



LE CHAT'PORTEUR

SOMMAIRE

P.1
EDITO

P.2
JETEZ-VOUS À L'EAU !

P.3
DU FROMAGE LOCAL !

P.4
ACTUS MAGASINS

EDITO

RUMEUR OU PAS ...

Ça cogite dur depuis plusieurs mois dans la Scop Le Chat Biotté. Après étude et réflexion, la décision a été prise mardi 1^{er} août, lors d'une réunion associée : la validation de **l'ouverture d'un 3^{ème} magasin** a été votée à l'unanimité.

Toute l'équipe est partante pour ce projet !

Que de changements depuis le petit magasin de Combours *Rue des princes* ouvert en mai 2001 : déménagement dans le local actuel en juin 2009, ouverture de Dol-de-Bretagne en mars 2015, et un 3^{ème} magasin qui ouvrira ses portes au **1^{er} semestre 2018** à Tinténiac, plus précisément **entre Tinténiac et Hédé « ZA de la Morandais »**.

L'idée de Tinténiac avait été étudiée en 2014, mais nous avons préféré nous installer à Dol-de-Bretagne. La problématique de Tinténiac était de trouver un local pouvant nous recevoir. C'est chose faite, non sans mal : de gros travaux sont prévus pour pouvoir nous accueillir et vous proposer un « beau » magasin.

La surface de vente sera de **310 m²** avec un nouvel **espace « Rencontres »**

Le financement se fera par le biais du Crédit Coopératif et de La Nef.

Pour l'installation du froid, il n'y a pas à tergiverser, ce sera du CO2 (en termes d'impact écologique, c'est du +++). Nous travaillerons avec SANDEN.

La « Bio » doit se développer, être disponible pour tous. Mais nous souhaitons la développer **à notre manière, dans un esprit de coopération et d'éthique**. Nous allons pouvoir référencer de nouveaux producteurs locaux (54 à ce jour) et réaliser de nouvelles embauches (20 salariés à ce jour).

Mais pour ma part, pas de changement : je suis salarié de la Scop, pas patron, alors ce 3^{ème} magasin n'aura comme impact que plus de travail et de cogitation...

Alain PROD'HOMME, Gérant de la SCOP LE CHAT BIOTTE

INFO PRATIQUE

Fête des vins et fromages

**Du 8 septembre
au 14 octobre,**
retrouvez au Chat Biotté
une sélection de vins et
de fromages testés et
validés par l'équipe !
Une offre ponctuelle qui,
nous l'espérons, vous
permettra de faire de
belles découvertes !

Un guide est disponible
en caisses pour découvrir
notre sélection.

COMBOURG

8 allée des Ecotays, ZA Moulin Madame
02 23 16 40 97
Mail : lechatbiotte@wanadoo.fr

HORAIRES :

Du lundi au jeudi :
9h00-13h00 et 14h30-19h00
Vendredi et samedi : 9h00 -19h00

DOL-DE-BRETAGNE

15 boulevard Deminiac / 02 99 46 13 17
Mail : lechatbiotte-dol@orange.fr

HORAIRES :

Du lundi au vendredi :
9h00-13h et 14h30-19h00
Samedi : 9h00-13h00 et 14h00-19h00



www.biocooplechatbiotte.com



Biocoop Le Chat Biotté

Bimestriel gratuit. Ne peut être vendu.
Merci de ne pas jeter sur la voie publique.

JETEZ-VOUS À L'EAU (DU ROBINET) !

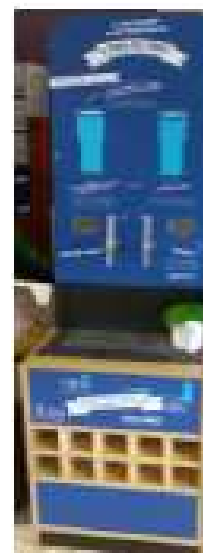
Très bientôt, le magasin de Dol vous proposera de l'eau du réseau filtrée. L'eau sera **gratuite**, il suffit de prévoir votre bouteille vide pour vous servir ou d'acquérir une bouteille Biocoop en verre réutilisable.

Le but : démontrer que l'eau en bouteille plastique n'est pas indispensable. Une eau du robinet filtrée est bien plus économique et bien meilleure pour la planète !

En effet, l'eau en bouteille plastique a un impact important sur l'environnement : **c'est l'un des déchets les plus polluants au monde.**

Notre meuble distributeur d'eau vous permettra d'obtenir de l'eau du réseau via 2 systèmes de filtration différents : **micro-filtration et osmose inverse.**

Par ailleurs, il vous sera également possible d'analyser l'eau de votre propre robinet en emmenant un échantillon.



Voici quelques informations pratiques à propos de ces 2 types de filtration, qui peuvent s'adapter dans votre maison pour une eau potable sans danger pour la santé !

Micro-filtration :

Ce système fonctionne via un filtre adaptable sur robinet ou sous évier.



Son action consiste à éliminer les polluants comme les nitrates, le plomb, les pesticides et le goût de chlore. L'eau qui le traverse passe dans une ou plusieurs cartouches qui vont retenir les polluants sans pour autant déminéraliser l'eau.

L'avantage : cette solution est facile à installer soi-même, il n'est pas nécessaire de faire appel à un professionnel. Ce système de filtration est disponible en magasin.

L'inconvénient : il faut veiller à recharger la cartouche régulièrement (*délais maximum indiqués sur les produits*) et à bien nettoyer entre chaque recharge pour assurer une filtration correcte en continu.



Osmose Inverse

Le principe : une membrane semi perméable, non poreuse, laisse passer l'eau mais pas les substances dissoutes.

L'osmoseur filtre l'eau en plusieurs étapes : 2 préfiltres, la membrane, puis un post-filtre sur charbon actif.

Le système élimine ainsi en moyenne 90 à 99,9 % des polluants, dont les nitrates. L'osmose inverse utilise la pression de l'eau du réseau domestique (*environ 3 bars*) pour pousser l'eau à travers une membrane semi-perméable. L'eau est ainsi filtrée et débarrassée de ses contaminants.

C'est le système le plus efficace à ce jour pour filtrer l'eau sans produits chimiques.

Conditions d'utilisation :

- Entretien régulier et changement des filtres par l'utilisateur ou l'installateur.
- Contrôler régulièrement l'efficacité de la filtration grâce au stylo-test TDS (*mesure de la conductivité*).
- Débit élevé (3 à 4 L/min) permettant une utilisation quasi illimitée, pour une eau de boisson et une eau alimentaire (*lavage et cuisson des aliments, boissons chaudes*).
- « Nettoyer » l'eau a un coût : pour obtenir 1L d'eau filtrée, 3L sont rejetés (*récupération possible pour les bricoleurs*).

- Durée de vie d'au-moins 10 ans, en changeant les filtres tous les 1 à 3 ans.

PRODUCTEUR LOCAL : LA FROMAGERIE D'OLIVIER GROSJEAN



Produits et fabrication

La particularité des fromages d'Olivier ?
Il utilise une présure végétale (*une macération de fleurs de chardon*) pour faire cailler le lait, plutôt qu'animale comme la grande majorité des fromagers. Cette différence se traduit par une texture et un goût différents à la dégustation.
Il est également exigeant sur la qualité du lait utilisé : il est bio et issu d'animaux uniquement nourris à l'herbe.

En termes de logistique, Olivier tourne au quotidien entre 3 lieux pour produire ses fromages :

- Les fermes qui lui fournissent le lait à Sens de Bretagne (*vaches normandes*) et à Mellé (*chèvres*).
- L'atelier de transformation de Chapelle Cheddar à Trévérien .
- La cave d'affinage à la GAEC Biotaupe à Vignoc.

Il produit en moyenne 500kg de fromage de vache et 60 à 80kg de fromage de chèvre par mois.

Où le retrouver ?

Sur les **marchés** de :

- Bruz le mardi après-midi
- Dinan le jeudi matin
- Bazouges-Sous-Hédé le jeudi après-midi
- St Germain-sur-Ille le vendredi soir

En **Biocoop** au

Chat Biotté, à Lanvallay à Rennes, et en magasins coopératifs autour de Rennes .

Le producteur :

C'est en 2013 qu'Olivier décide d'entamer une reconversion vers le métier de fromager.
Il se forme pendant 3 ans, à mi-temps seulement, afin de se former au métier (*auprès d'Erika Hicks/ Chapelle Cheddar notamment, une autre de nos productrices locales*) et d'élaborer différents types de fromages au lait cru. Depuis un an, Olivier se consacre à temps plein à la fromagerie.

Originaire de Franche-Comté, il choisit naturellement de produire des fromages typiques de cette région : d'abord une Tomme de brebis/chèvre (*désormais uniquement chèvre*), puis l'Epi C'est Ça et enfin le Mortier.



Et la dégustation ?

En dés à l'apéritif, en plateau de fromages avec du pain, en raclette ou fondue pour changer des saveurs habituel-

Le CONSEIL d'Olivier :

Tester l'Epi C'est Ça

dans une recette typique de Franche Comté :

Un gratin de pommes de terre et de saucisses de Morteau, agrémenté d'oignons et d'ail, et d'un bon morceau d'Epi C'est Ça .

Un plat parfait pour se réchauffer cet hiver !



ACTUS MAGASINS

PROGRAMME FIDÉLITÉ : 2 NOUVELLES CAUSES À SOUTENIR !!

Pendant 6 mois vos achats vous ont permis de soutenir **Des Idées Plein la Terre** et **Terre de Liens** via notre système fidélité. Début juillet, ces 2 associations se sont vues remettre respectivement un chèque de soutien de **1974€** et **2292€** par le gérant de la SCOP, Alain Prod'Homme.



Pour les 6 prochains mois (depuis le 8 août et jusqu'au 8 février), nous vous proposons 2 nouvelles associations à soutenir :
« Cop21 la suite » et un projet en faveur de nos maraîchers via **Agrobio35**.



• Agrobio 35 •
 Les Agriculteurs BIO d'Ille et Vilaine

Cop21 la suite

Cette association est issue d'une réflexion collective initiée par la Ville de Dol avec la participation de l'association Des Idées Plein la Terre.

Compostage collectif, jardins partagés, balades contées ou encore projet « Incroyables comestibles » font partie des actions en cours ou à venir.

Projet « Semences Paysannes »

La 2ème cause à soutenir est cette fois un projet directement lié à nos magasins et à nos maraîchers. Ainsi, via l'organisme Agrobio35, nous souhaitons favoriser l'usage de semences paysannes au sein des exploitations de nos maraîchers partenaires. Un projet ayant un impact direct sur nos fournisseurs, notre rayon fruits&légumes, et donc pour nos clients !



BIOTONOMES : RETOUR EN IMAGES

Le samedi 10 juin, nous vous avons proposé une 2ème édition des Biotonomes.

L'occasion, pour nous, de sortir des magasins et de proposer des animations sur le thème
« Consommer mieux & moins ».



Sur le stand nous avons pu accueillir nos clients mais aussi des personnes curieuses de découvrir nos animations.

A travers les différents ateliers proposés et nos échanges, nous espérons avoir pu vous apporter des informations utiles, qui vous aideront au quotidien !



AGENDA

ÉVÈNEMENTS

C'EST LA SAISON !

Salon Ille-Et-Bio : 7 et 8 octobre à Guichen
Fête des vins et fromages au Chat Biotté :
 du 8 septembre au 14 octobre



Directeur de publication : Alain PROD'HOMME
 Rédaction : Isabelle TROTAUD
 Relecture : Diane Sahuc
 Impression : Atimco, Combourg

