



LE CHAT'PORTEUR



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

N°50



Sommaire

- De quoi qu'on cause ? page 1
- L'agriculture d'hier à aujourd'hui
- What's up au Chat Biotté page 2
- Ça déménage...
- Vous avez dit Local ? page 4 à 5
- La ferme Bréti'graines
- Astuces & Recettes page 6 à 7
- A vos papilles !
- Scop Portrait d'associé page 8
- Pour le 50^e numéro : Alain Prod'homme

De quoi qu'on cause ? L'agriculture d'hier à aujourd'hui

Qu'est ce que l'agriculture ? Comment en sommes-nous arrivés là ?

Je m'appuie sur une conférence de Jacques Caplat (agronome et ethnologue), donnée lors d'une journée d'équipe pour vous relater succinctement cet échange et vous donner des clés de compréhension.

Créées il y a plus de 10 000 ans, les activités agricoles ont été très longtemps la source de l'essentiel de la matière et de l'énergie utilisées par les sociétés humaines : alimentation bien sûr, mais aussi fibres, engrais, chauffage, lumière, force de travail ... Depuis la fin du 18^{ème} siècle et la révolution industrielle, la force de traction des animaux est supplantée par les machines à vapeur, puis par les véhicules à essence. Progressivement, l'agriculture est passée d'un bilan énergétique positif à négatif, c'est à dire que l'on consomme plus d'énergie fossile que nous produisons d'énergie assimilable par l'homme !

Historiquement il y a plusieurs agricultures possibles. On en dénombre entre 15 et 30 suivant les bassins de création de l'agriculture dans le monde. Une sorte d'agriculture s'est imposée en Europe, puis dans le monde entre la renaissance et les années 70 : l'agriculture dite "conventionnelle" (qui fait convention : basée sur la chimie, la mécanisation...) à laquelle s'oppose l'agriculture dite "systémique", où le sol, par sa vie complexe, va nourrir la plante. L'agriculture conventionnelle est une vision réductionniste scientifique qui ne représente pas le monde et ses particularités,

où tout est mis en équation simple : on apporte directement le minéral dont a besoin la plante sans se préoccuper du sol. Basée sur une idée que les agronomes ont le savoir, la connaissance de l'agriculture et les agriculteurs sont des techniciens, ce qui a pour conséquences la perte du savoir paysan. Egalement basée sur une démarche productiviste, certes utile à certains moments de l'histoire, mais dépassée aujourd'hui.

Les scientifiques créent des modèles théoriques de plantes pour standardiser des semences qui donnent au final une très faible diversité dans les champs, donc une très faible biodiversité. Les sols sont ravinés par les épandages de fongicides, herbicides, et s'appauvrissent ce qui engendre des maladies. Lors des événements climatiques qui deviennent la norme, les plantes sont malades et les paysans épandent des pesticides pour ne pas perdre leurs récoltes et assurer leurs rendements.

Aujourd'hui, dans le monde, est produit l'équivalent de 330kg net de céréales par humain et par an, alors que les besoins ne sont que de 200kg et pourtant la malnutrition n'a jamais été aussi forte.

Une autre agriculture est possible, en changeant de paradigme. Mais pour ça, il faut l'engagement politique alors en attendant, continuons de travailler à notre échelle pour évoluer de manière vertueuse.



Conseil de lecture :
"Changeons d'agriculture" de
Jacques Caplat - Ed. Actes Sud



What's up au Chat Biotté?

Ça déménage...

Depuis son déménagement mi-janvier, le magasin de Dol de Bretagne connaît, comme nous l'avions prévu, une croissance favorable et les retours sont positifs.

Plus d'espace, plus de choix, un nouveau rayon traiteur, plus facile d'accès grâce au parking ...

Un déménagement de magasin est une grande aventure pour tout le monde : la gestion du projet est une sacrée affaire pleine de rebondissements ! Puis les salariés doivent s'habituer aux nouveaux locaux et trouver un bon fonctionnement, être dans l'inconfort pendant un certain temps. Pour les clients, certains doivent marcher un peu plus pour venir nous voir, il faut chercher les produits qui ne sont plus à la même place. Mais...

Nous sommes ravis que ce nouveau magasin vous plaise, et sommes toujours à l'écoute de vos remarques et suggestions pour améliorer notre service et votre satisfaction.

Vous voulez en savoir plus sur les membres de l'équipe ?

Responsable du magasin

Richard



•• La bio en conviction, je suis arrivé quelques jours après l'ouverture du magasin de Tinténiac. Cela fait maintenant 4 ans que je travaille au Chat Biotté avec la même envie de partage et la même passion. ••

Rayon Fruit & Légumes

Maxime



•• Après 5 années dans la grande distribution, je me suis redirigé vers le bio. Le Chat Biotté m'a fait confiance pour reprendre la gestion du rayon fruits et légumes du magasin de Dol de Bretagne depuis bientôt 2 ans. ••

Rayon Frais

Marylène



•• Un conseil pour une raclette cet hiver? Un plateau de fromage? Une planche apéro? Originaire de la montagne, le fromage me suit depuis l'enfance ! A l'automne, je fêterai mes 4 ans au Chat Biotté, une entreprise où je me sens bien ! ••



What's up au Chat Biotté?

Avec modération

20

La Fête des vins
20ème édition
chez BIOCOOP !

Du 15 septembre au 14 octobre
Découvrez notre sélection de vins bio,
accessibles et engagés, à prix promos !

La sélection de l'équipe

Cette année encore la fête des vins est un évènement majeur de la rentrée.

Pour choisir les vins de cette nouvelle cuvée 2023, il a fallu les déguster en amont et affiner notre sélection. Richard et Corentin ont eu la chance de participer aux journées dégustation Vins et Fromages de Biocoop. Ils ont rencontré les fournisseurs et dégusté une cinquantaine de vins pour n'en choisir qu'une vingtaine.

Sylvie de son côté a fait son choix pour les fromages et charcuterie !



Situé au sud ouest de Bergerac, le domaine Mouthes-Le Bihan a moult cordes à son arc, en faisant de la polyculture de céréales, de la vigne et de l'élevage de chevaux. Cet AOP Côtes de Duras (merlot et malbec élevés en cuve ainsi que les deux cabernets élevés en fût) vous ravira les papilles par sa fraîcheur et ses beaux tanins fondus.

Situé entre Narbonne et Carcassonne, ce domaine familial de Romanissa (5ème génération de vigneron), 40 hectares, nous offre un vin gourmand avec des notes de fruits rouges, avec ce cépage Caladoc (croisement entre une Grenache et Malbec).



Merveilleux assemblage, Sauvignon, Sémillon et Chenin, que cet AOP Côtes de Duras du domaine Mouthes Le Bihan qui nous offre une jolie bouche ample avec beaucoup de fraîcheur et une belle finale, le tout en biodynamie (Demeter).



Catalogue
disponible en
magasin
ou en
scannant ICI



Scannez-moi !

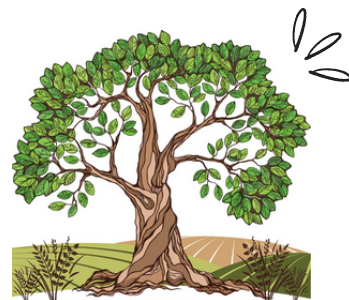


Vous avez dit LOCAL ?

Crée en 2021
par Florine et Samuel



La ferme Bréti'Graines



Depuis janvier 2022, vous pouvez retrouver dans nos magasins les produits issus de cette ferme, située à Saint-Aubin d'Aubigné.

Florine, à l'origine ingénieure agronome, a travaillé plusieurs années à la chambre d'agriculture mais a saisi l'opportunité de s'associer à son frère en 2021 pour reprendre la ferme familiale (4 générations !).

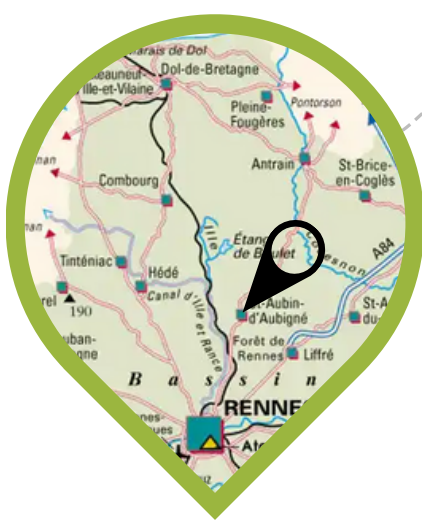
Ils ont monté ensemble un projet de grandes cultures en bio, avec l'objectif final de produire diverses farines, graines et huiles végétales. L'ambition de Florine et Samuel est de pouvoir fournir des produits d'alimentation plus sains et respectueux de la nature aux populations locales.

Ainsi, les produits sont distribués en circuits courts, dans un rayon de 30mn environ autour de la ferme, aussi bien en magasins bio, qu'en épiceries ou grandes surfaces, avec le souhait que leurs produits soient accessibles à un maximum de personnes. La ferme travaille également avec des professionnels (boulangeries, restaurants, ...) et propose aussi de la vente directe à la ferme

Sur la ferme, Florine et Samuel cultivent plusieurs céréales et légumineuses, notamment du sarrasin, du lupin ou encore des lentilles.

Afin de pouvoir assurer une transformation qualitative de leurs matières premières, ils ont choisi de s'équiper d'un moulin à meule de pierre, certes un peu plus lent mais avec un résultat plus qualitatif, et d'une presse permettant d'extraire des huiles à froid pour de meilleures qualités gustatives et nutritionnelles.





A 23 km de Combourg,
21km de Tinténiac et 40km de
Dol-De-Bretagne !



Aujourd'hui, la ferme est en mesure de proposer une gamme variée avec 5 farines (blé T80, seigle, épeautre, sarrasin et lupin), 1 huiles de colza (et bientôt de cameline) et 5 graines (lentilles vertes et corail, quinoa, millet et chia).

Avant même d'être convertie en agriculture biologique, la ferme fonctionnait sur des méthodes raisonnées.

Florine et Samuel ont naturellement fait évoluer l'entreprise vers une labellisation biologique et ont à cœur de conserver et favoriser la biodiversité sur la ferme.

Des haies bocagères sont présentes autour des champs et des zones humides sont protégées, fauchées une seule fois par an afin de préserver l'éco-système.

Ils sont également en constantes recherches pour améliorer leurs méthodes de culture, afin de limiter autant que possible l'usage du tracteur et l'intervention sur les cultures. Par ailleurs, afin de réduire les déchets et de valoriser l'ensemble de leur production, ils proposent des mélanges de graines pour volailles issus du tri de leurs céréales, ou encore du son de blé et de sarrasin, et même de la balle d'épeautre !


"Il est important pour nous que nos produits soient accessibles à la population locale, pour lui donner accès à des produits de qualité et cultivés sur son territoire.

Le projet ayant été lancé il y a moins de 3 ans, pour Florine et Samuel, les objectifs prioritaires sont de stabiliser leur activité et trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits. Ils travaillent aujourd'hui à 2 sur la ferme et sont actuellement bien occupés avec les récoltes 2023 !

Pour en savoir plus sur leurs produits et la ferme, n'hésitez pas à les suivre sur internet & les réseaux :

 fermebretigraines.fr

 [ferme.bio_bretigraines](https://www.instagram.com/ferme.bio_bretigraines)

 [Ferme-BrétiGraines](https://www.facebook.com/Ferme-BrétiGraines)



Recettes & Astuces

Faites chauffer vos papilles



Comme

Burrata & Carpaccio de tomates

Fromage italien des Pouilles, composé d'une enveloppe de Mozza et d'un cœur fondant de stracciatella. Autant vous dire que pour l'été c'est un must !

Ingrédients :

- 1 burrata
- 3 tomates
- miche de pain
- basilic
- huile d'olive
- poivre, sel

Recette :

1. Affûter votre meilleur couteau ;
2. Découper de fines lamelles de tomates, et les répartir en cercle sur une assiette.
3. Disposer la burrata au centre et couper la en 4 sur la partie haute ,
4. Quelques tours de moulin, une bonne pincée de fleur de sel, quelques feuilles de basilic ciselé grossièrement ;
5. Arroser copieusement d'huile d'olive ;
6. Faire griller des tranches de miches ;
7. Assiette à partager en trempant le pain dans la burrata !



Comme

Flan de courgettes

A déguster chaud ou froid

Ingrédients :

- 1kg courgettes / -5 oeufs
- 100 gr de gruyère râpé
- 8 c.à.S de lait / -poivre, sel
- basilic ou menthe

Recette :

1. Râper les courgettes ;
2. Battre les oeufs avec le lait ;
3. Ajouter le sel, le poivre, le gruyère et les herbes (+ épices si vous voulez : cumin, coriandre, gingembre,...) ;
4. Insérer les courgettes ;
5. Préparer votre moule : beurre + farine ;
6. Mettre au four pendant 35 min à 180°C



Comme

Soupe de concombre fraîche

Un petit coup de chaud ?
Voici de quoi se rafraîchir avec un repas simple et sain, et si rapide à préparer.
Tous à vous mixeurs !

Ingrédients :

- 1 concombre
- 1 yaourt grec
- jus de 1 citron
- basilic+menthe
- huile d'olive
- poivre, sel
- quelques glaçons

Recette :

1. Eplucher et couper grossièrement le concombre ;
2. Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement ;
3. Vérifier l'assaisonnement suivant vos goûts ;
4. A déguster de suite ou mettre au frais !



Comme

BASILIC



Ou comment en déguster toute l'année en 3 recettes simples et rapides ?

1

Recette :

Ingrédients :

-basilic

1. Ne garder que les feuilles du basilic, les laver et les faire sécher
2. Couper grossièrement les feuilles, les disposer dans un bac à glaçons et mettre le tout au congélateur. Au bout de 48h enlever les glaçon et les mettre dans un sac hermétique au congélateur.
3. Au besoin, sortir quelques glaçons et les mettre dans la préparation du jour. Même en hiver !

Ingrédients :

-1 bouquet de basilic
-4 gousses d'ail
-50gr de graines de tournesol
-25 cl d'huile d'olive
-50gr de parmesan

2

Recette :

1. Mixer tous les ingrédients sauf le basilic
2. Enlever les feuilles du basilic, les hâcher au couteau (pour ne pas le chauffer en le mixant)
3. Assembler le mélange précédent et le basilic
4. Pour la conservation : au congélateur dans des petits pots ou au frais quelques jours.

3

Recette :

Ingrédients :

-tiges de basilic
-huile d'olive

1. Prenez les tiges restantes des précédentes recettes, les insérer directement dans votre flacon d'huile d'olive et laisser mariner (il peut aussi il y avoir des feuilles : ça donnera plus de gout)
2. Au bout de 30 jours, filtrez pour enlever le basilic et vous aurez une huile délicieusement parfumée !



SCOP : Portrait d'associé

Alain - Co.gérant

Bénévole jusqu'en 2005

Salarié depuis 2005

Associé depuis 2010



Quel est ton parcours ?

J'ai été contraints de commencer par un CAP menuisier/ébéniste. Avec la crise de 85, et pour pouvoir voyager, je me réoriente sur une carrière de militaire, pendant 20 ans ! J'ai repris les études pendant mes années militaires puis en 2013 pour obtenir un Master.

Pourquoi avoir transformé l'entreprise en SCOP ?

Comme le projet était global avec les salariés, les producteurs et les clients, nous nous sommes tournés rapidement vers un statut coopératif.

À l'armée, j'ai toujours travaillé en équipe et ça s'est retrouvé naturellement au sein du magasin.

Le côté capitaliste ne m'intéressait pas. Je souhaitais pouvoir partager la stratégie avec les salariés.

On peut dire que ce choix est une réussite passant de 1 salarié en 2001 à 38 salariés en 2023 !

Présentation rapide

Originaire de Normandie, j'ai déménagé plusieurs fois dans l'ouest de la France, puis me suis installé en Bretagne en 1997 avec ma famille.

Aujourd'hui je me sens plus Breton que Normand !

En dehors du travail, je m'adonne à plusieurs activités : course, rando et voile quand j'ai le temps ; sans oublier le bricolage !

Pourquoi as-tu choisi de créer le Chat Biotté ?

Avec la naissance des enfants, nous nous sommes interrogés sur notre façon de consommer et nous sommes rapprochés naturellement des produits bio. Sylvie travaillant dans la distribution, nous avons fait le choix de créer un magasin bio à Combourg en 2001. Cela s'est fait naturellement avec le réseau Biocoop qui était à l'époque une association de consommateur.

Ton meilleur souvenir au Chat Biotté ?

Il y en a tellement ! Tous les événements de partage que l'on a réalisés ensemble avec les salariés, producteurs, consommateurs.

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