



## EDITO

Déjà 4 mois que notre 3<sup>ème</sup> magasin de Tinténac est ouvert ! Le démarrage fut un réel succès : le parking a été saturé dès les premières heures d'ouverture et nous avons recruté très rapidement 2 collaborateurs supplémentaires pour faire face à l'affluence. Les retours sont très bons : magasin très agréable, lumineux, bien aéré, avec une offre plus claire et une équipe très dynamique et accueillante.

Un grand **MERCI** à tous ceux qui nous ont aidé dans ce projet et à vous Consom'Acteurs qui nous avez suivi.

L'inauguration a eu lieu le 21 juin dernier, en présence des Président et Directeur de Biocoop, du Vice-président de la communauté de communes, des adjoints au maire de Tinténac et de nos partenaires, producteurs, salariés et Consom'Acteurs. Le Président a évoqué notre projet et celui de Biocoop :

« **L'ouverture de ce magasin permet de réaliser un maillage du territoire et que la Bio se rapproche des consommateurs.** »

Biocoop est une **coopérative multi-acteurs** avec une gouvernance atypique : **530 magasins, 20 groupements de producteurs** (soit plus de 2700 exploitation), **380 salariés sociétaires** (issus de la SA Biocoop, des magasins ou des groupements) et des **associations de consommateurs**.

L'essence même de Biocoop, c'est la somme de ces 4 parties prenantes qui coopèrent en toute équité et transparence pour **construire un projet durable sur les territoires**, et partout en France.

Pour développer « La Bio » en France, Biocoop ne s'arrête pas au label européen, cadre d'obligation de moyen. Nous appliquons des **conditions plus strictes** pour obtenir un **résultat plus cohérent**, notamment au niveau sociétal : le commerce équitable au Nord comme au Sud. Nous recherchons le **juste prix** et la juste répartition de la valeur dans la chaîne des filières. Chaque acteur a sa place, durablement.

Biocoop construit des filières en France avec nos groupements associés. Le but : produire toutes les matières premières nécessaires le plus près possible. **80% des matières premières qui constituent l'ensemble de l'offre des magasins sont d'origine française**. Pour les produits que l'on ne trouve pas en France, Biocoop fait au mieux pour les trouver dans l'hémisphère Nord. Par exemple, le jus d'orange de Biocoop est réalisé avec des oranges du bassin méditerranéen, et non du Brésil (*même si ce serait moins cher*).

Aujourd'hui, « **La Bio** » devient un **vrai phénomène de société**, tout le monde en parle, tout le monde s'en empare, y compris les grandes enseignes de distribution. Biocoop est l'un des précurseurs de « LA BIO » et souhaite qu'elle se développe, et non « la bio » moins-disant, avec un cahier des charges moins restrictif, une bio plus industrielle et moins cohérente.

**A nous d'être vigilants** : si aujourd'hui la Bio se met en marche, c'est aussi grâce aux Consom'Acteurs qui la portent. Pour une bio plus respectueuse environnementalement et socialement (*pour rappel, la bio crée 2,5 fois plus d'emplois que le conventionnel*).

La Biocoop Le Chat Biotté poursuit chaque jour l'objectif d'une Bio plus exigeante et plus cohérente socialement. Ainsi, au Chat Biotté, **17% de l'offre est locale**, avec **59 producteurs** (et/ou transformateurs) partenaires, afin de tisser une **économie locale** autour des magasins, des circuits courts en distance et en relation humaine.

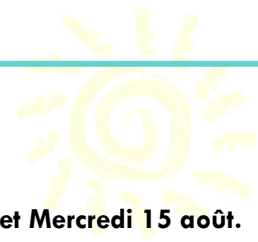
Alain PROD'HOMME, Gérant de la SCOP LE CHAT BIOTTE

## INFOS PRATIQUES



### Fermetures exceptionnelles :

Nos magasins seront exceptionnellement fermés les **Samedi 14 juillet** et **Mercredi 15 août**.  
Merci par avance de votre compréhension.



# Le Chat Biotté

## RECETTES DE SAISON !

On attend toujours avec impatience les premiers fruits et légumes d'été, synonymes de soleil, de repas en plein air et de vacances ! Tomates, melons, pastèques, nectarines, abricots, etc ... vont ensoleiller vos repas pendant plusieurs semaines.

Nous vous proposons donc un menu pour 4 personnes, 100% gourmand et de saison !



### SOUPE FRAÎCHE TOMATE/PASTÈQUE

Couper 4 tomates en quartier, retirer les pépins.  
Les mixer avec 400g de chair de pastèque et 4 c.à.c d'huile d'olive, un peu de sel et de piment d'Espelette.  
Servir frais avec quelques feuilles de basilic.

### SALADE MÉDITERRANÉENNE

#### Ingrédients :

- 1 melon Galia - 1 salade verte - 4 tomates - 100g de feta
- 1 vingtaine d'olives marinées à l'ail - 4 pavés de tofu à l'ail des ours
- 1 c.à.s de graines de lin

- 1/ Rincer et essorer la salade. Préparer le melon en billes ou en cubes et couper les tomates en morceaux.  
(Garder quelques tranches plus épaisses de chaque pour la présentation).
- 2/ Faire revenir les pavés de tofu à la poêle ou au barbecue.
- 3/ Pendant ce temps, déposer un peu de salade dans la moitié de chaque assiette. Poser dessus 1 tranche de melon et quelques quartiers de tomate. Déposer le reste du melon et de la tomate sur l'autre moitié de l'assiette. Ajouter la feta en cubes et les olives. Couper le tofu en tranches d'1cm et les déposer sur la salade. Parsemer de graines de lin et servir avec une vinaigrette à la moutarde et du pain.



### MOELLEUX AUX FRUITS D'ÉTÉ

#### Ingrédients :

- 2 petites pêches jaunes - 3 abricots - 2 nectarines blanches
- 300g de farine - 100g de sucre - 200g de compote pomme vanille
- 100g de purée d'amande - 3 œufs - 1 sachet de poudre à lever - sucre glace

- 1/ Dans un saladier, mélanger au fouet la compote, 50g de purée d'amande et 50g de sucre.
- 2/ Ajouter 200g de farine et la poudre à lever, bien mélanger.
- 3/ Ajouter les œufs un par un en fouettant.
- 4/ Verser la pâte dans un moule beurré ou huilé.  
Enfoncer les fruits lavés et coupés en 2, en alternant.
- 5/ Préparer une pâte à crumble avec les restes de farine, sucre et purée d'amande et la répartir sur le gâteau.
- 5/ Faire cuire 35mn à 180°C et saupoudrer de sucre glace avant la dégustation.



**BON APPÉTIT !!!**

## PRODUCTEUR LOCAL : VINCENT BRIAND



**Vincent, jeune maraîcher de 34 ans installé à La Chapelle-Aux-Filtzméens, est devenu depuis l'ouverture notre fournisseur local principal pour le magasin de Tinténiac. Depuis quelques années déjà, vous pouvez trouver ses légumes au Chat Biotté de Combourg (et plus exceptionnellement à Do-De-Bretagne).**

Vincent a grandi à **La Chapelle-Aux-Filtzméens**, et travaillait jusqu'en 2009 dans le secteur de la distribution d'eau potable.

En 2009, lorsque 3,5Ha de terres appartenant à ses grands-parents deviennent disponibles, il entrevoit l'opportunité de **se créer un emploi qui corresponde à ses envies et ses valeurs** : travailler à l'extérieur, produire **dans le respect de l'environnement** et gérer son entreprise à taille humaine.



*Serre abritant l'atelier de semis*



*Serre de légumes (ici des tomates)*

Il entreprend donc une **formation en maraîchage biologique** au Rheu, suivie d'un stage de 6 mois auprès de Karl Lebeslourd à La Bouscac. En parallèle, il anticipe la conversion de ses terres en bio et les met en prairie dès 2010. En **janvier 2012**, il débute son activité de maraîcher bio avec une **quarantaine de légumes** différents à l'année.

En **2015**, il agrandit son exploitation, passant à **6Ha** dont 4Ha de cultures en pleine terre, **1800m<sup>2</sup> de serre froide** et des bandes fleuries pour attirer les auxiliaires naturels.

Il crée aussi un **atelier de semis** (50% sont faits sur place aujourd'hui). Il engage un salarié pour l'aider et accueille régulièrement des stagiaires.

Dès 2012, Vincent varie ses modes de vente, avec un objectif : **rester dans le local** (15km maximum autour de l'exploitation). Il vend sur le **marché de Tinténiac**, au magasin de producteurs de St-Pierre-de-Plesguen ainsi qu'à plusieurs restaurants du coin. Il travaille aussi avec la **restauration collective** (cantines de Québriac et St-Pierre-de-Plesguen, collège de Combourg). Enfin, il propose un abonnement de **paniers** dans les communes alentours (il a ainsi pu vendre jusqu'à 100 paniers/semaine !).

En 2015, débute son **partenariat avec Le Chat Biotté** à Combourg et en **2018**, nous lui proposons de devenir le **fournisseur local** pour Tinténiac. Il arrête alors la vente de paniers, très chronophage, pour assurer ce partenariat dans les meilleures conditions.



*Avec son employé, près d'une bande fleurie*



## FÊTE DES VINS ET DES FROMAGES

En septembre, Biocoop vous invite de nouveau à découvrir des vins soigneusement sélectionnés. Blanc ou rouge, il y en aura pour tous les goûts ! Et parce qu'un bon vin s'apprécie encore mieux bien accompagné, nous vous proposerons également des fromages en édition limitée !

Richard, salarié et spécialiste en vin, vous livrera ses impressions sur notre sélection.

Tous les détails de la Fête des Vins et Fromages 2018 seront dans notre livret, disponible fin août dans vos 3 magasins Le Chat Biotté.

## LE VIN DE L'ÉTÉ

Venez découvrir le produit coup de cœur de Richard (*salarié à Tinténia*) pour cet été qui s'annonce ensoleillé !

Ce vin de la vallée de la Loire, un **Saumur Champigny**, est mis en bouteille au Domaine de Frogères, à Varrains (49). Un domaine de 13Ha, qui appartient à la famille Joseph et qui est labellisé Bio depuis 1994. Les vins de ce domaine ont notamment séduit Virginie Routis, sommelière en charge de la cave présidentielle.

Ce vin (cépage *Cabernet Franc*, *cuvée prestige*, *millésime 2016*) à la robe rouge grenat, vous ravira par son nez aux arômes de fruits rouges et de violette, ainsi qu'en bouche avec ses tanins fins et veloutés. A noter, la fin de bouche est fraîche et équilibrée.

Pour le savourer, ouvrez-le 1h à l'avance, pour le consommer entre 14 et 16°C. Ainsi, il vous accompagnera parfaitement pour vos repas d'été, autour d'un barbecue, de salades composées ou encore pour vos apéros dinatoires.



## DU NOUVEAU À L'APÉRO !

Cet été, découvrez de nouveaux produits, parfaits pour un apéritif au soleil !



À GRIGNOTER



À TARTINER



### 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

### TINTENIAC

ZA de la Morandais  
02 99 46 13 17  
Mail : biocoop.tinteniace@lechatbiotte.com

#### HORAIRES :

Lundi : 14h30 - 19h30  
Mardi à vendredi :  
9h30-13h et 14h30-19h30  
Samedi : 9h30-13h00 et 14h00-19h00