne peux y accéder en tracteur. J'ai jeté 6000 plants de courges faute de pouvoir les planter en pleine terre. Je viens de planter les oignons, c'est très tard. Idem pour le céleri branche et boule. Les pommes de terre sortent tout juste de terre, la récolte sera tardive par rapport aux années précédentes. Et qu'est-ce que ça donnera ? Je ne peux même pas les buter ni désherber les rangs et l'herbe pousse actuellement plus vite que les plantes... »

Michel est le plus gros fournisseur local de la SCOP BioComminges. Il livre les magasins du Bazert et de Landorthe toute l'année, mises à part les deux dernières semaines de décembre. Le montant des achats que nous avons contracté auprès de lui en 2017 avoisine les 80 000€. Il a gros à perdre dans cette histoire de précipitations incessantes. D'autant que la production sous serre froide (10 000m²) est aussi concernée : « j'ai beaucoup de serres pour, notamment, des cultures qui ont besoin de chaleur, précise Michel. Dernièrement, je m'en suis servi pour accueillir des légumes qui devraient à cette période de l'année pousser en plein champ mais qui végètent ou se font manger par les limaces, comme les salades par exemple. J'ai fait des semis sous tunnel mais dans une moindre mesure puisque les tunnels sont occupés par d'autres productions dédiées. Et même sous serre, les légumes ne progressent pas : à cause du manque de lumière, de l'humidité, du froid, les fleurs des tomates, par exemple, ne sont pas fécondées et tombent. Je ne sais pas pour les bouquets du haut, mais les bouquets du bas, les plus productifs, tout est tombé. C'est dur, parce que la tomate c'est pour moi un gros chiffre d'affaire ».

Reste à expliquer la situation à ses 250 amapiens toulousains (5 AMAP au total). « J'ai installé des affiches aux dernières distributions à Toulouse, confirme Michel. Pour leur indiquer qu'il y aurait des ruptures. Jusque-là j'avais pioché dans les serres (carottes, betteraves...) mais maintenant ce n'est plus possible. Il y aura des manques. Dommage, parce qu'avec mes salariés, on avait bien travaillé, c'était bien entretenu, les rangs binés à la bêche et à la main... ».

Parce qu'il y a aussi cet enjeu : celui de maintenir les emplois de ses trois salariés à plein temps (2 sur l'année, 1 sur 6 mois). « On va voir, continue Michel, les choses vont peut-être s'améliorer, la production des concombres longs lisses est par exemple prometteuse. Pour l'instant, je réduis leurs heures, mais j'aimerais continuer l'aventure avec eux, ils travaillent bien et ils m'ont aidé sur des journées difficiles. C'est aussi leur entreprise. »

Ça fait 11 ans qu'on est ici maintenant. Mais en ce moment on se pose des questions. Pas de là à arrêter il y a un pas, heureusement que nous sommes famille d'accueil et que cela génère un peu de revenus pour nous permettre de ne pas couler. Peut-être qu'à l'avenir on va relocaliser un peu plus nos ventes, aller sur Toulouse une fois et non deux par semaine, on y réfléchit. »

BioComminges soutient Michel en ces temps difficiles et jouera le jeu, comme toujours, en achetant prioritairement sa production locale, que nous planifions à l'année à l'instar d'autres maraichers locaux...mais il faut que ça pousse....



Zoom producteurs locaux

SITUATION DE NOS AUTRES PRINCIPAUX MARAÎCHERS LOCAUX PLANIFIÉS :

Thomas et Cécile Faure : Installés à Terre-basse, Cécile et Thomas ont évidemment été touchés par la pluie. "Mais on n'est pas inquiet", précise Thomas, que nous avons joint au téléphone. « Tout est en retard mais tout est planté, continue-t-il. Les pommes de terre ont été en partie inondées, les salades font la tronche, le fenouil a mal démarré et les bouquets du bas des tomates n'ont pas été fécondés. Ils tombent. » A l'extérieur, les plantes lambinent mais les Faure n'ont jamais eu leurs serres aussi propres : "tout est biné, les serres sont vraiment nickel ! On a même réussi à biner-désherber les courges, les haricots et les pommes de terre". Thomas et Cécile ont le moral et attendent les beaux jours.

Thierry Peel : fournisseur historique de BioComminges depuis les 1ères années, Thierry se soucie du temps comme d'une guigne ! Et pour cause ! Il est à la retraite depuis quelques mois ! L'occasion pour nous de lui souhaiter de belles et heureuses « vacances » et de le remercier pour toutes ses années de coopération où il nous a livré lentilles vertes, huile de tournesol, pain et légumes, toujours dans la gentillesse et la bonne humeur. Pour l'heure, entre autres activités y compris la farniente, il va se consacrer à la rénovation de sa maison (« j'aime bricoler, précise-t-il) et bientôt à accueillir un petit-fils, petite fille. Bonne retraite, Papi !

Patrick Daspet (Izaut de l'Hôtel) : Situation plus qu'en demi-teinte pour Patrick : "C'est pas terrible, en extérieur je n'ai rien planté, ni les courges, ni les pommes de terre, ni les oignons, ni les poireaux. Rien. Les terres étaient impraticables, inondées. Et dans les serres, ce n'est pas beaucoup mieux, elles étaient inondées aussi. J'ai un peu de tomates, courgettes, aubergines". Il a tenu son stand de marché à Aspet ces derniers temps mais pour vendre les seules fèves et quelques courgettes. "J'y vais pour rien quasiment mais je le fais pour ne pas perdre le peu de production. Le mois de juillet, c'est mort, j'attends le retour du beau temps pour que ça pousse et avoir quelque chose au mois d'août, conclue-t-il". Il garde le moral, "il faut bien", mais sa situation le préoccupe.



GAEC Ferme du Matet (Martres Tolosane) : Julien et Lucie ont créé le GAEC début 2017, prenant ainsi la suite d'un de nos fournisseurs historiques parti en retraite, Pierre Baudéan. Virginie a rejoint le GAEC le 1er janvier 2018, devenant ainsi la 3ème associée de l'exploitation. Quel bilan chez eux après ces mois pluvieux ? "On est à peine en retard sur les plantations, les sols essuient vite chez nous, indique Julien. On a un retard en production, c'est sûr, mais on ne va pas faire une année blanche. Des maladies se sont déclenchées sur les légumes sous serre, liées à l'humidité constante. Nous avons une baisse de rendement sur les fèves, petits pois, les tomates ou les bouquets intermédiaires ne se sont pas formés. On constate que la situation est meilleure à l'extérieur que sous serre : nous aurons normalement de belles courges, des courgettes, des oignons, des pommes de terre. Contrairement à des collègues maraîchers, nous n'avons pas de dégâts liés aux limaces, elles ne nous mettent pas sous pression." Le moral est bon du côté du Matet, ils savent qu'à priori ils auront des rentrées financières et sont conscients de s'être sortis à peu près indemnes d'une situation potentiellement critique.





PISCICULTURE D'OÔ : 5 ANS APRÈS, BIS REPETITA :

Presque 5 ans jour pour jour après les terribles inondations qui avaient frappé le Luchonnais et le Comminges, le scénario s'est reproduit presque à l'identique et la pisciculture d'Oô en a encore fait les frais. Nous avons essayé de contacter Alain Palacin, notre pisciculteur en chef historique qui nous livre toutes les semaines des truites d'élevage, mais il était dans l'incapacité de nous répondre tant il a à faire sur son

exploitation après les dégâts de la nuit du 13 juin. Nous avons réussi à parler à l'un de ses employés qui nous indiquait que les pertes étaient énormes mais que tout n'était pas perdu. Sur 20 tonnes de truites, entre 6 et 10 tonnes ont succombé. Le lac d'Oô a débordé et les eaux, chargées de vase, de boue, de branches (...) ont envahi les bassins de la pisciculture et asphyxié les poissons. A l'heure actuelle (18 juin 2018, date de rédaction de cet article), Alain réintroduit de l'eau claire dans les bassins pour sauver les truites survivantes et nettoie les grilles d'évacuation des bassins, bouchées par divers encombrants. Nous lui avons adressé tout notre soutien.



Après cet état des lieux, qui n'inclue pas tous nos producteurs locaux impactés par les intempéries mais vers lesquels nos pensées sont tournées, vous comprendrez, cher(è)s lecteurs-lectrices que nos rayons seront a priori moins achalandés que d'habitude de produits du cru.

Au rayon fruits et légumes, nous compléterons dans la mesure du possible avec des produits du Sud-Ouest, hexagonaux à défaut, voire espagnols* si les disponibilités françaises ne sont pas au rendez-vous.

* : des doutes sur les produits espagnols Biocoop ? Lisez BioMénages N°7 (demandez le en magasin ou <http://biocommunes.biocoop.net/docs/13/PagesLibres/biomenagesn7juin2018.pdf>).

Erratum : erreur sur notre Zoom Espagne du mois dernier, le représentant de la casa del Aceite s'appelle Fermin Ariz.



Infos produits



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA FRANÇAISE, DOMAINE DE FARLET

Situé sur la commune de Meze (34), le Domaine de Farlet est un domaine de polyculture, vignes, oliviers et céréales, engagé dans un mode de production biologique depuis 1980. Jacques Duplan est la troisième génération de vigneron installé sur le domaine, il produit des vins de cépages et d'assemblages d'une grande personnalité dans le respect du terroir et de l'environnement.

BioComminges travaille depuis plus de dix ans avec ce domaine mais a référencé cette huile très récemment. Elle est produite à partir d'olives de variété sigoise, qui est une rareté en France. Originaire de la vallée du Sig en Algérie, elle a été implantée dans l'Hérault après le gel de 1956. **L'huile d'olive sigoise se caractérise par sa finesse et sa longueur en bouche. Bouteille de 50cl, 14€.**

2 PRODUITS À DÉCOUVRIR POUR UN BEL ÉTÉ (ENSOLEILLÉ) :



Huile de plage pour le corps de la marque Acorelle :

BioComminges ne référence aucune crème solaire pour cause de présence de dioxyde de titane et oxyde de zinc sous forme nanométrique et vend cette seule huile solaire exempte de ces composants. (BioMénages N°7 page 6, article sur les nanoparticules).

Cette huile de plage bio pour le corps est composée avec de l'huile de karanja, extraite par pression des graines de l'arbre de Pongolote. L'huile de karanja est très riche en molécules antioxydantes, qui défendent parfaitement la peau des agressions extérieures comme le soleil. Cette huile de karanja bio prévient la peau du vieillissement prématuré et est également reconnue pour avoir d'incroyables capacités d'absorption d'une partie des rayons UV. Cette huile de karanja est associée à un extrait issu d'une synergie de pollen et de propolis qui permet de limiter le vieillissement des cellules de la peau et donc, de limiter les effets induits par

les rayons UVA et UVB.

Recommandations de Chantal, responsable secteur Non Alimentaire (Landorthe) : de préférence ne pas appliquer sur le visage (garantie du laboratoire, la peau du visage étant fine, mais certaines peaux peuvent l'accepter sans problème), appliquer sur peau sèche et saine jusqu'à complète pénétration, appliquer de préférence avant de s'exposer au soleil.

Brume pour cheveux de la marque Acorelle :

Cette brume protectrice protégera vos cheveux des agressions extérieures.

Son complexe d'huiles végétales bio et d'ingrédients naturels, forment un véritable film mécanique, anti UV, anti sel et anti chlore, pour une chevelure en bonne santé, soyeuse et protégée.

Connue pour ses vertus nourrissantes et protectrices, l'huile de karanja bio permet de favoriser brillance des cheveux et protection contre les rayons UV. L'huile de buriti bio prévient les cheveux de la déshydratation, permet de protéger leur couleur, prolonge leur brillance, et ce, même à la plage. Même exposés au soleil, ils resteront doux et garderont leur volume, le tout, sans se dessécher.



PAINS LOCAUX

Fournil de Terran : Notre boulanger Fabien Campon a modifié récemment sa logistique de livraison. En conséquence, il ne livre plus nos magasins de Landorthe et du Bazert le lundi. Biocoop Bazert continuera cependant d'être livrée par ses soins le mercredi. Fabien a décidé de centrer toute son activité sur la journée du mercredi : marché d'Aspet, Biocoops Bazert et Martres Tolosane. C'est avec angoisse que Landorthe se prépare à l'absence de ses pains, croissants et chocolaines ! Il sera remplacé par le Fournil résistance ou Fournil des bois (deux noms sont à l'étude, le choix final ne nous a pas encore été communiqué !) qui prendra le relais durablement.



Fournil Ladurelli : depuis le mois de mai, nous vous proposons à Landorthe 4 types de baguettes : « de campagne », « farine T65 », « céréales et graines » et « farine de grand épeautre ». Elles sont fabriquées à Martres Tolosane dans les murs de la Maison Ladurelli, société en activité depuis un an, puis vendues dans leur magasin installé à Salies du Salat. La Maison Ladurelli est spécialisée dans le secteur d'activité de la boulangerie-pâtisserie. Pour l'heure, elle fonctionne en mixité (bio et non bio) mais souhaite à terme passer 100% bio, ce qui impliquera des changements de recettes, notamment pour la pâtisserie. BioComminges est évidemment favorable à une activité exempte de non bio et à bien fait passer le message au gérant Jérôme Ladurelli. Quand nous avons décidé de référencer les baguettes de ce fournisseur, nous l'avons fait après une visite du lieu de production et une rencontre avec Jérôme, qui nous a conforté dans la qualité bio des produits qui sont dans les normes des exigences demandées par Biocoop. BioComminges souhaite cependant qu'il recentre ses achats de farines 100% françaises, sur des farines 100% locales. Devant l'intérêt de Jérôme pour La Bio, il nous a semblé intéressant de débiter le commerce ensemble et ainsi être un levier de développement du secteur bio Ladurelli.

Le magasin de Salies est ouvert du mardi au dimanche de 7 à 20 heures et vend différents pains, baguettes, viennoiseries et pâtisseries. L'entreprise compte 5 salariés.

Au rayon SA vous ne trouverez plus de **nems poulets ou crevettes**, une étude qualité a été demandé , il fallait chercher le poulet à la loupe ainsi que le rose de crevettes, nous vous tiendrons informé.



APPEL DE LA BIO À LA SOCIÉTÉ CIVILE

Chers clientes (s), fidèles et amis(es) de la Bio, La SCOP Biocomminges souhaite créer une dynamique participative autour d'un projet qui lui tient à cœur. Créée en 2015, la carte Etik et Local a pour objectif de financer à l'aide des remises accumulées par les clients ou grâce à l'arrondi militant et un complément de la SCOP, différentes actions autour du développement de la Bio sur le territoire.

La SCOP Biocomminges fait aujourd'hui le choix d'associer dans leur prospection et leur mise en place, les principaux acteurs de la société civile locale. Dans ce cadre, nous vous sollicitons pour faire partie d'un comité de pilotage constitué d'un représentant des consommateurs, un représentant des producteurs et un représentant de l'action socio-culturelle et un représentant de la SCOP.

Votre mission, pour un mandat d'un an sera de proposer un projet par trimestre, d'en assurer le suivi et la finalité.

Votre disponibilité, votre ouverture d'esprit et votre enthousiasme seront pour nous des éléments importants pour constituer ce comité.

Merci de communiquer votre souhait de participation à travers quelques lignes que vous déposerez en magasin.

Coopérativement vôtre,

La SCOP Biocomminges

Agenda Carline & animations magasins juin 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.

NOUVEAU À MAZÈRES SUR SALAT : LA GRATUITERIE

C'est un espace non marchand, un magasin gratuit, où chacun peut :

- soit déposer des articles en bon état dont il ne se sert plus,
- soit se servir gratuitement en prenant ce dont il a besoin (Vêtements, objets de décoration, jeux, jouets, livres, tableaux, dvd, vaisselle, outils, bricolage...)

Tout le monde y est convié, quelle que soit sa commune d'origine. Aucun échange d'argent ou de service. Pas besoin de donner pour se servir. Une carte annuelle d'adhérent sera délivrée à chaque gratuiteur. L'adhésion est totalement libre, de 0€ à 20€.

L'idée est de réduire le gaspillage en donnant une seconde vie aux objets. On ne jette plus, on rend service, on fait des heureux. De même on sort des circuits marchands traditionnels. On donne sans contrepartie, on prend ce que l'on souhaite. On réduit ainsi notre consommation.

Gratuiterie : le mercredi de 13h à 17h et le samedi de 10h à 13h dans l'enceinte de l'ancienne usine RIZLA + à Mazères sur Salat, face à la mairie.

Il existe un équivalent de la Gratuiterie : **La Ressourcerie à Aspet**, ouverture le mercredi et le Samedi de 9h à 12h.

INFO ESTIVALE :

- La cuisson solaire c'est :
 - Pas de flamme, pas de fumées, pas de CO2
 - Sans aucun danger pour soi et pour la nature
 - Où je veux. (parc naturel, maquis, camping, plage, jardin privé,... tous les endroits où il est interdit de faire du feu)
- Efficace. (température de cuisson pouvant atteindre 250°)
- Économique – Écologique - Ludique. (toute la famille partage cette activité avec plaisir)

En attendant de fabriquer le vôtre, avec Carline : Soleilvert spécialiste en France des cuiseurs et fours solaires. **Philippe PRÉAU : 06 86 94 87 48 www.soleilvert.solar**

AGENDA UTILE :

- **SOFish**, la poissonnerie ambulante que nous accueillons tous les mardis devant la Biocoop de Landorthe sera **en congés du 08 au 22 juillet 2018**. Bonnes vacances à elle, en attendant de la retrouver le mardi 24 juillet.
 - De juin à septembre 2018 de 14h 30 à 18h 30 : **Labyrinthe Créagire**, saison 3, Balade poétique et botanique ; avant le village de Sengouanet 31160.
Renseignement au : 05 61 888 000 <http://labyrinthecreagire.blogspot.fr>
- **Samedi 14 juillet 2018 à 10h : Atelier convivial de cuisine végétale** sans gluten proposé par **Anne-Sophie Tricoire** pour préparer ensemble un repas équilibré et gourmand à partir d'ingrédients 100% végétaux, sans gluten, biologiques et de saison (entrée, plat, dessert) qui, ensuite, sera pris en commun. **Prix : 25€ par personne ; le nombre de place est limité : inscription au 06-08-31-61-72**
- Cet été à St-Gaudens, **Cycle découverte de la Communication Consciente** animé par **Bastien Nagy** les **14, 18, 21 et 25 juillet de 14h à 18h**. Renseignements et inscriptions : **06 20 70 80 14** ou contact@voyager-en-soi.fr.
- **Mercredi 18 juillet de 14 à 16h (Entrée Libre) : Balade commentée de la centrale hydroélectrique de Labarthe de Rivière** : Pour comprendre l'énergie hydraulique et découvrir le fonctionnement d'une passe à poissons. Renseignements au **05-61-94-77-61**.
- **Mercredi 25 juillet à 14h : Balade familiale sur les pas de l'ours en forêt d'Arbas**. Maison des Associations, Place du Biasc 31160 Arbas.

- **Vendredi 27 juillet à 21h : Trouble à l'abbaye de Bonnefont**, jeu enquête médiévale grandeur nature. <http://www.abbayedebonnefont.fr/>
- **Samedi 04 août à 14h : Parentali'thé au café des Possibles**, à la rencontre de soi et des autres, tous les mercredis de 14h à 16 h et un samedi sur deux, 6 impasse de la colonie, quartier St-André aux Tourreilles.

ET SI NOUS FÊTIIONS L'ÉTÉ 2018, EN CONCERT !

- **7ème Festival Samba Répercussion à Monléon Magnoac du 19 au 22 juillet 2018**



<https://www.sambarepercussion.com/>

- Dans le cadre des « **vendredis de l'été** » à 21h :

Le 20/07/2018 : **Concert Via el Mundo carnet de route de l'Espagne à l'Amérique Latine**. Place Nationale à St-Gaudens. <http://www.viaelmundo.com>.

Le 27/07/2018 : **Flamenco** avec deux grands noms Bernardo Sandoval et Serge Lopez dans le cloître de St-Gaudens.

- **Festival de La Pistouflerie à Cassagnabère-Tournas : Le Pistouval du 27 au 29 juillet 2018** Contact : 07-83-18-83-95.



ET SI JE FAISAIS UN STAGE AU COURS DE CET ÉTÉ ? !

- **Samedi 28 et dimanche 29 juillet** sur l'écolieu du Merle Enchanteur à Alan 31 420 : **Stage de fabrication de tambour** sur deux jours avec Anne, contact : 06 61 55 20 33
- L'association « Les 7 collines » ouvre un **stage de « Maçonnerie sur Bâti Ancien »** et « **Initiation à la taille de pierre** » du **lundi 06 au 11 août au château d'Izaut de l'Hôtel**.
Contact auprès de **Josette : 05 61 88 46 21** Rue du Pré Maoudac 31160 Izaut-de-l'Hôtel ; mel : a7c.31160@gmail.com. **Attention date limite d'inscription 30 juillet 2018 et places limitées**
- **Atelier dimanche 22 juillet à Ecolectif à Gensac-de-Boulogne** (31350) sur le **CYCLE de la FEMME et les PLANTES** qui l'accompagnent. Animé par Nydia Solis constructrice en Terre et fibres végétales et passionnée par tout ce qui peut permettre aux femmes de trouver leur puissance, et Solène Le Hinchet, herboriste, créatrice d'infusions, passionnée par les plantes médicinales et la beauté du cycle féminin. Pour en savoir plus : <https://lunartemis.jimdo.com/qui-sommes-nous/>
- **RECHERCHE** En chantier d'installation en yourte, je suis à la recherche de qq trucs de seconde main, je préfère tjrs la récup'! :) A me vendre, me troquer, ou me donner, j'ai besoin de : - chevron 6x8 - des briques monomurs pour faire les plots du plancher de la yourte (ou au pire des parpaings) - de l'isolant naturel genre laine de bois pour une extension - une porte et son cadre, de préférence vitrée, tjrs pour l'extension - de la gouttière - du bardage bois - un poêle à bois et de la tôle pour abriter le bois de chauffage. Si jamais vous voyez ça dans les vides greniers, dans des ressourceries, Emmaüs ou chez vous ou chez des amis à côté de chez vous, merci de me le faire savoir. **Nydia : 06 52 69 10 94**
- Un site à découvrir **pour l'arrêt du nucléawire et dire NON au Linky : POUUM** Pour Un Monde Meilleur : <http://pouumm.fr/>

Dernière minute de l'équipe :

Nous venons de recevoir la lettre d'Enedis nous signalant le « Remplacement de notre compteur électrique » dans notre local de la Zone Europa à Landorthe. Avec notre association Carline nous avons anticipé et voté à l'unanimité le refus de Linky, notre lettre collective va être postée en AR pour Enedis et pour la mairie de Landorthe. Par téléphone nous allons signaler à la Société qui est en charge des remplacements que nous n'en voulons pas.

Nous n'avons toujours pas de réponse de nos "voisins" et faisons un appel pour bloquer l'accès à notre compteur situé dans la haie qui borde le parking....

Les recettes et Conseils

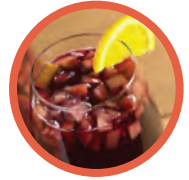
IL FAIT/FERA BEAU, VIVE L'APÉRO !



LE VIN QUI VA BIEN !!! (Vincent, Landorthe)

Dans cette gazette, nous abordons beaucoup de sujets sérieux...en voilà un qui me tient particulièrement à cœur. L'apéritif.

Ne connaissant pas ce que nous réserve madame Nature niveau météo, mon titre d'accroche est un peu en demi-teinte, par contre les conseils qui vont suivre ne le seront pas :



Voulez-vous faire une merveilleuse sangria ?

Comme le couscous, il existe mille et une recettes pour faire une sangria, chacun aura des conseils à vous donner sur les fruits à utiliser, les épices, limonade ou non, etc... Mais lorsque l'on demande quel vin faut-il utiliser, alors là... plus personne.

Et bien moi j'ai une réponse : je vous conseille **le vin rouge IGP pays d'Oc Les Terrelles SYRAH à un prix de 5.16€.**

Le cépage SYRAH produit des vins rouges de couleur soutenu, avec une complexité aromatique fruitée, épicée et florale et des tannins qui structurent l'ensemble. Peu marqués par l'acidité, ils sont plutôt charpentés et possèdent un degré d'alcool élevé. Pour l'avoir testé multiples fois, croyez-moi, ce vin servira de base à une merveilleuse sangria !



Rosé or not rosé ?

"Je ne suis pas très rosé"... Cette phrase je l'entends très souvent. Effectivement nous avons tous eu des mauvaises expériences avec un vin rosé beaucoup trop acide, complètement fadasse et qui vous laisse un je ne sais quoi de mal de tête.

Et bien moi je vais vous réconcilier avec le rosé : **Le vin de pays côtes du Brian domaine le Pech d'André rosé des collines 7.31€** est un vin rosé sec mais fruité, vif et léger, il est issu d'une sélection des cépages méditerranéens cultivés sur le domaine : Picpoul noir, Grenache noir et Cinsault.

Pour ma part je le trouve parfait à l'apéritif, bien frais, les producteurs le conseillent aussi sur la cuisine exotique où il fera des merveilles.

Cerise sur la chips, il existe aussi en cubi de 5L !

GÂTEAU DE RIZ AUX AMANDES ET ABRICOTS

LA RECETTE D'ARNAUD (magasin landorthe)

Ingrédients : 100g de riz rond ½ complet
½ litre de lait d'amandes
1 gousse de vanille
30g de sucre de canne complet
200g d'abricots.



Préparation : Couper les abricots en lamelles, les faire fondre à feu doux dans une casserole. Laver le riz, le jeter dans ½ litre d'eau bouillante, le faire cuire 15 minutes et égoutter. Le remettre à cuire dans le lait avec la gousse de vanille fendue. La cuisson est terminée quand tout le liquide est absorbé. Ajouter le sucre, les abricots. Réduire le jus de trempage des abricots en le portant à feu vif, poursuivre la cuisson de manière à obtenir un caramel léger. Répartir le caramel dans le fond de 4 moules ronds, verser le riz, bien tasser et laisser au réfrigérateur. Au moment de servir, démouler d'un coup sec chaque gâteau de riz au centre d'une petite assiette. Bon appétit !



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

© Photos : Biocoop service communication ©Iza.B ©Pxhere