

La Feuille

Décembre - Janvier 2024
#109

Le journal
de Scarabée
Biocoop



Isabelle Baur
Présidente du Directoire

AUX ORTIES, LES EMBALLAGES JETABLES !

Au moment où Scarabée rouvre le dossier du réemploi se discute un projet de règlement sur les emballages et déchets d'emballages, au niveau du parlement européen avec un vote prévu le 22 novembre. Plusieurs associations, dont Zéro Waste France, déplorent le lobbying opéré par les grands industriels de la fast-food tel que McDonald's, KFC et Dunkin Donuts. Voici un résumé de ce que dit Charlotte Souly, responsable plaidoyer de Zero Waste France.

L'ambition initiale de ce projet était de réduire la quantité d'emballages mise sur le marché européen en améliorant la conception des emballages pour permettre le réemploi, faire du recyclage, lutter contre le suremballage et réduire les emballages à la source. « Les données annuelles d'Eurostat montrent que les déchets d'emballages en Europe continuent d'augmenter, avec plus de 188 kg de déchets par an et par habitant en 2021, soit 10,8 kg de plus qu'en 2020. On pointe beaucoup la pollution plastique, mais cette hausse des déchets d'emballages est aussi due aux papiers

et cartons utilisés, notamment, pour la vente à emporter dans les fast-foods. Ces emballages, contrairement à ce qu'annoncent ces entreprises, ne sont pas recyclables car ils contiennent du plastique pour permettre l'étanchéité. De plus, les études qu'elles présentent sont fausses car elles ne prennent pas en compte tous les impacts du cycle de vie. Elles ont même défendu la thèse que les emballages à usage unique étaient meilleurs pour la planète que les emballages réutilisables ! Le risque est de voir les emballages cartons se substituer aux emballages plastiques tout en restant des emballages à usage unique. »

« Les objectifs de réemploi ne sont pas du tout à la hauteur de la crise des déchets d'emballages même si la France est au-delà de ces objectifs. Quand on dit « 20 % de réemploi dans le secteur des boissons », on donne le signal à l'ensemble des acteurs économiques que ça restera anecdotique et que ce ne sera pas l'essentiel du marché de l'emballage. Les restrictions de la vaisselle à usage unique dans la restauration sur place ont été maintenues, mais la mise en application a été reportée à 2030. Les emballages à usage unique pourraient être

Sommaire

Avec des vrais morceaux dedans :

- **Et dites, oh !** page 1
Aux orties, les emballages jetables !
- **Vie coopérative** page 2
Quel scarabée voulez-vous voir grandir ?
- **La patte Scarabée** pages 3 à 9
On dit STOP aux vols!
Réduire le prix de son panier / Remise étudiant.e.s / Déstockage de livres
Réemploi des bouteilles
Pas vraiment une mer d'huile
- **Côté magasins** pages 10-11
Rayons boucherie et poissonnerie / Vern-sur-Seiche, Opération parrainage / Bruz, Du changement à la boucherie
- **La miam académie** page 12
Le Cheesecake aux coings

acceptés dans les restaurants dans le cas où les infrastructures ne permettraient pas de mettre en place un système de réemploi efficace ! L'interdiction des emballages plastiques pour les fruits et légumes est reportée à 2028, etc. Il n'y a que deux alternatives pour sortir du jetable : la suppression des emballages, autrement dit le vrac, et le réemploi. Le texte actuel ne va pas assez loin. Il est indispensable de mettre en place une logistique pour la mise en place du réemploi et de la consigne, et ce le plus tôt possible. »

À Scarabée, ce sujet a été travaillé, avec la mise en place de contenants en verre consignés et l'arrêt de l'utilisation de boîtes en plastique ou en carton au niveau des restaurants Pique-Prune et des magasins depuis 2021. Quant à la vente de produits en vrac, cela fait partie de notre ADN depuis 40 ans maintenant. Pour le réemploi sur les bouteilles, nous espérons être prêt courant janvier 2024.

Je vous souhaite à tous et toutes une heureuse fin d'année.

Source : Reporterre, Fabienne Loiseau.

biocoop
| scarabée

Directrice de publication : Isabelle Baur / Rédaction & secrétariat de rédaction : Dominique Vasseur, Juliette Desmots / Conception graphique : Julie Brunswick et Grégoire Dumas (Mutabulos.net) / Exécution graphique : Justine Seigneur / Contact : Biocoop Scarabée, 8 rue de la Cerisaie, 35760 Saint-Grégoire / contact@scarabee-biocoop.coop / www.scarabee-biocoop.fr / https://www.facebook.com/biocoopscarabee / Imprimé en encres végétales sur papier sans chlore par Mediagraphic, Rennes, imprimerie certifiée Imprim'vert, FSC et PEFC. Ne pas jeter sur la voie publique.



Quel Scarabée voulez-vous voir grandir ?

S'associer au travail mené par la Société Coopérative d'Intérêt Collectif de Scarabée, c'est développer ses supers pouvoirs de militant.e et soutenir un projet d'avenir vertueux... pour toutes et tous, celui porté par Scarabée.

La SCIC a vu le jour il y a deux ans. Cette nouvelle structure de gouvernance doit permettre d'ajouter encore plus de coopération dans notre fonctionnement en associant aux décisions salarié.e.s, fournisseurs et fournisseuses, partenaires, consommateurs et consommatrices.

Oui mais voilà, depuis deux ans, les problèmes économiques ont bouleversé le paysage de Scarabée et compliqué le développement de notre vie politique. « Aujourd'hui, nous sommes plus sereins et nous pouvons à nouveau nous engager dans un travail sur le long terme, explique Hugo Mouraret, membre du directoire. Quelles orientations pour Scarabée dans 10, 15, 20 ans ? Quels axes de travail mettre en œuvre ? Quelle stratégie à long terme ? »... Voilà quelques-unes des questions qui ont été posées lors d'une soirée à laquelle participait une quinzaine d'associé.e.s militant.e.s.

NEUTRALITÉ CARBONE

Parmi les thèmes abordés, celui de la neutralité carbone. Scarabée fait déjà beaucoup pour que ses produits, ses services et ses magasins soient le plus respectueux possible de l'environnement. Mais il reste encore du pain sur la planche. Par exemple sur la gestion et l'utilisation des fluides

(eau, gaz, électricité), les moyens de déplacement ou les références proposées comme par exemple l'avocat, très gourmand en eau.

ANCRÉS DANS LE TERRITOIRE

Les animations, conférences, débats ont, du fait de nos difficultés financières, été laissés en jachère ces derniers mois. Comment peut-on renouer des liens avec nos partenaires historiques, les entreprises qui nous ressemblent, les collectivités locales ? De quelle façon les associés pourraient-ils prendre le relais, s'investir et mettre en place des actions de sensibilisation ? Comment aider le public à poursuivre la mise en œuvre d'une autre manière de consommer : bio, de saison, locale, zéro déchet ?

SCARABÉE, QUEL EMPLOYEUR ?

On l'a vu lors des confinements, les salarié.e.s, tous secteurs confondus, ont pris le temps de s'interroger sur leur rapport au travail. « Il nous semble que c'est le bon moment pour se poser la question : comment devenir le meilleur employeur de Rennes ? Comment garantir un bon équilibre vie professionnelle vie personnelle aux 170 salarié.e.s de Scarabée ? Comment fédérer et fidéliser de nouveaux collaborateurs ? » Autant d'axes de

travail à développer. D'autant plus qu'en raison des difficultés économiques que vous connaissez, le directoire a dû prendre des décisions qui impactaient certains des avantages des salarié.e.s. Il est de notre devoir, aujourd'hui, de réfléchir à la façon de les remettre en place et/ou de les faire évoluer dans l'intérêt de tous.

Les associés présents au sein de la SCIC, actuellement 41 personnes, dont 8 salariés, sont consommateurs et consommatrices, salarié.e.s, fournisseurs et fournisseuses, mais aussi membres de sociétés partenaires, acteurs locaux de l'ESS (Économie Sociale et Solidaire)... Leurs intérêts divergent parfois mais pas leur envie de mettre en place un modèle de gouvernance engagée et militante, respectueux de la planète, pertinent et cohérent pour tous. Un premier retour sur ce travail a été fait fin novembre. Une prochaine rencontre est prévue le 16 janvier qui devra définir plus précisément de quelle façon et à quelle fréquence, les futures rencontres seront organisées.

Vous pouvez en savoir plus en allant jeter un œil sur le site de Scarabée, rubrique « vie coopérative », ici : <https://scarabee-biocoop.fr/>. Et si adhérer à ce nouvel élan participatif et relever ce défi vous intéresse, contactez-nous, ici : contact@scarabee-biocoop.coop.

On dit STOP aux vols !



Malgré les mesures mises en place, les vols continuent dans nos magasins Scarabée. Nous allons devoir prendre de nouvelles dispositions pour lutter contre ces incivilités. On vous explique tout.

Dans le jargon du métier, on appelle ça la « démarque inconnue ». C'est à dire la différence entre le chiffre d'affaires théorique et le chiffre d'affaires réel. À Biocoop Scarabée, elle est de 1,6% alors que, dans la distribution, elle varie entre 0,3 et 0,6%. En cause, toutes les pertes et écarts de stocks non identifiés et les vols perpétrés dans nos magasins. Les vols concernent plus particulièrement les rayons **Vrac, Fruits et légumes, Cosmétiques et Non-alimentaire**. Tous les magasins sont concernés.

QUELS VOLS ?

Rajouter quelques dizaines de grammes de denrées dans un sachet déjà pesé, se « tromper » d'ingrédient sur la balance pour bénéficier d'un prix au kilo nettement plus avantageux... tels sont

deux des actes malveillants que nous observons le plus fréquemment dans le rayon vrac.

Déjà, il y a deux ans, nous vous faisons part de notre désarroi et promettons de prendre des mesures pour tenter d'endiguer le phénomène. Les choses n'ayant guère évolué, nous allons devoir nous résoudre à renforcer ces mesures, même si, vous vous en doutez, nous ne le faisons pas de gaieté de cœur. Le dispositif n'est agréable ni pour la personne contrôlée qui la plupart du temps n'a rien à se reprocher, ni pour les équipes en magasins, contraintes de jouer les gendarmes.

QUELLES MESURES ?

Première mesure, et vous l'avez sans doute déjà constaté, nous vous demandons de bien vouloir ouvrir vos sacs, sacs à dos, cabas et de nous

montrer les pieds de vos poussettes, lors de votre passage en caisse. Deuxième mesure : nous allons accentuer les vérifications de vos pesées au moment de régler vos achats et ce, de manière aléatoire. Ces vérifications se feront sur des créneaux définis au hasard et à l'avance dans la journée. Rien de personnel, donc. Un petit message apposé bien en vue sur la balance vous en informe déjà au moment de la pesée de vos sacs de vrac. Deux types de contrôles peuvent être effectués lors de ces pesées inopinées : des contrôles visuels au cours desquels les équipes en caisse vérifient que le contenu des sacs correspond bien à ce qui est mentionné sur l'étiquette... et des contrôles de poids, au cours desquels nos collègues vérifient que le poids indiqué est correct. Par ailleurs, nous allons former nos collaborateurs et collaboratrices en magasins qui seront plus vigilant.e.s d'une manière générale. Ils seront secondés par un système de vidéosurveillance qui permettra de détecter les personnes malveillantes. De notre côté et en interne, nous allons mettre en place une meilleure gestion des flux, c'est-à-dire un système performant de vérification des entrées et sorties en magasin. Seront notamment installées des barrières anti-retour et des délimitateurs de caisses.

POUR CONCLURE

Nous tenons à vous remercier d'avance pour votre compréhension, votre collaboration et votre fairplay face aux mesures que nous nous sommes résolus à prendre. Nous savons la grande majorité de nos clientes et clients honnêtes, mais nous voulons en finir avec les comportements malhonnêtes d'une minorité, dont les conséquences peuvent impacter chacun.e d'entre nous.

Quatre astuces pour réduire le prix de son panier sans renier la qualité.

Prix engagés, produits Biocoop, promos mensuelles, baisse des prix sur le panier du quotidien, grands volumes... Chez Scarabée il existe bien des astuces pour contrer l'inflation. Suivez le guide.



Les Prix engagés, vous connaissez déjà. Depuis la rentrée, pour vous accompagner le mieux possible et continuer de rendre la bio accessible au plus grand nombre, Scarabée et Biocoop ont diminué leurs prix sur une cinquantaine de produits. Les baisses, entre 4 et 8%, concernent des produits du quotidien : spaghettis, gel douche, tofu, produits végé transformés (jusqu'à 9%)... Un gros effort a d'ailleurs été fait dans le rayon de la nourriture pour les bébés avec des baisses allant jusqu'à 10%. Ouvrez l'œil pour les repérer !

L'ÉCART SE RESSERRE

À noter que depuis quelques mois, l'écart de prix entre le bio et le non bio se resserre. Un changement particulièrement avéré dans le rayon des fruits et légumes en cœur de saison. Des relevés de prix, effectués en mai dernier ont, par exemple, montré un prix plus bas sur les poivrons verts vendus à 4,80 euros (prix non adhérent.e.s) chez Scarabée contre 5,19 en non bio dans la grande surface la plus proche. Ou un écart très faible du côté des batavias (1,49 euros chez nous pour les non adhérent.es, contre 1,45 en non bio dans la grande distrib'). Même constat

pour les bananes (1,99 euros le kilo chez Scarabée contre 1,99 les 700 g dans la grande distribution) ou les poireaux (3,49 le kilo chez Scarabée contre 3,99 à 4,39).

LES BONS PLANS

Outre les « Prix engagés », vous connaissez également les produits à l'emballage bleu et blanc de la marque Biocoop. Ce sont des produits à l'excellent rapport qualité-prix qui se distinguent des produits « marque distributeur » des grandes surfaces par l'attention que Biocoop accorde à leur production. Le café Biocoop

est, par exemple, exclusivement issu de l'agroforesterie. Les produits transformés, comme les petits sablés au chocolat ou les cordons bleus sont issus d'un travail de filière très pointu et exigeant à chaque étape de la fabrication, avec par exemple une attention minutieuse portée à la disparition des marqueurs d'ultra-transformation.

PROMOS CHAQUE MOIS

Chaque mois, des promos ponctuelles sont effectuées en magasin en rapport

avec le calendrier. Sont concernés, évidemment, les produits festifs attendus sur les tables pour les repas de fête en décembre. À venir, en janvier, une mise en lumière des produits « Prix engagés » avec, dès que c'est possible, une remise supplémentaire à celle déjà consentie.

LES GROS VOLUMES

Enfin, moins connue est la possibilité de commander un colis complet, c'est à dire d'acheter les produits tels que les magasins Scarabée les reçoivent

de leurs fournisseurs. Exemples : le riz conditionné en sacs de 10 kilos, les pâtes en sacs de 5 kilos ou des lots de 4 cubis de vins (à consommer avec modération), de 6 dentifrices ou confitures, etc... La liste est longue, tous les produits étant potentiellement accessibles en colis complets. Il suffit d'en faire la commande en magasin et de patienter un jour ou deux. Une réduction de 3% pour toutes et tous est alors consentie qui s'ajoute, pour les adhérent.e.s Scarabée, à celle de 5% qui leur est déjà accordée en caisse.

Déstockage delivres



A partir du 2 novembre, retrouvez une grande sélection de livres à -30% dans nos magasins. Ils sont identifiés par des pastilles de toutes les couleurs au dos (et oui, on fait de la récup de pastilles !). Et la promotion est valable dans tous nos rayons livres, jusqu'à épuisement des stocks !

Le prix du livre n'est-il pas censé être bloqué ? Si, mais la loi Lang permet également d'appliquer des promotions à certaines conditions (notamment la durée de stock). Voici qui explique le pourquoi du comment.

C'est bientôt Noël, l'occasion parfaite de faire des cadeaux plein de sens à petit prix !

Remise pour les étudiantes et étudiants !

Depuis ce vendredi 1^{er} décembre, les étudiants et étudiantes non (encore) adhérents à Biocoop Scarabée peuvent bénéficier d'une remise de 5% sur leurs achats, cumulables avec les autres promotions mises en place dans les rayons. L'objectif est d'aider les étudiant.es à se nourrir de façon saine, écologique et équilibrée malgré un budget souvent très serré. Cette remise leur sera consentie sur présentation de leur carte d'étudiant en cours de validité doublée de leur carte d'identité. Cette remise n'est pas cumulable avec la remise adhérent.e.

Réemploies bouteilles en verre: le grand retour!

Nouveau partenaire, nouvelles modalités... C'est le retour du réemploi pour certaines bouteilles de 75 cl dans les rayons de vos neuf magasins Scarabée. Vive l'économie circulaire !



Début 2020, un système de récupération de 150 références de bocaux et bouteilles avait été mis en place chez Scarabée. Il s'est avéré que le procédé n'était pas économiquement viable et que les produits rapportés en magasins ne correspondaient pas à ceux qui pouvaient être récupérés et réemployés, obligeant les équipes à un fastidieux travail de tri. L'opération « Rapportez-moi » n'avait pas été poursuivie.

NOUVEAUX PARTENAIRES

Une crise sanitaire et une crise économique plus tard, Scarabée

relance le réemploi avec un nouveau partenaire, La Station, émanation de La Feuille d'Érable, une entreprise rennaise avec laquelle nous partageons les mêmes valeurs. La Station, installée dans la zone industrielle de la route de Lorient à Rennes, a investi il y a un peu moins d'un an dans un outil de lavage dernier cri. Elle permet d'offrir une seconde vie aux bouteilles en verre. Les avantages sont réels : préservation des ressources en matières premières et en eau, économie d'énergie, sécurisation des approvisionnements pour les fournisseurs, proximité... Participer à l'opération en rapportant les bouteilles concernées, c'est aussi permettre l'emploi de huit personnes

en situation de handicap employées par une entreprise adaptée hébergée par La Feuille d'Érable. C'est aussi soutenir les entreprises locales que vous connaissez bien, comme par exemple les bières Skumenn, la Brasserie du Vieux Singe ou Drao. Près de 70 références sont déjà concernées par le réemploi : bières, vin, jus de fruits, limonade, pétillants... Un chiffre en constante augmentation.

POURQUOI C'EST INTÉRESSANT

Prendre la peine de rincer (légèrement), stocker chez soi à l'abri des intempéries, rapporter une bouteille qui sera collectée, lavée, conditionnée et

retournera chez le producteur, c'est intéressant ? Oui, répond sans hésiter Romain Legras, de La Station. Fabriquer de nouvelles bouteilles en verre est très gourmand en énergie, en matière première et en eau, sans compter les transports entre les bacs de tri sélectifs, l'usine chargée de les conditionner dans le centre de la France et les verriers, en France, voire même à l'étranger. Le système du réemploi en circuit court permet d'économiser 80% de CO2. « Plus on aura de volume à traiter, plus ce sera viable économiquement. Mais déjà, nous proposons à la revente les bouteilles de 75 cl et 1 litre à un prix inférieur à celui du neuf. Nous n'y sommes pas encore pour les petites bouteilles, mais c'est en bonne voie. »

ÉCONOMISER L'EAU ET L'ÉNERGIE

Mêmes économies du côté des matières premières. « Laver une bouteille plutôt que la fabriquer permet d'économiser entre 33 et 50% d'eau. Grâce à notre machine qui utilise de l'eau en circuit (presque) fermé, seuls 30 cl sont nécessaires au lavage d'une bouteille. Pas besoin de sable non plus, une ressource en tension. Du côté de l'énergie, il faut savoir que pour obtenir un liquide permettant de mouler des bouteilles par exemple, la matière doit être chauffée à 1500° pendant 24 heures, sans compter le refroidissement ensuite. » Bref, le réemploi, c'est gagnant-gagnant. De bonnes nouvelles



habitudes à prendre.

RÉEMPLOI OU CONSIGNE ?

Attention cependant, petite précision sémantique, le **réemploi**, ce n'est pas la **consigne**. Le réemploi c'est, comme on vient de le voir, la possibilité de rapporter en magasin des contenants qui pourront être lavés et reconditionnés pour servir une nouvelle fois et encore... Ce qu'on y gagne ? Rien. Juste la satisfaction d'apporter sa petite pierre à l'édifice de l'économie circulaire dont on connaît tous les vertus et l'intérêt. La consigne, ce n'est pas la même chose. Quelques-uns des producteurs référencés chez Scarabée appliquent effectivement un système de consigne : on paye le contenant au moment de l'achat. La somme nous est remboursée lorsqu'on rapporte le pot en verre, le bocal ou la bouteille en magasin. C'est le cas, pour Scarabée, d'un producteur de yaourts de brebis et de quelques autres produits du rayon frais.

ON NE RAPPORTE PAS N'IMPORTE QUOI !

Modèle économique non viable et bouteilles et bocaux non conformes, tels étaient les deux raisons de l'échec de l'opération « Rapportez-moi » en 2020. Pour que le réemploi fonctionne, nous avons besoin de vous. Seules les bouteilles signalées comme concernées par ce dispositif pourront être rapportées. Pourquoi ? Parce que toutes les bouteilles ne peuvent être

employées. La plupart ne sont pas assez solides pour supporter le processus de lavage et seules les étiquettes hydro-solubles peuvent se retirer aisément au lavage à 80°. Un travail est en cours avec les producteurs et productrices pour les inviter à modifier leurs contenants. Logos apposés sur les rayons et les bouteilles vous aideront à y voir plus clair. Les bouteilles concernées devront être succinctement rincées et rapportées en magasin où un bac sera mis à disposition. Nous vous savons très soucieux de favoriser -entre autres- le modèle vertueux de l'économie circulaire. Nous comptons sur vous pour être attentif. ve et ne nous rapporter que les produits concernés par l'opération. Sa pérennité dépend du sérieux de l'engagement de toutes et tous.



NOUVELLES PERSPECTIVES

Une nouvelle étape donc, que nous sommes impatients de mettre en place et de faire vivre avec vous. Et sachez que, pour 2024, Scarabée travaille sur le déploiement de la consigne en magasins.

Pas vraiment un emmer d'huile.

Prix en hausse, rupture d'approvisionnement de l'huile d'olive, les rayons huile connaissent depuis quelques mois des bouleversements qui peuvent agacer. Voici quelques astuces pour mettre de l'huile dans les rouages !

Les client.e.s des neuf magasins Biocoop Scarabée disposent, en fonction de leur taille, de nombreuses références d'huile. À Saint-Grégoire par exemple, on compte un peu plus de 60 références d'huiles en bouteilles dans le rayon Épicerie liquide et de 7 références dans le rayon Vrac. On oublie l'huile d'olive espagnole, toujours en rupture à l'heure où nous imprimons. Bien sûr, les plus grands magasins (Saint-Grégoire, Cleunay, Bruz...) proposent plus de choix que les « petits » magasins de Rennes (Vasselot, Jacques Cartier...). Chacun.e peut cependant y trouver son bonheur. Oui, mais à quel prix et... pas tout le temps.

Comme beaucoup de client.e.s l'ont remarqué, le prix de l'huile d'olive augmente régulièrement et les distributeurs d'huile d'olive en vrac liquide ne sont pas toujours approvisionnés. Pour quelles raisons ?

L'ESPAGNE DONNE LE "LA"

En Espagne, les mauvaises récoltes d'olive se succèdent année après année. La production 2022 était en baisse pour cause de sécheresse. Pour les mêmes raisons, la récolte de cette année ne s'annonce guère mieux. Au point que certains exploitants font le choix d'arracher leurs oliviers pour planter des pistachiers ou des amandiers, plus rentables, ou pour installer des

panneaux solaires. Par ailleurs, le marché ne dispose plus des stocks tampon qui permettraient de pallier aux aléas climatiques et voir l'avenir plus sereinement. D'où les augmentations observées ces derniers mois. « C'est le marché espagnol qui est roi dans le domaine de l'huile d'olive. Les Grecs se calquent dessus et alignent leurs prix... vers le haut », explique Valentine Redon, de la société 3J Développement, en charge de l'approvisionnement en vrac des magasins Scarabée.

ET LA PRODUCTION LOCALE ?

Depuis plus de vingt ans Scarabée se fournit en huiles de colza et tournesol (vrac liquide) et en chanvre et cameline (petites bouteilles) à la Safranerie, un huilier installé dans le Maine-et-Loire. Depuis la guerre en Ukraine, Jérôme et Virginie Marest, agriculteurs et transformateurs, ont vu monter l'incertitude et exploser les prix des matières premières. À commencer par les graines bien sûr, qui ont pris 30% de plus, mais aussi bouteilles, cartons, carburant, coût de l'assurance, frais bancaires... « Un exemple parmi d'autres, notre fournisseur de bouteilles, un verrier français, nous obligeait à des livraisons de 26 palettes, c'est-à-dire un camion entier ! Vous imaginez l'impact sur notre trésorerie ? Aujourd'hui, nous ne sommes même pas sûrs d'être livrés. Tout est devenu très compliqué. On

passé notre temps à gérer des problèmes qui n'ont rien à voir avec notre cœur de métier : la culture et la production d'huile. Nous préférons passer un peu plus de temps dans les champs et moins de temps à l'administratif. » Le dérèglement climatique ne fait pas de cadeau non plus. « Le gel a quasiment disparu et ce qui devrait être détruit en hiver ne l'est pas. En bio, nous n'avons pas de produits chimiques pour rattraper ça. Le manque d'eau est devenu chronique. Les réserves du sous-sol sont épuisées. Les sécheresses se succédant, nous avons dû changer de variétés, plus résistantes au stress hydrique. Nous avons de moins en moins de périodes saisonnières « normales ». Tout est très instable. »

QUE FAIRE EN MAGASIN ?

Chez Scarabée, quelles mesures sont prises pour éviter les ruptures d'approvisionnement et la hausse des prix ? « Nous avons simplifié les formats de nos contenants, en supprimant une référence, les bidons de 30 litres, explique Valentine Redon de 3JD, pour l'huile en vrac. Les bidons de 10 et 20 litres peuvent être directement préparés par nos fournisseurs, ce qui permet de diminuer les coûts. Autre mesure, l'huile d'olive de Grèce augmentant presque à chaque commande, nous allons mettre en place des tarifs négociés sur six mois. »

Du côté des client.e.s, d'autres leviers



sont possibles. On peut se tourner vers des produits de substitution. On peut, par exemple, utiliser de l'huile de tournesol désodorisée, adaptée à la cuisson. Pour les assaisonnements à froid, les mélanges Quatu'or (colza, sésame, olive et pépins de courge) ou Biocolive (colza et olive) présentent des alternatives intéressantes gustativement et en termes de nutriments (ratio d'oméga 3, 6 et 9). Biocoop propose d'autres produits dans son rayon épicerie liquide emballée comme des mélanges vinaigrette (pour l'assaisonnement) ou la sauce soja (tamari ou shoyu) pour la cuisson des légumes. À noter que le beurre de ghee clarifié, méconnu en France, est parfaitement adapté à la cuisson. Il peut être utilisé en substitut de cuisson. Il ne noircit pas et résiste aux températures élevées tout en conservant ses qualités nutritionnelles et son bon goût de beurre. L'huile de coco, disponible en plusieurs versions (vierge, désodorisée...), est elle aussi, adaptée à la cuisson.

HUILES DE GRANDE QUALITÉ

Comme vous le savez, tous les huiliers référencés par Scarabée doivent répondre aux exigences du cahier des charges Biocoop qui régit les approvisionnements de la coopérative depuis... toujours. Elles sont bio bien sûr, locales dès que possible, puis régionales, nationales... Lorsqu'il faut aller au-delà, ce sont les pays limitrophes qui sont privilégiés. Ingrédients, processus de fabrication, traçabilité, emballage, politique sociale de l'entreprise... Tout est pris en compte. Les huiles présentent dans les rayonnages Biocoop sont toutes d'excellente qualité. « Payer son huile 9 euros le litre n'est pas choquant, appuie Jérôme Marest de La Safranerie, qui insiste pour replacer les choses en perspective. L'huile est un ingrédient de base, à usage quotidien, indispensable dans la cuisine et précieux pour l'équilibre alimentaire. Nos prix sont stables depuis un an. »

ET L'AVENIR ?

Malgré tous nos efforts pour limiter les augmentations tarifaires, les prix restent globalement à la hausse. Cependant, depuis quelques mois, on observe que le secteur de la Bio s'en sort beaucoup mieux que la grande distribution. Depuis deux ans en effet les grandes surfaces accusent des hausses cumulées de plus de 24% (entretien du directeur de U sur France Inter le 12/09/23). Les écarts de prix entre la Bio et la grande distribution se resserrent. Nous savons que cela reste difficile pour vous consommateurs et consommatrices, qui devez arbitrer entre une consommation en Bio à laquelle vous êtes profondément attachés et d'autres choix plus faciles mais plus impactant pour l'environnement.

Les petites astuces de Scarabée

Voici une petite combine pour économiser l'huile dans les vinaigrettes. On en remplace une partie par des oléagineux mixés, comme les purées de sésame, de cajou, etc. On y ajoute moutarde et vinaigre ou jus de citron selon ses goûts et on complète avec de l'eau et de l'huile (tant pour tant). Il suffit d'émulsionner au mixeur plongeant et de rectifier assaisonnement et fluidité de la préparation en fonction de l'usage que l'on compte en faire. Nappante, elle est idéale pour accompagner les falafels, plus liquide, elle fera bon ménage avec les crudités et les salades. Petite astuce (dans la petite astuce) : varier les purées et les vinaigres en fonction du plat que l'on souhaite accompagner.

Les rayons boucherie et poissonnerie

mettent les petits plats dans les grands.

Au rayon boucherie du magasin de Cesson-Sévigné, Mickaël Couédic a prévu une large gamme de produits nobles pour les fêtes de fin d'année. À commencer par les incontournables best-sellers : chapons, dindes, pintades chaponnées, volailles et poulardes... **Les désossés** : chapons ou poulets sont présentés sous forme de rôtis et farcis avec des préparations maison, pain d'épices/figues, fruits secs... Suivant vos souhaits et sur commande, le boucher pourra aussi vous préparer une farce originale et inédite à votre goût, pistaches, abricots...

Les petites tablées seront aussi à l'honneur et pourront faire leur choix parmi les cuisses de canard à l'orange, les cuisses de poulet désossé et farcies, les pâtés en croûte (AOP de qualité supérieure), les boudins aux cépes, au porto ou à la truffe... Sans oublier d'autres propositions gourmandes, à découvrir du côté des pièces de bœuf.

EN CIRCUIT COURT

Les volailles viennent toutes de fournisseurs historiques de Scarabée en circuit court. Elles sont (bien) élevées à la ferme de Naot Breizh à La Chapelle-Chaussée ou dans la ferme de l'Aulne à Langouët, chez les Poulets de la Marquise à Redon et chez Palace Poulette à Mellionnec dans le sud des Côtes d'Armor (uniquement pour les dindes de Noël).

À noter : les prix affichés dans les rayons boucherie de nos magasins seront identiques à ceux de l'année

dernière. Une bonne nouvelle dans une période où l'inflation plombe les budgets alimentaires des familles. Côté prix, pour les petits comités, Mickaël conseille, par exemple, de se tourner vers les paupiettes de cuisses de poulets désossées et farcies. Une petite astuce à prix raisonnable. Pour avoir la certitude de disposer de la pièce de viande que l'on a choisie, les commandes sont à passer préférentiellement avant le samedi 16 décembre et seront à récupérer le samedi 23 décembre dernier délai. En effet, les magasins Scarabée seront fermés le dimanche 24 décembre, et oui c'est dimanche !

Rayons boucherie également dans les magasins de Cleunay, Saint-Grégoire, Vern-sur-Seiche et rue Papu à Rennes. Se renseigner directement sur place sur leurs propositions.



Du côté de la poissonnerie

Vincent Wrobel, poissonnier chez Scarabée Saint-Grégoire, proposera sur son étal, au mois de décembre, des produits de saison et festifs. Bien-sûr, on devrait pouvoir compter sur les noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, les huîtres de la baie de Paimpol certifiées non triploïdes ou le bar de ligne de la Pointe du Raz. Du côté des nouveautés, le rayon poissonnerie disposera cette année de terrines de poisson et rillettes de maquereau, saumon et truite, disponibles à la coupe. Idéal pour une petite entrée de la mer bon marché. Les budgets serrés pourront se tourner vers la délicieuse dorade grise, qui se cuisine comme le bar. Attention cependant, on oublie trop souvent que la pêche côtière n'est pas un long fleuve tranquille et que l'hiver reste une saison compliquée pour les sorties en mer. Accélération de la demande et conditions météo incertaines font que les prix ont parfois tendance à grimper sec, malgré tous les efforts des poissonniers Scarabée qui s'approvisionnent au « cul du bateau » (voir article dans le numéro 108 de *La Feuille*).

Rayon poissonnerie à la Biocoop Scarabée de Saint-Grégoire.

Vern-sur-Seiche: opération de parrainage.

PASSE LA BIO À TON VOISIN !

L'opération de parrainage, « Passe la bio à ton voisin » est mise en place depuis le 6 novembre et jusqu'au 31 mars 2024. L'idée ? Faire connaître le magasin grâce à celles et ceux qui le connaissent le mieux : vous, les adhérentes et adhérents.

Comment ça marche ? Des cartons de parrainage sont à votre disposition au magasin de Vern-sur-Seiche. Vous remplissez les informations qui vous sont demandées et vous passez le carton à votre filleul.e. Lors de chacun de ses trois premiers passages en caisse, votre filleul.e bénéficie des 5% de remise adhérent.e. C'est le premier avantage. Deuxième avantage, lors de son troisième passage, un bocal d'un

litre Le Parfait, rempli du produit vrac de son choix lui sera offert. Et pour le parrain ou la marraine ? Dès le premier passage en caisse, un bocal d'un litre Le Parfait rempli du produit vrac de son choix est offert. Les adhérent.e.s peuvent parrainer plusieurs filleul.e.s. En cette période de fêtes, cette offre de parrainage est l'occasion parfaite, pour les curieux et les gourmands, de venir tester le magasin et ses produits. À la fin de l'opération, celles et ceux qui auront été séduits pourront choisir d'adhérer à la coopérative. Ils bénéficieront de la remise de 5% à chacun de leurs passages.

Attention, cette opération ne concerne que le magasin de Vern-sur-Seiche.

Nouveaux horaires à Vern-sur-Seiche

Pour répondre aux habitudes de fréquentation de la clientèle de la zone commerciale de Vern-sur-Seiche sur laquelle est implanté votre magasin Scarabée, les horaires d'ouverture ont été modifiés. Le magasin ouvre désormais ses portes dès 9 heures au lieu de 9h30.

Bruz: du changement à la boucherie.

La boucherie du magasin de Bruz, fermée depuis quelques semaines, devait rouvrir à la mi-novembre. Mais face aux difficultés de recrutement, Scarabée a dû se résoudre à organiser différemment l'offre boucherie du magasin. Le rayon existe toujours. Vous pouvez toujours y trouver une offre de charcuterie et saucisserie. Côté boucherie, l'offre se limite aux articles ne nécessitant pas l'intervention d'un boucher comme, par exemple, les cuisses ou filets de poulet.

En revanche, vous pouvez y découvrir une nouvelle gamme traiteur. Pour les préparations bouchères, nous vous offrons la possibilité de passer commande la veille, directement au magasin de Bruz ou en contactant Mathieu, responsable de la boucherie du magasin de Vern-sur-Seiche au 02 99 86 25 76.

Nous ne nous fermons pas à la possibilité de réétudier l'ouverture de la boucherie si le besoin s'en faisait sentir.



Cheese cake au coing.

Pour 8 personnes.



CONFIT DE COING

- 2 coings
- 1 kg de sucre blond
- 1 citron
- 1/2 gousse de vanille

SABLÉ CHEESE CAKE

- 250 g de sablé au citron
- 50 g de beurre
- 70 g de sucre blond

CHEESE CAKE SANS CUISSON

- 750 g de mascarpone
- 300 g de crème liquide
- 4 g d'agar-agar
- 120 g de sucre blond

GELÉE DE COING

- jus de 1 citron
- 2 quartiers de coings confits
- 25 g de jus de cuisson des coings
- 4 g d'agar-agar

COINGS CONFITS

- Laver et éplucher 2 coings
- Couper en 4, enlever le cœur du coing
- Mettre à cuire durant 3 heures ou plus (à feu doux, légère ébullition), avec un citron coupé en deux et une demie gousse de vanille.
- Ajouter 300 g de sucre toutes les heures.
- Il faut que le coing soit confit et de couleur ambrée.

SABLÉ CHEESE CAKE

- Mixer 250 g de sablé au citron, jusqu'à le transformer en poudre
- Ajouter le beurre fondu et le sucre
- Mettre l'appareil dans un cercle à entremet et lisser
- Cuire 10 minutes à 160°

CHEESE CAKE CITRON SANS CUISSON

- Faire bouillir la crème et l'agar-agar
- Mélanger le mascarpone et le sucre
- Ajouter le mélange crème et agar-agar

GELÉE DE COING

- Faire bouillir 25cl de jus de cuisson des coings confits avec 2 grammes d'agar-agar
- Mixer 2 quartiers de coing avec le jus de 1 citron

MONTAGE

- Couper les quartiers de coings dans le sens de la longueur (1 cm)
- Posez-les sur le biscuit au citron
- Couler l'appareil dessus
- Il faut que ce soit bien droit
- Couler la gelée de coing dessus

FINITION

- Mettre au réfrigérateur durant une nuit.

12