

La Feuille

Mars - Avril - Mai 2024
#110

Le journal
de Scarabée
Biocoop



Isabelle Baur
Présidente du Directoire

ON MARCHÉ SUR LA TÊTE !

Depuis un moment, je trouve que nous vivons des injonctions contradictoires qui, mises les unes à côté des autres, ne veulent non seulement plus rien dire mais laissent à penser que notre Gouvernement traite les dossiers sans vision globale.

Notre Président, dans son discours du mois de janvier, exhortait les Françaises et les Français à un réarmement démographique ! Je trouve cette injonction extrêmement intrusive car décider de mettre des enfants au monde est un choix qui revient aux parents et non pas à l'État. Cette injonction est totalement antinomique avec le choix qu'a fait notre Gouvernement dans la reconduction du glyphosate, entre autres. Je m'explique : selon un rapport de l'Inserm, en 2021, 3,3 millions de personnes en France étaient atteintes d'infertilité, hommes et femmes confondus. L'infertilité a très longtemps pesé sur les femmes alors qu'en 2023 elle continue à progresser et qu'une personne sur cinq en souffre, avec autant d'hommes atteints que de femmes.

L'infertilité est une question à la fois intime et sociétale qui devrait être placée au cœur des grands enjeux politiques contemporains. Pourtant, malgré ses conséquences multiples, l'infertilité demeure un sujet peu débattu et mal pris en considération. Différents facteurs sont responsables. Le recul de l'âge de la maternité, les modes de vie actuels, les causes médicales. Chez les femmes, elle peut avoir une origine mécanique, l'endométriose, par exemple, pathologie répandue mais encore mal connue, provoquant une obstruction des trompes. Elle peut aussi être d'origine hormonale. Chez les hommes, l'infertilité peut enfin avoir une origine endocrinienne, testiculaire. Les causes de l'infertilité sont multiples et souvent combinées.

Des facteurs environnementaux sont également à l'origine de la hausse de l'infertilité. Une méta-analyse réalisée en 2017 a fait apparaître un déclin de plus de 50 % de la concentration spermatique chez les hommes des pays industrialisés entre 1973 et 2011, cette baisse se poursuivant probablement au même rythme depuis cette date. Ce phénomène serait notamment lié à une exposition régulière aux perturba-

Sommaire

Avec des vrais morceaux dedans :

- **Et dites, oh !** page 1
- On marche sur la tête !
- **Vie coopérative** page 2-3
- Opération coopération
- Parole d'associé : Thierry Hinry, maraîcher
- **Décryptage** pages 4 à 6
- Précieuse biodiversité
- **Nos engagements en acte** page 7
- Pesticides : petits dons pour un grand NON
- **Ceux qui nourrissent** pages 8-9
- Marion et Pierre, primeurs des 5 sens
- **Ce qui nous lie** page 10
- Eau et rivières de Bretagne
- **Côté magasins** page 11
- Plongée dans le grand brassin
- La consigne, c'est reparti !
- **La Miam Académie** page 12
- Légendaires lasagnes végétariennes de Pique-Prune

teurs endocriniens donc aux pesticides. L'usage des pesticides de synthèse dans l'agriculture s'est développé de manière considérable depuis leur apparition dans les années quarante et cinquante. La quantité de pesticides utilisée dans le monde a augmenté de 80 % entre 1990 et 2017. Ces substances ont permis une augmentation des rendements agricoles, mais aujourd'hui leur toxicité avérée a de nombreux impacts négatifs sur l'environnement, la santé humaine et la biodiversité. On les retrouve particulièrement sur les cultures des fruits et légumes en conventionnel.

Et là, je ne comprends plus. On nous dit « faites des enfants » et « en même temps » la France ratifie l'utilisation du glyphosate pour une nouvelle durée de dix ans. La France continue à être la championne européenne en matière d'utilisation des pesticides. Notre Gouvernement vient de mettre au point le plan Écophyto. C'est une véritable catastrophe, non seulement écologique mais aussi sanitaire. La santé des êtres humains que nous sommes compte vraiment pour du beurre !

Réarmer la France, qu'ils disaient !

biocoop
| scarabée

Directrice de publication : Isabelle Baur / Rédaction & secrétariat de rédaction : Juliette Desmots / Conception graphique : Julie Brunswick et Grégoire Dumas (Mutabulos.net) / Exécution graphique : Justine Seigneur / Contact : Biocoop Scarabée, 8 rue de la Cersaie, 35760 Saint-Grégoire / contact@scarabee-biocoop.coop / www.scarabee-biocoop.fr / https://www.facebook.com/biocoopsscarabee / 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.



Opérationcoopération.

Chez Scarabée, le travail des associé.es se poursuit pour donner corps à la vie coopérative et porter haut l'intérêt collectif. Prochaine étape : rédiger ensemble une charte des associé.es.

Il s'étaient dix ce 16 janvier pour plancher ensemble sur une charte des associé.es. Car au-delà de ce qu'imposent les statuts de notre Société coopérative d'intérêt collectif, nous voulons donner corps à ces mots « coopération » et « intérêt collectif ».

Un agriculteur, plusieurs salarié.es de Scarabée et quelques consomm'acteurs, autant de personnes engagées au même titre dans la coopérative. Et qui partagent une ambition commune : être moteur de la révolution écologique et sociétale.

Forme encore nouvelle de coopérative, la SCIC n'est pas une entreprise comme les autres, ni une coopérative comme les autres. Sa particularité : réunir différentes catégories d'associé.es. Chez Scarabée, lorsqu'on est associé.e, on fait nécessairement partie d'une de ces six catégories : consommatrices et consommateurs, fournisseuses

et fournisseurs, salarié.es, actrices et acteurs ressources citoyen.nes et partenaires de l'ESS, partenaires publics ou partenaires financiers

Pour autant, chaque associé.e n'a pas vocation à « prêcher pour sa paroisse » : une consommatrice ne participera pas à la gouvernance pour défendre le droit des consommateurs, un agriculteur pour négocier des prix ou un salarié pour faire valoir ses droits en tant que travailleur. Cela, ils et elles le font dans d'autres instances. En revanche, ils et elles sont toutes là pour porter ensemble et en actes la vision et la mission de Scarabée : soutenir et développer l'agriculture bio, paysanne, locale et équitable. Rien de moins !

PREMIÈRES PIERRES POUR UNE CHARTE

Première étape pour bien coopérer ensemble : établir collectivement

une charte qui deviendra notre socle pour un travail coopératif puissant. La séance de travail de janvier a donc été l'occasion d'énoncer les droits et devoirs des associé.es. Parmi une longue liste, on pourrait citer le droit d'être formé.e, le droit de porter une opposition ou le droit d'être informé.e sur les nouvelles et nouveaux associé.es. On pourrait aussi citer le devoir de porter la vision de Scarabée, de travailler sur un pied d'égalité ou de voter en Assemblée générale...

Vous mourez d'envie de découvrir la charte des associé.es de Scarabée, fruit de ce précieux travail ? Patience, elle nécessite encore quelques ateliers de réflexion collective, et la validation du Conseil de surveillance et du Directoire. Mais promis, dès qu'elle est sur les rails, on la partage !

Ilssont lacoop!

Assist Infone

Sociétaire de la SCIC depuis sa création, Assist Infone est une petite entreprise d'assistance informatique implantée à Gévezé.

Bio Création Bois

Basée à Saint-Nicolas-de-Redon, Bio Création Bois fabrique les jolis meubles en bois biosourcés que vous trouvez dans nos magasins.

Les Coop'acteurs de Scarabée

Vous soutenez Scarabée depuis longtemps ? Vous connaissez sans doute cette association qui porte la voix des consommateurs et consommatrices au sein de la SCIC.

L'Établi des mots

Une librairie coopérative ? Oui c'est possible et c'est à Rennes qu'on la trouve !

Les Primeurs des 5 sens

Marion et Pierre sont installés en maraîchage sur la Ferme des 5 sens à Guipry. Ce sont nos experts en légumes primeurs et ils sont formidables !

Thierry Hinry, ferme de la Cossonière

Sociétaire depuis 2022, Thierry Hinry est maraîcher à Servon-sur-Vilaine et nous régale de ses tomates anciennes, poivrons rouges, aubergines et autres délices.

Ulteriã

Partenaire de longue date de Scarabée, Ulteriã est un acteur de la transition guidé par l'intelligence collective, au service du vivant et du bien commun.

Végé Ouest

Champion des champignons bio beaux et en bocaux, à Bain-de-Bretagne.

Et aussi tout plein de consommatrices, consommateurs et salarié.es de Scarabée !



Parole d'associé Thierry Hinry, maraîcher.

Installé en maraîchage à Servon-sur-Vilaine sur la Ferme de la Cossonière, Thierry Hinry fournit Scarabée depuis une dizaine d'années. C'est tout naturellement qu'il a choisi de s'impliquer davantage en devenant associé de la SCIC.

J'ai rejoint la SCIC de Scarabée il y a un an et demi pour soutenir Scarabée dans sa période difficile, mais aussi pour faire entendre la voix des agriculteurs. Il faut un œil du producteur parmi les associé.es, pour faire remonter ce qui se passe sur le terrain, au plus près de la réalité de l'agriculture bio et paysanne. Aujourd'hui, si l'on veut qu'une ferme perdure, il lui faut un modèle viable, y compris économiquement. Travailler ensemble au sein de la SCIC sur la question du prix est fondamental.

En m'associant, je défends les petites fermes qui travaillent avec le vivant.

En m'associant, je défends aussi les petites fermes, les petits maraîchers, ceux qui récoltent à la main, qui travaillent avec du vivant. Il faut accepter qu'un légume n'est pas forcément tout

beau, tout carré tout calibré. Accepter que le vivant ne rentre pas toujours dans des cases, c'est important. Une tomate peut être biscornue, avoir une apparence différente d'une saison à une autre, elle est toujours remplie de vitamines !

Je crois à l'échange. Rencontrer ceux qui mangent nos légumes, c'est leur transmettre la réalité du monde agricole. Être présent dans des associations comme les AMAP ou les associations de défense de l'environnement comme Agitaterre à Chateaubourg, c'est créer du dialogue et parler de ce qui se passe dans les champs pour pouvoir les préserver.

La coopération, c'est quelque chose qui est très important dans nos petites fermes. Par exemple, mon voisin, éleveur de bovins en bio me donne du fumier en échange de foin que je cultive. C'est ce qui nous permet aussi d'être indépendants en restant à taille humaine.

L'horizon s'éclaircit pour Scarabée.

Voilà, le redressement judiciaire de votre coopérative arrive à son terme. À l'heure où nous bouclons ce journal, nous ne sommes certains de rien, mais nous avons cependant de bonnes raisons de croire que nous allons sortir de cette période difficile avec la satisfaction du devoir accompli. Même si celui-ci n'a jamais été facile, même si nous avons dû réduire sérieusement la voilure, même si nous pouvons remercier nos nombreuses fournisseuses et fournisseurs d'avoir joué la solidarité, notre conviction que nous avons notre place pour prouver qu'une société solidaire de son agriculture bio, locale et paysanne est possible et même plus que jamais nécessaire en sort renforcée.

Grâce à tous les efforts consentis, notre activité est à nouveau viable et rentable. Alors nous n'allons pas lâcher complètement la bride, et nous allons commencer par honorer nos dettes avec un plan de remboursements sur dix ans, établi conjointement par Scarabée, notre administrateur judiciaire et le mandataire qui représente les créanciers. Mais nous pouvons désormais embaucher à nouveau dans les magasins où cela est nécessaire, nous pouvons à nouveau initier de nouveaux projets qui illustrent notre raison d'être : être moteur de la révolution écologique et sociétale. La consigne des bouteilles en verre en est un bel exemple.



Précieuse biodiversité.

De la vie dans les champs, c'est la garantie d'une agriculture et d'une alimentation bonne pour la planète et l'humanité. Préservation de la biodiversité et lutte contre les pesticides sont les deux faces d'un même engagement, celui d'un avenir qui met le vivant au cœur.

Ce n'est pas nouveau mais ce n'est pas réjouissant, nous faisons face à l'une des manifestations les plus inquiétantes de la crise de la biodiversité : l'effondrement des populations d'insecte. Depuis les années 90, la chute de la biomasse des insectes volants avoisine les 80 %. Et le phénomène ne fait que s'accroître.

Le consensus scientifique est large pour affirmer l'impératif qui se présente : transformer profondément nos systèmes agricoles et alimentaires pour enrayer l'écroulement des insectes et de toutes les formes de vie qui en dépendent.

Au-delà des insectes, préserver le vivant de manière générale – animaux, végétaux, champignons... – est essentiel à la santé de l'humanité.



Conserver ou installer des haies et bandes ou prairies fleuries est la garantie d'héberger et de nourrir une biodiversité animale riche et précieuse.



Le longicorne est l'un des plus grands coléoptères. De la famille des décomposeurs, ce xylophage améliore la fertilité des sols en transformant le bois pourri en humus.

DE LA VIE DANS NOS CHAMPS

Mais pourquoi les petites bêtes sont-elles si importantes pour notre agriculture ? Et bien tout simplement parce qu'elles sont de précieux alliés des agriculteurs et agricultrices qui nous nourrissent. L'Inrae* l'affirme, « la biodiversité est essentielle à la résilience des écosystèmes, à la sécurité alimentaire et à la santé. C'est un patrimoine précieux et un bien commun qu'il faut préserver pour elle-même, mais aussi pour les services écosystémiques dont dépendent les sociétés humaines. »

Prenons l'exemple des coléoptères, qui rassemblent entre autres les scarabées (qu'on adore !), coccinelles, cétoines et autres chrysomèles... Au-delà de leurs couleurs chatoyantes ou de leurs antennes parfois impressionnantes, ces insectes sont de formidables

pollinisateurs. En transportant les grains de pollens des étamines (organes mâles des plantes) vers les pistils (organes femelles), ils contribuent de manière cruciale à la reproduction des plantes. Et lorsque l'on sait qu'à l'échelle européenne, 84 % des espèces végétales cultivées dépendent directement des insectes pollinisateurs, on se dit qu'il y a là un enjeu majeur à les protéger.

84%
des espèces végétales cultivées dépendent directement des insectes pollinisateurs.



La cétoine dorée est la bienvenue chez Charlène Tortay et Emmanuelle Deraeve de la ferme Plantago à Corps-Nuds. Excellente pollinisatrice à l'âge adulte, à l'état de larve, elle est aussi précieuse pour décomposer la matière organique. @Plantago

*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement



Les nichoirs installés dans le verger de Clément et Amélie de la ferme Fruits des Bois accueillent la mésange charbonnière, précieuse alliée qui fait du carpocapse un délice et préserve ainsi les pommes de son principal ravageur.

C'EST LA PETITE BÊTE QUI MANGE QUI MANGE

Et sous terre ? Il n'est pas inutile de savoir que les sols abritent un quart de la biodiversité mondiale. Les vers de terre structurent le sol en créant un complexe argilo humique favorable et garantissent ses capacités d'infiltration des eaux de pluie. Ils sont essentiels à la qualité des sols qui nourrissent les plantes qui nourrissent les humains. On comprend bien pourquoi, à l'image de Thierry Hinry, maraîcher de la ferme de la Cossonière à Servon-sur-Vilaine, certains agriculteurs bio bannissent le labour qui condamne mécaniquement les lombrics.

Quant aux bactéries et champignons, ce sont également de précieux alliés pour les agriculteurs et agricultrices. Ces « ingénieurs chimiques », en dégradant la matière organique, permettent de maintenir une bonne qualité du sol qui nourrit la plante. Les agriculteurs bio ne l'ont pas oublié, un sol vivant, c'est un sol fertile !

Il y a enfin la petite faune qui se nourrit des ravageurs. Indispensables pour se passer de pesticides, les petites bêtes qui mangent les plus petites bêtes, on aime bien ! Si les paysannes et paysans maintiennent ou replantent des haies bocagères et des bandes fleuries, installent des mares et des nichoirs,

c'est pour assurer le gîte et le couvert à ces auxiliaires qui se nourrissent des ravageurs. La logique est simple : si l'on accueille le perce-oreille, la larve de coccinelle ou de chrysope, ils préserveront les arbres fruitiers des pucerons. Si l'on accueille le rouge-gorge, le hérisson ou le triton marbré, ils nous préserveront des dégâts des limaces, si l'on accueille la couleuvre à collier elle nous préservera des mulots et campagnols, si l'on accueille la pipistrelle, elle engloutira chaque nuit 3000 insectes...

PESTICIDES NON MERCI !

Qu'ils pollinisent, décomposent la matière organique ou préviennent les infestations de ravageurs, les auxiliaires naturels jouent un rôle primordial et sont une des clés qui permettent aux agriculteurs biologiques de se passer de pesticides. Les herbicides, insecticides et fongicides sont parfois très toxiques pour la nature et la santé humaine. En agriculture biologique, leur nombre est extrêmement limité : son principe est de s'adapter au potentiel naturel des sols et des écosystèmes et non l'inverse. Car comme le rappelle la FNAB*, « en n'artificialisant pas la production, l'agriculture biologique limite le besoin de soigner les plantes et les animaux. En travaillant sur l'immunité et les défenses



La mante religieuse est une précieuse alliée. Surnommée tigre de l'herbe, cette carnivore se nourrit de sauterelles, les empêchant ainsi de dévorer la camomille et autres plantes aromatiques et médicinales cultivées en plein champ par Charlène et Emmanuelle sur la ferme Plantago.



Sur la ferme Plantago de Charlène et Emmanuelle, si l'on accueille le triton marbré grâce à la présence d'une mare, ce n'est pas uniquement parce que c'est une espèce intégralement protégée mais aussi parce qu'il se régale de limaces, qui raffolent de mâche.

naturelles, l'agriculture biologique agit en préventif et non en curatif. »

Car les pesticides font des ravages. Ils intoxiquent, appauvrissent, détruisent les sols, les entraînant dans une boucle vicieuse qui les rend infertiles. En contaminant l'eau, l'air et les sols, ils intoxiquent également les paysannes et voisins des champs traités. Et puis au bout de la chaîne, les mangeurs et mangeuses que nous sommes. Au côté des acteurs de l'agriculture biologique et paysanne qui œuvrent au quotidien pour nourrir les hommes et les femmes en se passant de pesticides, des associations de défense des victimes se battent pied à pied pour faire reconnaître les préjudices extrêmes de l'usage de ces produits toxiques.

La production alimentaire fait partie d'un écosystème global à protéger, et l'agriculture biologique est un pilier essentiel de la biodiversité. En la protégeant, les agriculteurs et agricultrices qui vous nourrissent contribuent à façonner le monde vivant, bien vivant. Leur permettre de poursuivre ce précieux objectif, c'est tout le sens que nous donnons à notre mission de scarabée. Et nous ne sommes pas près de nous arrêter !

*Fédération nationale d'agriculture biologique

Le collectif Soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest combat pour les générations futures.

En plus de faire des ravages sur l'environnement et la biodiversité, l'usage des pesticides met en péril la santé humaine. En faire connaître et reconnaître les dégâts humains et sociaux, tel est le combat mené par le collectif Soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest.

SOUTENIR LES MALADES DANS LEUR COMBAT

Cancers, leucémies, maladie de parkinson, maladie d'Alzheimer... les pesticides tuent. Ils tuent chaque année, dans nos champs, les personnes qui nous nourrissent. Le collectif Soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest soutient concrètement les agricultrices et agriculteurs, paysagistes ou salarié.es de l'agroalimentaire en les accompagnant dans leur combat contre la maladie. Mais aussi, surtout, pour faire reconnaître leur maladie professionnelle. Palliant aux carences de la Mutualité Sociale Agricole qui est pieds et poings liés avec la FNSEA, syndicat agricole productiviste et farouche défenseur des pesticides, l'association aide les

victimes à constituer leur dossier de reconnaissance de maladie professionnelle. Pour les victimes, ceci est essentiel pour pouvoir continuer à vivre alors qu'elles sont privées de travail et de revenus, mais aussi pour être reconnues par la société de n'avoir été ni informées ni protégées.

Ce sont ainsi plusieurs dizaines de personnes qui sont reconnues chaque année comme victimes de maladie professionnelle à cause des pesticides, grâce à l'implication sans faille des bénévoles de l'association.

ALERTER L'OPINION ET LES POUVOIRS PUBLICS

Deuxième volet d'action de l'association : informer les citoyennes et citoyens,

les professionnel.les de santé et les pouvoirs publics du caractère délétère des pesticides et de l'absolue nécessité de les bannir de l'agriculture. Grâce à ses actions en justice et à l'organisation de débats, projections et conférences, le collectif Soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest défend la vision d'un monde plus juste pour notre santé, celle de l'environnement et du vivant en général.

Vous souhaitez rejoindre le collectif ?

Assemblée générale 2024 le 6 avril à Saint-Ganton
Plus d'informations :
<https://victimepesticide-ouest.ecosolaire.fr>

Pesticides: petits dons pour un grand NON.

Lutter contre l'usage des pesticides, c'est une des missions poursuivies par votre coopérative. En offrant des débouchés aux paysannes et paysans bio par exemple, mais aussi en permettant aux clientes et clients de Scarabée de soutenir Générations Futures grâce au don militant.

Vous aviez l'habitude de vous voir proposer le don militant lors de votre passage en caisse pour soutenir l'association Terres de Liens. Le principe est simple : arrondir son ticket de caisse à l'euro supérieur pour financer les actions d'une association engagée comme nous dans le développement d'une agriculture qui préserve l'environnement et la santé. Dès le 1^{er} avril, passage de relais à **Générations Futures**, association emblématique de lutte contre l'usage des pesticides.

Veillerette, agit concrètement pour dénoncer l'usage des pesticides et soutenir les victimes. Plaidoyers, études, enquêtes approfondies, actions en justice font partie des moyens déployés par l'association pour stopper le poison. C'est un peu - beaucoup - grâce à Générations Futures que certains pesticides sont interdits à la vente dans les jardineries, que Triskalia a été condamnée à indemniser deux de ses salariés, que la loi Labbé visant à interdire l'usage des pesticides aux

collectivités et aux particuliers est adoptée ou qu'une stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens a été adoptée en France.

En décidant de donner quelques centimes à chaque passage en caisse chez Scarabée, vous avez le pouvoir de contribuer à ce combat. Et à l'avènement - soyons ambitieux - d'un monde sans pesticide !

Plus d'informations :
<https://www.generations-futures.fr>

CONTINUONS LE COMBAT

« Nos enfants nous accuseront », c'est le titre d'un documentaire grand public de Jean-Paul Jaud salué par la critique il y a déjà 15 ans ! C'est aussi la responsabilité qui nous oblige de faire tout notre possible pour éradiquer les pesticides de notre environnement. Il en faut, des associations comme Générations Futures pour lutter pied à pied contre l'usage des pesticides.

Glyphosate, chlorpyrifos, sulfoxaflor, métam sodium... autant de jolis petits noms pour désigner ces poisons présents dans les pesticides. C'est-à-dire dans les champs où nous travaillons ou que nous côtoyons, dans l'alimentation que nous mangeons, dans les plastiques dont sont faits nos contenants... Générations Futures, fondée en 1996 par François

Les alternatives aux pesticides c'est possible !

Promouvoir la bio locale de saison est la seule réponse efficace à la souveraineté alimentaire. Scarabée n'est pas la seule à l'affirmer. La Semaine pour les alternatives aux pesticides, coordonnée par Générations Futures, propose chaque année des milliers d'événements organisés par des citoyennes et citoyens, acteurs et actrices de la société civiles et collectivités locales pour faire entendre la voix de celles et ceux qui disent non aux pesticides.

Conférences, débats, ateliers de jardinage naturel ou de cuisine, projections de films, expositions,

visites de fermes, marchés bio... seront organisés dans toute la France et dans 17 pays du 20 au 30 mars 2024 pour promouvoir les alternatives aux pesticides de synthèses qui existent, ont fait leurs preuves et peuvent être largement déployées.

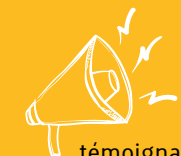
Cette année dans le viseur de l'événement : la lutte contre les démarches trompeuses comme le label HVE (haute valeur environnementale) qui n'a en réalité rien de vertueux !

Plus d'informations :
www.semaine-sans-pesticides.fr



En quelques chiffres.

28 années de luttes



1000 témoignages de victimes de pesticides

3000 adhérent.es



Marion et Pierre, primeurs des 5 sens.

C'est par un jour gris et pluvieux comme sait en faire le mois de février que nous sommes allés rencontrer Marion et Pierre à Guipry-Messac, maraîcher.es sur la Ferme des 5 sens. Une ferme qui produit du pain et des légumes de saison et surtout qui met l'humain et la coopération au cœur.

8 La Ferme des 5 sens, c'est un peu une histoire de copains. Des copains qui se sont rencontrés sur les bancs de la fac, mentionnent la gestion des entreprises de l'économie sociale et solidaire, et qui ont longtemps refait le monde avant de passer à l'acte. « Et puis on s'est dit qu'il fallait se retrousser les manches et pas le faire juste à l'apéro » plaisante Pierre. Enfin il ne plaisante pas vraiment. Car ils l'ont fait. Pierre, Marion, Tamara, Marie et Mickaël se forment cinq ans sur le terrain avant de choisir de s'implanter en Bretagne. Certain.es sont boulangers.es, l'une est savonnière, Marion et Pierre s'installent en maraîchage. Ils créent les **Primeurs des 5 sens**, qui comme son nom l'indique propose dans nos magasins les légumes primeurs que vous aurez plaisir à déguster dès le mois d'avril.

LA TERRE EST NOTRE BIEN COMMUN

L'esprit collectif règne partout dans la ferme. Et même depuis sa naissance. Car si les copains de fac ont pu reprendre cette ancienne ferme pédagogique, c'est qu'ils et elles ont su mobiliser autour d'eux. Les voisin.es, les ami.es, les ami.es des voisin.es et les voisin.es des ami.es. C'est en rassemblant plus de 230 citoyennes et citoyens soucieux de rendre à la terre sa vocation nourricière et de contribuer



à un projet agricole qui a du sens, qu'ils ont pu redonner un souffle à cette petite exploitation agricole.

" Notre idée, c'était de rendre à la terre sa vocation nourricière "

L'avantage de rassembler tout ce petit monde au sein d'une SCI* propriétaire des terres ? La ferme n'est pas la propriété d'une personne unique mais un bien commun aux 230 associé.es. C'est surtout toute une communauté qui s'engage à ce que cette ferme reste en agriculture biologique et garde sa vocation nourricière, à petite échelle. Si nous empruntons la terre aux générations futures, cette idée de propriété communalisée a aussi pour

objectif de rendre un jour la transmission plus fluide.

C'est ainsi que depuis 2015, les maraîcher.es, les paysan.nes, boulangers.es et la savonnière (partie depuis peu vers d'autres aventures) partagent un hangar spacieux et polyvalent de 1200 mètres carré, mutualisent un tracteur et des outils d'entretien des machines. Partagent du temps aussi, le jeudi par exemple, en déjeunant tous ensemble autour de la pizza fraîchement préparée par la boulangère. L'occasion aussi pour l'équipe au complet de s'organiser sur la mutualisation du matériel, ou des livraisons à Scarabée dont les Primeurs des 5 sens sont également sociétaires.

*société civile immobilière

UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Revenons à nos carottes. Si Marion et Pierre ont choisi de se spécialiser dans les légumes primeurs, c'est peut-être pour une question de goût. C'est aussi pour une question d'équilibre collectif. Un peu snobés par les autres producteurs locaux dont le temps est accaparé par d'autres cultures, les légumes primeurs sont pourtant prisés des consommatrices et consommateurs. Ils sont frais, ils montrent leurs feuilles – qui peuvent aussi être dégustées – et surtout ils annoncent l'arrivée du printemps !

Mais si pour les amateurs de légumes frais, le printemps est synonyme de légèreté, pour les maraîchers c'est surtout synonyme de travail. Comme le dit Pierre, « **le printemps, c'est saison compte triple : il faut planter les légumes d'été, récolter les légumes de printemps et planter les légumes d'automne et d'hiver. Tout se passe au printemps. Il y a une saisonnalité extrême** ». Appétit des gourmand.es de légumes d'un côté, manque de temps de la part des maraîcher.es locaux de l'autre, il y avait là une place à occuper, une mission à accomplir. Marion et Pierre s'en charge.

Dans les serres aujourd'hui, on trouve des oignons et de l'ail, des carottes et des salades, et bientôt les navets et les pommes de terre. Il leur faudra du temps encore pour arriver à maturité, car l'hiver est plus lent pour nourrir les plantes. Mais vu le soin que mettent Marion et Pierre à désherber et irriguer si besoin, on vous promet de belles surprises en forme de bottes toutes fraîches pour le mois d'avril.

SOL VIVANT EN PLEIN CHAMP

Passé le printemps, chez les Primeurs des 5 sens, on transitionne en plein champ. Car si les serres limitent le vent et le froid et permettent d'allonger les saisons en proposant des légumes bottés dès le mois d'avril, le plein



Les carottes semées sous serre mi-octobre seront prêtes à la dégustation début mai. Patience et soin quotidien, la carotte primeur se mérite !

champ est moins exigeant. La terre est fertile, l'eau arrive tout droit du ciel, et éventuellement du système d'irrigation qui redistribue l'eau de pluie collectée – voire de la nappe, en dernier recours, au plus chaud de l'été. Sur les 4,5 hectares de champs qu'ils cultivent, Marion et Pierre font pousser des carottes et des courges, des épinards, du fenouil, et sous serre des patates douces et même des pastèques !

Il faut dire que si le plein champ est généreux, c'est qu'ici on travaille avec des prairies temporaires. Comprendre que les parcelles sont exploitées une année sur trois. Entre chaque culture, les champs deviennent des prairies, accueillent toute une biodiversité, les sols sont vivants et l'engrais vert y pousse naturellement. Quel luxe ! Et même si Marion et Pierre ont renoncé au projet d'accueillir quelques ruminants pour nourrir la terre, les haies plantées à leur arrivée et les arbres de hautes tiges sont un repère pour la faune qui y trouve logis et couvert. « **Quand on a des buses dit encore Pierre, on se dit qu'on a bien fait notre boulot de paysan** ». Protéger la biodiversité, on est bien d'accord, c'est aussi le rôle des agricultrices et agriculteurs.

CIRCUIT COURT DU CHAMP À L'ASSIETTE

Avec leurs quinze légumes produits toute l'année, les Primeurs des 5 sens travaillent en circuit court, en faisant de la vente directe. En coopération avec

d'autres maraîchères et maraîchers, ils approvisionnent des magasins de producteurs et des points de dépôt de vente en ligne de produits bio locaux. Car se charger de la commercialisation, cela apporte une certaine indépendance. « **On est à 2/3 temps producteurs et à 1/3 temps commerçants** » résume Pierre. Et cela, la relation commerciale, mais surtout humaine, c'est précieux. Cela participe à l'ancrage territorial, cela donne du sens au travail de la terre, à la mission nourricière qu'ils se sont donnée.

" Avec Scarabée, nous avons des liens avec les personnes en magasin, il y a de vrais échanges. "

Travailler avec Scarabée participe de cette logique. Avec Lucie, la référente fruits et légumes de Scarabée, ils contribuent à la planification, échangeant sur la disponibilité, les volumes et les productions de légumes afin qu'un maximum de produits locaux arrive chaque jour dans les magasins. Une politique appréciée des producteurs et productrices locaux, « remarquable » dit même Pierre (comment ne pas rougir), pour le plus grand plaisir gustatif des consommatrices et des consommateurs. Et ça n'est pas près de s'arrêter.



Eau et rivières de Bretagne.

Avec 1800 personnes et 85 associations adhérentes, Eau et Rivières de Bretagne déploie son projet depuis 55 ans sur les quatre départements bretons : information et sensibilisation, participation aux concertations publiques et actions en justice. Avec un objectif : préserver la qualité de l'eau, notre bien commun.



Rencontre avec Dominique Le Goux, chargée de mission santé environnement.

Eau et Rivières de Bretagne défend l'idée que l'eau est un bien commun, comment cela se traduit-il concrètement ?

Notre objectif est d'abord de faire prendre conscience de l'importance vitale de l'eau, en rendant les citoyens acteurs de la connaissance et donc de la préservation de la qualité de l'eau. Grâce aux bénévoles que nous accompagnons pour monter en compétences, nous multiplions notre force de frappe pour sensibiliser le plus de monde possible. Nous travaillons également avec les enfants, dans les écoles ou à l'extérieur. Depuis 1980, le centre permanent d'initiation à la rivière accueille des élèves en classe verte. Faire de l'éducation à et dans la nature sur des temps longs, on y croit !

Par ailleurs, Eau et Rivières de Bretagne mène son combat pour la qualité de l'eau en prenant sa part dans la décision publique. Nous participons aux dispositifs de concertation pour accompagner la prise de décision du mieux qu'on peut. Nous faisons notamment partie des instances locales de démocratie sanitaire comme les sept Conseils territoriaux de santé en Bretagne qui réunissent malades, élu.es, médecins et associations environnementales. Pour nous, il

s'agit d'agir du côté de la prévention. Car la prévention et la question environnementale sont indissociables.

Nous nous sommes aussi impliqués dans le plan Ecophyto, en travaillant étroitement avec le monde agricole : les GAB*, la FRAB*, les Civam*, la Confédération paysanne. Les récentes annonces gouvernementales annonçant la mise en pause du plan Ecophyto marquent un recul inacceptable pour la santé humaine comme pour l'environnement.

Enfin, une fois qu'on a informé, sensibilisé et participé à la décision publique, nous pouvons mener des actions devant les tribunaux. Cela, nous le faisons en dernier recours, lorsque nous estimons que les décisions ne vont pas dans le bon sens. Plusieurs de ces combats ont été couronnés de succès : contre Monsanto et sa publicité mensongère pour le Roundup ou contre la carence fautive de l'État concernant le phénomène des marées vertes par exemple.

Quels liens faites-vous entre l'usage des pesticides, la qualité de l'eau et l'alimentation/agriculture ?

En tant que chargée de mission santé environnement, je passe la plus grande partie de mon temps sur la question des pesticides. Un exemple marquant et très en lien avec l'actualité récente, c'est la contamination de l'eau potable. On s'est aperçu en 2021 que l'eau

potable, celle que nous buvons, était polluée par des résidus d'un désherbant, le S métolachlore. La contamination de l'eau a montré toutes les limites de l'usage des pesticides et l'insuffisance des protections mises en place. L'eau est un élément vital. La seule agriculture certifiée qui n'utilise pas de désherbant, c'est l'agriculture biologique. À partir du moment où on veut protéger ce bien commun vital, il faut absolument qu'on arrête l'usage de ces pesticides de synthèse dans les périmètres de captages. Les agriculteurs bio savent le faire.

Le 22 mars, c'est la Journée mondiale de l'eau : si vous aviez un message à faire passer, quel serait-il ?

J'inviterais tous les consommateurs à s'intéresser à leur eau du robinet. D'où vient-elle ? Comment est-elle protégée ? Chaque consommateur d'eau est légitime à avoir un avis sur la manière de la protéger. À Eau et Rivières, nous disons souvent : « On ne protège bien que ce qu'on connaît bien ». Cela nous guide chaque jour dans nos actions afin de faire connaître le milieu naturel et donner l'envie de le protéger.

*groupements d'agriculteurs biologiques
*fédération régionale des agribiologistes de Bretagne
*Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

Plus d'informations :
<https://www.eau-et-rivieres.org/>

Plongéedanslegrand brassin.



C'est l'histoire d'une rencontre. Celle de François et Julien, l'un chauffeur poids lourds, l'autre développeur web en freelance qui se retrouvent autour d'une même passion : la création de bières. Au tournant de la quarantaine, les deux barbus envisagent sérieusement leur reconversion. Tous deux grands amateurs de bières craft locales – comprendre bières artisanales – François et Julien commencent doucement à brasser, d'abord dans la cuisine, puis dans la remise, avant de s'installer dans un vrai local adapté sur la zone d'activité de Bain-de-Bretagne.

On est en 2022, l'aventure a démarré. Ce qui les passionne : expérimenter avec les meilleurs ingrédients du territoire. Car la bière est une question de chimie, d'alchimie. On cuisine, on teste, on expérimente. Et les possibilités sont infinies. Sélectionner le malt paysan – local bien sûr – qui permettra la fermentation alcoolique, y associer le

houblon – local aussi cela va de soi – qui donnera au breuvage son amertume, y ajouter enfin la levure la plus adaptée en fonction de la saison et du goût recherché, c'est le challenge à relever pour produire une bière qui a du caractère.

Et nous croyons qu'ils y parviennent, nos deux amis. Car leur gamme complète – blonde, blanche, triple belge et black IPA – est proposée à nos chanceuses et

chanceux client.es. À tel point même que nous vous réservons une petite surprise pour fêter l'été. Du genre collaborative, 100% bretonne, légère, gourmande et surtout rafraîchissante !

Plus d'informations :
<https://www.draenek.bzh>

La consigne c'est reparti !



Heureuses bouteilles qui ne termineront pas brisées pour recyclage, mais consignées, collectées et lavées pour être remises en circuit. Grâce à **La Station** qui s'occupe du nettoyage et avec la complicité du **Hub éthique** qui assure la logistique en circuit court et en mode coopératif, 70 références de bouteilles de 75 cl identifiées par le logo « Rapportez-moi pour réemploi » sont consignées pour la modique somme de 30 centimes depuis le 12 février.



Scannez ce QR Code pour connaître la liste des bouteilles concernées

Légendaires lasagnes végétariennes de Pique-Prune

Pour 8 personnes.

Et avec ça qu'est-ce qu'on boit ?

Du jus de poire pétillant par exemple comme nous propose Sylvain. Celui de La Ribaude est local et produit dans une cidrerie normande implantée en pays d'Auge depuis neuf générations.



POUR LA BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE

- Huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 5 cl de tamar
- 5 cl de vin blanc
- 125 g de concassé de tomates
- 2 cuillères à café de levure de bière
- 4 carottes
- 1 céleri boule
- 2 oignons
- Petites protéines de soja texturé
- Sel, poivre et sucre

POUR LA BÉCHAMEL

- 2 litres de lait
- 0,5 litre de crème
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- Sel, poivre et muscade

POUR LA GARNITURE

- 1 potimarron
- 800 g d'épinards frais
- Et bien sûr des pâtes à lasagne

POUR LA FINITION

- Bleu du Vercors
- Graines de courges
- Noisettes

RÉALISEZ LA BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE

- Épluchez les oignons, ciselez-les et faites-les revenir dans de l'huile d'olive.
- Incorporez aux oignons les carottes et le céleri préalablement coupés en brunoise.
- Salez légèrement pour faire ressortir l'eau des légumes et ajoutez laurier et thym.
- Déglacez au tamar (attention c'est salé !) et au vin blanc puis laissez réduire à feu doux.
- Incorporez ensuite les petites protéines de soja texturé puis le concassé de tomates.
- Saupoudrez de levure de bière, de sucre (légèrement) et d'ail en purée puis laissez mijoter à feu doux.
- Ajustez l'assaisonnement avant de réaliser le montage des lasagnes.

RÉALISEZ LA BÉCHAMEL

Dans une casserole faites fondre le beurre, incorporez ensuite la farine, ajoutez petit à petit le lait et la crème jusqu'à épaississement, puis mettez un peu de bleu d'Auvergne. Ajustez enfin l'assaisonnement : sel, poivre et muscade. Attention le bleu d'Auvergne est relativement salé.

RÉALISEZ LA GARNITURE

- Coupez le potimarron, retirez le cœur et coupez des demi lunes que vous disposez sur une plaque.
- Assaisonnez-les (huile, sel, poivre) puis enfournez à 170°C pendant 15 minutes.
- Émincez et lavez bien les épinards. Puis faites-les tomber au beurre. Salez légèrement afin qu'ils puissent dégorger en eau. Réservez.

MONTEZ LA LASAGNE !

- Tapissez le fond du plat de béchamel. Déposez les feuilles de pâte à lasagnes. Nappez à nouveau de béchamel et ajoutez un peu de bolognaise. Recouvrez de potimarron et d'épinards. Nappez à nouveau d'un peu de béchamel pour que la lasagne soit bien crémeuse !
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce que vous n'avez plus de garniture (gardez quelques lunes de potimarron pour la fin du montage de la lasagne !)
- Terminez par une belle couche de béchamel, quelques noisettes et graines de courge préalablement mixées, disposez quelques lunes de potimarron et parsemez de bleu d'Auvergne.
- Enfouez 30 minutes à 150°C. Éteignez votre four, laissez votre lasagne redescendre en température de façon à ce qu'elle soit facile à portionner et à servir.
- Servez avec une belle salade, idéalement avec une vinaigrette à l'huile de noisette.

Gladys et toute l'équipe des restaurants Pique-Prune vous souhaitent un bon appétit !