



LE CHAT'PORTEUR

N°53



Diane SAHUC & Alain PROD'HOMME,
co-gérants de la SCOP

De quoi qu'on cause ?

La Loi EGalim : Un mythe ?

Cette loi adoptée en novembre 2018, vise à transformer l'alimentation en France en favorisant des pratiques durables et équitables. Cependant, sa mise en œuvre révèle des défis importants, notamment dans la réduction du gaspillage alimentaire, l'intégration de produits biologiques dans les cantines scolaires à hauteur de 20% et la substitution des plastiques.

Gaspillage Alimentaire : Un Défi Persistant

La loi EGalim impose une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire dans les supermarchés et les cantines d'ici 2025. Malgré des mesures comme le don des invendus, le gaspillage reste élevé, avec 4,3 millions de tonnes de déchets alimentaires comestibles par an. Une mobilisation collective est nécessaire pour atteindre cet objectif.

Objectif de 20 % : un défi économique !

Cependant, des initiatives locales comme la cantine 100 % bio de Langouet montrent que c'est possible avec

une volonté politique forte, favorisant ainsi l'agriculture biologique locale. De plus, des réseaux comme Manger bio 35 ou Biocoop Restauration proposent des produits en complément de l'offre locale !

Retour du Plastique : Une Incohérence ?

Bien que la loi EGalim vise à éliminer le plastique dans les cantines en 2025, un imbroglio juridique entre loi et décret, a failli remettre en question cette interdiction ces dernières semaines. Le lobby du plastique n'est pas loin derrière !

La loi EGalim est une avancée vers une alimentation mieux-disante, mais des efforts supplémentaires sont nécessaires pour surmonter les défis économiques et logistiques. L'exemple de Langouet montre que la volonté politique locale peut faire la différence. La cohérence des politiques publiques est cruciale pour une transition écologique réussie.

En tant que citoyens de vos communes, vous avez aussi votre mot à dire !

Sommaire

De quoi qu'on cause ? page 1

La loi EGalim : un mythe ?

What's up au Chat Biotté page 2

Fêtons les beaux jours & partenariat IME

What's up au Chat Biotté page 3

Fériés, bien-être & cartes postales

Vous avez dit Local ? page 4 à 5

Les miels de Jacques

Astuces & Recettes page 6 à 7

Grand ménage de Printemps

Scop Portrait d'associé page 8

Portrait de Marie



What's up au Chat Biotté?

Fêtons les b(io) jours !

Et si vous veniez fêter le retour des beaux jours avec nous, en magasins ?
Nous vous proposons cette année 3 évènements pour célébrer le retour des beaux jours, la nature, le jardin, le développement durable et le bien-être !



Le samedi 24 mai à Tinténiaç

Le samedi 31 mai à Combourg

Le samedi 7 juin à Dol-De-Bretagne

Plus d'infos à venir prochainement, en magasins, sur notre site web et les réseaux sociaux !

A vos agendas !

Fermetures jours fériés

Lundi 21 avril

Jeudi 1er mai

Jeudi 8 mai

Jeudi 29 mai

Lundi 9 juin

Fête des vins et fromages de printemps

Mardi 15 avril au lundi 5 mai

2

Partenariat avec l'IME La Brètèche

Depuis 2023, la SCOP Le Chat Biotté accueille régulièrement en magasins de jeunes adultes venant de l'Institut Médico-Educatif de La Brètèche (plus précisément de l'ESAT de La Simonière à Saint-Symphorien).

L'objectif de ce partenariat : permettre à ces jeunes adultes de découvrir un environnement de travail, acquérir des compétences en situation réelle, tout en étant encadrés par un éducateur de l'IME et en bénéficiant des conseils des équipes magasins. Cela permet aux éducateurs et aux jeunes de vérifier s'ils peuvent travailler à temps partiel ou plein, s'ils sont en mesure d'acquérir des code sociaux en lien avec le monde du travail.

Ils pourront ainsi entrer plus sereinement dans la vie active.

Le partenariat a d'abord été mis en place au magasin de Tinténiaç et s'est ensuite développé avec le magasin de Combourg. Chaque semaine, les équipes de Combourg et Tinténiaç accueillent des jeunes de l'IME et leur encadrant qui sont mis à contribution pour des tâches telles que la mise en rayon des livraisons, le suivi des dates limites de consommation, etc.

Un partenariat enrichissant pour tout le monde !



What's up au Chat Biotté?

A (re)découvrir
au Chat Biotté ...



Cartes postales & Affiches

Depuis fin 2024, vous pouvez
retrouver les oeuvres de

Marion Barrier

dans nos magasins de Combourg et
Dol de Bretagne. Ses représentations
de la nature en aquarelle, sous forme
de cartes postales, d'affiches, et même
de torchons pour la cuisine, seront
parfaites à offrir ou pour apporter
douceur et poésie chez vous !

Plus d'infos sur :
www.atelier-la-mare.sumupstore.com

Massages bien-être

Pour rappel, Didier Jamet est présent
un samedi par mois au magasin de
COMBOURG, pour vous proposer
différents massages bien-être (massages assis,
sur table ou au sol sur matelas).

Avec ou sans rendez-vous, selon disponibilité !

La date est indiquée d'une séance sur l'autre, sur la porte
de notre salle "Bien-être".

Plus d'infos sur : www.didierjamet.fr/



Permanences Naturopathie

Depuis décembre dernier, Noémie Erussard,
naturopathe certifiée par le CENATHO
et membre de l'OMNES, vous propose
des permanences dans notre magasin de
COMBOURG.

Elle est présente les mercredis et vendredis
après-midis, pour un premier échange ou sur
rendez-vous pour un premier bilan, un suivi,

... Plus d'infos sur : www.manaturesacree.fr

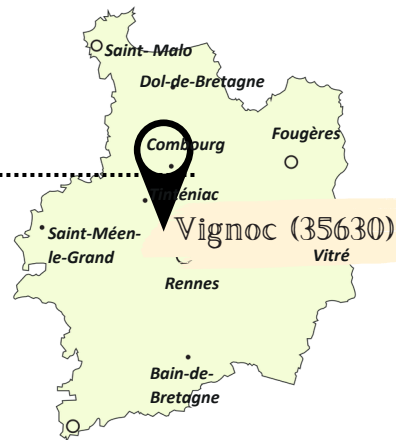
Vous avez dit LOCAL ?

Quanto Basta

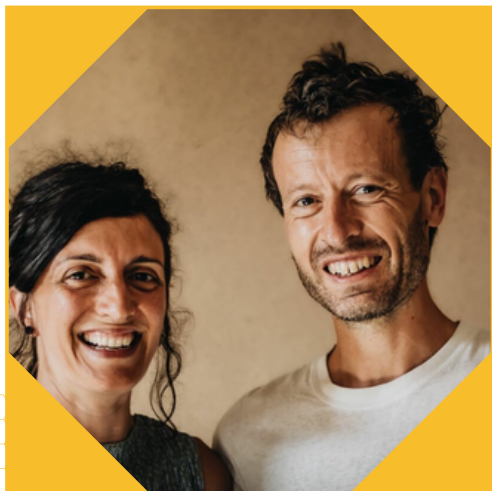
En 2024, nos rayons ont accueilli les "pastas" de Giacomo et Maddalena, un duo 100% italien qui produit des pâtes ici, en Bretagne !

Maddalena et Giacomo sont arrivés en Bretagne il y a 10 ans. Chacun ayant voyagé auparavant, le couple avait envie de vivre à nouveau dans un pays étranger, et c'est sur la France que leur choix s'est porté.

A l'époque, Giacomo est technico-commercial dans le domaine agricole (en conventionnel), et profite de voyages professionnels en France pour déposer sa candidature. Le couple saisit alors l'opportunité d'un poste basé à La Mézière, pour s'installer en Bretagne. Leur projet initial : créer une ferme pour cultiver des ingrédients locaux, et y développer une activité de transformation, avec l'ambition d'un mode de production écologique et à destination d'une population locale.



Le bâtiment qui abrite plusieurs labs chez Biotaupe



Mais au fil des rencontres, ils trouvent un local à louer au sein de la ferme appartenant à la GAEC BioTaupes (l'un de nos maraichers occasionnels !) et créent Quanto Basta ! en 2019, tout en intégrant la coopérative Elan Créateur. Pendant 5 ans, leur production principale sera des plats préparés, et un peu de fabrication de pâtes pour compléter.

Au fil du temps, leur projet évolue : soucieux de préserver leur vie de famille et leur équilibre, ils choisissent de se consacrer uniquement à une activité de transformation. En effet, le territoire est déjà riche en producteurs de matières premières (céréales, légumes, etc...) et ils sont tout aussi satisfaits de pouvoir offrir des débouchés à ces producteurs, qui leur fournissent des ingrédients bio de qualité ! Par ailleurs, ils apprécient leur environnement de travail et tiennent à conserver leur place au sein de la ferme.

Vous avez dit LOCAL ?

Pasta

En 2024, ils décident d'abandonner les plats préparés, pourtant appréciés, mais dont la rentabilité est insuffisante.

Ils choisissent alors de se consacrer à la fabrication de pâtes artisanales, à plein temps !

Les pâtes, pour Giacomo et Maddalena, c'est une histoire d'amour !

Maddalena, qui regrette de n'avoir pu bénéficier de la transmission de ce savoir-faire par sa famille (une tradition italienne), avait choisi de se former, avec Giacomo, à Bologne, berceau de la pâte fraîche !

Pour tous 2, il est important de produire des pâtes qu'eux-mêmes ont envie de déguster et partager avec leurs proches. Ils choisissent donc de fabriquer des pâtes avec des ingrédients de qualité, très majoritairement locaux et avec une gamme réduite pour ne pas sacrifier la qualité à la productivité !



Séchage des tagliatelles
aux épinards !



Ils développent une gamme de 6 produits, dont 4 proposés pour la vente en vrac :

- des tagliatelles aux oeufs frais de Langouet, nature ou aux épinards (de la ferme BioTaupes, sauf quand la saison n'y est plus favorable/ farine de blé tendre de Bréti'Graines à Saint-Aubin d'Aubigné);
- des Fusilloni au grand épeautre (100% farine de grand épeautre de Bréti'Graines)
- des Caserecce et Radiatori nature (75% farine de blé de Bréti'graines / 25% farine de blé dur italienne)
- des Fusilli au curcuma (les plus "exotiques", farine de blé dur italienne et curcuma de Madagascar)

Giacomo et Madalenna dispose d'un local, et de deux machines pour mettre en forme les pâtes qu'ils confectionnent. Ils font tout de A à Z : préparation de la pâte ; mise en forme ; séchage à basse température (max. 45°C) pour des pâtes Al Dente ! ; ensachage et design des étiquettes.

Ils ont aussi investi dans du matériel en bois de grande qualité (clayettes pour séchage, planches, rouleaux) provenant d'Italie mais aussi de Bazouges-Sous-Hédé. Enfin, ils ont aménagé eux-mêmes leur séchoir, qui leur permet de sécher les pâtes fraîches entre 36 et 72h selon la saison et la variété. Ils vendent leurs pâtes en direct à la ferme, mais aussi via des regroupements de producteurs, en Biocoop ou à des restaurants. Ils aimeraient aussi travailler avec des cantines dans le futur.

Enfin, Madalenna aimerait proposer des ateliers pour transmettre son savoir aux amateurs de pâtes locaux ! Affaire à suivre ... !



Recettes & Astuces



Croquettes de saumon

Ingrédients (pour 12 croquettes) :

- 600g de filet de saumon
- 100g de chapelure
- 2 oeufs
- 2 oignons nouveaux / 2 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail
- un 1/2 bouquet de coriandre ou aneth (selon votre goût)
- zeste d'un citron (jaune ou vert)
- 1 C.à.S de moutarde / 1 C.à.S d'huile de tournesol
- 1 C.à.C de sel



Recette :

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Dans un bol mixeur, placer le saumon coupé en gros cubes, les oignons coupés en 2, l'ail, le gingembre pelé et coupé en tronçons, les œufs, l'huile, la moutarde, le sel, le zeste du citron et la coriandre/aneth. Mixer l'ensemble pendant quelques secondes, en mode Turbo si possible.
3. Ajouter la chapelure, mélanger l'ensemble afin d'obtenir une "pâte" facile à modeler.
4. Former des galettes ou des boulettes bien compactes avec vos mains humides.
5. Poser les croquettes sur une plaque allant au four et faire cuire 15mn.

A décliner avec d'autres poissons (truite ou poissons blancs par exemple)



Wok de légumes primeurs

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 carottes
- 2 poireaux
- 1 botte de navets
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 500g de noodles de riz
- 6 C.à.S de sauce soja
- 4 C.à.S d'huile de sésame
- 4 C.à.S de vinaigre de riz
- 4 C.à.S de purée de cacahuètes
- Cacahuètes grillées concassées



Recette :

1. Eplucher et couper les carottes en rondelles fines ; couper les navets en bâtonnets fins, émincer les poireaux et les oignons.
2. Chauffer un peu d'huile dans un wok. Mettre tous les légumes et cuire à feu vif pendant 10mn.
3. Préparer la sauce : mélanger la sauce soja, l'huile de sésame, le vinaigre de riz et la purée de cacahuètes.
4. Ajouter la sauce dans le wok, bien mélanger pour imprégner les légumes et laisser cuire encore à feu moyen pendant 5 à 10 mn.
5. Faire cuire les noodles de riz.
6. Servir les noodles, ajouter les légumes dessus et parsemer de cacahuètes concassées. C'est prêt !



Tartelettes gourmandes aux fraises

Ingrédients :

- 200g de biscuits sablés
- 50g de beurre fondu
- 250g de mascarpone
- 150ml de crème liquide entière
- vanille en poudre
- 50g de sucre
- Fraises

Recette :

1. Mixer/écraser les biscuits en poudre et bien mélanger au beurre fondu.
2. Tasser dans le fond de moules à tartelettes ou sur un plat avec des cercles à pâtisserie, réserver au frigo pour faire durcir.
3. Fouetter le mascarpone, la crème et la vanille, ajouter le sucre quand la crème épaissit. Fouetter jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
4. Montage : garnir les fonds de tarte avec la crème et disposer les fraises coupées (en 2, en quartiers ou en morceaux selon votre créativité !)



C'est la saison !
Voici une recette
simple et rapide pour
les déguster !

N.B : vous pouvez décorer de zestes de citron pour une touche acidulée !

Recettes & Astuces



→ Un ménage de printemps plus écolo !

Le retour des beaux jours et des températures plus douces nous incite à ouvrir plus souvent nos fenêtres et nos portes, nous donne envie de plus de fraîcheur dans notre intérieur, et cela se traduit souvent aussi par une grande envie de tout nettoyer à fond !

Pour nettoyer son intérieur, il est tout à fait possible d'utiliser des produits plus respectueux de l'environnement et de notre santé, sans sacrifier l'efficacité !

Les textiles

Pour nettoyer vos tapis/votre moquette : répandez du **bicarbonate de soude** (2 c.à.s/m^2), broser pour faire pénétrer. Attendre quelques heures avant de passer l'aspirateur. (hors tapis en soie).

En cas de tâche, saupoudrer de **terre de sommière** et laisser agir au moins 3h. Puis broser légèrement et aspirer. Renouveler si besoin.

Raviver le blanc de votre linge : verser 1 C.à.S de **percarbonate de soude** (pour une machine de 4 à 5kg) directement avec votre linge dans le tambour et laver à 60°C si possible, sinon 40°C à minima. Avant le lavage, il est possible de faire tremper pendant plusieurs heures le linge à blanchir dans de l'eau chaude additionnée de percarbonate. Cela va renforcer l'efficacité du traitement, notamment pour le linge lavé à 40°C . Après lavage, faire sécher au soleil pour optimiser l'opération.



Salle de bain

Nettoyage des joints : Préparer une solution avec 500ml d'eau et 2 C.à.S de percarbonate de soude dans un flacon spray. Mélanger doucement et attendre que ça s'arrête de mousser pour fermer le flacon. Vaporiser cette solution sur les joints encrassés, et frotter avec une vieille brosse à dents. Laisser agir 30mn et finaliser le nettoyage avec la brosse à dents. Rincer à l'eau et neutraliser avec de l'eau vinaigrée.



A l'extérieur

Nettoyer votre terrasse : diluer 2 C.à.S de soude en cristaux dans un seau d'eau chaude et frottez la terrasse avec un balai-brosse pour bien dégraisser.

Nettoyer votre grille de barbecue : Après l'utilisation, laisser la grille refroidir. Mélanger 1/2L d'eau bien chaude à 2 C.à.S de bicarbonate de soude et 1 C.à.C de savon noir. Nettoyer la grille à l'aide d'une éponge imbibée de ce mélange, puis rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon propre. Pour frotter plus efficacement, une brosse coco peut s'avérer utile !



SCOP : Portrait d'associé

Salariée depuis 2019
Associée depuis 2021

Marie - Responsable
Rayon Frais à Combourg



Pourquoi être devenu associée de la SCOP ?

Je suis devenue associée car travailler au Chat Biotté m'a donné envie de m'investir plus personnellement dans le projet.

Les valeurs me correspondent et donnent envie de participer, de faire perdurer le projet initial de Sylvie et Alain.

Je suis également Salariée Sociétaire Biocoop (SSB), c'est à dire que je suis investie dans le projet Biocoop au niveau national. Cela me permet d'être impliquée dans les décisions de la coopérative, d'être mieux informée des actions/projets importants, et aussi de participer à des commissions spécifiques au niveau national.

Ton meilleur souvenir au Chat Biotté ?

Nous avons beaucoup de moments de rigolade, avec les collègues mais aussi avec les clients : il y a beaucoup de bons moments, c'est impossible de choisir !

Présentation rapide

J'ai 36 ans, j'habite Combourg et j'ai 2 enfants. Originaire de Combourg, j'ai beaucoup vadrouillé après l'adolescence et je suis revenue aux sources ils y a quelques années !

Je suis une dévoreuse de livres, ainsi que de fromages !! De nature festive, j'aime participer à des événements musicaux et locaux, et rencontrer de nouvelles personnes !

Quel est ton parcours ?

J'ai arrêté le lycée un peu avant le Bac pour réaliser un BEP Service hôtellerie-restauration, puis j'ai

accumulé diverses expériences saisonnières (animation enfants ; saisons dans les domaines agricoles, restauration et bars).

Expatriée à Dublin pendant 2 ans, je suis revenue en France refaire quelques saisons en camion, avant de revenir vivre à Combourg et de finalement venir travailler au Chat Biotté.

Pourquoi as-tu choisi de rejoindre le Chat Biotté ?

Déjà cliente du magasin de Combourg (à l'époque dans l'ancien local au fond de la zone), j'ai déposé une candidature spontanée quand mes filles ont été toutes 2 scolarisées.

Il était important pour moi de travailler dans une entreprise en accord avec mes valeurs, que mon travail ne soit pas simplement "alimentaire". Et puis l'ambiance avait l'air sympa !

Je suis arrivée dans l'équipe quelques mois après le dernier déménagement, dans le local actuel du magasin de Combourg.

Combourg

Rue des Coutures, ZA Moulin Madame
02 23 16 40 97

biocoop.combourg@lechatbiotte.com

Horaires :

du Lundi au Samedi
09h 00 - 19h 00

Dol de Bretagne

33, rue des Ponts
02 99 46 13 17

biocoop.doldebretagne@lechatbiotte.com

Horaires :

du Lundi au Samedi
09h 00 - 19h 00

Tinténiac

ZA de la Morandais
02 99 54 15 97

biocoop.tinteniatic@lechatbiotte.com

Horaires :

Lundi : 14h 00 - 19h 00
du Mardi au Samedi : 09h 30 - 19h 00