

La Feuille



Juin-juillet-août
2022

—
Le journal
de Biocoop
Scarabée



Isabelle Baur
Présidente du Directoire

Et dites, oh ! **LES HORREURS DES ÉLEVAGES INTENSIFS**

Islande, pays magnifique fait de glace, de lave, de fjords et d'immenses étendues d'herbe.

Derrière ces paysages majestueux se cachent "les fermes de sang". Elles sont plus de 150, réparties dans tout le pays, à pratiquer au quotidien des conditions d'élevage qui relèvent de la barbarie et de la maltraitance. Des centaines de pouliches y sont élevées et fécondées de façon artificielle pour être gestantes. Elles sont entassées, maltraitées, battues, et mordues par des chiens qui les poussent des box de contention où on leur place un cathéter dans la veine jugulaire, pour leur ponctionner 5 litres de sang, soit 15 % de leur volume total. Cette opération est répétée toutes les semaines pendant 3 mois. Certaines, épuisées, meurent à force de se débattre. Les autres sont avortées et réinséminées pour recommencer quelques mois plus tard. A l'âge de 3 ans (ce qui correspond à un enfant de 10 ans pour nous) elles sont réformées et envoyées à l'abattoir.

Ces pratiques sont légales en Islande, Argentine et Uruguay. Pourquoi de telles horreurs ? Parce que dans le sang des juments gestantes se trouve une hormone utilisée dans les élevages bovins, ovins, caprins et porcins : la "gonadotrophine

chorionique équine (ecG)", qui est fabriquée et apparaît dans le sang au bout du 35^{ème} jour de gestation. Cette hormone permet dans les élevages intensifs de synchroniser les chaleurs des femelles du troupeau, d'aider à la réussite des inséminations artificielles et de générer des super-ovulations. Une truie, par exemple, aura des portées encore plus nombreuses. Donc cela permet d'augmenter la production de lait ou de viande de façon globale puisque l'on peut enchaîner les gestations alors que le cycle naturel en prévoit une par an.

Cette hormone est importée dans toute l'Union Européenne et par deux laboratoires français, donc largement diffusée dans notre pays et utilisée dans les élevages intensifs.

Au-delà de l'écoeurement que cela suscite chez moi, je me demande jusqu'où l'Homme ira vis-à-vis de la maltraitance des animaux, tout au long de cette chaîne de production qui n'est que souffrances et aberrations, au nom du profit. Ne pouvons-nous pas être dignes de notre condition d'humain en respectant un tant soit peu la vie qui nous entoure, sans l'anéantir de façon si cruelle pour un but si vil ?

Sommaire

Avec des vrais morceaux dedans :

— **Et dites, oh !** page 1

Les horreurs des élevages intensifs
— **La vie de la coop** pages 2, 3,
Questionnaires : le point sur vos retours // Des nouvelles de la SCIC ?

— **Biocopiens spécial local**
pages 4, 5, 6, 7 Local & bio : dos-à-dos ?

— **Rencontre fournisseur** pages 8, 9, 10 GAEC Fruits des bois : passage de relais

— **Côté magasins** pages 11, 12, 13 Agro-logic, nouveau fournisseur local au rayon vrac // 500 000 bouteilles d'eau plastique économisées // Huiles, farines & Co : des ruptures à venir ? // La commande en ligne arrive à BZH // Initiales Bières Bio

— **Animations-partenariats**
page 14-15

— **La Miam Académie** page 16
Pavlova Fraise-Rhubarbe



Questionnaires: le point sur vos retours

Vous avez été environ 1700 à répondre au questionnaire qui accompagnait la lettre "Scarabée et la bio paysanne ont besoin de vous". Nous tenions tout d'abord à vous dire un grand "merci". Le dépouillement n'est pas encore finalisé, mais nous souhaitons, comme prévu, vous faire un premier retour, déjà, sur les réponses au questionnaire en ligne.

Nous avons reçu 800 questionnaires en ligne, et quelque 900 questionnaires "papier". Si les questionnaires en ligne sont relativement simples à dépouiller et analyser, les questionnaires papier prennent beaucoup plus de temps ; ils sont parfois accompagnés de lettres, de propositions très spécifiques en terme de référencement produit... Nous faisons au mieux pour prendre en compte l'ensemble des remarques. **Merci à toutes celles et ceux qui ont pris le temps de répondre, pour vos nombreuses critiques constructives et vos mots de soutien, qui ont été nombreux.**

A noter : la possibilité de choisir plusieurs réponses pour une même question explique que les pourcentages additionnés dépassent le nombre 100.

EN MAGASINS: CE QUI EST APPRÉCIÉ, CE QUI MANQUE

A niveau quasiment égal, ce sont la qualité bio (80%) et la priorité accordée au local (78%) qui sont d'abord appréciées. Arrivent ensuite le "o déchet" (66%) et la proximité des magasins (62%). A la question "qu'est-ce qui vous manque à Scarabée", les retours concernaient essentiellement des référencements de produits ou des services bien précis (comme une offre poissonnerie sur tel magasin, par exemple).

BAISSE DE FRÉQUENTATION

Dans les raisons expliquant la baisse de fréquentation, arrive en tête la diver-

sification des lieux d'achat pour une question de prix et de baisse de pouvoir d'achat (70%), puis les changements d'habitudes liés à la crise sanitaire -télétravail, confinements- (37%).

Le prix est une question centrale, nous en avons bien conscience ; au-delà d'une politique commerciale qui marge le moins possible sur les produits de base, les produits en vrac et le rayon parents-bébé, nos magasins ont choisi de référencer tous les produits Biocoop proposés sous étiquettes "Prix Engagés". Nous ne pouvons, par ailleurs, qu'être le plus transparents possible sur la manière dont nous construisons nos prix. Les deux précédents numéros de La Feuille étaient consacrés, en long, en large, et en travers, à ce sujet central. Alors qu'il est, à notre connaissance, le secret le mieux gardé dans le monde de la distribution alimentaire.

LES POINTS D'AMÉLIORATION ATTENDUS

Le tiercé gagnant des points d'amélioration attendus ? Plus de local (55%), plus de promos (32%), plus de "o déchet" (27%) ; et, juste derrière, une meilleure info sur les produits et les engagements (25%).

Sur l'offre de produits locaux, elle est déjà particulièrement développée à Scarabée (voir le dossier pages 4 à 7) ; nous partageons ce souhait de la maintenir comme une priorité, et de continuer à la valoriser au maximum.

Sur le "o déchet", on continue aussi. Concernant l'information sur les produits et les engagements, plusieurs réponses sont en cours. Plus d'infos sur les engagements produits en magasins ; et, changement de taille, une réorganisation des magasins qui sera effective en septembre. Elle aura entre autres pour effet de différencier et consolider la partie "accueil-conseil produits", d'une part, de la gestion des rayons (qui comporte, par exemple, le passage des commandes), d'autre part.

PIQUE-PRUNE

La baisse de fréquentation de nos restaurants est essentiellement liée à des changements d'habitudes liées au COVID : télétravail, pass sanitaire. Les personnes qui ont répondu en ligne apprécient particulièrement : la qualité gustative des repas ; la qualité bio ; le fait que l'offre soit végétarienne.

TABLES RONDES

Environ 120 personnes ayant répondu au questionnaire digital se sont dites intéressées par le fait de participer aux tables rondes que nous souhaitons organiser pour compléter ce questionnaire écrit. Nous travaillons à l'organisation de ces tables rondes, que nous souhaitons pouvoir mettre en place, avec l'aide de notre réseau Biocoop, avant l'été.

Rappelez-vous : en juin 2021, l'Assemblée Générale a voté pour la transformation de la Coopérative de consommation en Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), dont les statuts ont été adoptés en novembre. Son Assemblée Générale a eu lieu le 12 mai dernier. Un nouveau Conseil de surveillance a été élu pour 4 ans.

|| Au cours de la dernière AG du 12 mai 2022, nous avons élu pour 4 ans le nouveau CS (Conseil de surveillance). Il est constitué de 8 personnes sur 11 ; il reste donc des postes à pourvoir.

Je voudrais partager avec vous quelques-unes des "professions de foi" des candidats qui se présentaient au CS et qui ont été élus.

Anne BOUGET DEFRANCE, collègue des consommateurs.

"Comme certains de vous, je suis bretonne ; la mer et les tempêtes me sont familières... Il faut garder le cap, jeter à la mer les charges trop lourdes, garder l'essentiel et arriver au port le moins mal possible en ayant sauvé l'embarcation et un maximum d'hommes d'équipage. Un peu ce que vit Scarabée aujourd'hui, vous ne trouvez pas ? Cette allégorie me permet de vous exprimer ce que je ressens à ce jour et motive ma demande d'engagement au sein du CS de la SCIC. Ecoper, ne pas abandonner le bateau dans la tourmente, participer à son arrivée au port vaille que vaille ! (...)

ASSOCIATION LES COOP'ACTEURS représentée par Marie-Claude Martin, collègue des consommateurs.

"L'association des Coop'acteurs de Scarabée, créée depuis février 2021, s'est engagée aux côtés de la coopérative Scarabée à promouvoir les valeurs de la bio. Dans cette période délicate que traverse la coopérative, l'association prendra toute sa part, notamment en rencontrant les consommateurs dans les magasins et lors d'événements que nous organiserons, dont une conférence le 3 juin à

Des nouvelles de la SCIC?

Par Nicole Dartois, Présidente du Conseil de surveillance de la SCIC Scarabée.

Rennes Métropole (voir page 15). Membre du collège consommateurs de la SCIC, nous souhaitons participer activement et nourrir les échanges avec les nouveaux représentants des différents collèges."

Claire GOAZIOU, collègue des salariés.
"Je m'appelle Claire, je travaille à Scarabée depuis 6 ans et demi dans le magasin de Cesson-Sévigné. Je souhaite intégrer le CS car c'est une chance de pouvoir y entrer et c'est important aussi en tant que salariée de pouvoir donner son point de vue. Et, à titre personnel, ça me permet d'être informée, d'en apprendre plus sur ce qui est réalisé en amont."

Anthony CHIDE, collègue des salariés.
"Employé au magasin de Cesson depuis bientôt 5 ans, je suis entré au CS lors du passage en SCIC afin de contribuer à mettre en avant la vision de ce que doit être Scarabée et ses valeurs. Scarabée s'est construit en communauté, il est essentiel pour son histoire que cela continue, la SCIC offre des possibilités de ce point de vue là. La période que nous vivons n'est pas facile, mais échanger au sein d'un CS où cohabitent de nombreux points de vue et intérêts est enrichissant et nous permet une vision plus claire de la direction à prendre pour le projet."

Mikael HARDY, Perma G'RENNES, collègue fournisseurs-producteurs.
"La bio c'est bien, mais la bio locale c'est mieux, et la bio locale et éthique c'est encore mieux, et la bio locale, éthique et équitable c'est encore beaucoup mieux !! Voilà ce que je partage avec Scarabée et ce que je veux poursuivre de défendre au sein de la SCIC et de son Conseil de surveillance."

Laurent DUPONT, Entreprise BIO CREATION BOIS, collègue fournisseurs-

producteurs.
"Entre Scarabée et Bio Création, c'est une longue histoire... Partenaire de plus de 20 ans, sans langue de bois, où la confiance permet d'avancer, de proposer, d'imaginer des solutions... Et est-il envisageable que Bio Création Bois s'inscrive dans le projet de Scarabée ? C'était pour nous d'une évidence logique. Après un temps de réflexion sur ma capacité à assumer un rôle supplémentaire en entrant au CS, j'ai dit OUI, et après un an de test, avec l'équipe du CS, je redis OUI."

Le CS est important car la diversité des acteurs permet un brassage des idées et, en conséquence, une plus grande finesse dans les orientations, ce qui rend le CS d'autant plus efficace.

Scarabée traverse une période de turbulence, comme toute la profession œuvrant dans la Bio.

La SCIC est le vecteur à une plus grande cohésion des orientations et permet d'associer tous ceux qui se sentent concernés par le devenir de Scarabée.

Le Conseil de surveillance est à votre écoute pour ceux ou celles qui voudraient nous rejoindre."

Nicole Dartois



Localet bio: dos-à-dos?

Je n'achète pas bio, je préfère acheter local ; cette réflexion, nous l'entendons à l'envi depuis plusieurs mois, lors d'animations extérieures. Une tendance forte, confirmée par de nombreuses études de consommation depuis la crise sanitaire : acheter local, acheter français, prend progressivement le pas sur le bio. Entre autre parce que la crise sanitaire a fait prendre conscience d'une nécessaire relocalisation de l'économie. Mais malheureusement, progressivement, au détriment de l'agriculture bio, qui connaît une baisse inquiétante.

Selon une étude publiée dans le magazine LSA et réalisée par l'entreprise IRI (Information Resources, Inc.), sur l'attente des consommateurs vis-à-vis des marques en termes d'innovations :

- 32% des consommateurs privilégient des produits locaux ;
- 27% des produits France ;
- 15% seulement des produits certifiés bio.

Depuis la crise sanitaire, le local et les produits "origine France" ont le vent en poupe. Une tendance qu'on ne peut qu'approuver... si ce n'est que progressivement, elle évolue, insidieusement, au détriment de la bio. Pourquoi entre bio et local est-il important de ne pas choisir ? Comment l'industrie agro-alimentaire, avec le marché émergent des "achats responsables" nourrit la confusion ? C'est quoi le local, concrètement, dans nos magasins et restaurants ?

Or comparer "bio" et "local", c'est un peu comme comparer des boulons et des abricots. D'un côté, on parle du cahier des charges le plus rigoureux qui existe en matière de production agricole, certifié par des organismes indépendants. De l'autre d'origine géographique.

Un produit "local" ne dit rien de la manière dont il est produit et de sa qualité. Il peut être issu d'un modèle intensif, avec recours à des traitements de synthèse, serres chauffées, élevage

intensif... de proximité. Polluer les nappes phréatiques, à nos portes.

Même si apparaît sur l'étiquette le nom de la région d'où vient le produit, et la photo du producteur ; voire même si on a un contact direct avec lui ; ce qui présente cependant l'avantage de la convivialité, et la chance de pouvoir échanger directement sur la manière dont il travaille.

LA GRANDE CONFUSION DU

quantifiés dans les cours d'eau bretons sur les 694 recherchés en 2020, les métabolites occupant presque la quasi-totalité des places du top 10 des molécules les plus fréquemment retrouvées. Ce ne sont pas moins de 54 molécules différentes qui ont été retrouvées au maximum dans un même échantillon !
<https://www.eau-et-rivieres.org/pour-une-eau-sans-pesticides>

Eau et rivières de Bretagne : pétition "Pour une eau sans pesticides"



Le 10 mai dernier, l'association a lancé une nouvelle pétition qui dresse en préambule un constat sans appel : "Aujourd'hui, les pesticides ou leurs résidus (appelés aussi métabolites) contaminent la quasi-totalité de nos cours d'eau : dans 98,7 % des cours d'eau suivis en 2020 en Bretagne, les analyses relevaient la présence d'au moins un pesticide (source OEB). (...) Près de 230 pesticides ont ainsi été

MARCHÉ DES "ACHATS RESPONSABLES"

L'agro-industrie et la grande distribution l'ont bien compris : entre "local", "français", "bio", "raisonné", "sans résidus de pesticides", "haute valeur environnementale", désormais : c'est une immense forêt d'étiquettes où le consommateur

moyennement averti a de quoi se perdre... Et choisir un seul de ces critères donne pour pas mal de personnes, déjà, la sensation de faire sa part, dans sa manière de consommer. Cette confusion est entretenue par le marché dit de "l'offre responsable". Exemple : des rayons avec une signa-

létique "Bio, et bien plus encore" où on trouve, pêle-mêle : des produits bio ; des produits sans gluten ; des produits diététiques ; un peu de vrac, des produits "cuisines du monde"... Prenons les deux critères qui nous intéressent tout particulièrement : le bio et le local. Bien souvent, en hypermarchés,

Plus émetteurs de gaz à effets de serre que le transport : le type et le mode de production

Selon l'étude "L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France de la production à la consommation", les émissions de gaz à effet de serre (GES) issues de l'alimentation se répartissent entre les postes suivants :

1 - La production agricole, premier poste de ces émissions, elle en représente les 2/3. Parmi elles :

- Le méthane (CH₄) pèse pour 29% de ce bilan total et 44% des émissions de la production agricole. Il est issu de la fermentation entérique par les ruminants et les effluents d'élevage.
- Le protoxyde d'azote (N₂O) représente 23 % du bilan carbone total, et 34 % des émissions du stade agricole. Il provient principalement de la fabrication et de l'usage d'engrais azotés sur les sols agricoles.

"La part carnée de notre alimentation mais aussi les pratiques agricoles sont donc déterminantes dans ce bilan."

- Le CO₂ issu de la production agricole pèse enfin pour 22 % des

émissions du stade agricole ; il est issu de la consommation directe d'énergie des exploitations (matériels et bâtiments) et d'émissions indirectes liées aux autres intrants (fertilisants, produits phytosanitaires...).

2 - Le second secteur à l'origine des émissions totales de GES : les transports de marchandises et des ménages dédiés à l'alimentation ; ils représentent 19 % de l'empreinte carbone totale.

"(...) L'évolution de l'assiette des ménages vers une alimentation moins carnée et la réduction du recours aux intrants azotés pour l'ensemble des productions agricoles, revêtent un enjeu majeur dans une stratégie de réduction des émissions de gaz à effet de serre. (...) Un régime réduisant d'environ la moitié la consommation de viande et de produits laitiers au profit d'une augmentation de la consommation d'aliments végétaux, associée à une évolution des pratiques agricoles plus économes en intrants et à une réallocation des terres agricoles, permettrait de réduire l'empreinte carbone du stade agricole



par deux. Cela conduirait également à une réduction de 25 % des émissions du transport de marchandises liés aux importations, du fait simplement de la baisse de volume de celles-ci."

Etude issue du projet CECAM (Contenu énergétique et carbone de l'alimentation des ménages), piloté par le Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement. www.iddri.org/fr/

Localet bio: dos-à-dos?

des produits bio qui pourraient être produits localement ou tout du moins en France, comme la pomme de terre ou la poire, sont importés, souvent de loin, surtout pour les fruits. Et les produits locaux ne sont pas bio. Mais la cohabitation des deux peut donner l'impression que "chez Bpimarché, ils font aussi du bio et du local". Et les grandes enseignes surfent sur cette vague de la confusion, avec des moyens de communication dont nous ne disposons pas. Spéciale dédicace aux immenses portraits de producteurs et productrices qui vous accueillent à l'entrée de l'hypermarché. Locaux ? Bio ? "Raisonnés" ? On ne sait pas trop.

LE MODE DE PRODUCTION A PLUS D'IMPACT QUE LE TRANSPORT

L'intérêt de la proximité, du local, a autant à voir, pour nous, avec le souhait de développer l'agriculture bio paysanne sur notre territoire, en travaillant directement avec les producteurs pour pouvoir échanger avec eux, ce qui est synonyme de traçabilité, aussi, qu'avec le souhait de limiter le nombre de kilomètres parcourus. Car ce qui produit le plus de gaz à effets de serre, dans notre alimentation, contre toute idée reçue, ce n'est pas le transport, mais le type et le mode de production. En tête : l'élevage, avec la fermentation entérique des ruminants et les effluents. Puis la fabrication et l'usage des engrais azotés. Puis la consommation directe d'énergie des exploitations agricoles et l'utilisation de fertilisants et produits phytosanitaires. N'arrivent, qu'après, les transports de marchandises et celui des ménages pour aller faire leurs courses. (voir détail page 5).

ENTRE BIO ET LOCAL, LE BON

CHOIX : NE PAS CHOISIR !

Si consommer local et intensif n'a pas beaucoup de sens écologiquement parlant, un produit bio importé du Moyen Orient ou d'Amérique du Sud alors qu'il pourrait être produit localement ou nationalement est aussi une aberration écologique, pour un mode de production qui prétend être respectueux de l'environnement.

L'idéal reste donc, pour une agriculture

bio et logique, de privilégier les produits bio ET locaux, que l'on fasse ses courses à Scarabée ou dans d'autres circuits de distribution. "Manger bio et local, c'est l'idéal" comme le prônait très justement une campagne du réseau Bio, il y a quelques années.

BIO ET LOCAL DÈS L'ORIGINE À SCARABÉE

Dès la création de Scarabée en 1983, et



Le local selon Biocoop : moins de 150 km routiers du magasin
 "Produits d'ici", "Produits de nos régions", "Origine France" : on parle de local ou de national ? Le cahier des charges Biocoop donne une définition précise de ce qu'est un produit local dans nos magasins. C'est un produit réalisé ou transformé à moins de 150 km routiers du point de vente où il est distribué. Selon cette définition, environ 280 fournisseurs locaux travaillent actuellement avec nos magasins et restaurants.

Pour sensibiliser à l'importance de ne pas privilégier le local au détriment du bio, notre prochaine communication à paraître.

du réseau Biocoop en 1986, la particularité de nos magasins était de lier agriculture bio, proximité, et rémunération juste. Avec une logique, concernant le local, que l'on aime qualifier "d'excentrique" : priorité au local ; puis au régional ; puis au national.

Une grande partie de cet approvisionnement local est réalisé en direct, sans intermédiaires. Au total, nous travaillons avec environ 280 fournisseurs locaux. Ces fournisseurs locaux et directs sont pour la plupart de petites entreprises, c'est-à-dire avec moins de 3 ETP (équivalents temps plein), pour soutenir un modèle d'agriculture dite "paysanne", à taille humaine, créatrice d'emplois.

UNE COLLABORATION DURABLE

A de très rares exceptions près : notre collaboration avec les fournisseurs locaux directs s'inscrit dans la durée ; cela ne veut pas dire qu'il n'y a jamais de désaccords, mais, ils peuvent s'exprimer, et s'ajuster, en fonction des contraintes de chacun. La planification de la production avec les fournisseurs locaux de fruits et légumes en est une illustration concrète.

"Dans notre relation commerciale, il n'y a pas de spéculation, les prix ne sont pas indexés sur les cours du marché. On établit un prix juste, qui convient au magasin et au producteur. En conventionnel, il arrive régulièrement que les producteurs vendent à perte, à cause des cours du marché. On est donc sur un commerce équitable. A contrario, on ne fait pas flamber les prix pour le consommateur. Cela fonctionne dans les deux sens. Les magasins bio sont également plus ouverts à l'innovation variétale. Si le produit est bon, ils vont le prendre. En supermarché classique, il est impensable d'arriver en proposant une variété qui sort des standards."

Jean-Yves Fillatre, arboriculteur à Macey. La Feuille n°100.



LE LOCAL À SCARABÉE : LES CHIFFRES

Le local est particulièrement présent sur les rayons ultra-frais :

- Boulangerie : 100% des boulangers.
- Fruits et légumes : en automne-hiver, 85% de notre approvisionnement en légumes est local ; au printemps, il descend à 40%. En moyenne, nous sommes à 60% sur le reste de l'année. Sur l'ensemble des fruits et légumes, qui inclut des produits comme les bananes et les agrumes que nous n'aurons jamais en local (enfin, on croise les doigts...), nous sommes à 36%, "ce qui est beaucoup" souligne Hughes Van Kriekinghe, référent fruits et légumes.

→ Boucherie : 78% des produits proposés dans nos rayons boucherie sont en local. "Les 22% restant, ce sont des produits secs, comme le lomo, le jambon de Parme, des spécialités qu'on ne peut pas trouver en local" explique Mickaël Couedic, référent Boucherie ; "et la découpe de volaille, qui est seulement à une vingtaine de kilomètres hors zone locale, c'est à dire à plus de 150 km, au nord Vendée."

SOUTENIR UNE BIO LOCALE, ÇA A DE LA VALEUR... ET UN PRIX

Comme le souligne Frédéric Leprêtre, référent "Commerce" pour nos maga-

sins, dans le précédent numéro de La Feuille dédié au prix : "Les produits de nos fournisseurs locaux directs peuvent (...) être un peu plus chers que le local venant de notre plate-forme Biocoop, car nous ne bénéficions pas des remises fidélité et des économies d'échelle que nous offre la plate-forme. Il s'agit de productions paysannes ou artisanales, avec un coût de fabrication ou de production plus élevé, forcément plus chères, à l'achat, pour nous. Mais on va cependant toujours donner la priorité au local direct dans nos choix d'assortiment, de présentation et de signalisation des produits en magasins."

RECHERCHE D'ÉQUILIBRE

Entre d'un côté, une production locale, paysanne ou artisanale, sans doute plus chère à l'achat, avec de petits volumes, mais créatrice d'emplois et de développement rural, préservant la biodiversité à nos portes ; et, de l'autre côté, une production bio nationale, issue de groupements de producteurs ou d'entreprises semi-industrielles, permettant des prix plus attractifs grâce aux possibles économies d'échelle, avec un cahier des charges aussi exigeant mais sans relation directe : c'est une recherche d'équilibre permanente. Pour répondre au mieux à tous les budgets, sans s'éloigner de notre projet coopératif : la bio logique, c'est la bio locale !

GAEC Fruits des Bois: passage de relais

Loïc et Martial Hazard, fournisseurs de pommes et poires à Scarabée, ont créé en 2000 le GAEC des Fruits des Bois, au Quiou. Loïc, à la retraite, a récemment passé le relais à Amélie et Clément, qui seront pour quelque temps encore accompagnés de Martial. L'occasion d'une rencontre pour évoquer avec eux l'accès au foncier, la manière dont se passe une transmission, et l'évolution de la bio.

Quand a commencé le passage de relais entre vous ?

Clément : En janvier. On a vu l'annonce sur le répertoire départs-installations du site de la chambre d'agriculture, ainsi que via Terre de Liens.

Amélie, Clément, vous avez quel parcours ?

Clément : J'ai un BTSA Gestion et protection de la nature, qui amène pas mal de jeunes à s'installer en agriculture, du fait d'une filière professionnelle plutôt bouchée. Amélie aussi. On a tous les deux travaillé à la LPO (Ligue pour la protection des oiseaux). Moi jusqu'en décembre dernier, principalement en Auvergne.

Amélie : De mon côté, cela faisait quatre ans que je travaillais déjà en arboriculture, dont deux avec un associé, dans



◀ De gauche à droite : Amélie, Clément, Martial et Loïc.

le Puy de Dôme, en pommes, pêches, cerises en AB. J'ai fait une formation pour adultes de 6 mois en arboriculture à Moissac, dans le Tarn-et-Garonne. C'était super, que de la pratique et de la technique, contrairement au BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole), ça m'allait bien. Auparavant, j'ai grandi dans une ferme d'élevage ; je n'avais pas envie de faire de l'élevage pour en vivre. J'aime bien les cycles longs de l'arboriculture, et j'aime les fruits d'automne.

Clément : Cela faisait longtemps que je participais sur la ferme, avec Amélie, et que l'aspect agricole me trottait ; ça m'a vachement plu. Je dis souvent que j'en avais marre de compter les alouettes qui disparaissaient sans pouvoir faire grand-chose... Dans une ferme, on fait ce qu'on veut, nous sommes responsables de nos choix, même s'il y a bien sûr un cadre légal, je me sens plus utile comme ça.

Comment s'est passée la transition

entre vous ?

Loïc : Nos premiers contacts se sont bien passés, Amélie et Clément ont une philosophie qui se rapproche de la nôtre. Maintenant c'est leur lieu. Ils vont faire comme ils le sentent.

Martial : Ça va évoluer.

Loïc : Nous, on ne se posait plus trop de questions.

Amélie : Oui, mais c'est super chouette ce que vous avez fait, c'est pour ça qu'on a eu envie de prendre la suite.

Clément : Avant la visite, cela correspondait déjà à ce qu'on recherchait, en termes de dimension, de taille économique et humaine, et en bio, évidemment. On s'est déplacé, et quand on a vu...

Amélie : Le courant est bien passé !

Loïc : On n'est jamais tout à fait prêt à lâcher. Le choix s'est fait philosophiquement, et économiquement ; on voulait aussi que ça tienne, financièrement, pour eux.

Amélie : Loïc prend sa retraite mais

Martial reste encore salarié, ça permet le passage de relais.

Amélie et Clément, vous avez cherché longtemps ?

Amélie : Cela faisait deux ans que je cherchais sur Clermont. On était prêts à s'installer en Auvergne, mais il manquait toujours quelque chose, que ce soit au niveau du foncier, de la possibilité de construire un bâtiment, ou de l'accès à l'eau.

Clément : Et puis il fait trop chaud... On est aussi venu chercher la douceur du climat en Bretagne.

Amélie : On devait faire face aux épisodes de grêle, de gel. Sur 5 ans de production, on a pu produire vraiment que sur deux ans. Les autres années, on a eu du gel ou de la grêle. Or quand il gèle, sur les pommiers... Il ne reste rien, plus de pêches, de prunes, de cerises...

Martial et Loïc : Sur 20-21 ans d'activité : ça n'a été galère que deux ans. Un épisode de gel, et une mauvaise pollinisation sur un printemps.

Martial, Loïc, depuis quand étiez-vous

"Quand je me suis installé, je voyais vraiment la Bretagne ou le pays passer tout en bio. A cette période, en 2000, on parlait de CTE (Contrat Territorial Environnemental). Je croyais vraiment qu'on allait basculer dans un autre modèle agricole. Or aujourd'hui, on voit toujours arracher des arbres à droite à gauche. Les pesticides sont toujours là." Loïc

installés ?

Loïc : En octobre 2000 ; on a fait du maraîchage pendant 10 ans. Le temps de planter le verger. Un premier hectare la première année, pour arriver à cinq hectares la dixième année. La ferme sur laquelle on arrivait faisait des céréales et avait des bêtes à viande. Il n'y avait pas d'habitation sur la ferme.

Les deux premières années, comme beaucoup de personnes qui démarrent : on a fait de tout... et rien vendu ! Or une des priorités en démarrant, c'est de chercher un réseau de commercialisation. On a commencé par vendre sur les marchés : Dinard, St-Aubin d'Aubigné, Dinan, Les Lices après. Lancieux l'été.

Quand avez-vous commencé à travailler avec Scarabée ?

Loïc : En 2003, par l'intermédiaire d'Isabelle Fauger (ancienne salariée), qui travaillait au magasin de St-Gré-

goire. A l'époque, il y avait trois autres maraîchers qui fournissaient également le magasin, Christian Judon, Jean-Paul Gabillard, et Jean-François Prié. Peu à peu, on planifiait telle ou telle production. Nous, on prenait généralement ce que les autres ne faisaient pas. On est passé exclusivement en arboriculture en 2011. En pommes et en poires.

Comment voyez-vous les réunions de planification aujourd'hui ?

Loïc : Il y a plus de jeux de coudes qu'à l'époque, je trouve, chez les jeunes qui s'installent aujourd'hui.

Comment avez-vous choisi les variétés ?

Loïc : On a d'abord goûté la Topaze. On a beaucoup écouté Jean-Yves (Fillatre, un autre fournisseur de Scarabée, arboriculteur à Macey, voir La Feuille n° 100), c'était notre technicien ! La Dalinette, c'est une variété que j'avais vue chez





lui. Les variétés sont aussi choisies pour s'échelonner sur la saison. On a également planté de la RubINETTE, mais on a dû l'arracher ; elle était trop sensible à la tavelure. C'est toujours un choix difficile de prendre une autre variété. Il faut qu'elle plaise et se vende bien, mais qu'elle se conserve, et qu'elle soit assez résistante aux maladies.

Quels sont vos réseaux de distribution, aujourd'hui, en dehors de Scarabée ?

Loïc : On fournit les écoles, collèges, lycées de Dinan, d'autres Biocoop ou magasins bio, aussi. La cuisine centrale de St-Brieuc ; en restauration collective : on est venu vers nous. On vend un peu moins cher en cuisine collective, on le voit plus comme un combat à mener.

Comment as-tu vu évoluer la bio, au fil de ces années ?

Loïc : Quand je me suis installé, je voyais vraiment la Bretagne ou le pays passer tout en bio. A cette période, en 2000, on parlait de CTE (Contrat Territorial Environnemental). Je croyais vraiment qu'on allait basculer dans un autre modèle agricole.

Or aujourd'hui, on voit toujours arracher des arbres à droite à gauche. Les pesticides sont toujours là.

Clément et Amélie : On est quand même 4 fermes, en bio, dans l'ancien Pays d'Evran : deux maraîchers, un éleveur de cochons, une productrice de camembert...

Et la certification HVE, Haute Valeur Environnementale, qu'en pensez-vous ?

Loïc : Avec ce logo, ils ont réussi à tout flinguer... Certains vont planter 3-4 massifs de fleurs, et vont l'obtenir.

Clément : Si derrière HVE il y a une démarche de baisse d'utilisation de

"HVE est une arnaque. Si tu mets une ruche sur ta ferme : tu as un point, sur les 3 nécessaires. Cela ne vaut pas grand-chose... Mais dans les appels d'offre, par contre, cela va créer une concurrence déloyale ; en mettant au même niveau de qualité le label bio et le label HVE." Clément

pesticides, on reste sur le modèle d'une agriculture industrielle et intensive. HVE noie le poisson. On paye une cotisation Interfel (tout producteur de fruits et légumes doit payer une cotisation à Interfel, association interprofessionnelle des métiers de la filière fruits et légumes frais). Ce serait bien que cette cotisation serve aussi pour valoriser l'agriculture biologique. Or la FRAB (Fédération Régionale d'Agriculture Biologique) n'en voit pas la couleur.

Loïc : Jusqu'ici, il n'y avait pas besoin d'encouragement politique pour soutenir la bio. Maintenant : si !

Clément : HVE est une arnaque. Si tu mets une ruche sur ta ferme : tu as un point, sur les 3 nécessaires. Cela ne vaut pas grand-chose... Mais dans les appels d'offre, par contre, cela va créer une concurrence déloyale ; en mettant au même niveau de qualité le label bio et le label HVE.

Qu'est-ce que vous avez envie de faire évoluer sur la ferme ?

Amélie : Rajouter quelques variétés ; et garder des espaces pour la biodiversité ; en installant des nichoirs, en gardant des bandes fleuries, des tas de bois... Mais la priorité, d'abord : c'est de vivre de la ferme en proposant des produits de qualité à pas trop cher.

Clément : L'idée est que la ferme soit un

lieu d'échanges, aussi. Sur la production, comme sur la biodiversité, à travers l'accueil de stagiaires, par exemple. Amélie : Et puis on aimerait se développer plus sur Dinan, pour travailler au plus proche. Cet hiver, on a eu du mal à vendre les pommes ; on a dû les transformer en purées, en jus... L'objectif est qu'il y ait moins de "déclassées".

Quel message aimeriez-vous faire passer aux consommateurs et consommatrices ?

Clément : Pour changer le monde, il faut d'abord le changer dans son assiette. Soutenir l'agriculture bio et paysanne c'est soutenir un modèle sociétal. C'est souvent une agriculture créatrice d'emplois, qui peuvent faire vivre les campagnes et partager les richesses. Sur les 5 hectares de ferme, il y a 5 personnes qui en vivent à l'année.

Par ailleurs, en conventionnel, on cherche à ne faire pousser que la culture choisie. Le reste : on l'élimine. En bio, on est dans une recherche de biodiversité, d'équilibre entre parasites et auxiliaires. Même s'il y a les principes, et la réalité. Amélie : Il faut être curieux, prendre le temps de parler avec des paysans, lire les étiquettes. Se renseigner. Chercher sur internet.

Loïc : Le combat continue !

Sarrasin, millet, graines de lin, pois chiche... en vrac et en local ? C'est possible, depuis peu, grâce à Agro-logic, entreprise basée à Nuillé-sur-Vicoin, en Mayenne.

A l'origine d'Agro-logic : Vincent Seyeux, agriculteur producteur de céréales en bio. Et une idée : promouvoir de nouvelles cultures - céréales sans gluten, légumineuses, oléagineuses - auprès des agriculteurs de son secteur, permettant diversification et rotation des cultures, en préservant les sols. Après plusieurs essais de variétés, l'offre se précise : dans nos magasins, une douzaine de variétés sont désormais

Agro-logic: nouveau fournisseur local au vrac

référéncées : lentille, lin brun et lin doré, sarrasin décortiqué, graines de courge, haricot blanc et haricot rouge, tournesol décortiqué, pois chiche et pois cassé, maïs pop-corn, millet décortiqué...

Agro-logic travaille avec une centaine de fermes dans un rayon de 80 à 100 kilomètres autour de Nuillé-sur-Vicoin. Alain, la personne qui assure la partie "conseil" dans l'entreprise, accompagne les agriculteurs dans le choix

des cultures en fonction du sol et de la parcelle. Le site de Nuillé est le site de réception des caissons collectés dans les différentes fermes. Un site qui a demandé beaucoup de travail, puisqu'il s'agissait d'y créer un process permettant de nettoyer, sécher, trier les différentes variétés de graines, les décortiquer pour certaines, avant qu'elles soient conditionnées.

500000 bouteilles d'eau-plastique économisées

Il y a 5 ans, notre fournisseur Natarys lançait l'eau filtrée distribuée en vrac H2Origine ; dispositif – cocorico ! – lancé à Biocoop Scarabée, précurseur en la matière.

En 2017, Scarabée prend une décision audacieuse : arrêter la distribution d'eau en bouteille-plastique jetable. Un manque à gagner commercial, une partie de notre clientèle un peu contrariée de devoir changer ses habitudes, mais un vrai gain écologique. Pour rappel, la consommation d'eau en bouteille-plastique jetable représente :

- 10 kg de déchets par an et par personne,
- 300 km en moyenne avant d'arriver à votre verre,

→ la contamination des mers, des océans et de toute la chaîne alimentaire par la dégradation du plastique en micro-particules. Sachant qu'il faut 1000 ans pour qu'une bouteille se dégrade, seule la moitié des bouteilles-plastique étant triée et recyclée.

LE BILAN POUR BIOCOOP SCARABÉE : - 500 000 BOUTEILLES

Natarys a étendu la solution "H2Origine" à d'autres réseaux de magasins bio partout en France. Au niveau national, "Le bilan écologique dressé est positif : en 5 ans, on comptabilise 6 millions de bouteilles-plastique en moins et une émission de CO₂ émis réduite, une bouteille d'eau à usage unique parcourant en moyenne 300 km entre sa production et son recyclage." A Biocoop Scarabée, ce sont quelque 50000 bouteilles-plastique à usage unique économisées, grâce aux efforts de toutes et tous.



Huiles, farines & Co : des ruptures à venir ?

Depuis plusieurs semaines notre réseau Biocoop rencontre des difficultés pour livrer certaines catégories de produits : huiles, farines, graines et légumineuses, et maintenant la moutarde. Avec, à l'origine, des causes différentes. On fait le point sur les produits concernés.

FARINES BIOCER MARQUE BIOCOP

Biocer a cumulé panne de machine et fermeture pour COVID, créant un retard dans la préparation de commandes. Un contingentement a été mis en place, le temps que ce fournisseur partenaire de Biocoop reconstitue ses stocks. Certaines références de farines de grand épeautre



et farine de petit épeautre sont à flux tendus, elles peuvent être remplacées par leurs équivalents chez un autre fournisseur Biocoop : Moulin Meckert.

HUILES TOURNESOL ET COLZA

Conséquence de la situation en Ukraine et d'une forte demande sur les huiles de

Tournesol et Colza, un contingentement est également en place depuis le 21 avril dernier chez tous les fournisseurs Biocoop. Des alternatives sont en cours d'étude.

LES MOUTARDES

Les rendements catastrophiques de la récolte 2021 sur la graine de moutarde conventionnelle ont un impact important sur l'ensemble du marché. Pour répondre au besoin de la grande et moyenne distribution, en pénurie de moutarde, les fournisseurs déclassent des lots de graines bio, mettant notre réseau en situation de difficultés d'approvisionnement et de rupture. Les volumes sont donc limités.

La commande en ligne arrive à BZH

A partir de début juin, le service de commande en ligne sera proposé dans notre magasin Biocoop Scarabée BZH, situé place de Bretagne.

Ce service est déjà disponible sur 5 de nos magasins : Rennes Cleunay, Cesson-Sévigné, Saint-Grégoire, Rennes-Papu, et Vern-sur-Seiche. Et ce à partir d'une seule et même adresse : www.bio.coop

ÉGALEMENT DU LOCAL

Sur l'ensemble de l'offre en ligne, environ 1000 produits locaux sont proposés,

dont 300 de fournisseurs directs de Scarabée. Quels produits pouvez-vous retrouver dans cette offre en ligne ? Du frais, des fruits et légumes, de l'épicerie, des boissons, des produits non-alimentaires, des produits en vrac. Pas de boucherie et de boulangerie par contre. Les cinq magasins qui proposent le service de commande en ligne n'ont pas les mêmes boulangers, d'une part ; le pain est par ailleurs un produit qui peut partir très vite, la gestion du stock est compliquée. On essaie de trouver une solution, mais ce n'est pas pour tout de suite. www.bio.coop



Initiales Bières Bio

Fait soif non ? Ça tombe bien, du 3 juin au 7 juillet, c'est la Fête de la bière, 7^{ème} édition. L'occasion de découvrir des brasseries artisanales indépendantes, à travers environ 120 références que vous pouvez retrouver dans le catalogue édité pour l'occasion. Et en priorité des bières locales et/ou bretonnes, avec plus d'une 20^{aine} de références, et un accent mis sur des IPA de qualité.

SOIRÉE MOUSSE

Comme chaque année, vous pourrez découvrir une partie de cette sélection lors d'une soirée dégustation animée par l'équipe Scarabée. Elle aura lieu :

Jeudi 16 juin à 20h
au restaurant Pique-Prune de Cleunay.

Participation : 10 € ; sur inscription, sur www.scarabee-biocoop.fr, rubrique agenda-billetterie (à la date du 16/06).

Possibilité d'achat lors de la soirée, avec 5% de remise supplémentaire (en plus de la remise adhérent.e).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La fête de la bière, c'est du 3 juin au 7 juillet. Avec, pour l'occasion : la création d'une bière locale née du partenariat entre Skumenn et Scarabée, baptisée Beetle Juice, proposée en édition limitée ; une soirée dégustation ; et une visite de la brasserie Skumenn. Rien que ça...



Beetle Juice édition limitée



Il y a environ 7 ans, nos magasins ont fait partie des premiers à distribuer Skumenn, brasserie locale qui démarrait à l'époque à Acigné.

Pour célébrer ce beau parcours et ce partenariat : rien de tel qu'une bière. Elle s'appelle Beetle Juice. Et a été brassée le plus localement possible, selon les vœux de ses parents.

"Pour élaborer cette recette de type Saison, nous sommes allés chercher les matières premières au plus près" explique l'équipe Skumenn. "Le Malt Pilsner est issu de la Malterie de Bretagne dans le Finistère et le houblon nous vient de la houblonnière de Lezertzot dans le Morbihan. Historiquement la Saison était brassée en Wallonie durant les mois froids, pour être bue l'été. Le résultat de cette collaboration, c'est une bière champêtre aux saveurs de paille, d'herbe fraîchement coupée, de miel et de pain, le tout souligné par une note

épice, typique de cette levure belge." "Les fines gueules que vous êtes pourront la déguster avec un Ti Pavez (un fromage au lait entier de vache et aux algues) ou un bon maque-reau à la moutarde !"

Visite Skumenn

Venez visiter la Brasserie Skumenn ! Samedi 18 juin de 14h30 à 16h. Découvrez la technique de fabrication de leurs différentes bières, depuis le choix des matières premières, jusqu'à l'em-bouteillage. La visite de l'atelier de fabrication sera suivie d'une petite dégustation. Il est indispensable de réserver, le nombre de places étant limité. Réservation sur www.scarabee-biocoop.fr, rubrique agenda-billetterie, à la date du 18 juin. Et c'est gratuit !

La Fête de la bio locale

Les 30 magasins Biocoop d'Ille et Vilaine fêtent l'arrivée de l'été par un temps fort autour de l'agriculture bio et locale. Car la bio-locale, c'est la bio-logique ! Au programme : deux semaines d'animations, de visites chez les producteurs, et des jeux-concours.

TROIS VISITES PRODUCTEURS

De nombreuses animations-fournisseurs seront proposées en magasins pendant ces 15 jours. Ainsi que trois visites-rencontres :

- **Brasserie Skumenn**, à Cesson-Sévigné, samedi 18 juin de 14h30 à 16h.
- **La Ferme de Naot Breizh**, à la Chapelle-Chaussée, chez Nicolas Brahim, éleveur de volailles. Mercredi 22 juin, de 14h30 à 16h30.
- **Les Rubis du Verger**, ferme fruitière à Bruz, chez Hervé Delestre. Samedi 25



juin de 14h30 à 16h. Inscription préalable indispensable sur www.scarabee-biocoop.fr, rubrique agenda-billetterie, aux dates du 18, 22, et 25 juin. L'adresse de RDV vous

L'ensemble des magasins Biocoop du département s'unissent pour faire la Fête à la Bio Locale, du 3 au 18 juin. Animations, dégustations, visites producteurs, jeux-concours... Parce que la Bio locale, c'est Bio logique !

sera donnée lors de votre réservation. Gratuit.

JEU CONCOURS PANIER GARNI PRODUITS LOCAUX

Durant cette période, un jeu-concours est également organisé dans l'ensemble de nos magasins Biocoop Scarabée, avec un panier garni de produits locaux à gagner sur chaque site. Pour cela : il faudra trouver le poids du dit-panier, déposer un bulletin dans l'urne prévue à cet effet. Un tirage au sort désignera les gagnants.

3 SÉJOURS À LA FERME EN ACCUEIL PAYSAN À GAGNER

L'ensemble des bulletins récoltés sera remis en jeu pour un grand tirage au sort départemental. Les 3 gagnants se verront offrir un séjour à la ferme dans le réseau accueil paysan.

Collectes Bio Solidaires

Vendredi 10 et samedi 11 juin auront lieu des collectes bio solidaires dans quatre de nos magasins. Au profit de l'association All Behind Ukraine à St-Grégoire et Cleunay, de l'épicerie sociale Breizh Aide à Cesson, et de l'association Les Amitiés Sociales du FJT de Bourg L'évêque à Papu. Les bénévoles présents pour la collecte vous proposeront une liste des produits dont ils ont en priorité besoin.

COLLECTES BIO SOLIDAIRES ?

Mises en œuvre par le fonds de dotation Biocoop depuis 2017, le principe des collectes est de proposer à tous les

magasins du réseau de récolter des dons alimentaires pour les redistribuer localement à des personnes en situation de précarité.

De leur côté, les magasins participants versent aux mêmes associations une somme correspondant à la marge effectuée sur les produits récoltés. La démarche étant de donner accès à des produits bio et de qualité pour tous et toutes.

A l'avance merci à toutes celles et tous ceux qui pourront participer !



"Produire moins consommer mieux"

Les Coop'acteurs de Scarabée, en partenariat avec le magazine "Sans Transition !", organisent vendredi 3 juin à 12h une table ronde participative autour du thème "Produire moins, consommer mieux". Avec la participation de deux invités de marque en terme d'écologie : Dominique Bourg, philosophe franco-suisse, et Nelly Pons, auteure. Dominique Bourg, professeur à l'université de Lausanne, est spécialiste des questions environnementales. Il a fait partie de la commission Coppins qui a préparé la charte de l'environnement.

Nelly Pons est auteure aux éditions "Je passe à l'acte" et chez Actes Sud. Ancienne directrice de Terre et Humanisme, association créée par Pierre



Rabhi, elle a écrit plusieurs livres, dont "Déplastifier sa vie". L'inscription préalable en ligne est obligatoire : www.billetweb.fr/table-ronde-produire-moins-consommer-mieux

Vendredi 3 juin à 12h, Hôtel de Rennes Métropole, 4 avenue Henri Fréville, Rennes (Métro Clémenceau). Sur inscription uniquement. Participation libre.

Alimentation durable: à la rencontre des habitants de Cleunay-La Courrouze

Dans le cadre d'une action de sensibilisation menée dans le quartier de Cleunay-La Courrouze, Mélanie Boulard, coordinatrice des animations à Biocoop Scarabée, pilote un projet collaboratif de la création d'un livret de sensibilisation réalisé par et pour les habitants du quartier. "Nous avons déjà testé des recettes végétariennes lors des cours de cuisine du Centre Social de Cleunay et visité une productrice locale", précise-t-elle. "Nous aimerions maintenant réfléchir sur deux autres questions", qui seront abordées

lors de deux soirées collaboratives :

→ Manger local sans manger bio, ça a du sens ?

Lundi 20 juin de 18h30 à 20h30 à la MJC Antipode, 75 avenue Jules Maniez.

→ Comment manger "durable" en maîtrisant son budget ?

Jeudi 23 juin de 18h30 à 20h30 aux Cartoucherries, 17, rue de la Guibourgère.

Possibilité de venir à une ou deux soirées. "Aucun pré-requis n'est nécessaire, tous les points de vue sont importants !"

Un temps convivial est prévu à la fin de chaque soirée afin de faire connaissance.

Soirées collaboratives ouvertes à tous, merci de prévenir de votre venue par mail : m.boulard@scarabee-biocoop.coop.

Le dépliant issu de ce projet collaboratif autour de l'alimentation à impact positif a pour but d'être diffusé dans les lieux de vie du quartier.

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, une recette de dessert craquant, léger, doux et piquant, qui marie un fruit et un légume locaux : la fraise et la rhubarbe.

PAVLOV' ALALA FRAISE-RHUBARBE

La recette d'Isa, rédactrice de La Feuille

Meringue : 4 blancs d'œuf ; 220g de sucre glace ; 1 c à c de jus de citron ; 1 c à c de farine de maïs ; 1/2 c à c de vanille en poudre.

→ Préchauffer le four à 170°. Commencer à fouetter les blancs doucement jusqu'à ce que le mélange soit moussieux, puis augmenter la vitesse. Lorsque les blancs sont encore souples, ajouter progressivement le sucre glace, tout en continuant à battre les blancs pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange soit brillant, et jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau (si vous ne savez pas ce que c'est, c'est l'occasion de chercher, héhé).

→ Dans un bol, mélanger la farine de maïs et la poudre de vanille, puis le jus de citron. Ajouter le mélange à la meringue et mélanger délicatement.

→ Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, former vos meringues à l'aide d'un cercle à pâtisserie (ou de plusieurs si vous souhaitez réaliser des parts individuelles). Creuser légèrement la meringue au milieu, de manière à former un nid, tout en veillant à conserver de la hauteur.

→ Baisser la température du four à 120°, et enfourner pendant 55 minutes. En fin de cuisson, éteindre le four et laisser sécher la ou les meringues à l'intérieur, porte ouverte.

Compote de rhubarbe : 200g de rhubarbe (5 tiges environ) ; 250g de fraises ; 250ml d'eau ; 50g de sucre ; 1 c à c de vanille poudre.

→ Peler la rhubarbe et la couper en morceaux d'environ 2 cm.

→ Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer sur feu moyen. Quand le sucre commence à se dissoudre, ajouter les morceaux de rhubarbe. Cuire 10 minutes environ, à feu doux-moyen. Puis réserver au frais.

La crème : 1 c à s de sucre glace ; 2 c à s de mascarpone ;

Pavlova fraise- rhubarbe



300ml de crème fleurette entière.

→ Pour être sûr de réussir votre chantilly, placer la crème ainsi que le ou les fouets du batteur 5-10 mn au congélateur.

→ Monter votre crème en chantilly avec le mascarpone, en ajoutant progressivement le sucre glace.

Montage de la pavlova :

→ Dans le creu central de votre meringue, étaler une couche de compote de rhubarbe. Puis une couche de chantilly (vous pouvez la pocher également). Avant de déposer des morceaux de fraises par dessus. It is ready !

LES FOURNISSEURS LOCAUX DE FRAISE ET RHUBARBE :

En fraise et en rhubarbe : Les rubis du verger (Bruz); Le chêne et la chouette (Baulon); L'arbre aux sorbets (Moulins).

En fraise uniquement : ETP St James (St James); Pacilly Adeline (La Bouexière); Thierry Hinry (Servon-sur-Vilaine); Le verger des galinettes (nouvellement référencé); Saint-André-des-Eaux).



Société Coopérative d'Intérêt Collectif // à Rennes → Magasin & restaurant Pique-Prune, 132 rue Eugène Pottier → Magasin 10 rue Vasselot → Magasin 18 rue Papu → Magasin 131 rue de Paris → Magasin & snack, 11 & 7 place Thérèse Pierre → Magasin 57 avenue des Pays-Bas → Magasin 202 rue de St-Malo → Magasin 78 rue de Lorient → Magasin 9 Place de Bretagne // à Cesson-Sévigné → Magasin & restaurant Pique-Prune, 8 avenue des Peupliers // à St Grégoire → Magasin & restaurant Pique-Prune, 8 rue de la Cerisaie // à Bruz → Magasin 5-7 rue de Gavrinis // à Vern-sur-Seiche → Magasin & snack, CC Val d'Orson. Plus d'info sur www.scarabee-biocoop.fr et sur notre page Facebook.