

culture bio

le mag du réseau Biocoop

PRINTEMPS 2025 • N° 135

GRAND ANGLE

LA BIO pour sauver l'eau

ÇA FAIT DU BIEN

Le chocolat
va-t-il devenir un luxe ?

SUR LE TERRAIN

De belles histoires bio
en Choletais

ON JOUE COLLECTIF

Zéro déchet,
est-ce possible ?

MAGAZINE OFFERT

biocoop

COUP DE CŒUR
NOUVEAUTÉ 2024
élu par les magasins Biocoop

GSIL®

N°1*
DES VENTES
ARTICULATION

CONCENTRE LA NATURE, LIBÈRE LES MOUVEMENTS

MINIMUM
96%
D'INGRÉDIENTS
NATURELS

HAUTE CONCENTRATION
EN ACTIFS



Mobilité et confort grâce à la synergie du
SILICIUM, des PLANTES et des HUILES ESSENTIELLES

AQUASILICE

FABRICATION
FRANÇAISE

* BIOANALYTICS 2023 - VENTES DE GEL ARTICULAIRE EN MAGASIN BIO




Nos sauces soja en format
1L réemployable !

GRANDS TERROIRS 

Soja : Inde
Riz : Thaïlande - Sisaket



Commerce équitable

Embouteillées en Isère 

Sans alcool ajouté

La Compagnie du Riz - RCS Grenoble 451001853 - SARL 20 000 €



Une autre cuisine du monde est possible
www.autourduriz.com  



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Pour un
printemps
paysan



OUI
à une juste
rémunération
de nos
agriculteurs

Créé en mai 2020, Bio Équitable en France est un label de commerce équitable qui soutient 5000 fermes paysannes fédérées en 43 groupements et 60 entreprises de la bio dans toute la France. Plus de 650 produits labellisés Bio Équitable en France sont actuellement disponibles.

www.bio-equitable-en-france.fr

Credit photo : Julie Béal - Bio Équitable en France - 39 rue de la Gare de Reauly, 75012, Paris - Association régie par la loi du 1er juillet 1901 - SIREN : 89404026 - Association déclarée à la Préfecture de Paris sous le n° RNA : W51256790

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR

RÉENCHANTER L'EAU

C'est clair... comme de l'eau de roche ! Pour la sauvegarder, il faut plus de bio dans nos assiettes. Bien plus que 10% de surfaces agricoles, même si c'est déjà 2,8 millions d'hectares non aspergés de chimie de synthèse. Il reste toujours 90% de terres non bio, des eaux contaminées et des mesures curatives au coût ricochet sur le prix de l'eau du robinet. Même en bouteille (135 l/habitant/an en France, parmi les plus gros consommateurs au monde), l'eau peine à atteindre sa promesse de pureté et ne règle pas les problèmes. Souvent conditionnée dans du plastique, elle génère d'autres soucis écologiques dont celui des déchets. **Avec et grâce à vous, Biocoop** s'efforce de tendre toujours plus **vers le zéro déchet,**

en développant la consigne pour réemploi, l'écoconception et le vrac. À l'échelle de la France, la coopérative - 0,8% de l'alimentaire seulement - représente 21% du vrac. Dans ce numéro, on fait le point et, au passage, on retrace l'histoire des déchets urbains. L'on découvre ce temps où rien ne se perdait, mégots, croûtes de pain et crottes de chiens, pensez ! La rubrique Grand Angle, elle, plonge dans l'eau et l'agriculture à travers différents points de vue. Les peuples premiers voient dans l'eau, bien plus que H₂O et des propriétés physico-chimiques, mécaniques, utilitaires, un bien commun sacré qui se respecte. Face aux temps qui viennent, il y en a de la graine à prendre. **Réenchanter l'eau, c'est l'affaire de tous. Beau programme !**



Pascale Solana
Rédactrice en chef

NOUVEAU MAGASIN



Montpellier (Hérault), Biocoop Clémenceau

- **Toutes les adresses des magasins sur biocoop.fr, rubrique Nos magasins.**
- **Envie de créer ou de reprendre un magasin ? biocoop.fr/nous-rejoindre/ devenir-entrepreneur-commerçant**

RENDEZ-VOUS

Retrouvez les magasins Biocoop de Rhône-Alpes à Primevère, le salon-rencontres des alternatives écologiques et sociales, à Eurexpo, le parc des expositions de Lyon (Rhône), du 21 au 23 mars 2025.

NOUS CONTACTER

• Biocoop - Culture Bio
12, avenue Raymond-Poincaré
75116 Paris Cedex

• culturebio@biocoop.fr

• **Service Clients**

0 800 807 102

Service & appel gratuits

NOTRE CHARTE



Ou sur biocoop.fr,
rubriques
Qui sommes-nous ? /
La charte Biocoop

NOUVEAU!



Ta dose quotidienne d'énergie verte

Les microalgues font partie des organismes les plus anciens de la planète et sont utilisées depuis des milliers d'années pour soutenir l'alimentation. Leur composition variée fait de ces algues un complément alimentaire apprécié depuis de nombreuses années.

La Chlorella & l'algue Klamath (Afa) se distinguent surtout par leur haute teneur en vitamine B12, tandis que la Spiruline est plus riche en fer. Nos produits bio Chlorella & Spiruline, ainsi que l'algue Klamath, sont composées à 100 % de poudre d'algues pure et ne contiennent aucun additif.

naturellement bio !

GSE
organic supplements

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

GSE Vertrieb GmbH • Am Schanzenberg 7 • 66117 Saarbrücken • info@gse-vertrieb.de

8 EN BREF

Les actualités du trimestre

COMPRENDRE



11

GRAND ANGLE

La bio pour sauver l'eau

18

DÉCRYPTAGE

La lessive

22

SUR LE TERRAIN

Le Choletais
De belles histoires bio

AGIR

30

C'EST DE SAISON

Le yaourt

38

ÇA FAIT DU BIEN

Le chocolat va-t-il
devenir un luxe ?

43

ON SE BOUGE

Ils ont changé leurs habitudes

46

ON JOUE COLLECTIF

Zéro déchet, est-ce possible ?

50

RENCONTRE

Il a la patate bio !

54

INTERVIEW

Étienne Jarrier
Chef d'orchestre hors norme



Sommaire

Retrouvez *Culture Bio* et ses déclinaisons sur biocoop.fr

CULTURE BIO Directeur de la publication : Franck Poncet • Rédactrice en chef : Pascale Solana • Secrétaire de rédaction : Marie-Pierre Chavel • Régie-Publicité : a.vincents@anategie.fr - 01 43 12 38 15 • Diffusion : Christine Mullié - c.mullie@biocoop.fr • Conception : BABEL • Crédits photos : Couverture : Getty Images / Sean Murphy ; Pierre Morel : p5a ; Biocoop : p5b ; Getty Images / Felix Oberhage : p7a ; Gaïa Mugler-Thouvenin : p7b ; Matthieu Chanel / Biocoop : p8 ; Getty Images / Vincent Veldhoven / FOAP : p11 ; Solagro : p12 ; Pascale Solana : p14a ; DR : p15 ; Benjamin Hovart : p14b-16 ; Hélène-Marie Backès / Biocoop : p22-27 ; Andrey Elkin : p30 ; SCOP Carte Blanche : p31 ; Patrick Galibert / Soy : p33a ; Delphine Pocard / Cook : p33b ; Markal : p34 ; lavera : p37 ; Kaoka : p38 et p40-41 ; Dominique Pelé : p43a ; Nahel Verdin : p43b ; Getty Images / pick-uppath : p46 ; Pascale Solana : p47 ; Biocoop : p48 ; Matthieu Chanel / Biocoop : p50 ; Gaïa Mugler-Thouvenin : p54 ; Maglach Yanis : p55 ; Quentin Chevrier : p56 ; Gaïa Mugler-Thouvenin : p57 • Siège / Rédaction / Publicité : 12, avenue Raymond-Poincaré - 75116 Paris. Tél. : 01 44 11 13 60. Fax : 01 44 11 13 61. E-mail : culturebio@biocoop.fr • Éditeur : BiocoopSA Coop • ISSN : 2417-6559 • Impression : Agir Graphic - 96, bd Henri-Becquerel - ZI des Touches - BP 52207 - 53022 Laval • Papier : couché satin recyclé blanc (CS6R) - Steinbeis Silk - PEFC 100 % - 65 g / m². L'imprimerie est certifiée Imprim'Vert et ISO 14001 • Tirage : 230 000 exemplaires • Biocoop cotise à Citéo pour le soutien à la collecte et au recyclage des imprimés. Triez vos déchets.



Les photos et textes relatifs aux produits cités ne sont pas contractuels. La rédaction décline toute responsabilité concernant les documents, textes et photos non commandés. La reproduction des textes et illustrations est autorisée avec accord écrit de l'éditeur et mention de la source Culture Bio/Biocoop. Les magasins Biocoop respectent la même charte mais sont indépendants : statuts juridiques différents, autonomie de gestion, d'organisation interne, d'animations, ou encore de référencement quant aux produits ou opérations présentés dans *Culture Bio*.





Pesticides, l'éternel retour

Tous les printemps, les pesticides reviennent pour détruire l'herbe qui risque d'étouffer les jeunes plants, et les champignons et ravageurs qui peuvent s'attaquer aux cultures, alors qu'on sait qu'ils sont dangereux. Parmi les herbicides par exemple, le glyphosate est classé « cancérigène probable pour l'humain » depuis longtemps, et le flufenacet, un des « polluants éternels » dont on parle tant, a été reconnu perturbateur endocrinien par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) l'an dernier. Mais leur utilisation ne diminue pas réellement : 66 354,5 tonnes de pesticides de synthèse vendues en 2022, selon la carte des achats de pesticides de l'association Générations futures qui se bat contre ces substances (generations-futures.fr/geophyto/). Et dire que le Sénat vient de rouvrir la voie aux néonicotinoïdes (tueurs d'abeilles reconnus) interdits en France depuis 2018...

Fin 2024, l'association a rapporté que sur 1 996 aliments non bio testés, 62% présentaient au moins un résidu de pesticide détecté, les fruits en tête, puis les vins, les céréales, les légumes (generations-futures.fr/actualites/residus-pesticides-vegetaux/).

Que faire ? Manger bio tant que possible. Et aussi :

- s'informer lors de la Semaine pour les alternatives aux pesticides. Du 20 au 30 mars, des événements (visites, conférences...) dans toute la France ;
- soutenir Générations futures via le Don militant (arrondi en caisse) dans les magasins Biocoop participants.

Preuves

800 articles scientifiques montrent que l'agriculture bio (AB) est plus bénéfique pour le climat que l'agriculture non bio : les émissions de gaz à effet de serre (GES) par hectare sont inférieures. Rapportées aux quantités produites, les cultures végétales bio présentent, à quelques exceptions près, de meilleures performances. Pour les produits animaux, les GES sont hétérogènes. L'AB est légèrement meilleure en bovins viande, équivalente en bovins lait, moins bonne en monogastriques (porcs, volailles). (Quantification des externalités de l'AB : itab.bio)

3,7%

C'est la part du temps d'antenne consacré aux enjeux environnementaux dans les programmes d'information des médias audiovisuels français en 2024. Soit - 30% vs 2023 (Observatoire des médias sur l'écologie).

Micros massifs !

76% des sols français sont contaminés par des microplastiques, dont 70% de moins de 2 mm. En moyenne, 1 kg de sol sec en contient 15 particules, en majorité du polyéthylène (PE), le plastique le plus courant (Ademe, 2024).

A comme agricultures

L'agroécologie vise à promouvoir des systèmes alimentaires viables, respectueux des humains et de leur environnement, selon le *Dictionnaire d'agroécologie* (Éd. Quæ) qui, pour faire langage commun, répertorie notamment diverses formes d'agriculture :

🌱 bio, biodynamique, paysanne, agroforesterie.

Et encore :

⚡ l'agriculture à énergie positive qui réduit sa consommation d'énergie, en récupère et en produit ;

🚜 l'agriculture de précision qui vise à limiter l'utilisation directe d'intrants ;

☀️ l'agriculture intelligente qui favorise l'adaptation et l'atténuation face au dérèglement climatique pour garantir la sécurité alimentaire.

Plus de 150 définitions, 40 vidéos, évolutif et gratuit : dicoagroecologie.fr



La force du nous

2025 déclarée année internationale des coopératives par l'ONU sous le slogan « *Les coopératives construisent un monde meilleur* ».

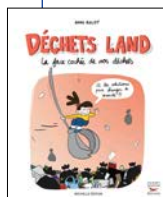
Ce modèle économique alternatif permet de

partager le pouvoir et la valeur, de favoriser l'entraide et l'inclusivité. Selon Benoît Hamon, président d'ESS France, ancien ministre délégué à l'Économie sociale et solidaire, « *si le mouvement coopératif français était un pays de l'Union européenne, et que son chiffre d'affaires était renvoyé au PIB de l'UE, en termes de poids économique, il se situerait entre le PIB du Danemark et celui de l'Autriche**. Une force considérable ! » À titre d'exemple, la coopérative Biocoop représente un CA de 1,6 Md€ HT, 8200 salariés dont 7000 dans 741 magasins, 3000 fermes associées et 9000 producteurs locaux. Elle est fière d'appartenir à la famille des Licoornes, les coopératives engagées dans la transition écologique.

* Respectivement 374 et 477 Md€.

VU, LU, ENTENDU

DÉCHETS : BD DOCU



Amusante, instructive et pratique, cette BD explore le déchet sous tous les angles, collectif, individuel, et même psychologique. Exemple : les émotions qui nous traversent lorsqu'on change d'habitudes, la surconsommation

en étant une avec laquelle beaucoup d'entre nous ont grandi. C'est dire !

Déchets Land. La face cachée de nos objets, Anne Belot, Éd. Thierry Souccar

SANS EAU



Parce qu'on ne peut déjà plus jardiner comme hier, parce que c'est plus facile à dire qu'à faire, voici un ouvrage pratique et complet pour adapter les potagers au changement climatique, limiter la consommation

d'eau, réfléchir aux espèces, aux emplacements...

Cultivez des légumes sans eau, Christine Weidenweber, Éd. du Rouguez

UN SIÈCLE DE BIO



La mécanisation de l'agriculture et la Première Guerre mondiale ont ouvert la voie à la bio. Ainsi

démarre ce passionnant documentaire qui met en lumière ses pionniers, tels l'agronome Albert Howard, l'anthroposophe Rudolf Steiner, l'écologiste britannique Eve Balfour... ceux qui ont contribué à son essor, comme le Français Philippe Desbrosses ou l'institut de recherche international Le Fibl. Et bien sûr les vers de terre, garants de la santé des sols, à l'inverse des traitements chimiques qui les épuisent.

Le bio : un siècle d'histoire, Marvin Entholt, 2024, arte.tv, jusqu'au 24 mai



20 tonnes de plastique en moins en 2024 avec nos sachets !

Depuis 2021,
nous remplaçons
progressivement
nos flacons plastique
par des sachets
papier/plastique.



flacon
30g
de plastique

sachet
2,2g
de plastique

COOK est une marque  **ARCADIE**,
spécialiste des épices et plantes aromatiques bio depuis 1990, en Occitanie
484 avenue Emile Antoine - F-30340 Méjannes-lès-Alès 
SIREN : 393 025 697 - RCS Nîmes B 393 025 697 - SA au capital de 1 473 685€

Nos engagements et nos produits :
 arcadie.fr   [epicescook](https://www.instagram.com/epicescook)

En savoir plus :



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.manger-bouger.fr



Comprendre

LA BIO POUR SAUVER L'EAU

Polluants viraux, bactériologiques, chimiques..., l'eau en bouteille plastique n'a pas toujours la pureté qu'on lui prête. Et si, pour protéger l'eau des pesticides, il suffisait de manger bio ? Le point sur son état. Ses états. Précieuse et fragile, invisible, elle est partout. Face au changement climatique, le temps ne serait-il pas venu de réenchanter l'eau ?

Pascale Solana

A

année après année, on peut finir lassé, désespéré. Ou en colère. Ou sourd. Ne plus entendre les alarmes sur la dégradation de la qualité de l'eau due à l'agriculture, première consommatrice d'eau. Comme l'État français, dans le collimateur de

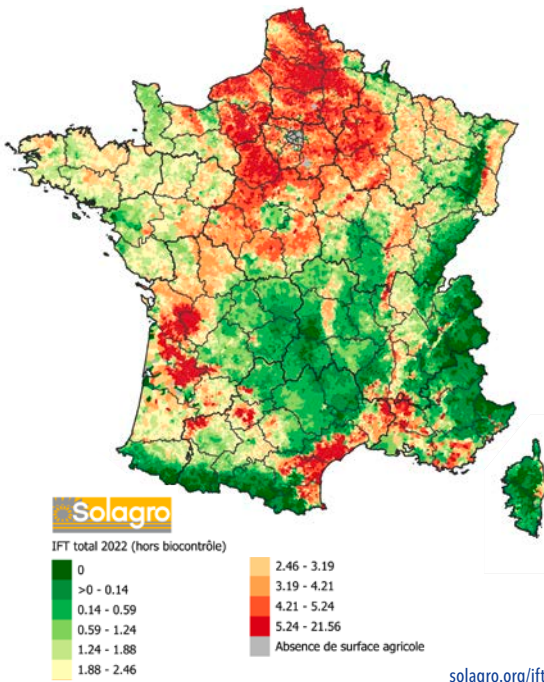
l'Europe pour non-respect répété des normes de potabilité concernant les nitrates. En novembre 2024, un rapport d'inspection interministériel* pointait l'échec de la préservation de la qualité de l'eau potable face aux pesticides. Il fait état de concentrations élevées et de dépassements de limites ...

••• de pesticides et de métabolites** dans de nombreux territoires, de surveillance inégale ou de non-information. Exemple, la chloridazone desphényl dans les zones à betteraves de la moitié nord de la France : 4 millions de personnes concernées ! De fait, le prix de l'eau varie selon les régions et les contaminations. Dans l'Aisne, les habitants paient 20% de plus que la moyenne française, tout en subissant des pollutions chroniques...

L'eau sous pression

Las ! L'usage des pesticides évolue peu. La mise à jour de la carte Adonis (*ci-dessous*) par le bureau d'études Solagro montre par des couleurs, du vert au rouge, l'intensité

INDICE DE FRÉQUENCE DE TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE DES SURFACES AGRICOLES



des traitements selon les régions. Sans surprise, les zones rouges recevant le plus de traitements sont celles des grandes cultures, de viticulture ou d'arboriculture. Les vertes reflètent les montagnes, les prairies d'élevage. « *Mais si on généralisait la bio, tout serait vert, s'exclame Philippe Pointereau, agronome cofondateur de Solagro. Tous les pesticides dans l'eau sont ceux que l'agriculture biologique n'utilise pas.* » Son enjeu majeur : arrêter cette pollution. Les eaux minérales qui développent des stratégies pour interdire les pesticides en encourageant la bio autour de leurs sources sont aussi concernées. Elles misent sur des partenariats, tel celui d'une célèbre marque avec l'une des plus grosses coopératives de vin bio à Vergèze (Gard). « *Les agences de l'eau aident au rachat des parcelles pour qu'elles respectent des baux environnementaux ou des normes bio quand elles le peuvent, mais les moyens de pression sur l'eau du robinet restent limités* », observe Philippe Pointereau.

Du bricolage

Quand la qualité se noie sous les seuils autorisés, « *l'eau de la nappe est diluée avec celle d'une autre. Du bricolage !* », poursuit-il. Le préfet peut fermer le captage, ce qui arrive de plus en plus fréquemment. Une politique plus volontariste vis-à-vis de la bio serait moins coûteuse. « *Les captages représentent environ 2% des surfaces agricoles utiles. 2% de bio en plus, ce n'est pas possible ?* », interroge l'agronome. Le rapport interministériel préconise l'interdiction « *d'urgence* » des pesticides sur les aires de captage souterrain les plus polluées. Stéphane Rozé de la Fnab, la fédération des agriculteurs bio, demande l'interdiction sur tous les captages : « *D'un côté, on finance les agriculteurs pour utiliser des pesticides qui polluent l'eau, de l'autre, on paye la dépollution de l'eau, plutôt que de payer une seule fois pour changer le modèle agricole !* » Interdiction

INTERVIEW

« L'écologie préside nos choix ! »

Ronan Lafrogne,
Directeur qualité
et RSE de Biocoop

Sensibiliser à l'eau, est-ce le rôle d'un commerçant ?

Oui, car sans eau, pas d'agriculture, donc plus d'alimentation. C'est caricatural mais parlant. Biocoop s'engage sur des enjeux environnementaux, l'eau en fait partie. La plus grande part de nos approvisionnements vient de France, il y a d'autant plus de sens à s'interroger.

Et alors ? Quel lien entre l'origine France, l'eau et vos interrogations ?

Le changement climatique en France est tangible. Chacun voit plus ou moins comment il influe, s'il est pertinent ou non de favoriser des cultures gourmandes en eau, par exemple dans des régions en proie aux sécheresses.

Donc pour vous la proximité favorise la sensibilisation ?

D'une certaine manière...

Il y a pourtant des contre-exemples chez Biocoop : l'avocat !

Bon exemple d'adaptation justement ! À l'origine, nos avocats venaient de loin. Puis nous avons rélocalisé en Espagne près de Valence. Les problèmes d'eau récurrents nous ont conduits à chercher des alternatives notamment auprès d'agriculteurs

au Kenya, dans la région de Muranga. Dans des forêts primaires au climat équatorial, ils pratiquent l'agroforesterie, un système d'association de cultures intéressant pour le sol, l'infiltration de l'eau en profondeur, la limitation de l'érosion lors des pluies. Pas d'irrigation, un transport par bateau et, côté social, une certification équitable. Ainsi, aujourd'hui, nous avons deux provenances d'avocat et des règles de saisonnalité.

Mais tous les distributeurs ne font-ils pas de même ?

Oui, certains, quand il est question de sécuriser les approvisionnements. Et non, car ce qui préside à nos choix, c'est l'approche environnementale ! Plus elle est globale, mieux c'est. Il ne s'agit pas de traiter d'un côté l'eau, de l'autre la biodiversité ou les émissions de carbone. C'est pourquoi d'ailleurs nous attendons qu'un affichage environnemental des produits multicritère voie le jour.

à étendre aux engrais chimiques, responsables entre autres des algues vertes et de l'eutrophisation***. L'agriculture biologique n'a pas recours à l'azote chimique. L'enrichissement des cultures passe par celui du sol nourri lui-même par les engrais verts (lentilles, trèfles...) ou les déjections animales. « Avec ses bouses, la vache ne fait que rendre au sol l'azote de l'herbe qu'elle a broutée ! La bio ne crée pas d'excédents », explique Philippe Pointereau.

Caprices des eaux

Comme si la dégradation de la qualité ne suffisait pas, viennent s'ajouter désormais des problèmes de quantité, augmentés et répétés par le changement climatique : sécheresse, inondations... « Bio ou non, tous ● ● ●

ÇA C'EST BIOCOOP

- **2025.** En mars, Biocoop met à l'honneur des produits dont la fabrication et/ou l'usage permettent d'économiser des ressources, y compris l'eau, tels les produits en contenant consigné pour réemploi, pratique qui use moins d'eau que le recyclage.
- **2017.** Biocoop a décidé d'arrêter de vendre de l'eau plate en bouteille plastique. Résultat : 106 tonnes d'emballages évitées chaque année, soit 742 tonnes en 2024, l'équivalent du poids de deux airbus A380, le plus gros avion civil volant. Hélas, cela ne reste qu'une goutte d'eau sur le total mis en marché...

••• *les agriculteurs logent à la même enseigne : quand il n'y a plus d'eau, il n'y en a plus, comme c'est le cas depuis deux saisons pour les paysans de notre sociétaire la coopérative La Tour dans les Pyrénées-Orientales, constate Ronan Lafrogne chez Biocoop. Mais les réponses peuvent varier. » « Pour l'heure, il existe peu de données globales sur l'empreinte eau de l'agriculture bio vs non bio », signale Philippe Pointereau. Certaines démarches agronomiques sont favorables à l'eau, tel l'entretien des haies, « gagnantes pour les émissions de carbone, la biodiversité et l'eau car elles maintiennent l'humidité », ajoute Ronan Lafrogne citant Les Fermes de Chassagne, autre sociétaire de Biocoop 100% bio, qui réunit 28 exploitations seulement et... 234 kilomètres de haies. Ces pratiques ne sont pas l'exclusivité des agriculteurs bio. Mais parce qu'ils dépendent de leur écosystème et qu'ils se sont interdit les aides externes chimiques, ils sont très attentifs à son bon équilibre et à ses constituants, l'eau permettant de les faire dialoguer entre eux.*

Arbres et haies participent à améliorer la qualité et l'écoulement des eaux. Afin de stopper leur dégradation (moins 20 000 kilomètres par an ces dernières années), le pacte national en faveur de la haie ambitionne d'ajouter 50 000 kilomètres de haies d'ici 2030.



Mégabassines, non merci !

Au-delà des questions de quantité et de qualité, l'heure ne serait-elle pas venue de renouveler notre regard sur l'eau ? De reconsidérer cette eau vive de la terre, canalisée, détournée, pompée, puis gaspillée, au point qu'elle semble elle aussi ne plus rien entendre ? *« Il est temps de voir les ressources en eau autrement que pour les exploiter »*, suggère Philippe Pointereau.

« Après les remembrements, la rivière a vu ses méandres coupés, son lit curé, ses eaux canalisées, les alevins diminuer. Il a fallu recréer des aménagements ! », se souvient le céréalier Benjamin Hovart (*lire p. 16*). Édouard des Marais, du collectif Bassines Non Merci, décrit les changements du marais poitevin, *« les touristes qui s'extasiaient du silence quand tu sais qu'autrefois ça grouillait de vie, les chantiers en attente des mégabassines, véritable dystopie »*, avec des béances *« entourées de barbelés, de caméras et d'alarmes »*.

Les mégabassines sont sans doute le point ultime de notre approche utilitariste et extractiviste de l'eau. Leur principe est de pomper en quantité les nappes souterraines l'hiver pour stocker l'eau en surface. Elles ne sont pas sans poser problème : perturbation du renouvellement des nappes,



Une rivière est un ensemble de vies qui travaille à hydrater les milieux. Ici la vallée de la Tude (Charente) photographiée par le paysan Benjamin Hovart (lire p. 16) autour de ses parcelles.



Bertrand Féraut Maraîcher, président de la coopérative Uni-Vert

aggravation des sécheresses locales, assèchement des cours d'eau et des zones humides, perte par évaporation, sans compter la question du partage, l'accroissement des inégalités d'accès à l'eau, ou encore le coût de ces investissements subventionnés par la collectivité.

Réenchâter l'eau

Mais pourquoi en sommes-nous venus à ne plus considérer que les propriétés mécaniques, physiques ou chimiques de l'eau ? « Aurions-nous oublié que pendant des millénaires, ce n'est pas H₂O qui a été la source d'inspiration artistique, métaphysique et même technique, mais des histoires d'amour avec l'eau », interroge Claudine Brelet. Dans son plaidoyer anthropologique *Réenchâter l'eau* (Éd. Errance & Picard), la scientifique, qui a défendu à l'OMS le droit universel de l'accès à la ressource, invite à revisiter l'eau. Retraçant son cours à travers l'histoire de l'humanité, elle s'attarde sur la sagesse des peuples premiers et sur ce qu'ils pourraient nous apprendre face au changement climatique. Dans leur sillage, différentes démarches novatrices voient le jour. Telle celle qui



Comme s'il en était la mémoire, Bertrand Féraut conte avec passion l'eau sur le plateau de Bellegarde près de Nîmes (Gard) où il cultive 12 hectares en bio. « L'eau, ici, c'est toute une histoire ! », s'exclame le maraîcher dont le nom de la ferme - La Source -, comme la toponymie du secteur, Fontaine, Riu*, évoque l'or bleu. L'eau des Cévennes nourrit de profondes nappes. Celle des glaciers alpins, le Rhône, son canal et toute l'irrigation. Longtemps cette garrigue caillouteuse eut soif, jusqu'au creusement du canal du Bas-Rhône dans les années 1960 et sa transformation en terre d'accueil organisée en parcelles avec une borne d'eau, une maison et un hangar pour les vagues successives de migrants, rapatriés d'Algérie, Harkis, Vietnamiens... L'eau ne manque pas, dit-il mais les agriculteurs apprennent à économiser : sondes et tensiomètres ou nouvelles approches agronomiques. « Avant, on plantait puis on arrosait souvent. Maintenant, on arrose jusqu'à mi-cycle, vingt-cinq jours pour une salade, puis on arrête les vingt-cinq suivants jusqu'à la récolte. Il faut être très technique. L'erreur peut générer des maladies. » D'où la micro-aspersion nocturne des fruitiers, en biodynamie, plutôt que le goutte-à-goutte. « On réfléchit aux drones, à l'IA. On peut tout perdre en quelques heures. Nous avons besoin de modernité pour garder la tradition. Pour aider à la décision, attirer les jeunes et parer au changement climatique ! »

* Ruisseau en provençal.

••• consiste à faire reconnaître des droits aux entités naturelles dont des fleuves, l'Atrato en Colombie, la Loire en France... Ou celle décrite par Baptiste Morizot dans son dernier ouvrage *Rendre l'eau à la terre* (Éd. Actes Sud). Pour nous libérer du culte du pétrole, du machinisme et du contrôle, le philosophe invite à réfléchir sur notre relation collective au vivant et propose de guérir les rivières en suivant... le castor. Ou encore celle de l'inspirante revue *Soif* (soif-la-revue.fr) qui revendique un nouveau récit pour l'eau. Claudine Brelet va jusqu'à demander qu'on « rende à l'eau sa dimension culturelle holistique, c'est-à-dire sacrée ». Sacraliser, reconnaître que cet élément, en tant que ressource naturelle et bien commun essentiel à la vie, véhicule des valeurs supérieures. « *Pourrions-nous chanter l'amour sacré de l'eau avec le même espoir que les révolutionnaires investissaient dans l'amour sacré de la patrie en chantant La Marseillaise ?* » La question laisse songeur... ■

* IGAS-IGEDD-CGAAER, novembre 2024.

** Produits de la dégradation des pesticides.

*** Prolifération végétale, appauvrissement en oxygène et déséquilibre de l'écosystème.

POUR ALLER PLUS LOIN :



Demain, l'eau coulera-t-elle encore de source ?, podcast Biocoop/Slate : biocoop.fr/qui-sommes-nous/actualites-bio/podcast/journee-mondiale-de-l-eau-plus-bio-la-vie



L'interview de Charlene Descollonge dans *Culture Bio* n°132 : biocoop.fr/qui-sommes-nous/notre-magazine-culture-bio/interviews/charlene-descollonges-femme-de-ressources



Benjamin Hovart
Céréaliériste bio en Charente

Benjamin Hovart cultive des céréales et des légumineuses dans le Sud Charente à Montboyer. Il a commencé en 2007 près de la Tude, affluent de la Dordogne, avec une ferme maraîchère de 15 hectares : l'eau y est déterminante. « *J'ai eu un droit de puisage de 2 000 m³/an, droit accordé selon l'activité* », dit-il en décrivant des politiques et habitudes qui relèvent parfois du « *privilège féodal* ». « *Avec du maïs intensif et des cochons industriels, on obtient dix fois plus !* » Pour lui, c'est tout le système agricole qui contraint les agriculteurs. Il parle de ces haies arrachées pour agrandir les parcelles « *drainées, percées de tranchées avec d'énormes tuyaux pour diriger les eaux stagnantes vers la rivière* ». Alors qu'elles jouaient un rôle d'éponge, ces terres marécageuses devenues fertiles en s'asséchant ont été offertes aux monocultures gonflées par la rivière ou la nappe. « *Aujourd'hui, la rivière s'assèche de plus en plus tôt. Je n'aime pas le principe de l'irrigation. J'arrose juste lorsque les lentilles sont en fleur pour avoir une régularité de récoltes d'une année sur l'autre. Elles sont transformées dans la région avec le groupement Fermes de Chassagne, certifié Bio Équitable en France, et vendues localement ou chez Biocoop.* » De l'eau pour nourrir des humains, pas un système.

Sonett – excelle

Savon Citrus – savon doux pour les mains, le visage et le corps



- Soins basiques pour les mains, le visage et tout le corps de la meilleure pureté et qualité biologique
- A base d'huiles végétales issues à 100 % de l'agriculture biologique contrôlée
- 100 % d'ingrédients d'origine naturelle

Les produits Sonett nettoient et entretiennent de manière écologique, durable et naturelle. Ils ne contiennent aucun enzyme, tensioactifs pétrochimiques, parfums de synthèse, colorants, conservateurs ou activateur de blanchiment. Toutes les huiles sont issues à 100 % de l'agriculture biologique et bio-dynamique. Les produits Sonett sont fabriqués sans OGM, sans micro-plastiques et sans nanotechnologies.

Lessives et produits d'entretien qui respectent l'eau, porteuse de vie.

Sonett – excelle

www.sonett.eu



Sonett est lauréat du Prix Allemand du Développement Durable 2024 dans le secteur des «détergents et produits d'entretien».



sonett

PUREMENT ECOLOGIQUE

LA LESSIVE

Un linge qui sent le propre, quel plaisir !
Et si en plus on peut alléger son empreinte
écologique, alors là, c'est le bonheur.
Le tout est de bien choisir sa lessive.
On vous guide.

Véronique Bourfe-Rivière

Plus ou moins nocive

Une lessive est composée de tensioactifs, molécules qui permettent de séparer la saleté des vêtements et de la mélanger à l'eau avant son évacuation. Leur efficacité peut être renforcée par divers composés, souvent issus de la pétrochimie : enzymes, agents de blanchiment, azurants optiques, conservateurs, parfums. Écologique ou pas, une fois rejetée, la lessive est très peu filtrée par les stations d'épuration et impacte les milieux naturels. D'où l'importance de la choisir la moins nocive possible.



Poudre ou liquide ?

La lessive liquide se dissout plus rapidement dans l'eau et s'y répartit uniformément. La poudre est plus pratique, surtout en monodose car prédosée.

Plus n'est pas mieux

« Il est important de respecter les consignes du bidon, explique Héloïse Bougères, chef de produit non alimentaire chez Biocoop. Mettre plus de détergent n'augmente pas l'efficacité du lavage. » Mais on gaspillera et on polluera plus.



VS



Il existe principalement deux labels de lessives écologiques en France : Ecolabel et Ecocert écodétergent. Les deux autorisent des tensioactifs naturels, plus biodégradables que ceux des lessives conventionnelles, et interdisent notamment les phosphonates, des anticalcaires néfastes pour l'environnement. Si le label européen Ecolabel écarte certains conservateurs issus de la pétrochimie potentiellement toxiques, il autorise les thiazolinones et les parfums de synthèse. Ecocert écodétergent est plus contraignant. Il écarte la plupart des ingrédients pétrochimiques - au maximum 5 % du total des ingrédients - parmi une liste restrictive, qui exclut aussi les OGM et composés issus d'animaux.

ÇA C'EST BIOCOOP

Sélection

- Toutes les lessives du catalogue national sont labellisées Ecocert. En outre, Biocoop a son propre cahier des charges. Pas de dioxyde de titane, de dioxyde de silicium ni d'oxyde de zinc. Pas de méthylisothiazolinone (MIT), benzisothiazolinone (BIT) - conservateurs reconnus comme allergènes et irritants -, ni de phénoxyéthanol.
- Pas de tests sur les animaux.
- Évaluation de la méthode d'analyse de la biodégradabilité utilisée par les fournisseurs. « *C'est pour nous un vrai sujet, explique Laura Miro, responsable de la catégorie Non alimentaire. La biodégradabilité totale doit être d'un minimum de 60 % en 28 jours.* »

À marque Biocoop

- **Des compositions simples et naturelles à plus de 99 %**, avec le moins d'ingrédients possible mais une efficacité optimum et un excellent rapport qualité-prix. Les bidons sont à 50 % en plastique recyclé. La Senteur lavande est à base d'huile essentielle. Les parfums naturels de celle appelée Air frais, bientôt disponible en vrac, limite les allergisants. En vrac, la lessive liquide est vendue au poids, ainsi on ne paye que la quantité achetée. La loi oblige à venir reemplir le bidon d'origine avec son étiquette.

Senteurs

Lorsque les parfums sont des ingrédients naturels, comme c'est le cas chez

Biocoop, les lessives sentent moins fort que celles aux parfums synthétiques.

Mais l'odeur n'a rien à voir avec l'efficacité, qui est sensiblement équivalente. En revanche, les risques d'allergie sont limités.

Zéro déchet

Biocoop encourage l'utilisation du vrac, que la lessive soit liquide ou en doses de poudre compactée. Une vraie économie pour le consommateur et un plus pour l'environnement (réutilisation des contenants, moins de transport...).



40

C'est le nombre moyen de kilos de lessive utilisés par an par chaque foyer français.



Biodégradabilité

Plus les composants d'une lessive sont susceptibles d'être décomposés dans la nature par des micro-organismes vivants comme des bactéries, des champignons ou des algues, plus la lessive est dite biodégradable. Lisez les étiquettes. Les lessives écologiques visent une biodégradabilité maximale.



Étamine du lys

Découvrez notre *nouvelle identité*

Étamine du lys fête ses 30 ans ! A cette occasion, nous repensons notre identité graphique en nous inspirant de l'efficacité de la nature

Nos packs évoluent, mais nos formules restent les mêmes



Un **logo** retravaillé avec des couleurs plus naturelles

Une **histoire familiale** née en Anjou

L'**efficacité**, au coeur de nos formules

Affirmation de notre **savoir-faire**

Mise en avant des **atouts produits**

Acheter des produits éco-conçus Étamine du lys, c'est faire un choix engagé pour un avenir plus sain où chaque geste compte pour la planète et notre santé.

www.etamedulys.fr



ECODÉTERGENT



Entreprise familiale
FRANÇAISE



crueltyfree
and vegan

www.ecocert.com

30 ANS D'EXPERTISE VÉGÉTALE ET D'EFFICACITÉ



MALGRÉ LA CRISE DU CACAO, KAOKA MAINTIENT TOUS SES ENGAGEMENTS

LE PRÉFINANCEMENT : UN ENGAGEMENT KAOKA QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Alors que de nombreuses coopératives se retrouvent en grande difficulté face à la hausse des cours, **Kaoka continue de préfinancer 100% des récoltes** afin que ses coopératives partenaires aient la trésorerie nécessaire pour acheter le cacao aux producteurs: un soutien financier précieux pour leur santé économique. **Surtout en ce moment avec un cours du cacao aussi élevé !**



100% DES RÉCOLTES ACHETÉES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE AUX PRODUCTEURS

pour leur assurer un débouché pérenne et un avenir serein.



SÉRIEUSEMENT ENGAGÉ CONTRE LA DÉFORESTATION

Kaoka, militant de longue date, garantit un cacao zéro déforestation grâce à des outils fiables, la collaboration des producteurs et le soutien d'organisations de recherche en agroécologie.



CACAO, SUCRE
ET NOISETTES
ÉQUITABLES

PLUS D'INFOS SUR : WWW.KAOKA.FR



LE CHOLETAIS DE BELLES HISTOIRES BIO

Loin de la Loire et des vignobles qui font la réputation du Maine-et-Loire, la ville de Cholet est entourée d'élevages variés et de cultures diversifiées. Des pionniers de la bio ont inscrit dans ce décor rural des récits fondateurs où l'herbe, le sol et l'eau tiennent les rôles principaux.

Marie-Pierre Chavel



SUIVEZ LES GUIDES

**THIERRY LISÉE ET
MICKAËL IMBERT**

Cogérants des magasins Biocoop
de Cholet et Sèvremoine



Ces amricaines, une race à faibles effectifs (il en restait une vingtaine à la fin des années 1980), sont des vaches calmes et rustiques, bien adaptées au système herbager d'Estelle Pousin, à quelques kilomètres au sud de Cholet.

Il était une fois, au XVI^e siècle, une province chère au poète Joachim du Bellay qui louait sa douceur de vivre. C'est l'Anjou, devenu aujourd'hui le Maine-et-Loire qui a lui aussi de beaux atours : un climat tempéré, des bords de Loire classés au patrimoine de l'Unesco, des bijoux architecturaux, des bocages paisibles, une agriculture diversifiée, souvent en polyculture-élevage, le modèle traditionnel. « Les producteurs ont su garder des fermes à taille humaine, avec des prairies, des animaux dehors », constate Valentin Loiseau, administrateur du Gabb Anjou, le groupement des producteurs bio et biodynamistes local,



Biocoop Cholet, c'est une Scop, quatre points de vente et 35 salariés. Ici, les cogérants avec une partie de l'équipe du magasin Cholet Sud.

en comparant à ce qu'il a vu ailleurs. La bio est installée là depuis plus de cinquante ans, aidée par ce contexte et surtout grâce à des femmes et des hommes de conviction qui ont depuis transmis leur expérience et leurs valeurs. Autour de Cholet, dans le sud-ouest du département, elles sont restées intactes.

Saga familiale

Parmi ces pionniers, une certaine famille Gaborit (un nom courant ici). Dans les années 1960, sa ferme en conventionnel, aux Mazeris à Yzernay, voit dans l'arrivée de la mécanisation et des premiers engrais et pesticides chimiques la promesse de meilleurs rendements et de meilleurs revenus. Mais rapidement les traitements qu'il faut racheter régulièrement et la tête de mort sur les emballages inquiètent. La ferme perd ce qui fait son identité : l'autonomie, les sols vivants, la qualité du lait... « On était partis à fond dans la chimie, se souvient Bernard Gaborit qui, plus tard, donna son nom à une marque de produits laitiers bio. Mais mon frère Raymond a eu le déclic. La bio pouvait nous en sortir. Si on la respecte, la nature ne demande qu'à produire ! » En 1972, c'est la conversion - le label AB n'existe ...

Famille Gaborit

Une terre de bonne humeur

Bernard Gaborit se souvient précisément du jour où il s'est installé à Maulévrier : le 23 avril 1979. Il avait 13 vaches jersiaises, une race rustique qui donne un lait riche, 20 hectares de terre et un projet : transformer le lait pour mieux le valoriser. En bio dès le départ, ses parcelles sont enrichies seulement de compost, qu'il appelle « or noir », afin de mettre la terre de « bonne humeur » et qu'elle produise l'herbe et les céréales en quantité et qualité suffisantes pour nourrir les vaches et en obtenir un bon lait. En 2025, la ferme, gérée avec passion par ses enfants, compte 100 jersiaises, plus celles de huit producteurs partenaires, 180 hectares de terre, 22 kilomètres de haies, 8 000 mètres carrés pour la laiterie et la fromagerie, un élevage

de porcs pour réutiliser le lactosérum (petit-lait), des panneaux photovoltaïques, un bocal réemployable testé avec Biocoop... « La bio est une démarche de progrès continu, nous travaillons toujours dans le respect de la nature, du produit et des humains. Nos 67 recettes sont transformées traditionnellement, sans poudre de lait ni lait concentré », affirme Héléne. Dernièrement, l'entreprise a fait évaluer son bilan carbone. « Nos fermes sont diagnostiquées très bas carbone ! Notre système herbager et la cohérence de nos fermes autonomes prouvent que la bio est une véritable réponse aux enjeux d'aujourd'hui. »

Photo : autour des parents Geneviève et Bernard, de gauche à droite, Florence et Héléne, debout, Marie et Pierre-Yves, accroupis.



● ● ● pas encore – et la ferme devient malgré elle un modèle pour d'autres paysans. En gardant « les barrières ouvertes » (traduction : ils étaient transparents), en faisant les « choses bien » avec de bons résultats, les Gaborit « ont montré qu'on peut faire confiance à la bio », affirme Héléne, fille de Bernard. Avec ses frères et sœurs, elle a repris la ferme paternelle à Maulévrier (lire ci-contre). Ses cousins sont restés sur celle d'Yzernay (lire p. 25). Avec toujours la philosophie des débuts. Les deux fermes font partie des producteurs locaux des magasins Biocoop de Cholet et Sèvremoine, créés en Scop à partir de 1998. Une époque où la bio commençait à se professionnaliser et les consommateurs à exiger plus. « Une association locale très engagée a soutenu l'ouverture du premier magasin, explique le cogérant Thierry Lisée. C'était le terreau de départ, il a fallu le cultiver. » La récolte est plutôt bonne : il y a désormais quatre points de vente, qui réalisent au global 21 % de leur chiffre d'affaires avec plus de 100 fournisseurs locaux, et qui sont reconnus comme acteurs du territoire.





Chez Gaborit, les fromages de Marie sont au lait de chèvre, de brebis, ou encore de jersiaise, une petite vache qui se contente de peu.

L'eau, l'herbe et la bio

En 2009, alors que la Scop, très engagée dans le zéro déchet, ne vend plus d'eau plate en bouteille plastique, l'intercommunalité Cholet Agglomération s'intéresse aux alternatives proposées en magasin car ses captages d'eau potable sont pollués. Triste mais profitable à la bio : dans un plan d'action, l'Agglo concerta les éleveurs situés sur le bassin-versant Ribou-Verdon (deux lacs artificiels) et les incite à revoir leurs pratiques. Même les bio se remettent en question, repensent par exemple la gestion des effluents d'élevage. Regroupés dans l'association Bio Ribou Verdon, ils échangent entre eux mais aussi avec leurs voisins en conventionnel, dont certains finissent par convertir leur ferme. En 2000, 5% des producteurs du bassin-versant étaient labellisés AB, ils sont actuellement 25%. « *La bio est un outil important pour la potabilité de l'eau*, assure Valentin Loiseau, qui est aussi coprésident de l'association. *Nos prairies naturelles, nos haies permettent de filtrer l'eau.* » ● ● ●



Ferme Le Roumé

Le goût de bien faire

Bovins pour la viande ou le lait, brebis, porc..., il y a en a des élevages dans le Choletais ! Même de pigeons. Xavier Gaborit (à gauche sur la photo) a travaillé dans ce secteur. Et aussi dans des vergers en conventionnel pendant sa période qu'il qualifie de « *rebelle* ». C'était avant de succéder à son père à la ferme bio des Mazeries à Yzernay, en 2008. « *La bio, je suis né dedans, je ne sais faire que ça* », dit-il. Et il le fait bien. Avec son frère Olivier et son cousin Julien (à droite), ils élèvent 70 vaches parthenaises et 380 chèvres alpines nourries exclusivement à l'herbe et aux céréales produites sur la ferme (200 hectares), sans ensilage ni enrubbannage. L'hiver, elles ont aussi droit à une ration de chou et de betterave, qui apportent énergie, vitamines et minéraux

(calcium notamment). Les parthenaises donnent une viande tendre appréciée des bouchers de Biocoop Cholet qui viennent les acheter sur pieds. Les biquettes ont le « *poil frais* », qui brille, signe d'une bonne alimentation et d'une bonne santé, assure Julien. « *Les chèvres sont sensibles à l'humidité, aux parasites, mais les nôtres ont rarement des problèmes* », explique-t-il. Leur lait cru et entier est transformé sur place en fromages frais qui se vendent en magasins Biocoop bien au-delà du Maine-et-Loire. Le Roumé tient son nom d'une des premières chèvres arrivées à la ferme dans les années 1960. C'est de cette époque que les trois associés tiennent leur ligne de conduite : « *Quand on fait quelque chose, on doit le faire bien !* »



La ferme de La Corbière, à Roussay, multiplie les activités : maraîchage, céréales, pains. Cette nouvelle organisation attire les jeunes salariés comme Bérénice et Manuel, les paysans-boulangers.

••• Et quand les animaux sont nourris essentiellement à l'herbe des prairies plutôt qu'au maïs dépendant de la chimie de synthèse, c'est beaucoup moins de phosphore et autres polluants au robinet ! Le système herbager, courant ici, a en plus l'avantage de rendre les fermes plus résilientes face au changement climatique et plus autonomes financièrement. Bio Ribou Verdon, qui réunit une vingtaine de producteurs et des artisans, est aussi une marque, notamment de farine commercialisée en magasins Biocoop, qui met en valeur la démarche de l'association.

Nouveaux épisodes

En dehors de ce bassin-versant, s'installer en bio reste difficile dans le département. Le conservatisme et un manque de soutien y sont pour quelque chose. Récemment une ferme à vendre a servi à en agrandir d'autres en conventionnel alors que des jeunes

Les bocages et prairies de la région de Cholet sont propices à l'élevage et profitent aux brebis de la ferme d'Estelle Pousin aux Taillanderies qui passent beaucoup de temps dehors.



ÇA C'EST BIOCOOP

MAGASINS. Le Maine-et-Loire compte, au 15 janvier 2025, 16 magasins Biocoop, à Angers, Avrillé, Beaupréau, Chalonnes-sur-Loire, Cholet, Distré, Les Ponts-de-Cé, Mazé-Milon, Mûrs-Érigné, Saumur, Sèvremoine.

PAYSANS ASSOCIÉS. Ce sont les groupements 100 % bio sociétaires de Biocoop, tels Biolait, Lait Chèvres bio-Ouest et Volailles bio de l'Ouest dont certains adhérents sont présents dans le Choletais.

producteurs espéraient s’y établir en bio... Mais d’autres projets avancent. Comme la ferme de La Corbière, à l’ouest de Cholet. Son propriétaire travaille à l’autre bout du monde dans l’humanitaire. Cohérent, il a à cœur de prendre soin aussi de la population et de l’environnement français. Avec cette vieille ferme dont il a hérité, il vise des objectifs qui lui semblent fondamentaux : nourrir, employer et préserver. Sur 64 hectares, sept personnes produisent déjà des légumes, des céréales et du pain. Trois tout jeunes paysans-boulangers sont là pour vivre « *une aventure collective* » avec une « *organisation particulière* » qui leur permet de gérer leur travail de A à Z. Ils apprennent à être écolos, avouant que ça prend du temps. Mais ils se disent bien dans ce « *système de ferme qui donne envie* ». Et s’ils étaient en train d’écrire une autre belle histoire ? ■

Estelle Poussin

Les pieds sur son territoire



On reste dans le Choletais mais dans les Deux-Sèvres, à Saint-Pierre-des-Échaubrognes, chez une sage-femme. C’est le métier qu’Estelle Poussin exerce à temps partiel, quand elle n’est pas sur la ferme bio des Taillanderies que son père lui a cédée en janvier 2024. « *Ça me tenait à cœur de la reprendre* », dit-elle, soucieuse d’être en lien avec le territoire sur lequel elle vit. « *Être agriculteur bio, c’est comme un contrat avec les citoyens : on prend soin de leur environnement et eux nous soutiennent par l’achat de nos produits.* » 94 hectares, 60 vaches allaitantes (maraîchines et armoricaines) et 120 brebis dehors une grande partie de l’année, des volailles, des lentilles, de la farine, de l’huile (colza,

cameline)..., l’activité diversifiée « *renforce la résilience* » de la ferme. Avec son conjoint et associé, Jean-Baptiste, Estelle est adhérente de Volailles bio de l’Ouest, un groupement agricole sociétaire de Biocoop. Elle est également membre de l’association locale Bio Ribou Verdon. « *La notion de collectif est plus porteuse pour le territoire que l’histoire individuelle* », lance-t-elle, voyant l’avenir de la bio dans des petites coopératives portées par les paysans, avec des partenariats commerciaux forts qui suscitent les installations : « *Il faut réinventer les choses. Être exigeants sur le cahier des charges, le bien-être animal, être auprès des gens, solidaires et transparents.* »



Entreprise
familiale
100% Bio
depuis 1979



Fabrication traditionnelle



LAIT ENTIER
DE JERSIAISE



*Ingrédients d'exception
et recettes traditionnelles pour
des desserts 100% bio et gourmands !*



Cacao, café, vanille
et sucre équitables



Comme nos petites vaches Jersaises
lors du retour au pâturage !

MAISON GABORIT · LA GRANDE NILLIÈRE · 49360 MAULÉVRIER · www.bernardgaborit.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

Un trésor d'Italie récompensé

Les pâtes Montebello ont remporté un prix de la Commission européenne fin 2024. 100 % bio et fabriquées par une coopérative d'agriculteurs, elles sont plébiscitées par les consommateurs depuis cinquante ans !

Véronique Bourfe-Rivière

Des pâtes italiennes, évidemment. Bio, bien sûr. Mais ce ne serait pas suffisant. Celles de la marque Montebello sont fabriquées dans les Marches, une région d'Italie qui se vidait de sa population lorsqu'en 1971, Gino Girolomoni, père du mouvement bio italien, y fonda, dans un monastère en ruines, une coopérative agricole qui porte encore son nom. Respect de la terre et de la biodiversité, sauvegarde du patrimoine environnemental, création d'une économie rurale...

« Ce prix est la preuve du succès, que les deux directions dans lesquelles nous avons investi sont les bonnes : la filière intégrée, coopérative et équitable, et la qualité à 360 degrés », se félicite Giovanni Girolomoni, président actuel de la coopérative et fils du fondateur. Aujourd'hui, les 400 entreprises agricoles de la coopérative cultivent le blé dur issu de semences 100 % bio et trois blés anciens bio, en plus des cultures « de rotation »,

« Aujourd'hui, la tradition est la vraie révolution. »

Giovanni Girolomoni

MONTEBELLO
SPÉCIALITÉ ITALIENNE

CHEZ BIOCOOP



Spirale semi-complète de blé dur biologique, 500 g



Papillon blanc de blé dur biologique, 500 g



Spaghetti complet d'épeautre de Tartarie bio, 500 g

indispensables en agriculture bio. Elles sont accompagnées par des experts agronomes, afin d'obtenir les meilleurs blés et produits. La coopérative est propriétaire de son moulin et de son atelier de transformation, à la croisée de l'artisanat et de la technologie. Cela permet d'obtenir une semoule sur mesure pour les pâtes. L'atelier de fabrication est situé à 15 mètres du moulin et connecté par un tuyau. Les pâtes sont fabriquées avec l'eau de source des collines avoisinantes.

« Les pâtes sont séchées lentement, entre sept et douze heures selon leur type, explique Veronica Sbrocca, responsable commerciale. On garde ainsi les principes nutritifs et organoleptiques du blé. On sent encore son parfum ! »

Parmi leurs spécialités, les spaghetti complets à l'épeautre de Tartarie, un blé ancien, cultivé à l'époque romaine et très résistant, dans cette région d'Italie où les hivers peuvent être rudes. Très digeste, il contient peu de gluten et a un délicieux goût de noisette.

montebellopatesbio.fr

Agir

LE YAOURT

Banal, le yaourt ? Pas sûr ! Il répond à toutes sortes de critères et d'exigences. Les connaissez-vous ?

Marie-Pierre Chavel



forcément, est le plus possible constituée d'herbe et de fourrages majoritairement produits sur place. Le règlement européen interdit les ingrédients de synthèse (arômes, édulcorants artificiels...) dans un yaourt bio.

Un produit vivant

Un yaourt est une recette réglementée : du lait fermenté avec les bactéries *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Elles doivent être vivantes durant toute la durée de vie du produit fini. Un chauffage post-fermentation les détruirait et le produit ne pourrait plus s'appeler « yaourt ». Sucre, fruits, arômes peuvent compléter la recette, mais les additifs, émulsifiants, épaississants, gélifiants, etc. sont interdits.

Animal

Un yaourt digne de ce nom est d'origine animal. Les produits à base de soja par exemple doivent trouver une autre

appellation : dessert, spécialité végétale... Qui dit mieux ?

Saisonnalité

Si les vaches, chèvres, brebis pâturent, le printemps est la meilleure période pour consommer les produits laitiers frais, dont le yaourt : le lait, en abondance, est riche de l'herbe nouvelle et de la diversité de la flore.

Bio

Pour être bio, un yaourt doit être fait de lait issu d'élevages bio. Les animaux doivent y pâturer dès que les conditions le permettent. L'alimentation, bio

ÇA C'EST BIOCOOP

Yaourt à marque Biocoop

- Une gamme large, labellisée Bio équitable en France, avec, le cas échéant, des morceaux de fruits français (sauf citron et mangue), du sucre équitable, et sans marqueurs d'ultra-transformation : les extraits (de vanille par exemple) remplacent les arômes.
- Le lait provient des groupements de producteurs sociétaires de Biocoop : Biolait (vache), Aveyron Brebis bio, Lait Chèvres bio-Ouest.
- Les pots de 400 g en carton et opercule aluminium, sans couvercle plastique, allègent les poubelles. On peut acheter un couvercle réutilisable si nécessaire.

Des fournisseurs diversifiés

- Des marques nationales et des producteurs locaux peuvent compléter l'offre des magasins.

Une valeur

sûre



C'est l'histoire d'une rencontre en 2017 entre des parents d'élèves de communes rurales du Doubs et un jeune cuisinier, Romain Marion. Ainsi naît la Scop* Carte Blanche qui sert huit écoles – 800 couverts – et a ouvert La Cantine des Chaprais à Besançon, un lieu social, culturel et alternatif.

Propos recueillis par Pascale Solana

À vos débuts, vous pensiez à un restaurant gastronomique...

Oui, mais mon défi est aujourd'hui un cran au-dessus. Plus haut qu'un restaurant étoilé, car j'ai rencontré un public très exigeant : celui des enfants ! Et avec, l'importance de l'éducation au goût qui donne encore plus de sens à mon métier.

Quelle est votre démarche ?

Notre coopérative de 15 personnes s'est engagée à faire de la cantine scolaire un lieu de plaisir et de santé. 40% de nos approvisionnements

sont bio, 41% locaux. Pour compléter, nous faisons également appel à Biocoop Restauration**. Notre approche doit rester artisanale. Je veux garder un lien avec les convives. Quand ils mangent un plat, ils savent que « c'est la cuisine de Romain ! ». Pour objectiver la démarche, nous avons demandé le label Ecocert « En cuisine » qui garantit, outre le bio ou le local, une gestion écologique de notre atelier à Chauenne.

La gestion des déchets par exemple !?

Par exemple. Nous compostons les déchets de la cuisine pour nos carrés d'aromatiques, nous privilégions les contenants en verre, etc. Avec les animateurs de la cantine, nous sensibilisons au gaspillage comme avec le « gachimètre » du pain.

Et le yaourt dans tout ça ?

Une valeur sûre et réconfortante ! Nous sommes dans une région laitière, et c'est

un produit que les enfants apprécient, mais généralement plutôt de vache.

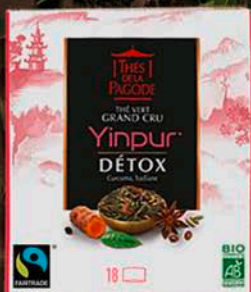
C'est comment un bon yaourt ?

Ferme. Pas trop brassé ou lissé, ni trop thermisé, c'est-à-dire peu industrialisé. La petite peau de crème au-dessus ? Les enfants ont du mal... C'est un yaourt qui se suffit à lui-même, auquel on ajoute un peu de sucre, mais pas forcément si son taux de lactose est assez sucrant.

Des astuces cuisine ?

Les enfants l'adorent en entrée en dip, avec des falafels, des accras... Dans les vinaigrettes, il permet de baisser la part d'huile, et dans les gâteaux, celle des matières grasses. Sans entamer l'équilibre protéique, ce qui est intéressant nutritionnellement... et économiquement. ■

* Société coopérative et participative.
** Filiale de Biocoop, pour les professionnels de la restauration.



Tous les bienfaits des meilleurs thés bio d'Asie

Depuis 35 ans, nous n'avons qu'une obsession : faire en sorte que cette petite feuille verte, en apparence si simple, révèle ses vertus exceptionnelles pour votre santé et ses goûts subtils pour votre plaisir.

Nos théiers poussent dans les jardins d'altitude isolés d'Asie. Ces jardins ont toujours été préservés et sont restés tels qu'ils étaient il y a plusieurs centaines d'années. Sans pesticide, ils sont donc 100% bio par essence, et nous les avons choisis selon des critères qui répondent à nos exigences de qualité.

La qualité, le parfum, les vertus santé d'un thé dépendent, entre autres, de la nature de la cueillette. C'est pour cela qu'au printemps, dans tous nos jardins, nous pratiquons exclusivement deux types de cueillettes dans le respect d'une tradition séculaire : la cueillette fine et la cueillette impériale.

Depuis toujours, nous mettons votre santé au cœur de notre démarche afin que cette petite feuille verte révèle toutes ses vertus extraordinaires.

En vente dans vos magasins Biocoop

Thés de la Pagode SAS - SIREN 428815310 - RCS Paris

Thés de la pagode - 4 avenue Bertie Albrecht 75008 Paris - Tél. : 01 48 04 54 07

www.thesdelapagode.com/fr





Riz cantonnais à la brouillade de tofu

INGRÉDIENTS

- 1 BARQUETTE DE BROUILLADE DE TOFOU SOY
- 100 G DE TOFOU FUMÉ • 1 OIGNON • 1 CAROTTE
- 2 CÉBETTES • 100 G DE PETITS POIS SURGELÉS
- 300 G DE RIZ BASMATI • 1 C. À S. D'HUILE DE TOURNESOL
- 1 C. À S. D'HUILE DE SÉSAME • 2 C. À S. DE SAUCE NUOC-MÂM • 4 C. À S. D'OIGNONS FRITS • SEL, POIVRE

PRÉPARATION

1. Cuire le riz. Laver et peler la carotte. Peler et ciseler l'oignon. Couper les cébettes en rondelles.
2. Cuire les petits pois puis les passer à l'eau froide pour stopper la cuisson et les garder bien verts. Cuire la carotte coupée en dés 5 à 10 min dans l'eau bouillante.
3. Couper le tofu en allumettes. Sur feu vif, verser les huiles dans un wok. Faire sauter 2 min l'oignon et le tofu fumé coupé.
4. Sur feu moyen, ajouter les carottes, les petits pois et la Brouillade de tofu. Remuer et laisser cuire 2 min avant d'ajouter le riz, le nuoc-mâm, le sel et le poivre. Bien mélanger et laisser cuire encore quelques minutes.
5. Au moment de servir, parsemer de rondelles de cébettes et d'oignons frits.



soy.fr

Bio, gourmand et engagé depuis quarante ans : bienvenue chez Soy, le pionnier du veggie ! C'est dans le Sud-Ouest que nous cultivons l'amour du végétal et veillons à vous proposer une offre de qualité, aussi bonne pour les papilles que pour la planète.



Curry de poisson aux épices

INGRÉDIENTS

- 500 G DE FILETS OU DE PAVÉS DE POISSON BLANC (CABILLAUD, COLIN, LIEU...)
- 1 OIGNON HACHÉ
- 1 C. À C. D'AIL EN SEMOULE COOK • 2 C. À C. DE CURRY MADRAS COOK • 4 FEUILLES DE COMBAVA • 30 À 40 CL DE LAIT DE COCO • ½ CITRON VERT • HUILE VÉGÉTALE
- SEL (OU SAUCE SOJA)

PRÉPARATION

1. Couper le poisson en morceaux dans un grand bol. Saler et arroser de jus de citron vert. Réserver.
2. Dans une poêle, chauffer un peu d'huile à feu moyen. Faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Ajouter le curry Madras et faire sauter quelques minutes. Ajouter le lait de coco, le combava, l'ail en semoule et laisser mijoter doucement pendant environ 5 min.
4. Ajouter le poisson et laisser cuire à feu doux pendant environ 10 min en remuant de temps en temps.
5. Ajuster l'assaisonnement (sauce soja, sel, jus de citron vert) selon les goûts.



cook.fr

Pionnier des épices bio en France, Cook vous propose une large gamme d'épices, d'aromates et de mélanges d'épices. Avec un engagement fort pour le respect de l'environnement et pour le commerce équitable, en France comme à l'international.



Gyros grec à l'émincé végétal

INGRÉDIENTS

- 100 G D'ÉMINCÉ VÉGÉTAL TOURNESOL MARKAL • 4 PAINS PITA
- 50 G DE TAMARI • 2 C. À S. DE PAPRIKA FUMÉ • 30 G DE CONCENTRÉ DE TOMATE • 2 C. À S. DE MOUTARDE À L'ANCIENNE
- 2 C. À S. DE VINAIGRE BALSAMIQUE • 2 C. À S. D'HERBES DE PROVENCE • 200 G DE YAOURT À LA GRECQUE • 100 G DE FROMAGE FRAIS DE BREBIS • 500 G DE LÉGUMES DE SAISON (BETTERAVE, CÉLÉRI, FENOUIL, ETC.) • 1 OIGNON ROUGE • 1 BOUQUET D'ANETH
- 1 GOUSSE D'AIL • 1 C. À S. DE JUS DE CITRON

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, laisser gonfler 20 min l'émincé de tournesol dans 500 ml d'eau bouillante puis égoutter.
2. Préparer la marinade en mélangeant le concentré de tomate, le tamari, le paprika, la moutarde, le vinaigre et les herbes de Provence. L'ajouter à l'émincé.
3. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile, cuire l'émincé à feu vif pendant 5 min en remuant régulièrement, puis mettre à feu doux 10 min.
4. Râper et/ou émincer les légumes et l'oignon rouge, réserver. Mélanger le yaourt à la grecque avec le fromage frais, ajouter un peu d'aneth, le jus de citron et la gousse d'ail pressée.
5. Réchauffer les pains pita à la poêle ou au four. Dresser les gyros en étalant en premier la sauce blanche. Ajouter l'émincé puis les crudités.



markal
Les idées bio depuis 1936

markal.fr

Pionniers du bio, meunier et céréalier implanté dans la Drôme depuis 1936, nous dénichons, assemblons et conditionnons les produits issus des meilleurs terroirs, pour des repas équilibrés et gourmands !

Petit sachet pour grands engagements !

Une recette centenaire qui a su évoluer avec son temps : tel est le secret du Bio flan de Nat'Ali. On vous dit tout.

Incontournable depuis les années 1920

Depuis quatre générations, la famille Jost est la gardienne de cette recette labellisée d'abord Nature et Progrès puis Agriculture biologique. C'est à Nantes qu'elle est élaborée, dans une usine familiale écoconçue.

Simple et comme on l'aime

Biologiques, la poudre de cacao, l'agar-agar et la gomme de tara sont les trois ingrédients de la préparation. Son mode d'emploi est tout aussi simple. Ajoutez du lait ou du jus végétal, sucrez ou pas : la meilleure recette sera la vôtre !

1 % des ventes pour Inti Énergies solidaires

Depuis plus de vingt ans, le soutien de Nat'Ali à cette association de solidarité internationale permet de développer et sensibiliser à la cuisson écologique via différents projets, en France et à l'étranger. Conclusion : manger du Bio flan est un acte solidaire et durable !



Bio flan cacao, 2 x 5,5 g

- Cacao équitable
- Sans gluten, lactose, carraghénanes, ni sucres ajoutés
- Sachet papier 100 % recyclable

boutique-natali.com

Un mariage idéal

C'est l'histoire d'un sucre de canne complet et d'une véritable vanille Bourbon... Ils furent heureux et sublimèrent de nombreux desserts !



Le sucre

Fourni par les partenaires Hand in Hand au Brésil, au Paraguay et au Costa Rica, le sucre de canne complet rapadura est issu du commerce équitable. Son agréable goût légèrement caramélisé apporte une note authentique aux préparations.

La vanille Bourbon

Cette épice précieuse offre un profil aromatique riche, avec 150 arômes associés à la vanilline. L'appellation Bourbon est réservée à une vanille cultivée à Madagascar, aux Comores et à la Réunion. Ici elle provient d'une coopérative comorienne bio depuis 2000.

Un sucre vanillé engagé

Les petits producteurs cultivent en système mixte (cocotiers, manguiers...) assurant ainsi leur autonomie et favorisant la biodiversité. Grâce à un partenariat durable avec Rapunzel et aux primes du commerce équitable Hand in Hand, ils bénéficient d'avantages sociaux (assurance maladie, salaires valorisants...) redonnant ainsi ses lettres de noblesse au métier d'agriculteur.



Sucre vanillé Rapunzel, 8 x 30 g

- Vanille Bourbon et sucre issus du commerce équitable
- Végane
- À conserver dans un endroit frais et sec

rapunzel.fr

Bio bleud

Cuisinons ensemble !

GOURMANDE ET SANS GLUTEN



PUR BEURRE



« Excellente surprise ! Cette pâte feuilletée sans gluten a un rendu véritablement feuilleté, un bon goût de beurre. Bref tous les atouts pour réaliser de bonnes tartes sucrées ou salées. »

Merci au jury de 100 personnes pour la note 17,17/20, la meilleure de la catégorie sans gluten !



www.biobleud.fr

EXCLUSIVEMENT EN MAGASIN BIO



Meilleur Produit Bio - échantillon de 100 testeurs en affinité avec le produit testé ayant donné une note de 16/20 ou plus sur les critères de goût, odeur, efficacité, packaging, texture... selon la nature du produit. www.bioalaune.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. www.mangerbouger.fr



Holle

biodynamique
depuis **+** 1934

Gourdes Holle :
un délice en déplacement



Holle baby food AG · Lörracherstrasse 50 · 4125 Riehen · Suisse
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr

Ça donne le sourire !

lavera propose des soins dentaires durables issus de la nature. Quel plaisir de savoir qu'un simple brossage de dents permet de prendre soin de soi et de l'environnement.



Juste ce qu'il faut

La gamme de dentifrices est végétane, biodégradable, sans colorants (comme le pigment blanc dioxyde de titane), sans silice ni microplastiques, et elle est vendue sans emballage. Elle n'a gardé que le nécessaire pour mener à bien ses missions :

1. Prévenir les caries et le tartre
2. Éliminer la plaque dentaire
3. Protéger les gencives et prévenir les maladies parodontales
4. Procurer une haleine fraîche.



lavera
COSMÉTIQUES NATURELS



Dentifrices lavera Kids et Complete Care adultes, 75 ml

- Formules véganes
- Fabriqués en Allemagne
- Plastique constitué à 50% de matériaux recyclés

Pour les adultes

Vous êtes plutôt menthe bio et fluorure de sodium ou échinacée bio et calcium ? Si le premier procure une haleine encore plus fraîche grâce à sa forte teneur en menthol, ces deux best-sellers offrent une agréable sensation de propreté et une protection complète pour les dents et les gencives. En associant des ingrédients naturels de haute qualité à des principes actifs inhibiteurs de caries, les deux formules sont hautement efficaces.

Et les enfants

Avec son goût légèrement fruité, le dentifrice lavera Kids au calendula bio et calcium a été développé sans fluor ni colorant pour prévenir les caries des dents de lait. Dès la première, le brossage est conseillé deux fois par jour pendant 2 minutes avec une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois.

lavera.fr



LE CHOCOLAT VA-T-IL DEVENIR UN LUXE ?

Le prix du cacao s'emballe, et voilà que le chocolat est de plus en plus cher. C'est l'occasion de privilégier le bio et équitable, précieux mais pas forcément plus onéreux.

Marie-Pierre Chavel

Bientôt Pâques. Les cloches vont s'envoler. La consommation de chocolat aussi. Miam ! C'est en Europe qu'on en mange le plus au monde. S'ils ne se classent pas parmi les plus gros amateurs, les Français en dévorent quand même 12,5 kg par personne et par an (source : Syndicat du chocolat, 2023). En-cas, cadeau, besoin de réconfort, gourmandise, il y a toujours une bonne raison pour craquer et croquer. On aurait tort de s'en passer : le cacao qui le constitue est riche



en polyphénols et contient des minéraux, tels le magnésium, le potassium, le fer et le zinc, rappelle Angélique Houlbert dans son ouvrage *100 aliments IG bas à volonté* (Éd. Thierry Souccard). Mais attention aux excès : le chocolat, c'est aussi du sucre et du gras ! La diététicienne-nutritionniste conseille alors, à qui veut rester raisonnable, de privilégier le noir à forte teneur en cacao, au moins 85 %, à raison d'un ou deux carrés par jour. Ce n'est pas si mal, surtout au prix de la tablette. Vous avez remarqué comme il a augmenté ? Et ce n'est peut-être pas fini.

Rare et cher

D'importantes pluies et de longues sécheresses - tout ce que les cacaoyers n'aiment pas - ont entraîné une baisse considérable des récoltes de cacao en 2023 et 2024, notamment en Côte d'Ivoire et au Ghana (plus de 60 % de la production mondiale). À ces épisodes climatiques, s'ajoute une baisse des rendements liée au vieillissement des plantations, à la perte de terres adaptées ou à la dégradation des sols due aux cultures intensives. « Depuis 1970, pour répondre à la demande grandissante, les pays de l'Ouest africain déforêtent massivement pour planter des cacaoyers, explique Guy Deberdt, directeur général de Kaoka, chocolatier bio et équitable depuis 1993, fournisseur de Biocoop.

ÇA C'EST BIOCOOP

Bio et équitable. En tablettes ou en vrac, tout le chocolat à croquer au catalogue Biocoop est certifié bio et équitable. Le cacao et le sucre, au minimum, sont issus du commerce équitable.

Marque Biocoop. Le cacao provient généralement d'Amérique latine, où les filières cacao sont beaucoup moins affectées par les pratiques du commerce conventionnel qui a contribué à détruire les sols et les forêts de Côte d'Ivoire et du Ghana. En Amérique latine, les partenaires de Biocoop sont des groupements de petits producteurs qui travaillent dans le respect de la biodiversité et qui fournissent une traçabilité fine et précise.

Agroforesterie. Avec son chocolat, ou encore son café, Biocoop soutient ce modèle agricole qui préserve les sols et la biodiversité, et permet aux producteurs de diversifier leurs revenus.

La pleine production d'un arbre est de trente ou quarante ans. Aujourd'hui, il n'y a plus d'espaces disponibles pour en replanter et compenser la perte de productivité des vieilles plantations. » Selon le Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), la demande mondiale a encore augmenté de 20 % ces cinq dernières années. Face à la pénurie, le cours du cacao a atteint des sommets historiques en 2024. Qu'importe, les chocolatiers en veulent ! Parfois quelle que soit la qualité, constate Guy Deberdt qui a également vu le vol de cargaisons de fèves, revendues ensuite très chères. La bonne nouvelle est que « globalement, les producteurs profitent de l'augmentation des prix », indique Christian Cilas du Cirad. Ils restent néanmoins mal rémunérés : seuls 10% ont un revenu décent. ● ● ●

...

Un milieu à protéger

Répartis entre Afrique, Amérique latine, Asie et Océanie, les producteurs sont surtout des petites structures familiales, certaines regroupées en coopératives. Ils sont le premier maillon d'une longue chaîne. Entre eux et les consommateurs, de nombreux acteurs chargés notamment de l'exportation, la commercialisation et la transformation du cacao en chocolat, dont beaucoup de producteurs ne connaissent pas le goût... Traditionnellement, les cacaoyers poussent en agroforesterie, au milieu de cultures vivrières, de fruitiers, de bois d'œuvre ou de chauffage. Plus les espèces sont diversifiées, plus la biodiversité est développée et protège l'écosystème. Plus les arbres sont nombreux, plus ils retiennent l'humidité nécessaire à l'épanouissement des cacaoyers, les grands apportant leur ombre aux plus petits. Mais la déforestation met les plantations en plein soleil, les rend plus sensibles aux aléas climatiques et aux maladies,

À Sao Tomé, en partenariat avec Kaoka, pépinière bio pour dynamiser les plantations vieillissantes.



et donc plus dépendantes des intrants chimiques. Raison pour laquelle, des organismes publics, tel le Cirad, ou des entreprises privées comme Kaoka, en partenariat avec des acteurs locaux, encouragent et forment à l'agroforesterie, de préférence bio.

Ils accompagnent aussi la rénovation des cacaoyères, en plantant de nouveaux arbres dans les espaces vides ou par le greffage des arbres vieillissants avec des jeunes plus résistants. L'objectif est d'augmenter le revenu des producteurs et de valoriser les cultures, notamment auprès des jeunes, peu enclins à se lancer dans cette activité.

Menace ou chance pour la bio ?

En France, les tablettes de chocolat vantent souvent la démarche respectueuse des producteurs et de l'environnement des marques. « *Tout le monde a pris conscience des problématiques de la filière et fait des efforts* », assure Guy Deberdt. « *Mais on n'est pas toujours sûrs qu'il y ait des actions efficaces derrière* », précise Christian Cilas du Cirad. Ce ne serait pas une histoire



Le cacaoyer est un petit arbre qui apprécie l'ombrage des plus grands que lui. Ses fruits (cabosses) poussent sur le tronc et les grosses branches.

de mauvaise volonté mais de complexité et de moyens : difficile de sensibiliser et contrôler des millions de producteurs et les nombreux intermédiaires. Pourtant des marques labellisées en commerce équitable, donc contrôlées par des organismes indépendants, y arrivent. Comme Kaoka qui travaille en direct avec des coopératives bio pour garder la maîtrise des filières. Le commerce équitable garantit des partenariats de trois ans au minimum ainsi que des primes qui permettent aux coopératives d'investir dans leur outil de production et aux paysans d'améliorer leurs conditions de vie. Et ce, indépendamment de la rémunération décente et juste qui doit être versée aux producteurs. Mais actuellement, ceux-ci peuvent vendre au prix fort à n'importe qui, sans avoir les contraintes d'un cahier des charges. Si le commerce équitable garde sa pertinence pour ses primes, des fèves bio sont vendues pour le conventionnel... Guy Deberdt s'en inquiète à moitié : « *Ceux qui maîtrisent les filières vont réussir à garantir les volumes* », dit-il. Pour les autres, faire du chocolat bio sera difficile si le prix du cacao ne redescend pas. C'est ce que souhaitent les acteurs du



Du cacao au chocolat

D'abord, il y a la cabosse, le fruit du cacaoyer. Une première étape, l'écabossage, consiste à en retirer la fève pour la mettre à fermenter puis sécher. Ces opérations sont réalisées dans les pays de production. Plus tard, les fèves sont concassées et torréfiées pour développer les arômes, puis broyées et chauffées pour donner la pâte de cacao. Le pressage de la pâte de cacao dissocie la partie liquide, le beurre, et la partie solide transformée ensuite en poudre de cacao. Puis, on malaxe la pâte et le beurre de cacao, avec du sucre pour faire du chocolat noir ou du sucre et du lait pour du chocolat au lait. Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao. Vient alors le conchage, un malaxage lent pour plus d'onctuosité et des arômes développés. Puis le tempérage où le chocolat est refroidi puis réchauffé pour lui donner sa brillance. Et enfin le moulage, pour obtenir la forme finale.

commerce équitable : des prix suffisamment hauts pour rémunérer le travail des producteurs. Mais dans ce cas, même le chocolat conventionnel restera cher, sans pour autant donner des gages de qualité et d'éthique. Alors autant manger du chocolat bio et équitable. Et tout le monde s'en portera mieux ! ■



Avec ce poisson, j'ai tout bon !



- ✓ PRÉSERVER ma santé*
 - ✓ RESPECTER l'environnement.
 - ✓ SOUTENIR l'emploi local
- J'ai choisi !**



Riche en oméga 3,
vitamines D et B12

Préparé avec
des ingrédients bio

Préparé
en Bretagne



PÊCHE RESPONSABLE

Démarche contrôlée par
un organisme indépendant



*Le maquereau est riche en vitamine B12
qui contribue à réduire la fatigue.

EXCLUSIVEMENT EN MAGASIN BIO [f @ pharedeckmuhl.com](https://www.pharedeckmuhl.com)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

3 rue des conserveries - 29 100 Douarnenez - SAS au capital de 26 284 864 €
R.C.S Quimper 443 146 873 - Siret 443 146 873 00023 - NAF 1020Z - TVA FR 50 443 146 873 - articles R. 123-237 et R. 123-238 du Code de commerce

Ils ont changé leurs habitudes

Envie d'adopter un mode de vie plus durable ? Voici leurs astuces pour intégrer la transition écologique dans son quotidien.

Selfie



Mon jardin au naturel !

La nature, c'est toute ma vie ! Ancien ingénieur chimiste

et passionnée de botanique, j'ai toujours privilégié un mode de vie durable : cuisine maison, produits frais du marché, achats en circuit court. Je fais mes courses chez Biocoop et dans les marchés locaux. Mon jardin de 3 700 mètres carrés, c'est mon petit paradis. En quarante ans, je l'ai transformé d'un simple espace arboré en un lieu foisonnant de vie, avec un majestueux cèdre de l'Atlas, des tilleuls et des massifs de plantes vivaces. Comment je m'y prends ? C'est simple ! Je respecte la nature du terrain – chez moi, c'est calcaire, alors pas de rhododendrons. J'enrichis le sol avec mon propre compost et j'arrose avec parcimonie, uniquement le soir ou le matin. Mon secret : créer des étages de végétation avec des vivaces et des bulbes qui fleurissent à différentes périodes. Je multiplie mes plantes par boutures et je paille mes plantations avec la tonte et les feuilles mortes. Ma pelouse, je la laisse vivre au printemps : elle se couvre naturellement de primevères et d'orchidées sauvages. Pour moi, un jardin écologique doit rester naturel.

Dominique Pelé
71 ans, Gargenville (Yvelines)

Selfie



La bio pour résister

Étudiante, je consomme bio depuis toujours grâce aux habitudes de ma famille.

Ma chance, c'est d'avoir un entourage très conscient de l'impact de notre consommation sur la santé et de l'effet de levier qu'ont nos achats et exigences sur le marché.

Pour moi, la bio est un engagement : soutenir une transition écologique et sociale en consommant consciemment. Aujourd'hui indépendante, je continue sur cette lancée grâce à des magasins Biocoop qui proposent aux étudiants de cumuler certaines réductions – une belle surprise ! Mon année Erasmus à Barcelone m'a fait réaliser la chance que nous avons en France : une offre bio accessible et une vraie culture de l'alimentation responsable. Consommer bio est aussi devenu pour moi un acte de résistance citoyenne face à un système alimentaire industriel déconnecté des saisons et de la santé. Je favorise la vente directe et les magasins bio qui valorisent nos producteurs locaux pour moins dépendre de la grande distribution. C'est aussi une façon de redécouvrir la richesse de nos terroirs et leurs variétés anciennes, adaptées à nos besoins saisonniers.

Nahel Verdin
23 ans, Montpellier (Hérault)

Vous aussi vous souhaitez témoigner de vos changements d'habitudes ? Racontez-nous sur culturebio@biocoop.fr

NOUVEAU

TAPAS
DU
MONDE

GOOD OCÉAN

Disponibles
à partir
d'AVRIL 2025

LES TAPAS DU MONDE À PARTAGER



Cap sur la péninsule
indienne pour une escale
gourmande dans le pays
du mythique Taj Mahal !



Pour un apéro entre amis, ou en entrée d'un bon repas en famille, notre marinade au **curry doux** et à la coriandre sublime nos queues de crevettes bio délicieusement croquantes !



DÉCOUVREZ AUSSI !



Laissez-vous tenter par les saveurs sucrées-salées de notre sauce aigre-douce inspirées par les délices culinaires des rives du Mékong, qui s'écoule de la Chine au Vietnam sur plus de 4000 km.

CREVETTES
BIO
d'Équateur

Listes
d'ingrédients
COURTES

AU
RAYON FRAIS
DE VOTRE
MAGASIN
BIOCOOP

www.goodocean.bio

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

Pépîte : une philosophie dans un pot de purée

Ouvrir un pot de purée 4 noix de la gamme Pépîte, c'est bien plus que déguster une recette savoureuse. C'est entrer dans l'univers d'Agro Sourcing, une entreprise qui place ses engagements au cœur de chaque produit.

Véronique Bourfe-Rivière

« Seul, on va plus vite ; ensemble, on va plus loin. » Ce proverbe africain, Marie Martin, directrice commerciale d'Agro Sourcing, a réussi le pari de le remixer dans une recette cocrée avec des magasins. Une première ! Elle s'en est inspirée pour imaginer une nouvelle purée composée de cacahuètes, noisettes, noix de cajou et amandes toastées. Agro Sourcing a pris le temps de tester des recettes avec toute l'équipe et des représentants d'une vingtaine de magasins bio en France. Le résultat se déguste sans modération. Les mélanges créatifs de l'entreprise française, comme toutes ses « Pépîte », incarnent sa philosophie tournée vers le respect du vivant, la traçabilité et le « zéro gâchis », un engagement collectif pour des produits durables et de qualité. Depuis vingt ans, Agro Sourcing sélectionne et commercialise des fruits secs certifiés et labellisés bio et équitables. Philippe Sendral,

**« Seul on va plus vite ;
ensemble, on va plus loin. »**

Marie Martin, directrice commerciale

PÉPÎTE
Engagée pour le vivant

CHEZ BIOCOOP



Purée de sésame
demi-complet, 300 g



Purée de noix
de cajou, 300 g



Purée de noisette,
300 g



Purée 4 noix,
300 g

son gérant-fondateur, choisit lui-même les producteurs, avec lesquels il bâtit des relations de confiance : « Nous travaillons avec un seul producteur par pays afin de ne pas les mettre en concurrence. Nos engagements, d'une durée d'au moins trois ans, garantissent leur activité et une traçabilité totale. »

Pour valoriser chaque production, rien n'est gaspillé. « Nous intégrons les fruits écartés dans nos recettes, comme dans cette purée de noix », explique Marie Martin. Cette démarche réduit les pertes tout en offrant des produits gourmands et responsables.

La gamme Pépîte répond aussi à une quête de bien-être : riches en acides gras essentiels et en protéines, elle peut se substituer aux graisses animales et s'intègre à des régimes sans gluten ni lactose. Une solution idéale pour ceux qui souhaitent adapter leur alimentation sans perdre le plaisir.

Avec ses purées, Agro Sourcing vous invite à savourer des recettes qui nourrissent non seulement le corps mais aussi une vision : celle d'une agriculture durable et équitable.

agrosourcing.com

Zéro déchet, est-ce possible ?

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le déchet non récupérable relevait de l'impensable. Deux siècles plus tard, réutiliser, recycler, rendre à la terre pour atteindre le zéro déchet est un immense défi. Avec vous, Biocoop s'emploie à le relever...

Pascale Solana



« Pouah ! Ça puire ! » C'est sans doute ce que nous nous exclamerions, tel Jacquouille la Fripouille, si on nous renvoyait au Moyen Âge ou sous l'Ancien Régime dans les « rues » très encombrées d'une ville comme Paris. Sans trottoir, ni chaussée – ils arrivent vers 1820 avec la technique de revêtement de l'Écossais McAdam –, souvent couvertes de gadoue de déchets fermentescibles, où vaquent des animaux domestiques, cochons et autres volailles, qui ont droit de cité. Les immondices sont évacuées au bas des maisons, devant les commerces ou ateliers, au mieux en tombereaux pour fertiliser les cultures alentour. L'histoire et la suite, on connaît. Elle nous propulse au XIX^e siècle, avec

l'hygiénisme et la mise en boîte des ordures par le préfet Poubelle et ses réglementations (1883). Tandis que la transformation urbaine s'accélère, la cohabitation avec la malodorante ordure se complexifie. Élevages et abattoirs sont poussés hors les murs de Paris. La population augmente, la masse de déchets aussi. Avec le développement des chemins de fer et des routes, ils partent par wagons ou par voie d'eau de plus en plus loin amender les cultures, telle la betterave sucrière en plein essor. La révolution industrielle bouleverse la ville et son économie organique, comme le démontrent Fabien Esculier et Emmanuel Adler dans l'ouvrage technique très documenté et illustré

Des immondices aux biodéchets (Éd. Presses des Ponts avec le Sycotm) : outre l'histoire des déchets à Paris, on découvre les innombrables filières de valorisation des matières organiques de la capitale, qui alimentent l'agriculture, l'artisanat et, notamment au XIX^e siècle, l'industrie.

Même les crottes !

Dans cette mutualisation de trois secteurs, les chiffonniers jouent un rôle essentiel. Hommes, femmes et enfants, ils sont environ 40 000 à Paris, parfois misérables. Par leur travail, rien ne se perd, tout se trie et se récupère pour renaître. Tout. La profession compte des ramasseurs de textiles pour la fabrication



du papier, de métaux divers, de vaisselles cassées, de coquilles d'huîtres, de mégots à reconditionner, même de crottes : l'étron de chien est recherché par la confection des gants de luxe pour adoucir les cuirs. L'époque voit la naissance d'étonnantes filières de valorisation comme celle du père Chapellier qui organise le ramassage du pain perdu, d'abord auprès des cuisottos parisiens, puis partout, pour le revendre en croûtes pour l'alimentation animale... Ou humaine selon la qualité ! L'homme fera fortune et la léguera à sa mort aux chiffonniers. Les ramasseurs de crottin de cheval accompagnent le développement des

champignonnières dans les carrières abandonnées de Paris, puis en banlieue, à Montrouge, Bagneux, Meudon, etc.

Du balai les déchets...

Au XX^e siècle, le passage à une économie fossile change la donne. L'accroissement de la taille et de la densité de la ville influe sur les techniques de gestion, expliquent Emmanuel Adler et Fabien Esculier : logistique de plus en plus industrielle, confinement des matières dans des poubelles où le tri devient difficile, transport et traitement massifiés. Des usines continuent de transformer les gadoues pour leur retour au sol. Mais avec les engrais chimiques qui se généralisent après la Seconde Guerre mondiale, elles sont de moins en moins prisées par l'agriculture. De plus en plus polluées, elles sont de toutes façons difficiles à réintégrer dans les cycles du vivant ; puis, société de consommation oblige, les déchets de tous poils ne cessent de croître ; et pour finir, le plastique les envahit. Pensée au départ comme complémentaire (1896, première usine à Saint-Ouen sur Seine), l'incinération se généralise, le tri finit au vide-ordures, etc.

Aujourd'hui, face aux problèmes environnementaux, le retour à une économie circulaire devient une nécessité. Vision et volonté politiques conditionnent évidemment sa mise en place. Elle suppose également une adaptation aux territoires selon leurs caractéristiques et une réappropriation sociale généralisée des différents modes de gestion des ordures, qui passe aussi forcément par le geste individuel. Enfin, elle n'a de sens que si la sobriété est prioritairement mise en œuvre : une sobriété chimique, une limitation de surabondance agricole et alimentaire, donc le gaspillage par exemple comme le rappellent les deux auteurs. Refuser, réduire, réutiliser, recycler, rendre à la terre, les fameux cinq R de la démarche zéro déchet. ■

Une demi-tonne, c'est la moyenne annuelle de déchets ménagers par habitant. Les déchets destinés au tri sont en augmentation, heureusement !



Zéro déchet ?

Pourquoi pas !

Chez Biocoop, la progression se mesure chaque année... Trois axes principaux ont été retenus pour tendre vers le zéro déchet. À ce jour, 39% de l'offre est déjà vendue en vrac ou dans des emballages rechargeables ou réemployables.

1 Le vrac

Présent dès les origines de Biocoop, le vrac, c'est plus de 600 références au catalogue des magasins : céréales, légumes et fruits secs, biscuits, huile d'olive, gel douche, lessive, dentifrice...

ON S'Y MET

1. En mars, des opérations spéciales et des remises sur le vrac pour encourager cette habitude.
2. Avec le vrac, on économise des emballages et de l'argent.



2 La consigne

- **Dès 1987**, des magasins Biocoop ont pratiqué le réemploi. En 2020, le réseau a voulu le généraliser. C'est le premier distributeur à avoir mis en place la consigne pour réemploi, du verre principalement.

- **Recycler**, c'est bien, mais réemployer, c'est mieux ! En réemployant le verre, Biocoop économise jusqu'à 79% d'énergie, 77% d'émissions de gaz à effet de serre et 51% d'eau, par rapport au recyclage (Ademe) où il est refondu à 1500 °C. Pour que le réemploi soit utile, il faut un bilan environnemental positif, ne pas faire voyager les bouteilles consignées trop loin pour les laver par exemple. Il faut donc construire des boucles avec des partenaires locaux. Ma bouteille s'appelle revient à Valence (Drôme) et Alpes Consigne à Grenoble (Isère) sont parmi les pionniers.

- **80% des magasins sont points de collecte** et 100% devraient l'être fin 2025.

- **Plus d'un produit sur cinq en réemploi** dans les rayons vins, bières, boissons fraîches, soit 120 références.

- **En quatre ans, 690 tonnes** de contenants ont été collectés pour le réemploi.

ON S'Y MET

RAPPORTEZ-MOI POUR RÉEMPLOI



1. Les produits consignés, principalement du verre, portent le logo « Rapportez-moi pour réemploi » du Réseau Vrac et Réemploi.

2. Les contenants vides rapportés dans un des 600 points de collecte Biocoop sont stockés puis ramassés.

3. Les emballages sont lavés puis commercialisés pour réemploi par les fournisseurs de Biocoop. La nouvelle boucle peut démarrer.

3 L'écoconception

Sur les produits à marque Biocoop ou les marques nationales, il s'agit de privilégier les matériaux issus de ressources renouvelables – exit le plastique dès que possible –, de repenser des emballages minimalistes...

AVANT



APRÈS



Argile verte
Suppression de l'étui en carton, remplacement du sachet plastique par un Doypak majoritairement en papier

-1,9 tonne d'emballages/an

Épices
Remplacement des flacons en plastique

-11 tonnes de plastique/an*

-47 % du poids d'emballages

AVANT



APRÈS



Tofu
Substitution du fourreau en carton par une simple étiquette plus légère (0,61 g vs 15 g) = réduction du volume et du poids du transport

-5,7 tonnes d'emballages/an*

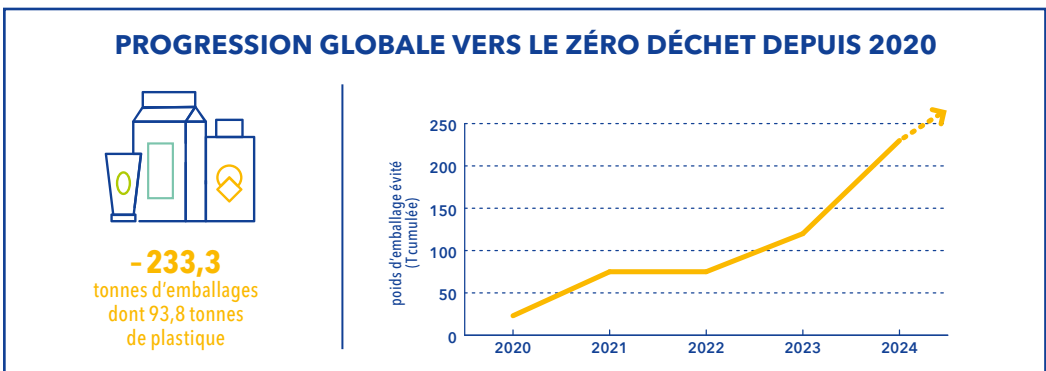
AVANT



APRÈS



* Épices Cook et tofu Tossolia vendus chez Biocoop



Il a la patate **bio** !

Côté cuisine, Henri Staes aime les pommes de terre à la vapeur avec une pointe de beurre et du gros sel. Côté champs, il aime cultiver des variétés résistantes, demandant peu de traitements, pour faire, par exemple, les veloutés de légumes à marque Biocoop.

Marie-Pierre Chavel

Henri Staes



« Je redonne sa noblesse à la pomme de terre en ne l'appelant pas patate. »



FAIRE DIFFÉREMMENT

Blottie contre la frontière belge, à l'extrême nord de la France, la Flandre est le royaume de la pomme de terre, cultivée majoritairement en agriculture conventionnelle. « Contre le mildiou*, mon père mettait automatiquement des produits chimiques sur ses cultures, semaine après semaine », raconte Henri Staes, qui, en 2004, reprend la ferme familiale de Hondeghem (Nord) avec l'idée de « faire autrement ». Après des essais sur une première parcelle, il est certifié bio en 2015. « J'ai pris du temps, il a fallu repenser toute ma façon de travailler, de désherber, sans le levier de la chimie, poursuit-il. Être en bio demande énormément d'énergie, mais ma motivation est décuplée ! » Pour éviter le mildiou, il choisit des variétés de pomme de terre « tolérantes, voire résistantes », telle la caméo, obtenues par croisements de variétés. Leur atout est économique et écologique car, dit-il, elles lui assurent des récoltes rentables sans qu'il n'ait recours au cuivre. Et contre le doryphore dont les larves adorent grignoter les plants ? « L'écraser à la main ou ne rien faire, et surtout pas de traitements qui sont des bombes à retardement pour la biodiversité ! »

* Maladie due à un champignon se développant particulièrement par temps humide.

IDENTITÉ

Adhérent de Norabio, un groupement agricole sociétaire de Biocoop, Henri Staes, 100 hectares de céréales et légumes dont 20 de pommes de terre, est un Paysan associé. « Avec nos produits, dit-il, l'histoire de nos fermes entre dans les magasins. »

Food4Good

Produits de la mer éco-responsables



NOUVEAU

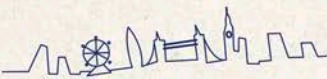
2024
natexpo
TROPHÉE OR
INNOVATION

Savourez tout le plaisir d'un **Fish and Chips**

Pâte à beignet **BIO**
LÉGÈRE et
CROUSTILLANTE

À la **FARINE**
D'ÉPEAUTRE

**EMBARQUEZ POUR UNE
ESCAPADE À LONDRES...
LE TEMPS D'UN REPAS!**



de votre magasin
Biocoop



Le 1^{er} Fish and Chips
1% pour la planète



Frites non incluses - Suggestion de présentation

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

Tout le Japon dans une tasse...

Avec son petit goût grillé et sa faible teneur en théine, le thé hojicha est un des plus bus au Japon. Aromandise le produit en bio, et dans la tradition la plus pure.

Véronique Bourfe-Rivière

La famille Pryet, qui a fondé Aromandise il y a un peu plus de trente ans près de Montpellier (Hérault), est franco-japonaise. Très implantée sur le terrain, elle a développé des partenariats avec des producteurs de la prestigieuse ville d'Uji, près de Kyoto. « C'est le terroir ancestral du thé vert, raconte Alice Pryet, directrice générale. Il est petit mais c'est celui dont les crus sont les plus renommés. »

Les thés choisis par Aromandise sont cultivés de façon très qualitative par la famille Nagata, de père en fils. « Ce sont des précurseurs, ils travaillaient suivant les principes de la bio bien avant la mise en place du label bio au Japon, à laquelle ils ont activement participé. »

Le thé hojicha est issu de la récolte d'été. « À cette saison, les feuilles sont moins tendres que celle du printemps avec lesquelles on fait le sencha ou le matcha », explique Alice Pryet.

« Le travail de nos producteurs renforce et préserve les saveurs et qualités de nos thés. »

Alice Pryet, directrice générale



Hojicha, thé vert torréfié, 40 g

AROMANDISE

CHEZ BIOCOOP

Elles sont torréfiées avec des billes de porcelaine chauffées à 300 °C, dans une sorte de four ventilé. Ce traitement et la mise en sachet se font sur place au Japon, afin de conserver toutes les qualités organoleptiques des feuilles. La charte éthique d'Aromandise est basée sur l'équité sociale et culturelle avec ses partenaires.

Un thé pour tous, toute la journée

La torréfaction confère aux feuilles de thé hojicha des saveurs boisées et ambrées, et diminue considérablement leur teneur en théine.

« Ce qui explique qu'on puisse le boire même le soir et en donner aux enfants, dit encore la directrice générale. C'est un thé vert, au sens où il n'a pas été fermenté, riche en minéraux et en oligoéléments, alcalinisant, avec des propriétés digestives reconnues. »

Comme tous les thés japonais, il doit être infusé très rapidement, 1 à 2 minutes. Pour un thé chaud, dans une eau au maximum à 95 °C, et il sera possible de le réinfuser au moins deux fois. Sinon, juste plongé quelques heures dans une carafe d'eau froide, il constitue une boisson délicieuse tout au long du repas.

aromandise.com

NOUVEAU

TOSSOLIA

Moins d'emballage,
plus écologique

Changement de look
pour nos Tofus Grillés



Suppression de
l'emballage carton
-69% d'impact carbone
par rapport au précédent
emballage

Sur toute la gamme :

- Fumé au bois de hêtre
- Tomates séchées & Basilic
- Graines de Carvi
- Sésame Grillé
- Ail des ours
- À la Mexicaine

100% Bio, depuis plus de 30 ans, nous rendons la
cuisine végétale accessible à tous avec des
recettes à la fois simples et gourmandes.

Local  Alternatif  Engagé

Nos idées recettes sur www.tossolia.fr

et aussi sur   

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ
PHYSIQUE RÉGULIÈRE - WWW.MANGERBOUGER.FR

SCOP TOSSOLIA - Le Quarri - 04 150 Revest-du-Bion RCS Manosque B 379 512 163 - Conception : jenesuispasuneagence.fr

NOUVELLE RECETTE

Bio
bleud

Cuisinons ensemble !

INVITATION AU VOYAGE
AVEC NOS FEUILLES DE BRICK



aux céréales complètes

Ingrédients 100% français   Fabricant bio,
breton et engagé

+ fines + souples + résistantes

AB
ASSOCIATION
BIOLOGIQUE

www.biobleud.fr   
EXCLUSIVEMENT EN MAGASIN BIO

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
www.mangerbouger.fr

BIOBLEUD SARL - Proustville | 450 266 956 | RCS Brest, capital social 120 000€

ÉTIENNE JARRIER

Chef d'orchestre hors norme

Les arrivées en fanfare, ça les connaît : les musiciens de l'Orchestre du Nouveau Monde – ONM pour les intimes – cassent les codes de la musique classique et militent pour une société plus juste et écologique. Loin des salles prestigieuses, c'est dans la rue qu'ils font résonner un vent de jeunesse et de révolution avec leurs notes insolentes. Rencontre avec leur chef d'orchestre.

Propos recueillis par Gaïa Mugler-Thouvenin



“
Nous voulons
nous battre
contre toutes
les formes
d'oppression. >>

BIO EXPRESS

Étienne Jarrier, chef d'orchestre de l'Orchestre du Nouveau Monde, dit « ONM », est né en 2002.

Après dix ans de conservatoire et d'apprentissage de la clarinette, il entre en classe prépa littéraire.

En 2020, il organise un concert hommage à son père décédé avec un groupe d'amis musiciens. Issus de la génération climat et très soudés, ils décident de continuer à jouer ensemble en créant l'ONM.

S'ensuivent de nombreux projets, comme l'action au salon VivaTech avec le collectif StopEACOP en juin 2022.

En décembre 2022, l'ONM joue pour le clip de Camille Étienne *Avant l'orage*.

L'ONM a participé au Climat Libé Tour organisé par le journal *Libération* en 2023.

En 2024, l'ONM fait à nouveau le buzz en jouant une parodie de *Maréchal, nous voilà* devant le siège du RN dans l'entre-deux-tours des législatives.

Orchestre du Nouveau Monde, pourquoi ce nom ?

C'est une référence à la *Symphonie du Nouveau Monde* de Dvořák, dans laquelle il y a une tension entre une pensée colonialiste et la récupération de thèmes dits « indigènes » symbolisant la nature. On voulait, nous aussi, amener la nature dans la musique classique et être un orchestre symbole d'un nouveau monde : celui dont on rêve. Sur les constats, il y a unanimité. Nous voulons nous battre contre toutes les formes d'oppression. Nous voulons transformer ce système, créer un nouvel horizon et dénoncer non pas les dérives mais les problèmes structurels que contient le capitalisme. Et nous voulons le faire avec le symbole de la musique classique. Ça nous amuse d'utiliser cette façade d'orchestre bourgeois pour faire quelque chose de punk. C'est pourquoi on joue dans la rue, avec un orchestre mi-pro, mi-amateur. On a envie de « mettre en danger » l'orchestre, avec tout ce qu'il symbolise, pour troubler.

Quel est l'acte de naissance de l'ONM ?

Sans doute le projet *Avant l'orage* avec l'activiste Camille Étienne. C'était comme si une étoile nous disait : « *Si, si, faire de l'art politique, ça a du sens.* » Car la question centrale est de savoir si l'art est un moyen de toucher, transformer et donner envie de faire des choses. Il semble que oui. La politique devrait d'ailleurs s'inspirer de tout ce que l'art a appris, et les deux peuvent s'alimenter.



L'art est-il un moyen de donner envie de faire des choses ?

Comment met-on de la nature dans la musique ?

Quand je propose une version d'une musique à l'orchestre, j'utilise des métaphores. La pièce de Stravinsky *Petrouchka* commence par des flûtes. Au lieu de jouer ces notes de façon mécanique, en évoquant une ballerine sautillante en tutu, on peut choisir l'image des oiseaux. On peut alors « charcuter » la partition, la rendre organique, en demandant aux musiciens d'improviser, d'interagir, de reprendre les motifs comme des oiseaux qui dialogueraient entre eux. Dans la musique classique, ne pas suivre strictement ce qui est écrit, ça n'existe pas ! Nous, on essaie d'introduire de l'humain, du vivant, des images, dans ce qui, à la base, n'est que des notes sur du papier. On fait beaucoup de concessions, on tord la structure de l'orchestre, et il y a énormément d'adrénaline. ...



• • •

Quels sont les retours des gens face à vos actions ?

Souvent beaucoup d'étonnement. On arrive en costume, dans la rue, et on casse les codes de l'orchestre. Les gens ne s'attendent pas à ce que la musique classique, ça puisse être « ça », ni, dans l'autre sens, à ce que l'écologie, ça puisse être « ça ». Et puis il y a la joie, l'idée que le mouvement militant peut véhiculer de la joie.

Ce numéro de *Culture Bio* attire l'attention sur l'eau : est-ce un sujet que vous travaillez ?

En 2023, on a joué la *Moldau*, une pièce de Smetana qui parle d'une grande rivière, très solennelle, pour créer un rapport

d'empathie avec le système eau, dans son équilibre, sa beauté. Notre manière de la jouer disait combien ce système nous protège. Nous avons aussi le projet d'aller jouer au bord de l'eau, toujours dans cette idée-là. On devait jouer avec Canopée* l'été 2024 avant que la dissolution ne vienne changer nos plans. On pensait aussi faire quelque chose avec une association qui se préoccupe des océans, comme Bloom peut-être, en tout cas une asso de plaidoyer. On réfléchit aussi à des collaborations en milieu scolaire. L'angle de la pédagogie nous passionne.

Vous vous êtes fait remarquer notamment contre le projet EACOP, l'oléoduc chauffé géant en Ouganda-Tanzanie mené par TotalEnergies...

Une semaine avant les législatives 2022, on a fait un chœur devant l'Assemblée nationale car on avait la sensation que l'écologie était inexistante dans cette campagne. On est alors contactés par un membre de StopEACOP pour une action à VivaTech**... Déguisés en étudiants de commerce, en costume, avec eux, face aux dirigeants de TotalEnergies, notamment son directeur de la communication, notre *Dies Irae* de Mozart les interrompt. Cette pièce très religieuse représente l'apocalypse. Et personne ne nous arrête. Au contraire ! Silence. Lumières sur nous, les techniciens pensant que c'est prévu. Et puis slogans des activistes, le message passe. Le bug ! En salle, le public se tait quand les musiciens entrent, en manif ou en action, on impose le silence seulement



lorsqu'on se met à jouer. Ça nous rappelle aussi que ce qui est important n'est pas uniquement ce que l'auditoire va entendre, mais ce qu'il ressent.

Qu'est-ce qu'on peut dire avec la musique qu'on ne peut dire autrement ?

Devant un discours, l'attention est dirigée vers son objet, alors que sans paroles, elle est tournée vers soi. Avec la musique, les gens se taisent et se parlent à eux-mêmes, réfléchissent en eux. On aime créer des réflexions. On va par exemple jouer quelques mesures très émouvantes, les gens ont presque envie de pleurer, et boum ! on arrive avec un sujet très concret. Nous réfléchissons à ce que pourrait être auditivement une révolution. Il y a là un mélange entre de la politique pure, actuelle, concrète, et un rêve. Notre rôle est de produire un frottement entre ces deux mondes, de forcer une faille dans la pensée toute faite... ■

* Association de défense des forêts en France et dans le monde.

** Rendez-vous des start-up, grands groupes, investisseurs et dirigeants autour de l'innovation.

SI VOUS ÉTIEZ...

UN INSTRUMENT

Un orgue : ça peut reproduire tous les sons de l'orchestre.

UN COMPOSITEUR

Florence Price, une compositrice et pédagogue du début du XX^e siècle, première femme afro-américaine à avoir fait jouer une de ses symphonies par un orchestre majeur aux États-Unis. Sa musique est remplie de spiritualité, de nature et de combat contre l'injustice.

UN MILIEU NATUREL

Un petit étang en Camargue, proche de la mer, calme et abritant faune et flore.

UN ARBRE

Un cerisier, magnifique au printemps, et pour *Le Temps des cerises*.

UN SON NON PRODUIT PAR L'HUMAIN

Le bruit du vent en montagne, qui fait parfois peur et qui chante un peu !

UN ANIMAL

Une cigogne noire, un oiseau migrateur qui vit en petit groupe. J'aime que le voyage soit un rituel.



**L'INTERVIEW INTÉGRALE
D'ÉTIENNE JARRIER EN SCANNANT
CE CODE OU SUR BIOCOOP.FR,
RUBRIQUES QUI SOMMES-NOUS ? /
NOTRE MAGAZINE CULTURE BIO /
INTERVIEWS**

Fait avec amour
Tante Hélène 50 ans
 depuis 1975

Célébrons
50 ans
 de Gourmandise!



à Gagner
 un Week end nature
 en famille*
 et de nombreuses autres activités!
www.tantehelene.fr



Tante Hélène c'est **50 ans** de :

GOURMANDISE • BIO • QUALITÉ • ENGAGEMENTS



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

OUGA - RCS Rennes 709 200 307 - * the carte cadeau GreenGo valeur 800€ - Jeu concours sans obligation d'achat du 01/03/2025 au 01/06/2025. Infos, participation et règlement sur www.tantehelene.fr

NOUVEAU

VEGGIE DEPUIS 1982



La meilleure brouillade sans œufs
qu'on vous ait jamais pondue.

Vegan

pour vos
Petits déjeuners
Brunchs
Entrées
Plats...

RICHE EN
PROTÉINES

3 MIN
À LA POÊLE,
C'EST PRÊT !



365 RECETTES À DÉCOUVRIR
SUR SOY.FR



EXCLUSIVEMENT
EN MAGASIN BIO



SOJA FILIÈRE
DU SUD-OUEST

NUTRITION ET SAVOIR - RCS Toulouse 720 801497 - Crédit photo : Hélène Beaumelle - Suggestions de présentation - CHANGE

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR





MOINS DE 150 KM
ENTRE LE LIEU DE RÉCOLTE
ET DE FABRICATION



DES CONTRATS DE
3 ANS
AVEC NOS PRODUCTEURS

100% ORIGINE FRANCE
FABRIQUÉES EN FRANCE



Ekibio SAS - 07340 Peaugres - www.primeal.bio  

RCS Aubenas - SIREN 345 052 286 capital social 1 709 400 €

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr