

DOSSIER

## L'écologie dans le viseur

### ÉDITO

#### 2025. BIENTÔT 3 ANS QUE LA COOPÉRATIVE DE CONSOMMATEURS

Les 7 Épis est devenue une Société coopérative d'intérêt collectif (Scic).

L'objectif de cette transformation était d'ouvrir la coopérative à tous ceux qui participent, jour après jour, à ce que la BIO de qualité soit largement accessible. C'est dans ce cadre que le conseil de surveillance, dont les membres sont élus lors de l'AG de la Scic, est maintenant composé de consommateurs, de salariés, de producteurs et de partenaires de l'ESS (l'Économie sociale et solidaire).

Proposer et vendre des produits garantis par une charte de qualité exigeante est le cœur des

activités des 7 Épis, mais il est indispensable d'inscrire cette activité de commercialisation dans une démarche sociétale, éthique et militante.

Comme cela l'a été au fil des années, il nous appartient plus que jamais de proposer, voire d'imposer, des initiatives innovantes et de continuer à militer pour le développement de l'agriculture biologique pour que notre monde reste vivable partout et pour tous...

Certains d'entre vous sont devenus sociétaires de la Scic à titre personnel, d'autres sont adhérents des Consom'acteurs des 7 Épis, association elle-même sociétaire de la Scic. D'une façon ou d'une autre, vous avez décidé d'accompagner la coopérative à se développer

à partir d'un projet collectif fortement ancré sur le territoire.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à découvrir le parcours du consommateur (p.13) qui vous présentera les actions et engagements auxquels vous pouvez vous associer en tant qu'acteur du développement de la bio.

**Danielle Le Goff**, présidente  
du conseil de surveillance

**Claire Decroix**, présidente de l'association  
les Consom'acteurs des 7 Épis

## SOMMAIRE

## 2 ÉPI - ACTU

Les P'tits doudous, Pêcheurs du monde, Nouveaux rivages, Semaine étudiante de l'écologie et de la solidarité.

## 4 ÉPI-SHOP

Fête des vins et fromage de printemps, Fêtes des plantes à Guidel, nouveaux produits, Pont-Scorff, horaires boucheries.

## 7 ÉPI-ZOOM

Choix budgétaire et conséquences sur l'agriculture, l'alimentation, et l'environnement.

## 11 ÉPI-TERRIEN

Le Gaëc du Champ des tours.

## 12 ÉPI-ASSO

Les projets de l'association.

## 13 ÉPI-COOP

Le parcours client, de Consom'acteur à sociétaire.

## 14 ÉPI'ACTEUR

Franck et Philippe relèvent le Défi des Coureux.

## 15 CROC ÉPI

Actu et recette.

## 15 ÉPI QUOI ENCORE

Don militant, Champs de bataille.

Journal édité par Biocoop Les 7 Épis. Périodique gratuit, ne peut être vendu. Tirage : 5000 ex. Directeur de publication : Mikaël Coroller. Rédaction : Aude Philippe, Emmanuelle Debaussart, Marie-Odile Pagniez. Secrétariat de rédaction : J. et M. Debaussart. Maquette : Marie Nicol. Photos : DR et Patrick Viron. Impression : Scop Imprigraph. Papier issu de forêts gérées durablement, encres sans solvant



## ÉPI actu




PENDANT PLUSIEURS MOIS, UN ADORABLE PETIT OURS ROSE VA VOYAGER À TRAVERS LA BRETAGNE et s'inviter dans 110 magasins Biocoop pour vous faire découvrir l'association Les P'tits Doudous, qui adoucit le passage au bloc opératoire des enfants. Il posera ses valises jusqu'à fin avril dans nos 8 magasins Les 7 Épis à raison d'une escale par semaine.

+ Vous croisez Doudou Rose en magasin ? Partagez votre photo avec le hashtag #TroBreizhDoudous !

## NOUVEAUX RIVAGES

### L'école de la résilience du littoral

Pensée et montée par ALOEN, Inspir4transitions, Maison Glaz et l'UBS, L'école de la résilience du littoral met en place ses premières formations.

Objectif : faire émerger les compétences nécessaires à l'adaptation des territoires littoraux face aux changements climatiques ! Un Diplôme Universitaire « Résilience des territoires insulaires et littoraux » délivré par l'UBS est prévu pour la rentrée 2025/26. Un cycle de huit rencontres à destination du grand public se déroulera entre le 1<sup>er</sup> mars et le 15 juin, pour comprendre les enjeux, acquérir des compétences, mieux vivre ces bouleversements et être en mesure de coopérer.

+ Plus d'informations sur [www.nouveauxrivages.fr/ateliers-conferences](http://www.nouveauxrivages.fr/ateliers-conferences)



DU 20 AU 30 MARS

## FESTIVAL DE FILMS PÊCHEURS DU MONDE

Thème 2025 : Le pêcheur, face aux défis de l'environnement, ou comment nourrir la population de façon durable tout en sauvegardant le patrimoine naturel des océans.

Une quarantaine de films seront diffusés dans huit villes de l'agglomération, accompagnés d'échanges avec des réalisateurs, des scientifiques et des pêcheurs, œuvrant chacun à leur manière, pour préserver la richesse maritime.

+ Renseignements : [www.pecheursdumonde.org](http://www.pecheursdumonde.org)

## SEMAINE ÉTUDIANTE DE L'ÉCOLOGIE

# Ensemble pour une alimentation durable

On retrouve nos partenaires, Les DDcalés, Radio Balises et l'UBS, pour une projection débat en avant-première, *De la Guerre Froide à la guerre verte*, jeudi 27 mars, au Cinéville de Lorient.



Réunis sur la thématique de l'alimentation durable, nous vous proposons un documentaire d'Anna Recalde Miranda, réalisatrice italo-paraguayenne. Filmé sur plusieurs années, il met en évidence les liens entre l'opération Condor et l'essor de l'agro-industrie en Amérique latine, en nous

entraînant à la frontière du Paraguay et du Brésil, au cœur de la « République du soja », là où la violence politique d'hier nourrit la destruction écologique d'aujourd'hui. L'or vert -le soja transgénique- y fait la fortune des multinationales et le malheur des paysans locaux, des autochtones, de l'environnement et du climat. Les dirigeants de cette « république » ont pour nom Bayer-Monsanto, Syngenta ou encore Cargill... Ils se sont approprié les sols (jusqu'à 94% des terres cultivables au Paraguay) et y déversent des tonnes de pesticides pour produire des tonnes de soja destinées à nourrir le bétail chinois et européen.

28 mars, à 16h, dans le magasin de Lanester, pour présenter le projet « Fourchette et Trinquette, voyage au gré des changements climatiques ». Ce périple, « à la découverte des cultures culinaires, de leurs viabilités et de leurs adaptations possibles face aux impacts du changement climatique », a été imaginé par Camille Brunet, navigatrice et professeure de sciences, et initié avec l'aide de Lisa, Tom, Philomène et Sabine, étudiants de licence Sciences de la transition écologique et sociétale. Leur travail sur le climat breton, la viabilité du sarrasin, du beurre et du merlu, ingrédients typiques de la cuisine bretonne sera restitué sous forme d'un atelier cuisine, d'un jeu sur le climat breton en 2100 (« La roue du climat ») et d'une exposition présentant le fruit de leurs recherches.



L'équipe de Fourchette et Trinquette

### FOURCHETTE ET TRINQUETTE

Cette projection s'inscrit dans le cadre de la semaine étudiante de l'écologie, du 24 au 27 mars. Beaucoup d'animations sont prévues à la fac, mais on ne vous en dit pas plus pour ne pas vous laisser sur votre faim... c'est réservé aux étudiants ! Il y aura tout de même un rendez-vous tout public, vendredi

**Jeudi 27 mars** à 20h au Cinéville, Lorient, projection-débat : *De la guerre froide à la guerre verte*. Réservations sur le site du cinéma.

**Vendredi 28 mars** à 16h, espace restauration de Lanester : animations Fourchette et Trinquette.

### PANNEAUX SOLAIRES

## À LARMOR AUSSI, ONCIMÉ !

Avec ses deux pentes de toit orientées plein sud, le magasin de Larmor sera le troisième des 7 Épis à être équipé de panneaux solaires photovoltaïques. Dans la suite logique du partenariat qui unit Bretagne Énergie Citoyenne et notre coopérative (toit solaire à Mellac en 2009 puis 2022, et toit solaire à Keryado en 2019), une quatrième centrale verra le jour cette année, toujours en

financement 100% citoyen. « *Tous les projets sont en autoconsommation*, explique Jean-Luc Danet, président de BEC. *L'énergie produite sur le toit est destinée au magasin. À Larmor ce sera plus précisément de l'autoconsommation collective, puisque le surplus ira au magasin de Rianteq.* »

+ Pour en savoir plus et participer, rendez-vous sur [www.oncime.com](http://www.oncime.com)



**VENDREDI 23 MAI**

## Fête des plantes à Guidel

**Vente de plantes et de graines, rencontres avec les producteurs, ateliers cuisine en accès libre, échanges d'astuces jardinage et troc de plants.**

Vendredi 23 mai, de 10h à 14h, devant le magasin des 5 chemins à Guidel, on salue l'arrivée du printemps et la richesse du monde végétal avec nos producteurs **Isabella Thieke** (Le Saint) et **Johan Le Pailh** (Le Jardin du Nistoir, Bubry). Ils se tiendront à l'extérieur du magasin avec leurs plants de légumes insolites et d'aromatiques. Vous pourrez également rencontrer **Emmanuel Antoine**, fervent défenseur des semences paysannes libres de droits avec Graines de liberté. Cette coopérative bretonne, qui rassemble agriculteurs, jardiniers et citoyens, soutient le métier d'artisan semencier pour garantir une agriculture locale résiliente et diversifiée. La **caravane de Bocal & Brouette** sera sur place pour proposer des ateliers cuisine « minute ». Réalisez des tartinades végétales, veloutés, blinis aux fanes de légumes... et dégustez ! Ce sera l'occasion de **parler jardinage** avec Lise, animatrice en alimentation durable et solidaire chez Optim'ism. Vous pourrez **échanger vos semis, boutures et plants**. Ne manquez pas ce rendez-vous convivial et engagé pour célébrer la diversité du végétal, partager des savoir-faire et repartir les bras chargés de trésors pour le jardin. À noter que notre association, Les Consom'acteurs des 7 Épis en profitera pour proposer une animation à ses adhérents (cf. p.12).



**DU 15 AVRIL AU 5 MAI**

## Fête des vins de printemps

**Durant 3 semaines, pour fêter l'arrivée du printemps et les premiers barbecues ou apéritifs en extérieur, la coopérative propose une remise de 10% sur une belle sélection de vins et moins 15% pour quatre d'entre eux ! Pourquoi les a-t-on choisis ?**

**Les Terrelles (rouge)** On est séduit par son nez intense de cerise et de pruneau, ses notes d'amandes grillées et de vanille. Charnu et aromatique, il accompagne parfaitement les viandes grillées ainsi que les plateaux de fromages. Issu d'une vinification sans sulfites ni conservateurs. Dégustez entre 16 et 18°C.

**Chant de la Terre (blanc)** Avec ses notes gourmandes de noisette, pomme au four et cannelle, ce vin frais et fruité, bien équilibré, met tout le monde d'accord ! Idéal pour accompagner salades, viandes blanches et fromages (Cantal ou Roquefort) il est réalisé en vendange mécanique nocturne, pressurage lent avec tri des jus. Millésime 2022-2023, certifié IGP Languedoc-Roussillon, se déguste à 16°C.

**Venus Pinchinat (rosé)** Parfait pour l'apéritif ! Mais également avec les fruits de mer, les poissons et la charcuterie. Avec son nez envoûtant d'abricot et de pêche, sa belle robe saumon, ce vin rosé IGP Provence est frais et ample en bouche. Issu de vendanges mécaniques et vinifié avec un minimum de soufre. Servir à 14° pour plus d'éclat.

**L'Insouciant (rouge)** Robe rubis aux reflets violette, nez intense d'épices, de garrigue et de cassis. Ce Côtes-du-rhône est fait pour le partage. En bouche : attaque suave, belle ampleur, tanins soyeux. Idéal avec grillades, pizzas ou fromages comme la Tomme ou le Reblochon. Vinifié en cuve béton, sans chauffer la vendange, il allie puissance et fraîcheur. Servir à 15°C.

À noter que Les Terrelles et Le Chant de la terre sont consignés avec notre partenaire Distro. Rapportez vos bouteilles !

## Rendez-vous apéro Spritz

Testez (avec modération !) l'amer à cocktail aux plantes et agrumes sans arômes artificiels ni colorants.

**Samedi 19 avril** 11h-12h30 avec Arnaud à Mellac

**Samedi 26 avril** 11h et 18h avec Alexandra à Guidel



## Nouveaux produits locaux

### Gourmands et pleins de sens

Tous nos chocolats sont bio et équitables et certains portent en plus de belles histoires comme ceux de Sunshine et Kâliner...

C'est à François Liron, morlaisien, déjà à l'origine de Grain de Sâil, que l'on doit Sunshine, dont les tablettes sont disponibles dans tous nos magasins, en version vrac ou emballées. Ce passionné de chocolat a inventé un torréfacteur solaire qui va permettre aux producteurs de cacao de torréfier dans leurs pays. Double avantage : un meilleur partage de la richesse et des économies d'énergie. Reportage dans le prochain Épi Info ! D'ici là, découvrez deux nouveautés saisonnières, des boîtes de 4 œufs au chocolat au lait et des « P'tites cabosses », des fritures de chocolat (au lait, lait noix de coco, chocolat noir et chocolat noir fleur de sel) vendues dans leur bocal en verre réutilisable... Toujours priorité au zéro déchet.

Autres « lichouseries » chocolatées à haute valeur ajoutée, et encore plus près de chez nous,

les spécialités de Kâliner, bio et végane, sans aucun des 14 allergènes majeurs, ni huile de palme. Basé à Lanester, Arnaud Durat, pâtissier souffrant d'allergies, a inventé un incroyable praliné sans fruits à coques, à base de sarrasin. Initialement pâte à tartiner, sa Kâliner se décline depuis en tablettes, en petites bouchées et maintenant en fritures pour Pâques.



### Bières super éthiques

La Brasserie de l'Éclaircie, à Grand-Champ, c'est l'histoire de trois amis et ingénieurs environnement, Thibaud, Aurèle et François, qui ont décidé de combiner leurs passions pour l'écologie et la bière. Après cinq ans d'expérience dans les domaines de l'eau, des déchets et de l'économie circulaire, ils lancent une brasserie pas comme les autres avec des bières crues, brassées au feu de bois et enrichies de plantes locales comme l'eucalyptus, l'ortie ou le pin. Leur engagement ? Réduire l'impact environnemental, favoriser le travail collaboratif et promouvoir une économie locale durable. En plus ils sont certifiés Nature & Progrès, et les bouteilles sont consignées avec Distro, le top niveau en matière d'écologie !



### Beauté en rose

Alexandra, créatrice d'Ooh! Au Cœur des Sens, à Berrien, célèbre la rose de Damas sous toutes ses formes. Installée dans les monts d'Arrée, elle cultive son jardin de 3000 m<sup>2</sup> selon les principes de la biodynamie et maîtrise l'art de la distillation à la vapeur douce, transformant ses fleurs précieuses en trésors naturels pour la peau et les sens. Chaque produit est une invitation au voyage, avec des textures légères et des parfums envoûtants. Retrouvez en magasin l'eau florale de rose de Damas, un hydrolat pur, apaisant et rafraîchissant pour le visage. Des soins visage à base d'huile de rose, mais aussi des confits et sirops à la rose.

### 100% brebis

À la bergerie Breizh Lacaune de Plonévez-du-Faou, l'amour du bon fromage commence dans les prés. Depuis 2017, Catherine et Denis élèvent avec soin 300 brebis de race Lacaune sur 84 hectares de nature, dont 44 hectares de prairies naturelles. Après des années de passion et d'engagement, leur atelier de transformation voit le jour en 2023. Aujourd'hui, ils sont fiers de présenter leurs nouvelles pépites 100% fermières, élaborées sur place avec le lait de leurs chères brebis. Le Tendre Brebis : une texture fondante et un goût délicat. Le Brebis Menez Du : un fromage au lait cru qui révèle toute l'authenticité du terroir.

À retrouver dans nos rayons fromage à la coupe.



## Ça bouge à Pont-Scorff !

Ouverture le lundi matin, animations, recherche d'un ambassadeur vélo...  
Un vent de nouveautés souffle sur le petit magasin de la vallée du Scorff.

Depuis le début de l'année, le magasin de Pont-Scorff vous accueille le lundi matin de 9h30 à 12h30. « Peu de commerces sont ouverts le lundi et nous avons à cœur d'offrir un moment privilégié à nos chers clients » explique Chloé avec son accent chantant. « Nous sommes un magasin de proximité et l'idée de pouvoir démarrer la semaine en faisant ses courses de façon conviviale plaît beaucoup. » En effet, les adhérents sont ravis. En témoignent M. et M<sup>me</sup> Landurant (à droite sur la photo) : « Nous retrouvons ici l'ambiance des épiceries de village avec d'excellents produits et des conseils personnalisés. » Même sentiment pour Malou Riot (en gilet fluo) « Avec Patrick, mon mari, nous sommes adhérents de longue date et c'est un vrai bonheur d'avoir ce magasin près de chez nous, à taille humaine et très bien achalandé. On y trouve 90% des produits de nos besoins quotidiens. » Malou souligne aussi



le côté pratique. « On se gare sur le parking de la mairie, on longe l'église et on est au magasin en quelques pas. C'est plus sympa que traverser un parking de supermarché ! Et puis on peut aussi venir à vélo ! ». M<sup>me</sup> Bocher, arrivée après la photo, tenait également à témoigner : « L'accueil est excellent et c'est tellement agréable de faire ses courses ici. Chloé et David sont aux petits soins, on les adore. »

**Chloé formée en naturopathie et passionnée par les plantes, l'alimentation et le vivant, propose tous les mois des animations.**  
**À vos agendas !**

**29 mars** Zoom sur la farine de pois chiche, dégustation de Prasad (recette hindoue).

**11 avril de 11h à 13h** Animation des cosmétiques bretons « Morgane et Gaël ». Camille viendra présenter shampoing, dentifrice solide et savon.

**17 mai** Animation beauté de la peau avant l'été.

**28 juin de 11h à 13h** Panier d'osier avec Anna, artisanne à Pont-Scorff.

**26 juillet** Smoothies d'été, recettes et dégustations.

### RECHERCHE AMBASSADEUR VÉLO

Les 7 Épis continue d'étendre sa flotte de vélos cargo et lance les candidatures pour équiper une famille adhérente, habitant Pont-Scorff.

Vous souhaitez changer de moyen de locomotion, rouler sans polluer, transporter vos enfants ou votre matériel professionnel, tout en prenant l'air et en faisant du sport ? Louez un vélo cargo pour seulement 50€/mois, avec entretien et assurance inclus. En échange, vous deviendrez ambassadeur des 7 Épis et porterez les valeurs de la coopérative.



Envie de participer ?  
Scannez le QR Code,  
répondez aux questions et candidatez  
avant le 30 avril.



## OUVERTURES BOUCHERIES LES LUNDIS

### A Larmor-Plage

Le rayon est d'ores et déjà ouvert toute la journée du lundi avec une pause entre 13h15 et 15h15.

### A Riantec

Rayon ouvert le lundi de 15h à 19h à partir du 24 mars.

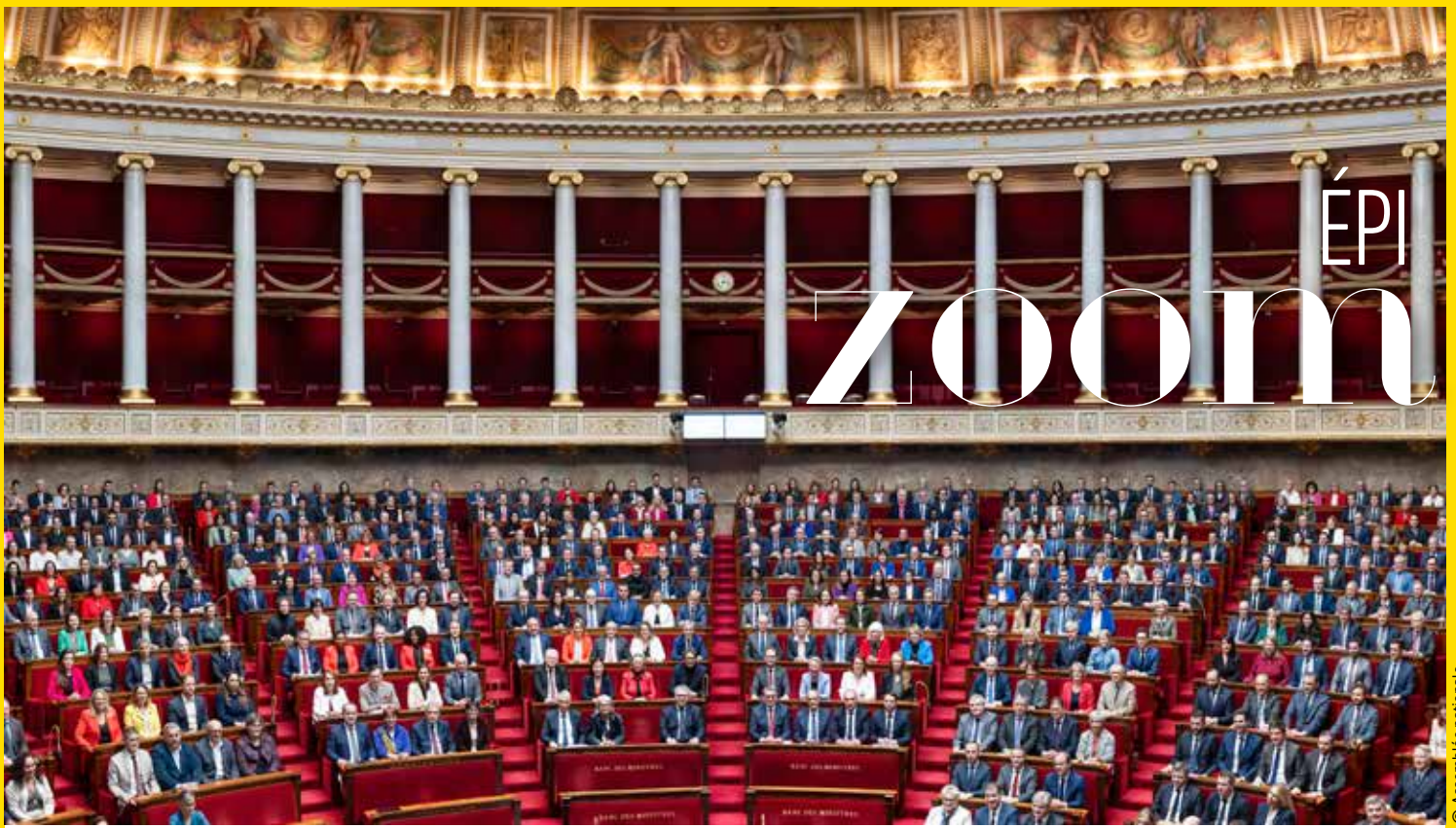
### A Guidel

Rayon ouvert le lundi toute la journée, petite pause entre 14h et 15h, à partir du 24 mars.



### AGENDA

Collecte Bio  
et Solidaire  
13 & 14 juin



© Assemblée nationale

# BUDGET ET LOI AGRICOLE OFFENSIVE CONTRE L'ÉCOLOGIE

Entre le vote du budget et celui de la loi d'orientation agricole, jamais l'écologie n'aura connu un tel recul. Quand notre avenir dépend de notre capacité à concilier agriculture et environnement, le choix a été fait de les opposer, en privilégiant le productivisme et en faisant des normes environnementales l'ennemi à abattre. Une ultime offensive qui fait suite à une succession d'attaques de plus en plus agressives .

« Notre maison brûle » et pourtant, plus il devient difficile de regarder ailleurs, plus on sabote le boulot des pompiers ! En France, l'agriculture est le deuxième secteur d'activité le plus émetteur de gaz à effet de serre après les transports, la principale source de pollution de l'eau (nitrates, pesticides) et contribue fortement à l'appauvrissement de la biodiversité<sup>1</sup>.

1 Source UE 2022

La dégradation des sols est devenue un problème crucial ; provoqués par le modèle intensif, la perturbation de la vie du sol et l'érosion entraînent des baisses de rendement de plus en plus importantes.

Les bonnes résolutions ne manquaient pas... Mais aussitôt prises, aussitôt attaquées par les tenants de l'agriculture productiviste, qui trouvent leur intérêt dans ce système agricole mondialisé et industrialisé. Lorsqu'éclate la colère des agriculteurs que ce système paupérise, ils brandissent le chiffon rouge : les normes environnementales, voilà

l'ennemi ! Et la loi agricole votée en février se charge de les abattre ou de les rendre inopérantes.

## DE LA PROCRASTINATION AU RENIEMENT

Les normes avaient déjà été bien affaiblies, un assouplissement par-ci, une dérogation par là, ou leur objectif renvoyé aux calendes grecques. Les plans d'actions pour atteindre un bon état des eaux en 2015 : échéance reportée à 2027. La réduction de 50 % des pesticides en 2018 : échéance d'abord



# ÉPI ZOOM

►►► reportée à 2025. Hélas, de l'aveu même des parlementaires, les moyens d'y parvenir sont très insuffisants « *au regard du coût phénoménal de la réparation des impacts sur la santé environnementale et la fertilité des sols* ». L'objectif est encore reporté à 2030.

L'objectif un quart des terres agricoles en bio d'ici à 2030, dont 15% dès 2022 ? Encore raté. On atteint péniblement les 10,4% en 2023. Le pourcentage de produits bio en restauration collective, qui devait booster la demande, plafonne à 6%, bien loin des 20% annoncés. Cette fois, c'est la Cour des comptes qui juge que le soutien de l'État n'est « pas à la hauteur de [son] ambition ».

La solution du Sénat pour régler le problème ? Profiter de l'examen de la loi d'orientation agricole pour supprimer purement et simplement tout objectif chiffré ! Tollé, d'autant que la loi prétend assurer le renouvellement des générations d'agriculteurs et que plus d'un candidat sur trois souhaite s'installer en bio. Le texte final rétablira le chiffre de 21% des terres en 2030, mais sans pour autant se donner les moyens d'y parvenir.

Force est de se rendre à l'évidence, les mesures à horizon lointain dont on ne contrôle la bonne trajectoire qu'à l'échéance, « *je ne dirais pas que c'est un échec, juste que ça n'a pas marché* ».

## DE L'INDULGENCE À L'IMPUNITÉ

Quant aux mesures avec applications immédiates, encore faudrait-il se donner les moyens de les faire respecter. En théorie, les haies sont protégées. C'est l'un des meilleurs « outils » d'adaptation au climat et de préservation de la biodiversité qu'on connaisse. Mais entre l'agrandissement des exploitations (et donc des parcelles) et celui des machines, les haies sont aussi des obstacles qui gênent et ralentissent les travaux... Chaque année, plus de 20 000 km de haies disparaissent en France. D'un côté, les réglementations les concernant sont trop complexes et obtenir les aides à leur maintien plus encore. De l'autre, les sanctions pour arrachage illégal sont faibles, peu dissuasives par rapport au coût d'entretien, et les contrôles peu fréquents.

Quand une société d'élevage intensif de porcs est condamnée à indemniser le préjudice écologique causé à l'environnement, en l'occurrence une bonne grosse pollution par au moins 100 000 m<sup>3</sup> de lisier déversés dans une rivière, le journal *Ouest-France* titre en gros « Une première en Bretagne ! ». Cette condamnation pour atteinte à l'environnement fait figure d'exception. Le taux de classement sans suite est très élevé et les condamnations souvent ridicules, déplore Nicolas Forray, secrétaire général de l'association Eau et rivières de Bretagne.

# “Agence Bio, Ademe, OFB, ANSES... Tout doit disparaître !”

.....

Mais la menace de sanction pénale, même si elle n'est que rarement appliquée, c'était encore trop. L'article 13 de la nouvelle loi prévoit la dépenalisation des atteintes « non-intentionnelles » à la biodiversité. Alors que le responsable risquait jusqu'à trois ans de prison et 150 000 € d'amende, il ne sera désormais passible que d'une simple amende de 450 euros, à moins qu'il n'opte pour un stage de sensibilisation. Imprudence et négligence ne sont plus pénalement répréhensibles, quant à



# 43%

de nos terres agricoles sont utilisées pour des productions destinées à l'exportation

# 20%

Plus de 20% des produits qui nous nourrissent sont importés.

Source : Terre de Liens







l'intention de nuire, dans la plupart des cas, elle est improuvable.

## DU LÂCHAGE AU LYNCHAGE

Pour appliquer ses politiques environnementales, on serait en droit d'attendre de l'État qu'il soutienne les agences et autres offices qu'il a créés, auxquels il a délégué des missions de service public et dont l'essence même est de les effectuer. Eh bien non ! Déjà fragilisées par des budgets en berne et la réduction de leurs effectifs au point de ne plus être en mesure de remplir leurs missions de façon satisfaisante, elles sont soit mollement défendues face à l'hostilité de plus en plus virulente d'une partie du monde agricole, soit carrément désavouées par leur ministre de tutelle ou même le chef de gouvernement.

Chargé, entre autres, de contrôler le respect des normes environnementales par les exploitations agricoles, l'OFB, Office français de la biodiversité, est un bouc émissaire tout trouvé. Locaux saccagés, bloqués par du lisier, agents menacés, depuis plus d'un an, les « flics verts » sont la cible privilégiée de la colère des agriculteurs. Pourtant, la probabilité pour qu'une exploitation soit contrôlée par les 1 700 inspecteurs de l'environnement, c'est une fois tous les 120 ans, rappelle Sylvie Gustave-dit-Duflo, présidente du conseil d'administration. En janvier, le Premier ministre remet de l'huile sur le feu. Qu'importe que l'OFB soit la police qui contrôle le plus de gens armés (chasseurs, braconniers, ou trafiquants), le port d'arme lors des contrôles est selon lui une « humiliation » et une « faute ». Nouvelle vague de violence et le secrétaire général de la Coordination rurale de prévenir que les voitures des agents qui entreraient sur les exploitations seraient brûlées<sup>2</sup> !

Le siège de l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) est, lui, muré par des militants de la FNSEA l'accusant de ne chercher de solutions qu'en les privant de leurs « moyens de production » (entendre des pesticides et de l'eau).

Les agriculteurs manifestent aussi devant les sièges parisiens de l'Agence nationale de la sécurité sanitaire (Anses). Là encore, ils sont assurés du soutien

.....

2 Le Monde, 30 janvier 2025



## FORÊTS EN DANGER

GLISSÉ DANS LA LOI SUR L'AGRICULTURE, un article « foresticide » alors même que les forêts ne dépendent plus du ministère de l'Agriculture, mais de celui de l'Écologie dans le gouvernement Bayrou. L'exploitation des forêts y est déclarée « d'intérêt général », et les travaux forestiers réputés « indispensables » sont « sécurisés juridiquement, tout au long de l'année ». La coupe rase d'une vieille forêt de feuillus en période de nidification pour planter UN CHAMP D'ÉPICÉAS QUI FINIRA EN CARBURANT POUR AVION ? Pas de problème ! Ni portée à la connaissance du public ni susceptible de recours.

de la ministre de l'Agriculture qui reprend leur slogan concernant les pesticides « pas d'interdiction sans solution », ouvrant la porte au retour de produits dangereux tels que les néonicotinoïdes. Son prédécesseur avait déjà critiqué ouvertement des décisions de l'agence sur des restrictions d'usage de pesticides. Il l'avait même contrainte, début 2024, à retenir la publication de son expertise sur les nouveaux OGM, la conclusion des experts n'étant pas favorable à la dérégulation de la plupart de ces nouvelles cultures.

Dans une loi en cours d'examen à l'Assemblée pour « lever les contraintes à l'exercice du métier d'agriculteur », le gouvernement ne se cache même plus de vouloir mettre sous surveillance l'Anses et prévoit la création d'un « conseil d'orientation pour la protection des cultures », composé de représentants des différentes filières agricoles et des industries des pesticides et qui déterminerait les instructions prioritaires de l'agence, selon des critères purement économiques.

## DE LA TRANSITION À LA RÉGRESSION

Tant qu'à défendre l'usage des pesticides sans restriction, pourquoi ne pas s'en prendre (encore !) à l'agriculture bio ? Le pas est brutalement franchi par le

Sénat qui vote dans la loi de finances 2025, la suppression de l'Agence bio (Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique). L'annonce provoque l'indignation. Un agriculteur sur six en France est bio soit plus de 60 000 personnes auxquelles il faut ajouter 22 000 entreprises. Le gouvernement décide finalement de maintenir les crédits, l'Agence est sauvée, mais l'épisode est révélateur.

Le *backlash*<sup>3</sup> écologique n'épargne pas l'Agence de la transition écologique (Ademe) qui joue un rôle central dans la gestion des déchets, la lutte contre la pollution de l'air, de l'eau et des sols, l'efficacité énergétique ou encore la progression des énergies renouvelables. À l'Assemblée nationale et au Sénat, plusieurs ténors conservateurs réclament sa dissolution sous couvert de recherche d'économies budgétaires.

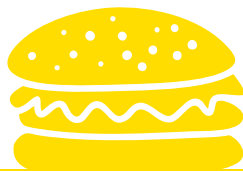
## INTERDIT D'INTERDIRE

Rien ne doit entraver le développement du modèle agricole dominant. Et certainement pas l'écologie. Qu'elle est pénible cette Charte de l'Environnement, à valeur constitutionnelle et dont la première garantie est le droit de chacun à vivre dans

.....

3 Concept issu du féminisme, désigne le recul des droits après chaque avancée.





►►► un environnement équilibré et respectueux de la santé ! Mais comme elle inscrit dans son préambule « que la préservation de l'environnement doit être recherchée au même titre que les autres intérêts fondamentaux de la Nation », les auteurs de la loi agricole tentent le coup : mettre sur un pied d'égalité juridique Agriculture et Environnement.

Article 1<sup>er</sup> *La protection, la valorisation et le développement de l'agriculture et de la pêche sont d'intérêt général majeur en tant qu'ils garantissent la souveraineté alimentaire de la Nation. Ils constituent un intérêt fondamental de la Nation en tant qu'éléments essentiels de son potentiel économique.*

Derrière la grandiloquence des termes se cache (mal) la volonté de faire passer des projets à fort impact environnemental. L'installation d'un poulailler géant deviendrait ainsi d'« intérêt général majeur », le creusement d'une mégabassine pour irriguer du maïs destiné à l'exportation, un « Intérêt fondamental de la Nation », au même titre que la préservation d'une zone humide ou la protection d'une espèce en voie d'extinction.

Et pour « sécuriser » les projets de l'agrobusiness (entendre assurer qu'il pourra les mener à terme sans risque de recours et d'annulation par le juge), la loi introduit des dérogations massives aux réglementations environnementales en vigueur.

Des projets d'élevage intensif qui jusqu'alors relevaient du régime plus contrôlé des ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement, sites

## À L'IMAGE DE LEUR AGRICULTURE...

LES VISITEURS DU SALON DE L'AGRICULTURE ont pu découvrir les stands géants de McDonald's, devant l'entrée du pavillon central, ou de Lidl, sous le coup d'une enquête pour maltraitance animale, au milieu des veaux, vaches, cochons, brebis... et nombre de grosses marques de l'agroalimentaire. En revanche, plusieurs départements qui permettaient aux petites exploitations d'être représentées ont renoncé à venir pour cause de coupes budgétaires imposées par l'État. Absents le Gers, la Haute-Garonne, le Lot, l'Hérault, les Pyrénées-Atlantiques, le Lot-et-Garonne, la Dordogne... Bienvenue au Salon de l'agro-industrie.

qui présentent des dangers, risques ou nuisances pour le voisinage) ne seront plus soumis à autorisation, mais à une simple déclaration et à d'éventuelles mesures de compensation. Idem pour les « retenues collinaires », ces mégabassines qui accaparent les ressources en eau au profit de l'agriculture intensive.

La loi « Littoral » est assouplie au risque de menacer la pêche ou la conchyliculture. Les installations agricoles ne seront plus prises en compte dans l'objectif de « zéro artificialisation nette », pourtant conçu pour préserver les terres agricoles. Comme si un hangar géant ou un mégaméthaniseur n'imperméabilisait pas les sols, et que les agriculteurs étaient à l'abri des inondations !

L'agriculture productiviste, industrialisée et conquérante, promue et facilitée par la loi, est incompatible avec l'Écologie. Qu'il puisse exister des alternatives qui les concilient est une hérésie qu'il faut contrer. Trop tard pour la bio, bien ancrée, mais l'agroécologie disparaît du Code rural :

au chapitre de la formation, la « promotion de l'agroécologie » est remplacée par celle des « outils scientifiques et techniques utiles aux transitions climatique et environnementale » ... technosolutionnisme inclus !

### RÉDUIRE LES OPPOSANTS AU SILENCE ET À L'INACTION

Tous les moyens sont bons pour faire taire les contestataires. Les priver de subventions, les menacer de dissolution, réprimer violemment les manifestations, comme à Sainte-Soline, ou les mettre sous surveillance de la cellule Demeter de la gendarmerie, créée à la demande de la FNSEA pour « lutter contre l'agribashing »... Il restait un terrain sur lequel l'Écologie pouvait espérer des victoires : celui de la Justice. Mais là aussi nos droits se racornissent. Dès la première mouture de la loi, la défenseure des Droits alertait sur un texte qui restreignait « d'une manière disproportionnée le droit au recours » des opposants.

Au final, une loi qui sacrifie l'écologie, sans même répondre à la première revendication des agriculteurs de vivre décemment de leur travail. Une vision de l'agriculture réduite au productivisme et variable d'ajustement de la balance commerciale du pays. Malheureusement, le mal n'est pas que français. Au nom de la compétitivité économique et pour simplifier la vie des entreprises, la Commission européenne revient sur des avancées sociales et environnementales majeures de son Pacte vert.

On s'inquiète des dérives autoritaires et anti-écologiques de Trump outre-atlantiques, mais ne prend-on pas le même chemin ?



## GAEC DU CHAMP DES TOURS

# Nina et Jérémie, maraîchers en ville

Sur les hauteurs du parc de Tréfaven, en plein cœur du quartier Bois du Château, se cache un étonnant havre de verdure : le Gaëc du Champ des Tours. Aux commandes de cette ferme urbaine, deux paysans, heureux de pouvoir concilier passion pour leur métier et vraie vie sociale.

Tout commence il y a six ans avec le programme « **Fais pousser ton emploi** » initié par Optim'ism, un dispositif qui allie formation au maraîchage et accompagnement à l'entrepreneuriat. Le projet, également porté par la collectivité, a plusieurs objectifs : améliorer la vie du quartier en créant un lieu de rencontre ouvert, développer l'économie locale et sensibiliser les habitants à une alimentation saine et durable. Nous sommes en 2019. Nina 23 ans, alors tout juste rentrée de voyage, découvre une affiche annonçant une réunion publique présentant le projet. L'idée de travailler la terre et les liens sociaux la convainc d'emblée. Elle pose sa candidature et est sélectionnée parmi les cinq participants du programme. Jérémie, lui, est ingénieur du son. Mais l'appel de la terre n'est jamais loin : en parallèle de ses études, il fait des saisons en maraîchage, notamment chez Optim'. C'est là qu'il entend parler du projet et intègre à son tour le dispositif.

### L'ENVOL

Durant deux ans, ils sont salariés d'Optim' et bénéficient d'un accompagnement technique et de gestion d'entreprise. En 2021, ils prennent leur envol et rachètent l'ensemble de l'investissement : serres, conteneur, outils et cultures. Leur ferme devient officiellement le Gaëc du Champ des Tours. Sur leur hectare de terre, loué à la ville sous bail agricole, Nina et Jérémie cultivent une cinquantaine de légumes qu'ils distribuent en vente directe sur le marché du quartier, via des paniers aux AMAP, mais aussi, depuis trois ans, dans nos magasins Biocoop de Keryado et Larmor-Plage. Ils fournissent aussi des restaurants locaux.



Habitant sur place, le couple participe activement à la vie locale. Leur ferme accueille régulièrement des écoles, des crèches et les jeunes du service de prévention de rue. En tant que membres du collectif écocitoyen de Bois du Château, ils collaborent avec des acteurs engagés du territoire. Ensemble, ils organisent des repas partagés, des trocs de plants, des ateliers cuisine... Ils ont même donné naissance à un livre de recettes, « Quartier libre », rassemblant les spécialités culinaires de douze habitants.

### ÉQUILIBRE ENTRE NATURE ET VILLE

Nina et Jérémie trouvent ainsi un véritable équilibre de vie. « *J'adore mon métier d'agricultrice et j'adore aussi l'effervescence de la ville. Être dans ma bulle, sans avoir*

*la sensation d'être isolée* », confie Nina. Jérémie lui aime le travail en plein air, le lien au vivant et la liberté de gérer son emploi du temps. Mais ce qui l'anime avant tout ce sont les échanges avec les habitants du quartier et la transmission de son savoir. « *On accueille beaucoup de stagiaires et ces rencontres créent des liens forts* ». L'été, la ferme devient un lieu de vie animé. Les habitants du quartier descendent, des barbecues s'improvisent, la convivialité règne. « *Ici, les saisons sont rythmées aussi par les gens. On adore entendre, quand arrivent les beaux jours, les rires des enfants qui jouent dans le parc.* » Avec leur ferme urbaine, Nina et Jérémie ont trouvé une belle harmonie entre nature et urbanité. Un modèle inspirant pour l'agriculture de demain.

## LES CONSOM'ACTEURS DES 7 ÉPIS

# Vie et projets de l'association



Nicolas Legendre

**Vous êtes sensibles à la bio, l'alimentation, l'agriculture, l'environnement ? Partagez les projets qui vous tiennent à cœur et rejoignez des personnes motivées pour vous aider à les concrétiser. Proposez vos idées d'animations, de sorties, de conférence... ou participez simplement à celles déjà mises en place !**

**V**ous avez un numéro d'adhérent ? Vous êtes membre de l'association des Consom'acteurs des 7 Épis ! Une fois par mois, une réunion vous permet de décider des projets à porter et de leur donner vie. Les dates sont communiquées dans la newsletter du lundi et sur le site internet\*. Une fois par mois également, des activités vous sont proposées. En janvier (en partenariat avec l'Université populaire du Pays de Lorient), une conférence du journaliste Nicolas Legendre, auteur du livre enquête *Silence dans les champs* a attiré plus de 350 personnes dans un amphi archicomble de l'UBS, le temps d'échanges intenses et de témoignages poignants sur les ravages de l'agrobusiness en Bretagne. Pendant les vacances de février, dans un tout autre

registre, l'association a organisé un atelier cuisine grands-parents/petits-enfants. Claire Lebris, naturopathe, y a expliqué les bienfaits des légumineuses et transmis ses recettes gourmandes, salées ou sucrées. Au vu de son succès, le rendez-vous sera réitéré pendant les vacances de Pâques. Vous verrez ci-dessous que le programme est déjà bien rempli pour le printemps. Venez nombreux !

**+** Plus d'infos sur l'association  
[www.biocoop-les7epis.bzh/association-consomacteurs-des-7-epis](http://www.biocoop-les7epis.bzh/association-consomacteurs-des-7-epis)

### LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

#### ATELIER MANGER BIO SANS DÉPENSER PLUS

**mardi 25 mars à 17h30** Faites vos courses avec Sylvie Jézéquel, diététicienne et apprenez à cuisiner quelques plats rapides, équilibrés et économiques. Une première version de cet atelier, destiné aux étudiants, avait fait le plein cet hiver. L'association a décidé de le reconduire en l'ouvrant cette fois à tous les adhérents.

#### ATELIER CUISINE INTERGÉNÉRATIONNEL

**mercredi 16 avril à 14h** L'association vous propose un atelier en famille pendant les vacances scolaires, animé par Claire Lebris.



Atelier avec Claire Lebris



Atelier avec Sylvie Jézéquel

#### SORTIE ALGUES ALIMENTAIRES

**samedi 26 avril de 10h à 12h** Profitez de la grande marée pour une balade sur l'estran à la découverte des algues comestibles, avec Marie Line Théophile (Seaweed Worker). Tout public. Enfants sous la responsabilité des parents.

#### ANIMATION CUEILLIR

**vendredi 23 mai** dans le cadre de la fête des plantes à Guidel (voir page 4), en partenariat avec l'association Cueillir.

### EN PRATIQUE

#### Inscriptions aux ateliers

[www.helloasso.com/associations/les-consom-acteurs-des-7-epis](http://www.helloasso.com/associations/les-consom-acteurs-des-7-epis)

L'association prend en charge la majorité du coût de la prestation, mais a fait le choix de demander une petite participation aux personnes souhaitant s'inscrire aux animations pour éviter les désistements de dernière minute.

**+** Pour connaître le programme des activités et ne rater aucune des actualités des Consom'acteurs des 7 Épis, envoyez un mail à [association@biocoop-les7epis.bzh](mailto:association@biocoop-les7epis.bzh).



## PARCOURS DU CONSOMMATEUR

Faire ses courses aux 7 Épis n'est pas anodin...

### JE FAIS MES COURSES AUX 7 ÉPIS



**JE DÉCOUVRE  
QUE CE N'EST PAS  
UN COMMERCE  
COMME UN AUTRE**



**LE PROJET ME PLAÎT**



**JE SUIS CONVAINCU  
PAR LE PROJET  
COLLECTIF**



**JE M'ENGAGE DANS  
LA GOUVERNANCE**

C'est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif qui réunit les parties prenantes participant au fonctionnement des 7 Épis.

Elle associe consommateurs, salariés, producteurs et partenaires de l'économie sociale et solidaire.



- > C'est un projet collectif et participatif qui défend la préservation de la biodiversité, de la santé de l'Humain et de la Terre.
- > La gouvernance est démocratique. Elle développe des modèles économiques équitables et éthiques.



Je paye 20€  
**Je deviens adhérent**  
Je bénéficie de 5% de réduction sur mes achats  
**et**  
**Je deviens membre de l'association**  
**Les Consom'acteurs des 7 Épis**



- > je peux participer aux activités, aux actions et à la vie associative (assemblée générale).
- > Je peux proposer des thèmes de réflexions et d'animations.



**Je m'investis dans le fonctionnement de la coopérative**  
En souscrivant 6 parts sociales  
**Je deviens coopérateur de la Scic**  
Je participe à l'Assemblée générale des sociétaires

- > Je valide les grandes orientations de la coopérative.
- > Je participe à l'élection du conseil de surveillance.
- > Je peux prendre part à la vie coopérative des 7 Épis.



**Je présente ma candidature au conseil de surveillance**  
qui a pour objectif de veiller au bon fonctionnement de la coopérative selon les orientations prises par l'assemblée générale.



- > **12 membres élus**
- 4 consommateurs
- 1 représentant de l'association « Les Consom'acteurs des 7 Épis »
- 3 salariés
- 2 producteurs
- 2 partenaires
- > **Le conseil de surveillance nomme les membres du directeur qui gère la coopérative.**

Vous êtes déjà adhérent et souhaitez devenir sociétaire Scic ? Envoyez un mail à [scic@biocoop-les7epis.bzh](mailto:scic@biocoop-les7epis.bzh)  
Vous êtes déjà sociétaire Scic et souhaitez proposer votre candidature au conseil de surveillance ?  
Participez à l'assemblée générale le 20 juin, rdv à 20h au restaurant Croc'Épi de Lorient/Keryado.

+ Pour plus d'informations, rdv sur le site internet [www.biocoop-les7epis.bzh](http://www.biocoop-les7epis.bzh)



## ILS S'ENGAGENT DANS LE DÉFI DES COUREAUX

# Franck et Philippe, coopérateurs au grand cœur

Chaque année, une centaine de nageurs se lancent un défi de taille : traverser les 7 km qui séparent l'île de Groix de la plage du Pérello à Ploemeur. Plus qu'une épreuve sportive, le Défi des Coureaux est un engagement solidaire, ayant déjà permis de récolter près de 540 000 € pour améliorer la vie des autistes du Pays de Lorient. Pour la 21<sup>e</sup> édition, Franck et Philippe, soutenus par Les 7 Épis, prennent le large avec un même objectif : allier défi sportif et solidarité.

Philippe a découvert l'événement en assistant à l'arrivée des nageurs l'année dernière. Encouragé par ses amis, il s'est lancé dans l'aventure. Il s'entraîne en piscine, avant de reprendre les sorties en mer au printemps. Franck, lui, est un habitué des bains en eau froide. Depuis 2018, il nage toute l'année en maillot et s'est fixé ce challenge il y a 4 ans, à l'approche de ses 50 ans. « Ce n'est pas une course, mais un défi avec soi-même », souligne-t-il.

Leur engagement ne s'arrête pas au bord de l'eau. En tant que consommateurs bio, Philippe et Franck allient goût de l'effort et alimentation durable. « J'ai réduit ma consommation de protéines animales au profit des légumineuses », explique Philippe, qui mise aussi sur les fruits secs et les céréales pour optimiser son énergie. Franck, lui, privilégie les produits simples et locaux, fidèle aux habitudes de son enfance : « Ma base reste les fruits et légumes de saison, avec quelques céréales complètes et poissons gras pour l'endurance. »



Le 7 juin prochain, Franck Gaubert (à gauche) et Philippe Kervervé (à droite), tous deux adhérents des 7 Épis, l'un à Riantec et l'autre à Mellac, plongeront depuis la cale de Port Tudy à Groix, accompagnés et sécurisés par un kayakiste. Un challenge personnel autant que collectif, qu'ils abordent avec joie et détermination.

Leur mode de vie respectueux de l'environnement se reflète aussi dans leurs pratiques sportives. Philippe préfère enfourcher son vélo plutôt que de prendre la voiture pour aller nager. Franck, également

cycliste et adepte des sports de plein air, limite au maximum l'achat d'équipements. « Un maillot et des lunettes suffisent en piscine, et en mer il faut juste investir dans la combinaison en plus », précise-t-il. Au-delà de l'exploit physique, ce défi représente pour eux une source de motivation quotidienne. « Ça me pousse à m'entraîner régulièrement et à garder une bonne condition physique, si importante pour mon équilibre », confie Philippe. Même état d'esprit pour Franck : « Passé 50 ans, c'est un vrai challenge, mais réalisable avec un peu de discipline... Et puis cela permet de limiter les apéros du printemps ! »

Mais plus que tout, ce qui les anime, c'est la cause défendue par l'événement. Grâce aux sponsors, les fonds récoltés permettent d'améliorer la qualité de vie des personnes autistes du territoire. Une source d'énergie supplémentaire pour ces deux nageurs qui gardent en ligne de mire le plaisir et la satisfaction de réussir à relier le continent en partant de Groix.



## La recette d'Hakima

# Harira de pois-chiches et lentilles

### Soupe marocaine vegan pour 4/5 personnes

- 500 g de tomates (en boîte en attendant la saison !)
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 1 oignon
- 100 g de lentilles vertes
- 100 g de pois chiches
- 1 branche de céleri
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de persil
- 1,5 L d'eau
- 50 g de Maïzena
- Curcuma, sel poivre

**Mettre à tremper** les pois chiche 24h à l'avance, les cuire séparément (si vous avez une envie d'Harira de dernière minute, prenez des pois chiches en conserve !)

**Dans un peu d'huile d'olive**, mettre l'oignon émincé à cuire, puis les lentilles, les tomates, le concentré de tomates. Ajouter l'eau.

**Mixer ou hacher menu** le céleri, la coriandre et le persil (réserver quelques feuilles pour la déco) et ajouter aux lentilles.

**Assaisonner** avec sel, poivre et curcuma.

**Ajouter** les pois chiches cuits.

**Couvrir et laisser cuire à feu doux** pendant environ 1 heure. Vérifier la cuisson.

**Si besoin d'épaissir la soupe**, mélanger la maïzena avec un peu d'eau froide et la mélanger à la soupe en ébullition.

**Servir chaud**, en parsemant de coriandre et persil ciselés.



## La recette de Caroline

# Mousse chocolat blanc, coulis d'orange sanguine et spéculoos

### Pour 5 verrines

- 15 ml crème liquide
- 85 g de chocolat blanc
- 10 g de sucre
- 2 œufs
- 1/2 feuille de gélatine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g d'oranges sanguines (environ 2 oranges)



### Mousse

Faire fondre le chocolat avec la crème.

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec le sucre vanillé puis ajouter le chocolat.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Verser dans des verrines et réserver au frais pendant environ 3h.

### Coulis

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 à 15 min. Presser le jus des oranges, filtrer.

Verser dans une casserole avec le sucre et chauffer jusqu'à frémissement pour obtenir un sirop. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée en remuant.

Laisser refroidir avant de verser le coulis dans les verrines.

Au moment de servir, ajouter des brisures de biscuit spéculoos.

Croc'Épi, le premier restaurant certifié bio à Lorient, propose une cuisine saine et savoureuse en self-service. /// À Lorient-Keryado, le restaurant est situé dans le prolongement du magasin. Vous trouverez également un espace restauration dans l'enceinte du magasin de Lanester. /// Service de 12h à 14h, du lundi au samedi (du lundi à vendredi à Lanester), sauf jours fériés.

# ÉPI quoi encore ?



© Patrick Viron

## Soutenez “Solidarité paysans” !

**Arrondir votre paiement en caisse à l'euro supérieur permet à une association proche de vos valeurs de bénéficier de ces quelques centimes qui, mis bout à bout, représentent à la fin de l'année un coup de pouce tout à fait conséquent !**

La précédente campagne, dans tous les magasins Biocoop de France, avait permis de reverser 65 000 euros à **Terre de Liens**. Le soutien actuel, valable jusqu'au mois d'avril, est destiné à **Généralités Futures**, association de défense de l'environnement dont l'objectif est de dénoncer les effets néfastes des polluants chimiques en général et des pesticides de synthèse en particulier, mais aussi d'effectuer un travail de défense et de soutien aux victimes de ces pratiques. La France est troisième sur le podium des pays d'Europe qui utilisent le plus de pesticides de synthèse,

dont les effets néfastes sur la santé comme sur l'environnement sont largement avérés. À partir de mai et pour un an, une nouvelle association bénéficiera de vos arrondis en caisse : **Solidarité paysans** qui lutte contre l'exclusion en milieu rural. Créé par des agriculteurs, présent dans 82 départements, le réseau Solidarité Paysans défend et accompagne plus de 3 800 familles chaque année et les sollicitations ne font qu'augmenter. « *Les orientations des politiques agricoles menées depuis plusieurs décennies favorisent la concentration des moyens de production et ont entraîné des crises à répétition aux conséquences sociales désastreuses* » explique l'association. « *Ce ne sont pas seulement les agriculteurs les plus âgés, ni les moins bien équipés, ni ceux qui cultivent les terres les plus ingrates qui rencontrent aujourd'hui de graves difficultés. Il faut peu de chose pour basculer dans l'engrenage des difficultés.*

*Une chute brutale des prix, un financement inadapté, un problème familial ou de santé, un événement climatique... Et l'agriculteur se trouve très rapidement en rupture avec son environnement. Viennent ensuite l'isolement, le sentiment d'échec personnel, le risque de perdre un outil de travail auquel il est affectivement attaché, les menaces sur la maison d'habitation, l'impossibilité de trouver seul une issue* ». Vos dons militants permettront à l'association de renforcer et d'augmenter le nombre de ses soutiens, de trouver les orientations techniques et juridiques adaptées aux différentes situations, de recréer du lien social pour lutter contre l'isolement, d'accompagner le changement de pratiques sur les fermes, pour tendre vers des systèmes plus économes et autonomes.

+ Plus d'infos : <https://solidaritepaysans.org>

## Champs de bataille

Enquête d'Inès Léraud, illustrations Pierre Van Hove (Delcourt/La Revue Dessinée)

Après les algues vertes, Inès Léraud et Pierre Van Hove poursuivent leur exploration des méfaits de l'agriculture intensive, causes et conséquences. En ligne de mire cette fois le « Remembrement ».

Théorisé sous le régime de Vichy et mis en place en Bretagne après la Seconde Guerre mondiale, il a consisté à redécouper et à redistribuer les terres cultivables pour faciliter la mécanisation et augmenter les rendements. La pratique a détruit

une agriculture paysanne familiale au profit d'une concentration des moyens de production aux mains d'une poignée de gros exploitants. Une source de crises sociales, humaines et environnementales désastreuses.

