

LA FEUILLE

LA CLÉ DES CHAMPS.

Comment assurer le renouvellement des générations paysannes et maintenir des fermes à taille humaine, favorables à l'environnement et rémunératrices pour celles et ceux qui y travaillent ? C'est tout l'enjeu de la transmission des fermes.



S03

LA COOP EN VIE EN VRAI

Assemblée générale 2025 : transition et structuration. Rejoignez la coopérative et devenez incollable sur les enjeux de la bio ! Et si on mettait la bio dans les programmes municipaux ?

10

CEUX QUI NOURRISSENT

Collin, l'art de cultiver en famille.

14

CE QUI NOUS LIE

Lucie comme un poisson dans l'eau. Entendu chez Scarabée.

04

NOS ENGAGEMENTS EN ACTES

Apporter notre pierre à la solidarité alimentaire. Plantons des arbres !

12

PORTAIT DE FAMILLE

Utopia 56, solidarité avec les personnes en exil.

15

EN PERSPECTIVE

Transformer *La Feuille* en poème à partager. Le coup de cœur de Guénaëlle, documentaliste à la MCE.

M06

DECRYPTAGE

La clé des champs.

13

CÔTÉ MAGASINS

À la découverte des pétales de sorgho. Beaux bocaux à dispo. Sur le pouce.

16

À TAAABLE !

Verrine façon tarte au citron meringuée.

PRENEZ DATE !

REJOIGNEZ-NOUS !

Notre SCIC Scarabée s'apprête à souffler sa cinquième bougie. L'occasion est belle de jeter un regard dans le rétroviseur tout en braquant nos phares sur la route qui s'annonce.

En cinq ans, trois cycles coopératifs ont déjà réuni autour d'une même table consommateurs et consommatrices, salarié-es, fournisseurs et fournisseuses, partenaires. Être associé-e de Scarabée, c'est participer à six rencontres par an pour façonner collectivement notre avenir commun. De ces échanges sont nées des avancées très concrètes : nouveaux avantages pour les équipes, espace d'échanges non marchands, expérimentations autour de la mobilité douce et même des évolutions dans les statuts juridiques de Scarabée ! Autant de preuves que notre gouvernance partagée fait germer des idées utiles et immédiatement applicables.

Pourtant, ces graines ne sont qu'un début. Au fil de ces éditos, vous l'aurez compris : regarder loin devant n'est plus un luxe, c'est une nécessité. Le climat se dérègle – les vagues de chaleur record de cet été n'en sont qu'un avant-goût –, les chaînes

d'approvisionnement se tendent, les prix s'emballent au rythme du coût de l'énergie et des aléas climatiques, certains produits risquent de disparaître de nos assiettes (qui a parlé du café ou du chocolat ?), tandis que l'accès à l'eau devient un enjeu vital. Pendant ce temps, vous nous réclamez plus de local, moins de déchets et des empreintes hydrique et carbone minimales.

Face à ces bouleversements, notre modèle coopératif, imaginé il y a quarante-trois ans, demeure une réponse moderne aux défis actuels. Fondés sur la règle « une personne = une voix », les statuts coopératifs protègent la gouvernance des logiques purement spéculatives, assurent une répartition plus équitable de la valeur et renforcent ainsi notre résilience financière. La logique coopérative encourage l'investissement de long terme dans l'économie locale tout en permettant une adaptation rapide aux besoins sociaux et environnementaux émergents. La force de notre jeune SCIC, quant à elle, réside dans la pluralité des regards. Cette diversité nous permet de mesurer notre impact et de créer des réponses crédibles, audacieuses et porteuses de sens.

Chez Scarabée, ces sujets nous animent chaque jour. Nous savons que la prochaine étape ne se construira pas sans l'ensemble de notre écosystème. Notre gouvernance a été pensée pour relever ces défis systémiques. Elle n'attend plus que votre voix pour gagner en puissance.

Consommatrices, consommateurs, fournisseuses, fournisseurs, associations partenaires, salarié-es : profitez de l'élan de la rentrée pour rejoindre la coopérative et devenir associé-es. Au-delà de la responsabilité partagée, l'ambiance est chaleureuse et l'envie d'agir contagieuse. Vous retrouverez dans ce nouveau numéro de *La Feuille*, une partie du programme que nous proposons à nos associé-es. Nous vous attendons nombreux et nombreuses !

Hugo Mouraret, président du directoire de Scarabée

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2025 : TRANSITION ET STRUCTURATION.

L'assemblée générale de notre coopérative s'est tenue le 19 juin dernier. Une trentaine de sociétaires – salarié-es, agriculteur-ices, consommateur-ices et partenaires – était présente pour dresser collectivement le bilan de l'année 2024 avec la conviction que Scarabée est à sa place pour porter la bio haut et fort.

Il faut avouer que cette année, nous n'avons pas boudé notre plaisir de partager le constat que l'activité repart à la hausse avec des chiffres encourageants. Et que nous sommes bel et bien sortis du creux de la vague.

Nous menons notre barque avec la même ambition de soutenir une bio paysanne, locale et accessible. Si le chiffre d'affaires est en progression, notre effort pour rendre la bio accessible est à l'avenant : 350 000 € de marge auxquels Scarabée renonce pour pouvoir baisser ses prix, ce n'est pas une si petite paille.

Nous ne perdons pas non plus de vue un de nos objectifs fondateurs : soutenir la production locale. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : un quart de notre chiffre d'affaires provient de la vente de produits cultivés ou transformés à moins de cent cinquante kilomètres de nos magasins. Ce n'est pas rien !

Si l'assemblée générale est un moment formel où sont présentés les rapports très officiels, c'est aussi un temps fort de la vie de la coopérative, avec tout ce qu'il faut d'échanges et de convivialité.

Pour les échanges, on remercie notamment Pierre Gabreau de la Ferme des 5 sens, d'avoir partagé son quotidien de maraîcher, les enjeux de sa ferme qui fournit en légumes plusieurs de nos magasins et aussi son attachement au collectif et à la coopération. Un associé bien dans ses bottes !

REJOIGNEZ LA COOPÉRATIVE ET DEVENEZ INCOLLABLE SUR LES ENJEUX DE LA BIO !

Depuis plus de quarante ans, Scarabée porte la voix des consommatrices et consommateurs d'une alimentation biologique paysanne et engagée. Devenir sociétaire de la coopérative, c'est prendre une part sociale de la SCIC, c'est participer aux discussions et aux orientations stratégiques, c'est aussi connaître concrètement les enjeux de l'agriculture biologique et paysanne.

C'est dans cette perspective que nous avons créé pour 2026 un chouette petit programme de formation spécialement destiné aux sociétaires de la coopérative. Parce qu'on ne connaît bien un sujet qu'en allant sur le terrain, trois visites sont d'ores et déjà programmées : les fermes maraîchères de Thierry Hinry et des Primeurs des 5 sens et La Station, qui nettoie les bouteilles en verre consignées. Nous irons également découvrir la plateforme Biocoop qui approvisionne les magasins de tout le Grand Ouest : une machine extrêmement bien huilée qui permet de mutualiser et d'optimiser la logistique.

Vous rêvez de participer à la sélection des nouveautés à ajouter en rayon ? C'est ce que proposera Frédéric Leprêtre, directeur commercial de Scarabée. L'occasion aussi de comprendre toutes les questions que l'on se pose pour référencer un produit.

Et puis pour prendre du recul et mieux comprendre les enjeux de notre entreprise collective, Marie Le Berre, consommatrice associée et consultante, tiendra deux conférences sur l'économie régénérative et le lien entre entreprise hyperlocale et résilience des territoires.

Joli programme n'est-ce pas ? Avec en prime une cerise (bio) sur le gâteau, réservée aux salarié-es des entreprises associées de la coopérative : une visite privée de magasin avec cinquante euros de bon d'achat à la clé !

PRÊT-E À SAUTER LE PAS DU SOCIÉTARIAT ?

Envoyez-nous un mail à scic@scarabee.coop pour connaître la marche à suivre.

Pour la convivialité, nous n'avons pas lésiné : quiz sur les externalités positives de Scarabée, défi « poids du panier » – remporté au gramme prêt par un associé chanceux (ou extrême connaisseur des poids de chaque produit...), buffet bio végétarien comme seul Pique-Prune sait en réaliser, arrosé de Minute Papillon, la petite bière toute locale co-produite par Scarabée.

Ce fut une AG comme on les aime, positive, rassembleuse et tournée vers l'avenir. Un avenir qui doit nous permettre de continuer à remplir notre mission de commerçant et restaurateur engagé avec autant d'énergie et de valeurs à partager.

ET SI ON METTAIT LA BIO DANS LES PROGRAMMES MUNICIPAUX ?

Agrobio 35 est un syndicat d'agricultrices et d'agriculteurs bio. Son ambition : permettre à la bio de gagner du terrain. Pour cela, il faut aussi convaincre les politiques. Et cela tombe bien : en mars prochain, nous élirons nos maires et leurs équipes. Alors le syndicat lance une opération de plaidoyer transpartisan pour inscrire dans les programmes des ambitions réelles pour développer l'agriculture biologique. Scarabée ne s'est pas fait prier pour y contribuer !





Chez Scarabée, la solidarité n'est pas une option. Manger sainement ne doit pas être réservé à certaines personnes. Parce que de nombreuses associations font un travail formidable, notre coopérative les soutient autant que possible. Grâce aussi à l'engagement des clientes et clients qui font preuve de générosité tout au long de l'année.

2. GOURMANDISES À PARTAGER

La vie de nos magasins est aussi rythmée par quelques fêtes gourmandes dont les chocolats et confiseries sont délaissés une fois les festivités passées. Mais pas question de les jeter. Les associations d'insertion et de lutte contre la précarité alimentaire sont toujours très très contentes de se voir offrir des chocolats de Pâques, des confiseries de Noël et autres gourmandises qui réjouissent les papilles de celles et ceux dont la vie n'est pas toujours rose. Cœurs Résistants et la Fraterie du quartier pourraient vous en dire quelque chose !



Pendant quelques semaines, les convives de la Fraterie du quartier, une cantine solidaire inclusive, ont pu déguster quelques gourmandises venues tout droit de Scarabée.

1. SOLIDARITÉ AVEC LES PERSONNES EN EXIL

Vous les avez sans doute déjà rencontré-es chez Scarabée un samedi : les bénévoles d'Utopia 56 sont présent-es chaque mois dans un de nos neuf magasins pour collecter produits d'hygiène et d'alimentation à destination des personnes en exil. L'occasion aussi de sensibiliser à la situation extrêmement préoccupante de ces personnes qui ont dû quitter leur pays et aimeraient construire à Rennes une vie digne. Chaque mois, les client-es de passage font preuve de générosité. Et parce que la solidarité ne doit pas être l'occasion de faire du profit, Scarabée reverse systématiquement l'équivalent de la marge sur les produits collectés, à l'inverse de la grande distribution pour qui ces collectes sont aussi des affaires très rentables ! 180 euros en moyenne par collecte viennent ainsi abonder les dons.

« LES COLLECTES SCARABÉE NOUS SERVENT BEAUCOUP. SANS DOUTE BEAUCOUP PLUS QUE CE QUE VOUS NE PENSEZ. ON SAIT QU'ON VA POUVOIR DONNER DES PRODUITS DE QUALITÉ. »

Fabien Touchard, salarié d'Utopia 56

3. GRANDES COLLECTES ALIMENTAIRES

À Rennes et dans la métropole, la précarité alimentaire touche plusieurs dizaines de milliers de personnes. Et ce qui est encore moins réjouissant, c'est que les chiffres ne font qu'augmenter d'année en année. Parce que nous estimons que manger bio ne doit pas être réservé à certaines personnes, nous accueillons tous les ans plusieurs grandes collectes solidaires.

À l'automne, la Banque Alimentaire investit nos neuf magasins, au printemps, c'est une grande collecte bio solidaire orchestrée par Biocoop qui prend ses quartiers chez Scarabée. Si chaque collecte sollicite la générosité des clientes et clients – et nous les remercions infiniment au passage – Scarabée y contribue également en reversant systématiquement l'équivalent de la marge sur les produits collectés. Avec un soutien de plus de 5 000 € chaque année, nous sommes heureux de contribuer à la solidarité alimentaire.



4. SOLIDARITÉ AVEC LES VICTIMES CLIMATIQUES

Si nous constituons un réseau de magasins résolument ancrés sur leur territoire, nous savons aussi que nous faisons partie d'un monde un peu plus vaste. Un monde en proie aux effets du dérèglement climatique qui fait déjà des victimes. Alors nous n'hésitons pas à manifester notre solidarité avec les sinistré-es, comme cela a été le cas pour les habitant-es de Mayotte, dévastée il y a moins d'un an par le cyclone Chido. En 2025, nous avons mis en place une cagnotte à laquelle la coopérative a contribué à hauteur de la générosité des clientes et clients.

959 KILOS

C'est le poids des 2 400 produits de denrées alimentaires et d'hygiène récoltés lors de la collecte solidaire de juin dernier au profit de quatre associations de solidarité alimentaire : le Secours populaire, Cœurs résistants, Les Quatre Saisons et Partage-Amitié-Solidarité.

PLANTONS DES ARBRES !

Les arbres sont des alliés précieux : ils captent le carbone, hébergent et nourrissent la faune, rafraîchissent l'air, nous fournissent des fruits, nous abritent pour une sieste ou une séance de méditation. Avec l'association des Planteurs du Boizh'éloups, nous avons décidé de faire pousser une micro-forêt... grâce à vous !



Du 1^{er} au 30 septembre dans votre magasin de Saint-Grégoire, pour tout achat vrac de 50 € et plus sur la période, vous avez le super pouvoir de parrainer un arbre. Les heureux parrains et marraines seront invité-es à participer à une journée conviviale de plantation.

CONSOMMER EN VRAC ET PLANTER UN ARBRE : DEUX PETITS GESTES QUI N'ONT L'AIR DE RIEN MAIS FONT GRAND BIEN À LA PLANÈTE.

LA CLÉ DES CHAMPS.

Alors que la moitié de la population agricole partira à la retraite d’ici dix ans et que les fermes sont de moins en moins nombreuses et de plus en plus grandes, comment fait-on pour maintenir une agriculture paysanne à taille humaine ? C’est tout l’enjeu de la transmission des fermes.



Près de la moitié des agriculteurs et agricultrices partiront à la retraite d’ici dix ans. Chaque année, vingt mille chef-fes d’exploitation prennent leur retraite et seulement quatorze mille s’installent. Pourtant, la surface agricole n’évolue pas. En réalité, la taille des fermes ne cesse d’augmenter. Entre une agriculture de propriétaires fonciers et de firmes et une agriculture issue du remembrement, nourrie aux engrais et aux pesticides, contraignant les exploitants à investir toujours plus – et à s’endetter par la même occasion – il existe pourtant une voie. Celle d’une agriculture paysanne à taille humaine.

Assurer le renouvellement des générations de paysan-nes et le maintien de fermes petites et moyennes est une condition pour pouvoir continuer à nous nourrir de manière durable pour la santé humaine et la préservation de l’environnement. Maintenir des petites fermes favorables à la biodiversité, à la qualité de l’air, de l’eau et rémunératrices pour les paysannes et paysans constitue l’enjeu de la transmission des fermes. Pourtant, cela n’est pas si évident.

■ Il était une fois un paysan qui avait travaillé toute sa vie

C’est l’histoire d’un petit paysan bio. Mettons qu’il s’appelle François, il a la soixantaine passée et ses enfants qui ont grandi avec le XXI^e siècle naissant n’ont pas souhaité reprendre la ferme familiale.

Après quarante-cinq ans à travailler aux champs, à avoir fait évoluer la ferme qu’il tenait de ses parents, la convertissant en agriculture biologique, mécanisant les pratiques pour préserver le corps, faisant évoluer les cultures et les méthodes, François doit décider de l’avenir de la ferme. Qui pour reprendre les terres, les machines et le réseau de débouchés ? Qui pour continuer à nourrir les personnes qui vivent sur ce territoire comme il l’a fait pendant toutes ces années ? Et comment s’assurer une retraite pas trop au ras des pâquerettes ?

D’un côté, un voisin agriculteur qui voudrait bien s’agrandir, convoite la terre pour augmenter sa production en céréales et aussi les aides de la PAC* calculées en fonction du nombre d’hectares de l’exploitation. De l’autre, une jeune paysanne fraîchement diplômée qui souhaite s’installer en bio sur une petite ferme en polyculture élevage. Et puis il y a cette société agricole faisant partie d’une holding qui lorgne également sur les terres pour y installer une porcherie industrielle.

Enfin, parmi les candidats à la reprise, il y a aussi un fonds d’investissement qui a besoin d’acquérir des prairies et des bois pour valoriser ces puits de carbone naturels qui intégreront les données de sa RSE**, la dédouanant au passage de ses pratiques néfastes pour l’environnement : en un mot, du green washing. L’histoire ne racontera pas la suite de l’aventure. D’ailleurs elle est assez caricaturale, peut-être trop

pour être vraie. Mais elle nous permet d’éclairer les enjeux de la transmission des fermes et les questions auxquelles peut être confronté un ou une paysanne qui doit passer la main.

■ Préserver les terres bio

Lorsqu’on a travaillé dur toute sa vie, qu’on a beaucoup investi sur la ferme et peu cotisé pour la retraite, on peut comprendre la tentation de céder au plus offrant. La réalité aujourd’hui, c’est qu’« une ferme sur quatre seulement est reprise, les autres partent à l’agrandissement » explique Jean-Paul Gabillard, maraîcher qui a fourni Scarabée pendant vingt-cinq ans et vient tout juste de transmettre la ferme familiale. L’agrandissement, c’est tout simplement l’achat de parcelles supplémentaires pour augmenter les surfaces d’une ferme existante. Or les études montrent une corrélation certaine entre agrandissement et usage de produits phytosanitaires.

L’exemple récent de la transmission de la ferme du Breil à Melesse a fait bondir les défenseuses et défenseurs de l’agriculture biologique paysanne. Cultivée en bio depuis quarante ans, la ferme du Breil doit passer la main. Quarante hectares de prairies et de céréales à une vingtaine de kilomètres au nord de Rennes. Pour reprendre le flambeau, quatre paysannes et paysans proposent un projet construit collectivement et patiemment, soutenu par plusieurs paysans bio du secteur, permettant l’installation de trois



petites fermes. Après avoir elle aussi soutenu le projet, la Safer*** a soudainement décidé d’attribuer la majeure partie des terres à une ferme conventionnelle déjà existante sur le territoire, excluant de fait l’un des projets de nouvelle ferme bio. Ce choix, effectué à bulletin secret, illustre à la fois le rôle crucial de la Safer comme outil de régulation du foncier agricole, mais aussi un manque de transparence et des collusions de plus en plus dénoncées avec la FNSEA. Vous savez, ce syndicat agricole productiviste et fervent défenseur de l’usage des engrais et pesticides qui a également ses entrées nombreuses au sein des Chambres d’agriculture et des conseils d’administration du Crédit agricole et a donné tout son soutien à la loi Duplomb.

■ Des fermes, pas des firmes

À l’autre bout de l’échiquier agricole, la réalité, c’est aussi que 10 % des terres agricoles françaises sont détenues par des sociétés à capital ouvert. C’est-à-dire des sociétés où ce sont les actionnaires – qui n’ont en réalité que peu de lien avec la terre – qui décident de leur allocation, les agriculteurs et agricultrices devenant des exécutant-es au service d’actionnaires recherchant avant tout le profit. « Il y a là un conflit avec les fonctions nourricières de la terre, dénonce Marie Le Berre, consultante et sociétaire de Scarabée. Ce système produit un effet de verrou très fort contre les petits producteurs familiaux. » Comment ne pas voir là l’accaparement des terres agricoles ?

C’est d’ailleurs ce que dénonçait en 2021 le rapport du député Sempastous consacré à la régulation du foncier agricole : « le scénario actuellement à l’oeuvre est bien celui d’un accaparement des terres au détriment de candidats à l’installation. »

+ 25 %
- 40 %

C’EST L’AUGMENTATION MOYENNE DE LA
TAILLE DES FERMES ENTRE 2010 ET 2020.

C’EST LA PERTE DE FERMES DE MOINS
DE 50 HECTARES ENTRE 2010 ET 2020.

De fait, entre 2010 et 2016, le nombre d’exploitations agricoles individuelles a diminué de 19 % tandis que le nombre d’exploitations sociétaires n’a cessé de croître, parallèlement à l’agrandissement des fermes.

« LE SCÉNARIO ACTUELLEMENT
À L’ŒUVRE EST CELUI D’UN
ACCAPAREMENT DES TERRES AU
DÉTRIMENT DE CANDIDATS
À L’INSTALLATION. »

L’accaparement des terres agricoles, c’est évincer les paysannes et paysans de toute décision, c’est exclure les « petit-es ». C’est surtout mettre en péril notre souveraineté alimentaire telle que définie il y a trente ans par la Via Campesina et reconnue par la déclaration des Nations Unies de 2018 : non pas seulement la capacité des terres à produire mais la capacité des paysannes et paysans à décider de leur usage et de leurs méthodes, et le droit des personnes à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite de manière durable.

■ Conserver des fermes à taille humaine

Entre 2010 et 2020, tandis que le nombre de fermes de moins de 50 hectares a diminué de près de 40 %, celui des fermes de plus de 200 hectares a plus que doublé. En dix ans, la taille moyenne des fermes a augmenté d’environ 25 %. Les chiffres sont éloquentes. La tendance est à l’agrandissement. Et sur la première marche du podium, les grandes cultures de céréales. Corollaire de cette tendance : moins de haies et prairies permanentes donc moins de biodiversité, moins de fumier et plus d’engrais azotés – majoritairement importés – dont les excès sont transformés en nitrates avec les effets délétères que l’on connaît sur la qualité de l’eau. Sans parler des conséquences de l’usage des pesticides à la mode en grandes cultures céréalières ou maraîchères conventionnelles.

Et si l’on en croit la récente adoption de la loi Duplomb, qui, nonobstant la censure du retour de l’acétamipride par le Conseil constitutionnel, favorise l’agrandissement des exploitations et les mégabassines – autrement dit l’accaparement des terres et de l’eau – l’avenir n’est pas enthousiasmant.

TERRE DE LIENS : UN AUTRE MODÈLE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE EST POSSIBLE

Créé en 2003, le mouvement Terre de liens poursuit le projet de libérer la terre de la spéculation. Au moyen de sa foncière, il veut favoriser l’accès à la terre en achetant des fermes grâce à l’épargne de citoyen-nes et d’institutions privées. Louées à des paysannes et paysans bio, les terres échappent à la concentration agricole et sont considérées comme un bien commun à haute valeur alimentaire, sociale et environnementale. Chaque année, la foncière fait l’acquisition d’une quarantaine de fermes. De leur côté, les dix-neuf associations réparties sur le territoire français accompagnent au plus près les projets agricoles en mettant en lien agricultrices et agriculteurs cédants avec les candidat-es à l’installation. Un outil précieux de transmission et d’installation de fermes paysannes à taille humaine.

+ D’INFOS

www.terredeliens.org

IL Y A UN ENJEU DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE SANTÉ PUBLIQUE À CONSERVER DES FERMES À TAILLE HUMAINE.

Il y a un véritable enjeu de souveraineté alimentaire et de santé publique à conserver des fermes à taille humaine. Facile à dire, mais pas si évident à faire. Transmettre sa ferme, ce n’est pas simplement donner les clés du tracteur.

■ Transmettre sa ferme, ça s’anticipe

En Bretagne en 2020, un quart des fermes avaient à leur tête une personne de plus de soixante ans. Parmi elles, plus d’un tiers ne savaient pas ce que deviendrait leur ferme trois ans plus tard. C’est dire si la transmission ne semble pas être facile à questionner. On imagine bien que les paysannes et paysans sont plus préoccupés par leur quotidien, la nécessité de produire pour nourrir et se nourrir, la météo qui n’est pas toujours tendre et les aléas qui peuvent impacter fortement la production. Pourtant, toutes les structures d’accompagnement à la transmission estiment qu’il est nécessaire de se poser la question dix à cinq ans avant le départ envisagé.

« ANTICIPER LA TRANSMISSION, C'EST UN GAGE DE RÉUSSITE »

Émeline Jarnet, Civam 35 IT

Le Civam Installation Transmission**** d'Ille-et-Vilaine a été créé il y a vingt ans par des paysannes et paysans. Il se donne pour mission d'assurer le renouvellement des générations en agriculture, en accompagnant la transmission des fermes et l'installation de nouvelles générations. Parmi les nombreuses actions qu'il mène, le porte-à-porte de paysan-nes auprès des fermes permet de faire émerger l'idée qu'un jour il faudra transmettre. Et que chaque ferme est précieuse et peut être transmise à une personne ou un collectif qui serait prêt à reprendre le flambeau pour maintenir des campagnes vivantes et nourricières. (Lire l'interview d'Émeline Jarnet page 9)

Une fois que l'idée a germé, c'est un tourbillon de questions qui jaillit dans la tête du paysan ou de la paysanne à mesure que l'échéance approche. Combien vaut ma ferme ? Est-elle transmissible ? Comment céder la ferme mais rester propriétaire des terres ? Comment assurer la continuité des baux ? Comment être sûr-e que mes terres continuent d'être cultivées en bio ? Et comment garantir à la personne qui reprendra la ferme que les parcelles resteront des terres agricoles ? Où vais-je vivre si je quitte la maison du corps de ferme ? Au-delà des aspects techniques et juridiques, la spécificité du métier de paysan-ne est l'imbrication très forte entre la vie professionnelle et la vie personnelle. Et puis il y a l'attachement affectif. Il n'est pas si facile de se séparer de « sa » terre.

Pour aider à répondre à toutes ces questions, des structures comme le Civam, Agrobio 35 (lire notre portrait dans le numéro 117) ou la Chambre d'agriculture organisent des temps d'échange et des accompagnements précieux.



Savoirs paysans

Les freins levés un à un, il s'agit de confier la clé des champs à une personne ou un collectif qui continuera à faire vivre la ferme, à sa manière. Alors on transmet des terres, des machines mais aussi des connaissances et des savoir-faire.

Et il faut imaginer et accepter que peut-être le ou la paysanne qui reprend la ferme fera évoluer les méthodes ou les cultures. Pour que la transmission puisse se faire sans douleur, la période de transition est précieuse. Il faut apprendre à se connaître pour créer un lien de confiance. Et puis l'expérience du terrain est la seule qui permette véritablement de connaître son sol, son climat, ses contraintes spécifiques. Comme le reconnaît Romain Lepage qui vient de s'installer sur la ferme historique des Gabillard à Saint-Grégoire, « *paysan est un métier d'observation, ce n'est pas si simple à transmettre.* »

Si reprendre la ferme familiale est, comme le dit Guy Collin, « un toboggan » pour son fils Jolan qui y a grandi et observé ses parents travailler chaque jour (lire page 10), pour les Gabillard, il a fallu chercher un peu pour trouver le bon repreneur. Et prendre le temps nécessaire pour laisser les rênes en toute confiance. L'exemple de Jean-Paul et Delphine Gabillard, qui ont transmis vingt-cinq hectares de ferme maraîchère à Romain Lepage au printemps dernier, illustre bien ce passage de relais. Un système de parrainage leur a permis de travailler ensemble pendant une année. Romain a appris à connaître le sol de ces champs, a lancé une expérimentation agronomique pour comparer les systèmes de couvert entre deux cultures, a récolté ses premières fèves, a fait ses erreurs aussi. Mais c'est comme ça qu'on apprend, dit avec philosophie Jean-Paul qui reconnaît qu'il a fallu

« **CE QUI ÉTAIT IMPORTANT C'ÉTAIT POUVOIR TRANSMETTRE LA FERME DANS SON ENTIÈRETÉ, EN BIO. LE BIO C'ÉTAIT IMPÉRATIF. ÇA FAIT TRENTE ANS QU'ON EST EN BIO. HORS DE QUESTION QUE ÇA RETOURNE EN CONVENTIONNEL.** »

Delphine Gabillard

« *arriver à lâcher le morceau, prendre sur soi, le laisser faire ses erreurs.* » Et de poursuivre : « *On travaille tellement avec le vivant et le climat que des erreurs on en fait tout le temps. Ça fait partie du métier.* »

Au printemps dernier, Jean-Paul et Delphine ont laissé les clés à Romain, confiants, conscients qu'il fera grandir la ferme à sa manière : « *Il prend la ferme comme elle est aujourd'hui mais il fera à sa sauce. Ça ne fait qu'évoluer, une ferme. C'est normal.* » dit Delphine.

Romain aussi, est confiant, il reprend les cultures mais aussi les débouchés et même une place dans le réseau : « *on commence à m'appeler Jean-Paul* » dit-il dans un sourire. Alors les fidèles de Scarabée, les inconditionnel-les du marché des Lices et les enfants de la cantine continueront de manger les pommes de terre, les choux et les fèves de la ferme du Bas Val, et puis qui sait, peut-être un jour des carottes aussi.

* Politique agricole commune
** Responsabilité sociétale des entreprises
*** La Safer, société d'aménagement foncier et d'établissement rural, est l'opérateur du foncier agricole qui peut intervenir lors des ventes de parcelles et décider de l'attribution des terres
**** Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

LE CIVAM ACCOMPAGNE LES PROJETS DE TRANSMISSION.

Émeline Jarnet vient de fêter ses vingt ans au sein du Civam 35 Installation Transmission. On peut dire que le milieu paysan breillien, elle en connaît un bon morceau. C'est elle qui accompagne les projets de transmission de fermes en facilitant les liens entre les paysan-nes qui cèdent leur ferme et ceux et celles qui souhaitent s'installer.

Les Civam accompagnent le maintien des fermes sur les territoires. Pour vous, quels sont les enjeux de la transmission des fermes aujourd'hui ?

Le constat aujourd'hui, c'est que la moitié des agriculteurs et agricultrices vont partir en retraite dans moins de dix ans. Il y a beaucoup de terres qui se libèrent. Et la réalité, c'est qu'on compte une installation pour trois départs. Il y a urgence parce que, si elles ne sont pas reprises, les fermes partent à l'agrandissement. Or l'agrandissement se fait majoritairement en conventionnel, c'est-à-dire avec usage de pesticides et d'intrants chimiques. Les études nous disent que plus y a de transmission par l'agrandissement, plus il y a utilisation de produits phytosanitaires. Maintenir des fermes à taille humaine en polyculture élevage, c'est aussi répondre aux enjeux de l'eau en Ille-et-Vilaine.

Dans le répertoire des départs de la Chambre d'agriculture, ce sont surtout des petites fermes qui sont à reprendre. Et aujourd'hui, des candidat-es à l'installation avec des projets d'agriculture et d'alimentation durable, il y en a. Mais si le vivier est important, il n'est pas suffisant. Ce sont souvent des personnes non issues du milieu agricole et le parcours est très long. Souvent, elles en sont au stade du rêve, ont besoin de clarifier, de se former, de tester. C'est un processus long.

Il faut que les paysannes et paysans qui ont travaillé dur toute leur vie puissent prendre leur retraite et il faut éviter l'agrandissement. Ce sont deux enjeux importants de la transmission.

Quelles sont les questions qu'un-e paysan-ne se pose au moment d'envisager la retraite ?

Le premier déclencheur, c'est la durée d'un prêt agricole ou parfois un souci de santé. Les paysannes et paysans font évoluer leur ferme pendant toute leur carrière. Quand ils et elles se posent la question de réparer ou renouveler la salle de traite par exemple, ils et elles regardent quand le prêt sera remboursé. Face au dernier investissement sur la ferme, ils et elles se retrouvent face à la question de la transmission. C'est souvent à ce moment-là que les questions arrivent. Est-ce que mes enfants vont reprendre ? Est-ce que ma ferme est transmissible ? Comment s'y prendre ? Pour certain-es, c'est un peu vertigineux.



La transmissibilité c'est un gros sujet, on a fait deux études pour comprendre pourquoi certain-es n'imaginent pas que leur ferme sera transmissible. Il y a du défaitisme. Et aussi le fait que les paysans et paysannes n'ont pas conscience qu'il y a un public pour ça : des porteurs et porteuses de projets prêts à reprendre les petites fermes. On travaille à repérer les petites et moyennes fermes pour lever les freins. Je fais du porte-à-porte. Je vais à leur rencontre à l'improviste. J'essaie de rentrer en discussion, de semer l'idée qu'un jour il faudra transmettre. On discute de comment ils se projettent, on identifie les points forts de la ferme, on crée un lien de confiance.

La transmission, ça s'anticipe. C'est du temps long. On identifie quatre étapes : la première pensée, l'émergence de la réflexion, la construction du projet et la transmission-reprise qui est une phase de co-construction avec le repreneur ou la repreneuse. Notre mission est d'accompagner ce cheminement tout du long.

Comment faites-vous pour accompagner le passage de relais d'un-e paysan-ne qui transmet à un-e jeune qui s'installe ?

Nous organisons chaque année une formation à destination des cédant-es. Ce sont six journées échelonnées de novembre à mars qui les mettent en démarche projet. Se poser les bonnes questions, chiffrer, connaître les aspects sociaux et juridiques, transmettre du foncier... il y a beaucoup de thématiques à aborder. La troisième journée, on invite des candidat-es à la reprise, cela permet aux cédant-es et aux candidat-es de confronter leurs problématiques respectives. Et puis pour la sixième journée, on fait venir une psychologue pour travailler les aspects humains de la transmission. Quand on transmet, il y a une forme de deuil, de crise. Parfois, le ou la cédante est le maillon qui casse la transmission familiale de génération en génération. Ce n'est pas facile à accepter, c'est un poids parfois lourd à porter. L'enjeu humain est très important.

On accompagne aussi les binômes cédant-e/repreneur-euse, on construit l'accompagnement en fonction des besoins, de la temporalité des personnes, on s'adapte au cas par cas. Par exemple, Paul et Thomas avaient besoin de s'offrir un temps avec une personne extérieure pour lister toutes les tâches administratives, l'évaluation de la ferme, les investissements, la rencontre des propriétaires pour continuer les baux... À chaque rendez-vous, les choses s'affinent. J'ose poser les questions que l'un ou l'autre pourrait ne pas oser poser. Je fais de la facilitation. Ils construisent ensemble. Anticiper et co-construire, ce sont les gages de réussite d'une transmission.

Le Civam 35 Installation-Transmission est une association d'éducation populaire qui emploie cinq salariées et est administrée par une quinzaine de personnes – paysan-nes, retraité-es, porteurs et porteuses de projets, citoyens et citoyennes – toutes engagées pour accompagner la transmission et l'installation de fermes paysannes en Ille-et-Vilaine et renouveler les générations en agriculture.

+ D'INFOS

www.civam.org



COLLIN, L'ART DE CULTIVER EN FAMILLE.

Sur la ferme Collin, la paysannerie se transmet de génération en génération, avec une conscience aigüe de l'écosystème duquel elle fait partie. Les herbes fraîches qui y sont produites sont le reflet d'une approche qui met la nature au cœur.

Et si le blaireau a eu raison de la culture de la fraise – gourmand qu'il était et choisissant toujours les plus mûres – la paysanne convient aussi que la cultiver est particulièrement difficile, avec un cycle imprévisible, une planification qui tient plus du hasard que du pilotage et un temps de conservation extrêmement court.

« LES HERBES AROMATIQUES, C'EST LE PETIT TRUC EN PLUS QUI CHANGE TOUT »

Alors on expérimente, on adapte, et on se réjouit chaque jour de travailler en lien avec cette biodiversité qui nous fait une place. Car comme le disent les Collin, « *ce n'est pas nous qui accueillons la biodiversité, c'est elle qui nous accueille.* » Le coucou par exemple accompagne au mois d'avril les premiers soins portés à la ciboulette, les mantes religieuses s'épanouissent dans l'atmosphère chaude et humide des tunnels nantais où pousse le basilic, quant aux grands papillons multicolores, ce sont les planches de persil plat qui forment leur terrain de jeu préféré. La buse ne rate aucune sortie du vieux tracteur (datant de 1969 s'il vous plaît !) pour guetter les mulots qui raffolent des graines fraîchement semées et le chevreuil qui vient rendre sa visite matinale quotidienne à Jolan ne s'attaque jamais aux plantations. Et tout ce petit monde est au service d'une agriculture biologique qui se conjugue au présent du rythme de la nature.



AVEC UN TRÈS BEAU DÉBUT D'ÉTÉ, 2025 A ÉTÉ L'ANNÉE DU BASILIC SUR LA FERME COLLIN.

Par une belle journée de juillet, nous nous sommes rendus sur une petite ferme familiale en bordure de la vallée de l'Aff. Les méandres de la route qui nous guide vers Loutehel nous font entrevoir une nature pleine de vibrations. Celles de ce chaud soleil d'été, celles du filet d'air qui balaye les champs de blé bordant le chemin, celles des insectes qui chuchotent et chahutent. Celles enfin d'une vieille maison de schiste rouge, toute prête à nous accueillir pour partager son histoire.

Dans la famille Collin, on est paysan-ne de génération en génération... depuis le Moyen-Âge ! Guy peut en témoigner, lui qui a passé des heures aux archives départementales pour remonter le fil familial, retrace à la main et précieusement conservé sur l'envers d'un rouleau de papier peint de plusieurs mètres. Aujourd'hui, ce sont Chrystelle, Guy et leur fils Jolan qui nous accueillent pour nous faire découvrir avec un plaisir non dissimulé la ferme familiale. Spécialité : les herbes aromatiques.

■ Cultiver avec la nature

Sur les quelques parcelles cultivées poussent le basilic, la ciboulette, le persil, le romarin, l'estragon, la menthe, le thym et même le laurier que vous trouvez chez Scarabée. Et aussi quelques courgettes, potimarrons et courges spaghetti. « *Avec les herbes aromatiques, on améliore gustativement et qualitativement le repas. C'est le petit truc en plus qui change tout le plat* » glisse Chrystelle qui ne regrette pas le temps où la ferme cultivait les fraises. Car ici, cultiver la terre de génération en génération ne signifie pas s'inscrire dans un schéma de production immuable. Bien au contraire. Ce qui importe, c'est de faire corps avec le territoire : le sol, les arbres, les haies et aussi la faune sauvage.

■ De la graine à la botte

Car effectivement ici, on n'achète pas de plants prêts à mettre en terre, on fait tout soi-même, de la graine à la botte. Hormis pour le romarin et l'estragon qui se bouturent, la récolte des graines se fait en fin de saison, à l'aide d'une bassine bleue – qui servait autrefois de pataugeoire pour les enfants – et de la brise d'automne qui disperse les parties de fleurs desséchées pour ne garder que les graines qui seront semées pour la saison suivante. Produisant à leur tour les plants d'herbes fraîches qui sublimeront nos repas.

« ICI ON PART DE LA GRAINE, ON SÈME TOUT. ON A UNE SORTE D'AUTONOMIE. »

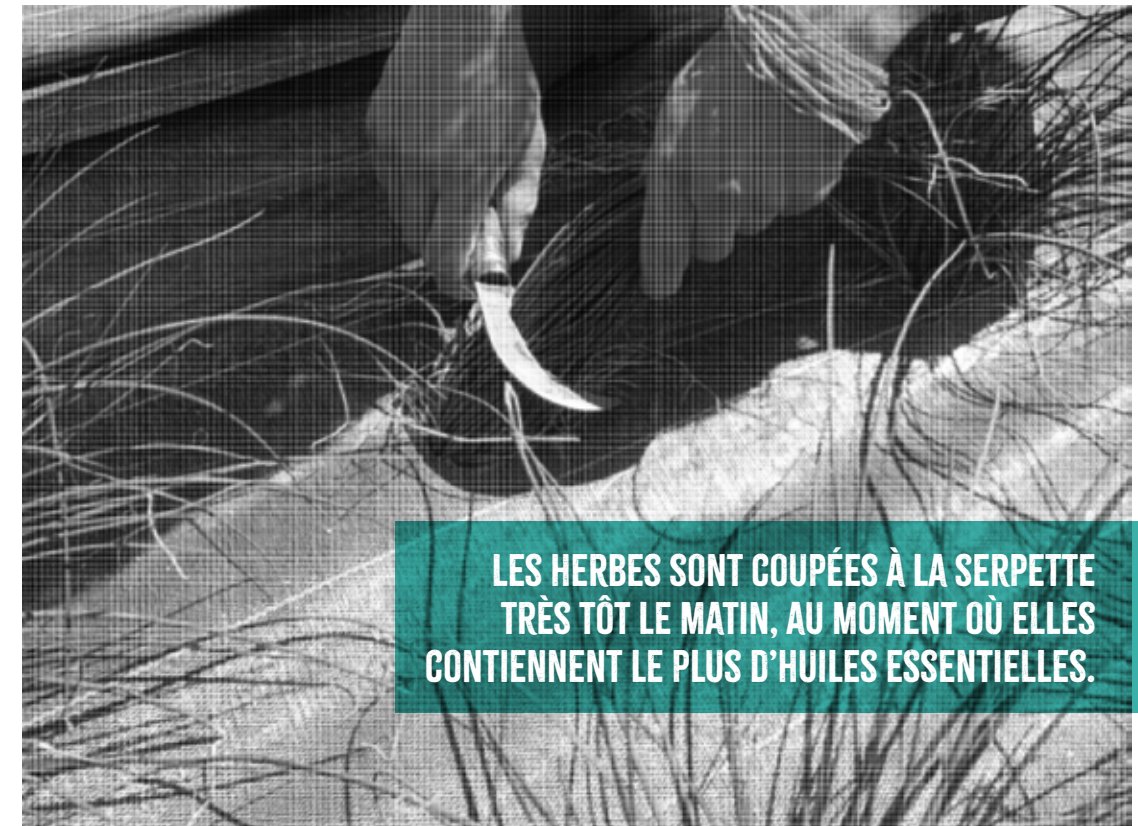
Ciboulette, menthe, oseille, estragon, thym, basilic, persil : cultiver plein de plantes différentes, c'est aussi la garantie de pouvoir produire 50 000 bottes chaque année. Lorsque l'une arrive en bout de parcours, c'est une autre qui prend le relais. Même si d'une saison à l'autre, cela peut varier énormément. « *Il y a trois ans, on a fait de la ciboulette jusqu'en octobre raconte Chrystelle, cette année, on n'en a déjà plus.* » Les cycles de chaque plante sont différents et il faut avoir un peu d'expérience pour savoir quand on fait la dernière coupe pour ne pas surexploiter la plante et protéger le territoire qu'on lui a alloué. Et Guy de résumer : « *notre patron, c'est la nature.* »

■ L'art de prendre le temps

Et pour apprendre à cultiver avec la nature, il ne faut pas être pressé : cela s'apprend avec le temps. Comment organiser les rotations ? Quand récolter ? Et quand cesser de récolter ? Comment faire une belle botte ? Toutes ces questions, Jolan, 23 ans et en passe de reprendre la ferme familiale, a appris à y répondre en observant ses parents, en se formant au centre de formation du Rheu et aussi en expérimentant par lui-même. Par exemple cette année, il a testé l'artichaut blanc. Bien que le résultat ne soit pas franchement concluant, cela lui permet de s'approprier cette terre sur laquelle il a gambadé dès ses premières années mais qui n'a peut-être pas révélé encore tout son potentiel. « *On expérimente, on teste, il n'y a que l'imagination qui nous limite* » confie Guy qui a transmis à son fils l'envie de cultiver avec curiosité.

Initialement formé pour travailler dans le génie civil, le jeune paysan a été « *rattrapé par la terre* » comme il le dit lui-même. Reprendre la ferme était une évidence. Et puis franchement, il préfère l'odeur du basilic, du thym ou du romarin à celui du béton et du bitume ! Bricoleur dans l'âme, il transforme le tricycle de son enfance en outil pour déterrer les arceaux sans se casser le dos, convertit un vieux vélo en enrouleur de bâche à pédales et la toile d'un trampoline hors d'usage en hamac.

Prendre soin de la terre, c'est aussi prendre soin de soi et savoir se reposer durant ces journées qui démarrent tôt et se terminent parfois à la nuit tombée. « *On a*



LES HERBES SONT COUPÉES À LA SERPETTE TRÈS TÔT LE MATIN, AU MOMENT OÙ ELLES CONTIENNENT LE PLUS D'HUILES ESSENTIELLES.

« NOTRE PATRON, C'EST LA NATURE. »

déjà vu Jolan commencer à la frontale » confie Chrystelle. Car récolter le matin est ce qu'il y a de mieux pour offrir des herbes de grande qualité : « *la rosée, c'est le moment où elles ont le plus d'huiles essentielles. Elles ont la saveur, la fraîcheur, la turgescence. Il y a un cycle naturel de la plante à respecter* » poursuit la paysanne. Alors évidemment, en se levant à l'aube, le repos à mi-journée est précieux.



Le portique imaginé et construit par Jolan le long des planches de culture simplifie le ramassage et le rangement des tuyaux.

Et quand en plus résonnent les notes de flûte traversière d'Aurore, la musicienne de la famille Collin, le repos est encore plus savoureux. Cultiver l'art de la sieste fait partie du métier !

Un art de vivre qui reflète l'approche esthétique de la famille Collin. Tous ses membres mettent un point d'honneur à constituer des bottes d'herbes fraîches aussi belles que des bouquets de fleurs. Sans pointes jaunes sur la ciboulette, sans feuille de menthe tachée ou de basilic noircie par l'élastique. Alors on fait tout manuellement, avec une grande attention. Et depuis que Jolan a son mot à dire, on ne forme plus les bottes directement au champ en se baissant et en se relevant tout le long de la rangée, mais on s'économise en coupant d'abord tout ce dont on a besoin pour s'installer confortablement dans le cellier et botteler au frais et dans la bonne humeur – une qualité qui se transmet visiblement de génération en génération chez les Collin.

« LA ROSÉE, C'EST LE MOMENT OÙ ELLES ONT LE PLUS D'HUILES ESSENTIELLES. ELLES ONT LA SAVEUR, LA FRAÎCHEUR, LA TURGESCENTE. IL Y A UN CYCLE NATUREL DE LA PLANTE À RESPECTER »

UTOPIA 56, SOLIDARITÉ AVEC LES PERSONNES EN EXIL.

Chaque mois, l'association Utopia 56 passe une journée dans l'un de nos magasins pour collecter des produits à destination des personnes en situation d'exil, notamment des adolescentes et adolescents éprouvé-es par une vie qui ne leur a pas fait de cadeaux.



Fondée en 2016 par des jeunes du Morbihan, Utopia 56 agit pour accompagner les parcours chaotiques de personnes poussées à quitter leur pays d'origine pour pouvoir vivre dignement. À l'origine de l'association, trois jeunes adultes choqués comme beaucoup d'autres par la photo d'un petit garçon syrien décédé sur une plage grecque, qui les pousse à agir plutôt qu'à regarder tourner en boucle cette image d'horreur.

À Rennes, Utopia 56 agit depuis 2018 dans trois directions : auprès des personnes à la rue, auprès des familles exilées et auprès des « mineur-es non accompagné-es », ces enfants en exil sans adulte pour les protéger.

■ Parer à l'urgence

Deux fois par semaine, les maraudes en centre-ville et dans les quartiers populaires proposent une distribution alimentaire et vestimentaire aux personnes qui en ont besoin, de manière inconditionnelle. Ici, ce sont principalement des personnes en situation de rue, des hommes, mais aussi des mères avec enfants qui n'arrivent pas à boucler leurs fins de mois.

Et puis il y a aussi les familles en situation d'exil qui arrivent à Rennes et sont démunies, à tous les sens du terme. Qu'elles viennent tout juste d'arriver, soient en demande d'asile, réfugiées ou aient la nationalité

française, ce sont des personnes qui se trouvent à la rue et ont besoin d'une aide matérielle d'urgence. Alors les membres d'Utopia 56 commencent par les orienter, les informer de leurs droits, des dispositifs de solidarité qu'elles peuvent solliciter. Mais la réalité, c'est que l'hébergement d'urgence est totalement saturé. La réalité, c'est un campement dans le parc de Maurepas qui accueille deux cent trente personnes. Deux cent trente personnes parmi lesquelles soixante-dix sont mineures, deux cent trente personnes dont la moitié sont des femmes ou des filles. Fabien déplore cette situation : « *les personnes vivent en toile de tente dans des conditions très rudes, avec un accès à l'eau limité et seulement deux toilettes à proximité.* »

■ Accompagner les jeunes

Aujourd'hui sur le campement, il y a des adolescents seuls qui doivent se débrouiller pour (re)construire leur vie après un parcours d'exil qui les a jetés sur les routes, obligés à traverser des mers, à se libérer d'un trafic d'êtres humains... Parmi ces jeunes, des mineur-es à qui le Département a dénié leur condition d'enfant, parfois de façon tout à fait arbitraire. Trop d'émotion dans le discours, ou pas assez. Trop de maturité, ou pas assez. Un physique qui ne ressemble pas à celui d'un jeune « ordinaire ». Et pour cause « *on a des jeunes qui effectivement sont marqués, parce qu'ils se sont fait torturer en Libye et j'imagine que ça fait vieillir le corps* » raconte Fabien.

Ces mineur-es non accompagné-es, Utopia 56 les soutient pour faire aboutir un recours qui leur permettra d'être reconnu-es comme mineur-es dans 70 % des cas. Cette reconnaissance, cela représente beaucoup pour ces enfants : c'est un foyer, une école, un suivi éducatif. En attendant, ils sont dans un flou juridique qui les insécurise.

Alors Utopia 56 les accueille, les aide dans leurs démarches administratives, organise des cours de français, de mathématiques, de vie.

« **IL Y A BEAUCOUP DE JEUNES QUI VIENNENT TOUS LES APRÈS-MIDIS POUR NOUS PARLER DE TRUCS D'ADOLESCENTS EN FAIT, PARLER DE LEURS SOUCIS DE VIE, NOUS DEMANDER DES CONSEILS. ILS VIENNENT PARCE QUE ÇA NE VA PAS, ILS VIENNENT PARCE QUE ÇA VA. ILS VIENNENT POUR RIGOLER. ON A AUSSI CE RÔLE SOCIAL-LÀ, DE REDONNER LA PLACE D'ENFANT À CES JEUNES.** »

S'ils ne sont pas tous et toutes à la rue, c'est aussi parce qu'il y a parmi les membres de l'association des hébergeurs solidaires qui accueillent pour quelques nuits ou plusieurs semaines ces jeunes qui se construisent. Comme ce garçon qui a maintenant un appartement, est aide-soignant, envisage de devenir infirmier, ou ceux-ci qui viennent annoncer l'obtention de leur CAP ou leur réussite au bac. « *C'est encourageant conclut Fabien. Si on n'avait pas été là, aujourd'hui ils seraient sous OQTF, en errance, en train de faire des choses illégales pour survivre.* »

Alors on continue à les soutenir bien sûr et on remercie aussi toutes les personnes qui ont croisé les membres d'Utopia 56 un samedi dans l'un des magasins de Scarabée et ont offert une bouteille de shampoing ou un paquet de biscuits, des petits riens qui en réalité font beaucoup.

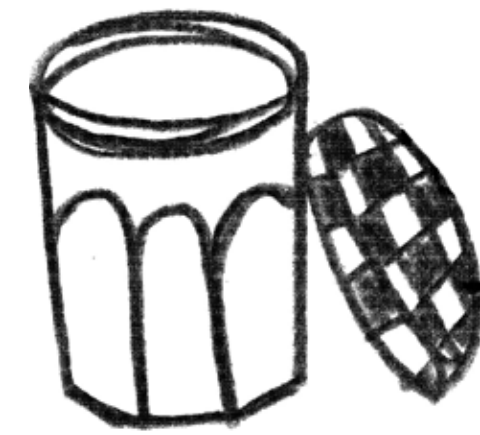
+ D'INFOS

www.utopia56.org

BEAUX BOCAUX À DISPO.

Chez Scarabée, ce n'est pas nouveau, on vise le zéro déchet. Alors pour faire un pas de plus vers cet objectif, on vous propose d'expérimenter dans notre magasin de Saint-Grégoire une ressourcerie de bocaux. L'idée est simple : d'un côté nous collectons vos bocaux en verre propres, sans étiquette, avec couvercle sans trace de rouille ; de l'autre nous les proposons en libre-service au rayon vrac, tout prêts à accueillir vos fruits secs, légumineuses et autres céréales. Et parce que nous portons une attention particulière à l'hygiène, nous les nettoyons à haute température avant de les mettre en service.

Plutôt que de les laisser s'ennuyer dans vos placards, partagez vos bocaux, du plus micro au plus costaud. Tous les formats sont permis, du minuscule bocal parfait pour les épices, au bocal le plus généreux qui pourra accueillir les pâtes de vos ados qui les dévorent au kilo !



Cette ressourcerie donne une nouvelle vie à vos bocaux de verre et un nouvel élan zéro déchet à votre coopérative. Participez sans modération. Et n'hésitez pas à partager votre expérience : votre avis d'usager est précieux pour améliorer le dispositif avant de le déployer dans d'autres magasins.

Pour cela, rien de plus simple, un petit courriel à contact@scarabee-biocoop.coop !

SUR LE POUCE.

L'aviez-vous remarqué ? Depuis le début de l'été, des petits nouveaux ont débarqué au service à la coupe. Nems, samoussas, empanadas, salades de saison variées, tartes salées et pâtisseries du jour préparées avec soin par Fleur de Lupin... et même pour les chanceuses personnes qui fréquentent le magasin de Cleunay, des légumes fermentés venus tout droit de l'atelier de notre producteur local à Vignoc, les Cru'c. Vous ne savez pas quoi déjeuner ce midi ? Vous n'avez pas le temps de cuisiner ? Cela tombe bien, nous avons tout ce qu'il vous faut !

À découvrir sans tarder dans vos magasins de Cleunay, Cesson-Sévigné, Papu et Vern.

À LA DÉCOUVERTE DES PÉTALES DE SORGHU.

La tout bon, le sorgho. Côté culture, c'est une céréale qui s'adapte à tous types de sol. Grâce à son système racinaire puissant, il résiste bien à la sécheresse. Et est beaucoup moins gourmand en eau que d'autres céréales comme le maïs ou le riz. À l'heure où les effets du dérèglement climatique ont des répercussions très tangibles y compris sur notre territoire, il représente une piste alimentaire qu'on aurait tort de mépriser.

Côté assiette, le sorgho se cuisine de multiples manières. Chez Scarabée, vous le trouvez en farine et depuis peu sous forme de pétales, naturellement sans gluten et sans sucre ajouté. Arrosés de lait ou d'une alternative végétale, agrémentés de fruits secs ou de pépites de chocolat, les pétales de sorgho sauront, c'est certain, réjouir les papilles les plus exigeantes et responsables !

Bref, « *le sorgho est une céréale d'avenir* » comme le résume Julien Hervé, que nous avons rencontré lors d'une visite à Domagné de l'atelier de Céréco – vous savez, les céréales « Grillon d'or » que propose Scarabée depuis plus de vingt-cinq ans. À tel point que c'est un véritable partenariat entre agriculteur-ices et transformateur qui s'est noué pour construire une filière qui tient ses promesses. Pour le monde agricole, pour l'environnement et aussi pour les gourmand-es petit-es et grand-es.



LA FEUILLE S'ACCORDE AUX SAISONS.

Après une année de parution bimestrielle, votre journal reprend un rythme trimestriel. Parce que produire une information riche et ouverte sur les enjeux agricoles et alimentaires de notre bio monde nécessite du temps, et aussi parce que nous avons quelques autres projets éditoriaux à vous offrir, nous avons décidé de nous accorder aux saisons, naturellement ! Nous vous souhaitons une agréable lecture de ce numéro d'automne.



APRÈS QUELQUES RÉAMÉNAGEMENTS, L'ÉQUIPE DE SAINT-GRÉGOIRE EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR DANS UN MAGASIN PLUS LUMINEUX ET PLUS FLUIDE.

LES SCARABÉES ONT DU TALENT !

Parce que derrière chaque personne qui vous accueille en magasin, il y a un cœur qui vibre, des passions, des talents insoupçonnés, on a décidé de lever le voile pour vous présenter dans chaque numéro de *La Feuille* l'un de nos précieux scarabées.



LUCIE,
COMME UN POISSON
DANS L'EAU

Lucie aide à tenir la barre à Saint-Grégoire, elle surfe sur les plannings et les petites urgences du quotidien du magasin. Mais là où elle est le plus à l'aise, c'est peut-être sous l'eau. Avec son appareil photo ou parfois son harpon, Lucie arpente les profondeurs en apnée.



Normal pour une femme née tout au bout de la péninsule bretonne, à quinze minutes de tous les points de côte du Finistère nord. C'est à une période où les déplacements étaient restreints qu'elle a dû élargir ses horizons pour pouvoir profiter pleinement de ces cent cinquante kilomètres où rayonner était autorisé. Si depuis l'enfance Lucie pratique le surf, le catamaran ou la marche aquatique, il n'est pas si lointain, le temps où les profondeurs lui faisaient encore peur. Poussée par son grand-père, elle regarde un jour la mer en face et accepte les conseils et l'appareil photo sous-marin qui lui permettront d'aller voir ce qu'il y a dessous, en vrai.

Petit à petit, elle apprend à plonger, d'abord en piscine pour se débarrasser de sa peur. Puis dans la mer, la vraie. En y allant par paliers. Si elle sait plonger avec des bouteilles, ce qu'elle préfère, c'est l'apnée car on y est plus léger. Une combinaison, des plombs et de très longues palmes suffisent pour aller se promener au fond. Et un peu d'entraînement aussi. Aujourd'hui, Lucie peut rester sous l'eau trois minutes sans respirer.

Son secret ? Maîtriser ses émotions, faire des mouvements amples et doux et rester calme pour maintenir son cœur à un rythme lent.

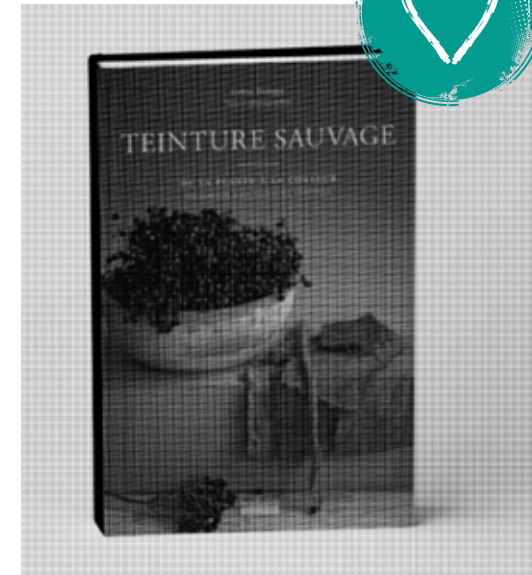
Pour y parvenir, elle pratique régulièrement la méditation : ne penser à rien est devenu sa spécialité, une gymnastique de l'esprit qu'elle maîtrise maintenant à merveille et qu'elle peut activer sur commande pour pouvoir plonger sereinement.

« SOUS L'EAU JE SUIS EN MÉDITATION. J'AIME BIEN CE MOMENT DE PAUSE. »

« Dans l'eau, j'ai l'impression d'être dans un autre monde. J'ai l'impression d'être dans un univers qui n'est pas le mien mais que je peux explorer. Un univers très mouillé mais pas du tout silencieux : j'entends le bruit des vagues, le vent passer au-dessus, les courants, mes palmes. Passé six mètres, c'est plus silencieux, c'est sombre, il n'y a pas de lumière, les crustacés ne font pas attention à toi, tu deviens transparent. »

Une promenade sous l'eau comme on ferait une promenade en forêt, de préférence par beau temps pour que la visibilité soit bonne. Une promenade à la rencontre de la faune sous-marine du Finistère. Son rêve ? Nager un jour avec des requins, des petits requins inoffensifs car dit-elle « les requins qui te mangent, c'est plus un mythe que la réalité. » En attendant, Lucie enfile sa combinaison, attache ses poids et chausse ses palmes direction le Finistère pour rapporter à l'occasion un crustacé à déguster. Si possible du genre bleu avec un corps allongé et deux grosses pinces bien charnues.

TEINTURE SAUVAGE



LE COUP DE CŒUR DE GUÉNAËLLE, DOCUMENTALISTE À LA MAISON DE LA CONSOMMATION ET DE L'ENVIRONNEMENT.

Dans une démarche singulière qui associe amour des plantes et goût des matières naturelles, poésie et artisanat, Céline Philippe nous initie à la teinture végétale et nous mène sur le chemin de la couleur. Des grands principes de la teinture végétale jusqu'à leur mise en pratique avec des idées de recettes, l'autrice nous offre tous ses conseils et inspirations pour créer et découvrir l'art de révéler la couleur des plantes.

Un très beau livre avec de magnifiques photos et des recettes à partir de plantes que l'on peut trouver dans son potager, au bord des chemins ou à l'ombre des forêts et haies.

Ce livre peut être emprunté au centre de ressources et de documentation de la Maison de la consommation et de l'environnement où vous trouverez également des ouvrages sur la faune et la flore, l'alimentation durable, des guides pratiques pour vos vacances à vélo, des ressources sur la construction et la rénovation écologique, l'habitat participatif, le jardinage au naturel...



TEINTURE SAUVAGE : DE LA PLANTE À LA COULEUR - INITIATION À LA TEINTURE VÉGÉTALE

Céline Philippe, Hoëbeke, 2023

TRANSFORMER LA FEUILLE EN POÈME À PARTAGER.

Le papier recyclé, c'est bien. Le papier réemployé, c'est mieux ! À chaque numéro de *La Feuille*, Scarabée vous propose une recette simple pour réutiliser les feuilles de votre journal préféré et lui donner une deuxième vie, tout aussi chouette que la première.

La poésie adoucit la vie. Bonne nouvelle : nous sommes toutes et tous un peu poètes. Pour écrire, il suffit d'avoir des mots et de les assembler à sa manière. Cela tombe bien, votre journal en contient un certain nombre ! Mode d'emploi pour poème express à partager.

1. Une fois que vous l'avez lue, que votre voisin l'a lue, que l'amie du voisin l'a lue et que la voisine de l'ami du voisin l'a lue aussi, choisissez l'article de *La Feuille* qui vous a le plus plu, ou au contraire celui que vous avez le moins aimé, ou encore celui qui a juste le bon format.

2. Munissez-vous d'un marqueur noir (ou bleu, ou vert, ou rouge si vous préférez) et caviardez votre texte : rayez d'un trait franc les lignes de texte en ne conservant que quelques mots qui créeront un petit poème.

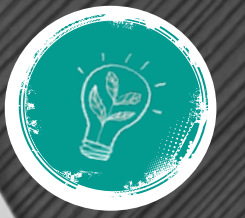
3. Découpez juste autour pour ne garder que cette nouvelle œuvre poétique et visuelle.

4. Offrez autour de vous votre poème ou gardez-le précieusement dans votre poche pour les jours où vous avez besoin d'une vie plus douce.

5. Astuce de poète en herbe : pour procéder, vous pouvez repérer d'abord les mots les plus précieux, ceux qui vous plaisent pour leur sens ou pour leur sonorité et qui ensemble feront un microtexte poétique.

6. Mais vous pouvez aussi y aller à l'instinct et vous laisser guider par votre feutre. Ne le soulevez que lorsque vous rencontrez un mot qui vous interpelle et poursuivez votre chemin dans le texte jusqu'au prochain mot qui vous appellera, et ainsi de suite jusqu'au point final.

7. Et n'oublions pas de remercier Lucien Suel, poète français trop peu connu, dont l'œuvre contient notamment un recueil de cinq cents « poèmes express », qui a largement inspiré cette proposition de transformation de votre journal.



» ENTENDU CHEZ SCARABÉE

"VOUS AVEZ LA PLUS BELLE BIOCOOP DE FRANCE, ET JE M'Y CONNAIS !"

D'abord un grand merci pour ce compliment à propos de notre magasin de Cleunay. Notre petit secret pour rendre un magasin beau ? Y créer une atmosphère unique qui reflète l'esprit du quartier dans lequel il est ancré. Grâce à un mobilier en bois, des fruits et légumes colorés, des produits bruts qui n'ont rien à cacher, les sens sont éveillés et les liens peuvent se tisser.

VERRINE FAÇON TARTE AU CITRON MERINGUÉE.

Pour fêter le retour tout prochain des citrons et sublimer leurs saveurs retrouvées, Camille du restaurant Pique-Prune de Cesson-Sévigné vous offre une recette acidulée et gourmande à déguster sans modération.



POUR 5 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 3 citrons
- 280 grammes de sucre
- 6 œufs
- 75 grammes de beurre
- 10 sablés avoine/citron

RECETTE

1. Commencez par préparer le crémeux au citron en mélangeant dans une casserole 80 grammes de sucre, 3 œufs et le jus des citrons.
2. À feu doux, mélangez jusqu'à épaississement.
3. Ajoutez le beurre et mixez pour obtenir une texture crémeuse. Réservez.
4. Réalisez la meringue en fouettant 3 blancs d'œufs et en ajoutant 200 grammes de sucre petit à petit jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.
5. Dans chaque verrine, émiettez un sablé dans le fond et déposez dessus un autre sablé entier. Versez le crémeux au citron puis déposez la meringue à la poche à douille.
6. Dégustez bien frais !

ET AVEC ÇA, QU'EST-CE QU'ON BOIT ?

Sylvain, responsable de la cave du magasin de Saint-Grégoire nous conseille.

Pour cet accord, on va laisser un peu le sucre de côté. Je m'explique : plutôt que d'ajouter une note de vin sucré à un dessert qui l'est déjà et risquer d'alourdir le palais, on se focalisera sur les notes agrumées du citron. Un blanc sec ligérien ou bordelais pourrait s'inscrire dans un accord idéal.

Le Domaine de l'Aumonier et son blanc de Touraine en 100 % sauvignon se délivrera sur des notes de pamplemousse, répondant parfaitement au citron. D'une belle fraîcheur, il viendra donner un coup de fouet à la riche crème citronnée. Des notes salines s'y développeront également, ce qui en fera un double exhausteur de goût idéal ! À noter qu'il faudra le servir aux alentours de dix degrés afin qu'il puisse s'exprimer correctement. Bonne dégustation !

PRENEZ DATE !

■ FÊTE DU CHAMP À L'ASSIETTE

La Fête du champ à l'assiette est le rendez-vous incontournable de l'agriculture paysanne et de l'alimentation durable. Marché de producteurs et productrices, projections, concerts, ateliers, balades, spectacles, animations culinaires... Participez à faire battre le cœur d'une écologie joyeuse et conviviale !

Programme : www.labassecour.org

Du 12 au 14 septembre à La Basse Cour (Rennes, Prévalaye)

■ DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES

Du 18 septembre au 14 octobre, Scarabée fête les vins et fromages d'automne. Pour déguster quelques pépites au catalogue, nous organisons une soirée de dégustation en toute convivialité.

Gratuit sur inscription à

contact@scarabee-biocoop.coop

Le 26 septembre

■ SÉISME

Séisme explore le futur du travail pour y intégrer les limites planétaires et les enjeux de justice sociale. Un forum à destination des étudiant-es et des professionnel-les pour débattre et découvrir les initiatives positives locales. Retrouvez-nous, nous y serons !

Programme : www.seisme.org

Les 15 et 16 octobre à Rennes, Halle Martenot et Salle de la cité

■ FESTIVAL MARMAILLE

Organisé par l'association Lillico, Marmaille est un festival de spectacle vivant bien vivant dont Scarabée est heureuse d'être partenaire. Avec 19 propositions dont 17 créations destinées au jeune public, tout le monde y trouvera son bonheur !

Programme et billetterie :

www.lillicojeunepublic.fr

Du 15 au 21 octobre

biocoop
| Scarabée

Scarabée, Société coopérative d'intérêt collectif
Directeur de la publication Hugo Mouraret
Rédaction et secrétariat d'édition Juliette Desmots
Direction artistique et mise en page Charlietudiodesign
Illustration Benoit Morel
Impression Papier 100% recyclé, sans chlore ni azurant optique, encres végétales, impression par Media Graphic, SCOP implantée à Betton.
Dépôt légal à parution
ISSN 1773-9292

Biocoop Scarabée c'est 9 magasins, 2 restaurants et 1 salon de coiffure et coloration végétale.

Plus d'informations sur www.scarabee-biocoop.coop et nos pages Facebook et Instagram.

Ne pas jeter sur la voie publique.