



LE CHAT'PORTEUR



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

N°51

De quoi qu'on cause ?

On nous en parle depuis longtemps, certains l'ont connue : quand ils allaient chercher leurs bouteilles de lait directement à la ferme ou quand ils allaient rendre les bouteilles en verre à l'épicerie et qu'ils récupéraient quelques sous en échange pour acheter des bonbons ! On imagine alors le scénario en noir et blanc, mais c'est une histoire qui est en train de redevenir réalité car le réseau Biocoop œuvre depuis quelques années pour que des acteurs du réemploi soient accessibles aux magasins.

Pour notre département, c'est chose faite, et dès le début d'année 2024, nous allons pouvoir devenir "point de collecte" !

Au delà de notre département, c'est toute une économie qui doit se mettre en place et trouver son modèle. Des entreprises comme CITEO œuvrent pour une mise en place du réemploi au niveau national. Les acteurs de la distribution se retrouvent pour créer leur cahier des charges adapté à tout type de profils de magasins.

Le réemploi, c'est un système dans lequel les emballages ont été conçus et mis sur le marché pour pouvoir être utilisés plusieurs fois et pour un usage identique à celui pour lequel ils ont été conçus.

LA CONSIGNE, un retour en arrière ?

Il faut savoir que la fabrication du verre consomme 15 fois plus d'énergie que le seul lavage d'une bouteille ! Pour rendre efficace ce système, et vraiment réduire l'impact énergétique, les contenants en verre doivent être lavés au plus proche.

Aujourd'hui, l'Allemagne a un objectif de 72% de bouteilles réemployées, d'autres pays d'Europe sont investis dans la démarche depuis de nombreuses années. Reste à se réhabituer et penser à ramener ses bouteilles après chaque utilisation. N'oublions pas que ce sont les petits gestes qui feront les grandes économies !

Nous profitons de cet espace de parole pour vous souhaiter une excellente année 2024, qu'elle vous soit riche de nouvelles aventures et de petits plaisirs.

Nous continuerons à soutenir la Bio en 2024 avec toujours autant de convictions qu'au tout début !

Même si l'actualité ne montre pas le meilleur de l'Humain, sachons garder le cap, restons fidèles à nos valeurs et soutenons-nous pour faire de cette année, une année d'entraide et de joie partagée.

A tous, meilleurs vœux.

Sommaire

- De quoi qu'on cause ? page 1
- La consigne, un retour en arrière ?
- What's up au Chat Biotté page 2
- Le Réemploi
- What's up au Chat Biotté page 3
- Panier malin et besoin de vos avis
- Vous avez dit Local ? page 4 à 5
- Les nouveaux fournisseurs à l'honneur !
- Astuces & Recettes page 6 à 7
- Au chaud les papilles & Astuces de l'hiver
- Scop Portrait d'associé page 8
- Portrait d'Isabelle



What's up au Chat Biotté?

Le réemploi, c'est pour bientôt!

Ça fait déjà un moment qu'on y pense !
2024 sera le bon moment pour sa mise en place.
Les 3 magasins du Chat Biotté deviendront alors points de collecte.
Pour se faire, la Station, adossée à la Feuille d'Erable, nous accompagne dans cette démarche.
La consigne se fera sur une gamme définie de bouteilles en verre portant le logo :



ça commence
QUAND ?
le Vendredi 26
JANVIER



Et dans la pratique ?

Continuons sur une bonne lancée de nouvelles résolutions pour 2024 !

Une fois le breuvage dégusté : rincez la bouteille rapidement à l'eau.

Lors de vos prochaines courses au Chat Biotté, tout comme vous le faites avec certains contenants, il faudra se rendre en caisse quand vous aurez fini vos courses pour pouvoir nous redonner vos contenants.

Nous vous ferons alors un avoir de 0,30 € par bouteille (somme identique pour toutes les Biocoop du 35).

Quelles sont les bouteilles ou fournisseurs concernés ?

Il y a 2 sortes de fournisseurs : les locaux et les produits provenant de la plateforme Biocoop.

En bière, quasiment tous nos fournisseurs jouent le jeu : Drao, Paumell, Skumenn, Le Vieux singe, Bosco, Tiens bon la barre, Plouc, Minimum. Compter aussi sur les bouteilles de cidre et de jus de pommes.

Pour les produits de la plateforme : il faut regarder si le logo est présent ou non. Nous vous indiquerons dans les rayons les produits réemployables par le biais d'étiquettes distinctives.

What's up au Chat Biotté?

Sélection "Panier Malin"

En janvier, découvrez notre nouvelle offre "Panier Malin" !

Nous l'avons tous constaté, depuis plusieurs mois, nous devons faire face à des hausses de prix dans tous les secteurs, et notamment pour les produits alimentaires.

Dans les magasins Biocoop, l'inflation a été sur 2 ans de 15% quand dans les supermarchés, elle a pu dépasser les 20%. Comment expliquer cette différence d'augmentation : par le choix des origines des produits notamment.

Nous sommes conscients que cette inflation impacte les budgets alloués aux achats alimentaires, et notamment de première nécessité.

Nous avons donc décidé de mettre en place le "Panier Malin" : une sélection de 40 produits du quotidien, dont les prix seront bloqués afin que vous puissiez disposer dans nos magasins de produits de qualité à un prix accessible pour tous. Seuls les fruits et légumes changeront au cours de l'année pour suivre au plus près les saisons !

PANIER MALIN

Visuel pour retrouver les produits en rayon

Nous avons besoin de votre avis !

Un autre sujet nous tient à cœur en ce début d'année et nous profitons qu'Aurélien, étudiant en communication, effectue un stage dans nos magasins pour vous en faire part. Nous souhaiterions avoir vos avis sur différents sujets concernant Le Chat Biotté.

Merci pour votre coopération !

Enquête disponible en scannant ICI



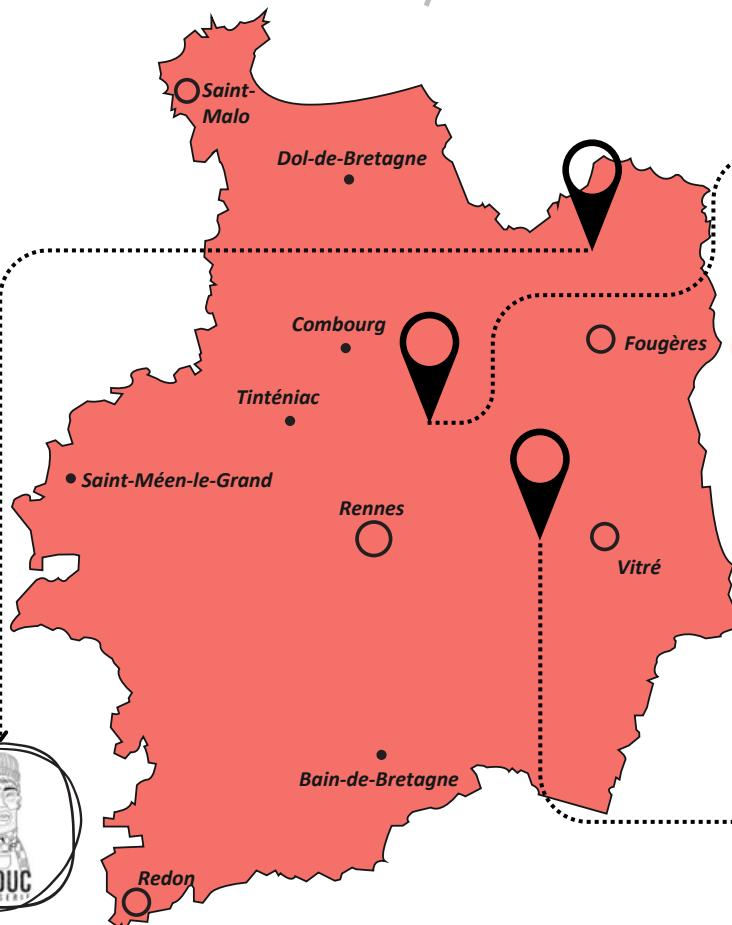
LE CHAT BIOTTÉ Y PARTICIPE !

De nombreux acteurs du territoire, agriculteurs, représentants des commerces et des artisans, distributeurs, restaurations collectives, associations citoyennes... ont répondu présents pour initier le Projet agricole et alimentaire territorial de Bretagne Romantique.



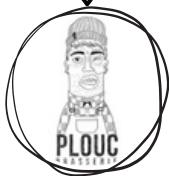
Vous avez dit LOCAL ?

Les nouveaux fournisseurs à l'honneur !



Brasserie "MINIMUM"
Montreuil-sur-Ille (35440)

Bières artisanales simples, bonnes et naturelles en fût et en bouteilles consignées. Une fabrication qui respecte la méthode allemande traditionnelle : de l'eau, du malt, le houblon et la levure. C'est tout. Minimum !



Brasserie "Plouc"
Sains (35610)

Producteurs de bières paysannes, locales, bio et au design atypique. Un système de travail bien ficelé passant par l'élevage de vaches armoricaines, à la culture des céréales et à la mise en bouteille !



La Fabrik' à Bulles
Saint-Aubin-du-Cormier (35140)

Fabricants de produits de soins et cosmétiques naturels artisanaux : baumes de soins, déodorants naturels, savons BIO surgras, shampoings solides.

Vous avez dit LOCAL ?

Quels sont leurs parcours?



“La Fabrik’ à Bulles”



L'idée de créer La Fabrik’ à Bulles a été vraiment spontanée ! Une décision prise au moment où la vie nous met en difficultés ... C’est officiellement en mars 2018 que l’histoire de La Fabrik’ à Bulle débute avec l’entrée d’Aurélie au sein de la Coopérative d’Activité et d’Emploi (CAE). C’était le début, l’époque où le monde de l’artisanat était encore très mystérieux ! Depuis plus de cinq ans maintenant, Aurélie et Kévin portent ce projet de création d’une gamme de produits cosmétiques et d’entretien écologiques !

Brasserie “ Plouc”



L’année 2019 marque le lancement de la brasserie PLOUC pour Thomas Boucheron, en reconversion après avoir travaillé pendant 3 ans dans un restaurant gastronomique et après avoir entamé un BPREA à Combourg en septembre 2018. Il s’associe avec Delphine Le Douarain en 2023 afin de développer trois projets au sein de la ferme à Sains : un jardin pédagogique, un élevage bovin et une production paysanne de pains en plus de la brasserie !



Brasserie “Minimum”



La brasserie Minimum loge dans une vieille bâtisse en face de l’église entourée de son jardin au bord de l’Ille. Christine et Jurgen fabriquent depuis 2012 des bières artisanales simples, bonnes et naturelles.

C’est l’essence même de la brasserie : proposer des bières avec le minimum d’ingrédients. La brasserie Minimum est aujourd’hui la plus ancienne brasserie du 35 qui brasse encore dans sa commune d’origine !

Recettes & Astuces



C Comme
Soupe de cresson de grand-mère raisin

Rien de tel pour vous
revigorer en plein
mois de janvier !
Simple comme
bonjour...

Ingrédients :

- 1 botte de cresson
- 2 oignons
- 3 pommes de terre tendres
- Sel, poivre
- 1 cuillère de crème fraîche



Comme
**Patate douces
rôties au miel**

Ingrédients :

- 500 g de patate douce
- 3 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à s. rase de thym
- Sel, poivre
- Ricotta et miel

Recette :

1. Peler les patates. Les couper en rondelles.
2. Les disposer sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Badigeonner d'huile, puis parsemer de thym et de sel.
3. Enfourner à 210° pendant 30 minutes environ.
4. Mélanger la ricotta avec une cuillère à soupe de miel, ajouter du poivre du moulin. Cette sauce froide servira d'accompagnement.

Recette : pour 6 personnes.

1. Eplucher et émincer les oignons et les faire revenir dans une marmite.
2. Nettoyer la botte de cresson, éplucher les pommes de terre et les couper en gros morceaux.
3. Ajouter aux oignons 1.5l d'eau salée puis y mettre les pommes de terre.
4. Au bout de 20min de cuisson, ajouter le cresson coupé grossièrement.
5. Laisser cuire 5 min puis mixer
6. Ajouter suivant son goût, une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse.
7. Déguster bien chaud avec des tartines grillées sur lesquelles vous pouvez frotter de l'ail... Un régal !

J Comme
**Jus de gingembre
à l'orange**

Véritable allié,
ce mocktail énergisant et fruité
accompagne parfaitement
votre début d'année

Ingrédients :

- 150 g de Gingembre
frais
- 1 Orange
- 1/2 citron jaune
ou vert

Recette : pour 4 personnes

1. Peler et raper le gingembre frais. Prélever la moitié du zeste de l'orange.
2. Faire bouillir 1 litre d'eau, ajouter le gingembre et le zeste de l'orange. Baisser le feu et laisser frémir pendant 15 minutes.
3. Filtrer, et laisser refroidir puis glisser dans le réfrigérateur pendant une nuit.
4. Au moment de déguster, ajouter le jus de l'orange et le citron. Il est possible d'ajouter de la limonade pour une boisson plus légère.

Recettes & Astuces

Rien ne se perd, rien ne se crée,
tout se transforme

1

Le compostage, véritable art environnemental, requiert une compréhension précise de ses mécanismes. Lors de la collecte des déchets de cuisine, veillez à équilibrer les matières humides, riches en azote, telles que les restes de légumes, avec les matières sèches, riches en carbone, comme les feuilles sèches. Cette harmonie matérielle stimule la croissance des micro-organismes nécessaires à la décomposition.



2

Optimisation de la Décomposition et Aération considérée :

La clé du succès réside dans une aération adéquate. Remuez régulièrement le compost pour garantir que l'oxygène atteigne toutes les parties du mélange, favorisant ainsi l'activité microbienne essentielle. Si votre compost semble trop humide, ajoutez des matières sèches, et vice versa. La gestion minutieuse de ces variables assure un équilibre optimal pour un compostage rapide et efficace.



3

De l'Amendement Riche au Sol Florissant :

Une fois le processus enclenché, le compost se transforme en un amendement organique riche en nutriments. Cet or brun, résultat de la décomposition des déchets organiques, améliore la structure du sol, stimule la rétention d'eau et favorise la croissance des plantes. En comprenant les nuances du compostage, vous pouvez transformer techniquement vos déchets en une ressource précieuse, créant ainsi un jardin florissant avec un impact environnemental significativement réduit.



Besoin d'en savoir plus ? Renseignez-vous auprès de l'association Compost'tout située à la ZUUT de Dol de Bretagne et rencontrez François, maître composteur ! Plus d'infos sur compost-tout.fr

SCOP : Portrait d'associée

Salariée depuis 2016
Associée depuis 2020

Isabelle - Responsable-adjointe Magasin
& Chargée de communication



Présentation rapide

J'habite à 10km du magasin de Combourg avec ma petite famille et mes deux gros chiens !

J'aime beaucoup cuisiner, faire de la pâtisserie, le côté DIY (suivre des tutos déco...). J'aime faire preuve de créativité !

Je suis une personne assez sociable qui a besoin du contact humain. Je n'aime pas rester seule trop longtemps. Le commerce me permet donc de combler ce besoin essentiel !

Quel est ton parcours ?

Depuis que je suis étudiante, j'ai toujours baigné dans le commerce. A la suite de mon Master en Langues et Communication, j'ai été propulsée sur le poste de Responsable des animations magasin au siège d'Yves Rocher à Rennes, au sein de la direction commerciale. J'ai ensuite rejoint le groupe Beaumanoir à St-Malo en tant qu'assistante commerciale. Et c'est en 2016 que j'ai rejoint l'équipe du Chat Biotté !

Pourquoi as-tu choisi de rejoindre le Chat Biotté ?

Tout simplement car on m'a proposé un poste assez polyvalent (communication et commerce) qui me permet d'être au contact de la clientèle mais aussi à garder des missions en communication !

De plus, je m'intéressais à ce qui tournait autour du bio et ce projet me semblait plus cohérent avec mes valeurs, mes envies...

J'ai donc vécu l'évolution du Chat Biotté, depuis plus de 7 ans avec un effectif qui a doublé depuis !

Pourquoi être devenue associée de la SCOP ?

Ce choix a été réfléchi et c'est au moment où ma fille a commencé à grandir que je me suis dit pourquoi pas !

L'envie de participer aux décisions communes de la SCOP, d'avoir une compréhension plus globale des décisions et de porter un projet en commun dans un environnement qui m'était agréable m'a aussi poussée vers cette décision.

Cela me permet également de m'ouvrir vers un panel de compétences plus varié (aspects financier, budgétaire, projets...).

Ton meilleur souvenir au Chat Biotté ?

En 7 ans, il y en a eu beaucoup ! Je me rappelle surtout des soirées entre collègues et des périodes de fête au sein des magasins ! Globalement, c'est surtout la bonne ambiance entre collègues qui me fait me sentir bien au Chat Biotté. Au final, pour moi, c'est comme une deuxième maison !!

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.tinteniacc@lechatbiotte.com
Horaires :
Lundi 14h 00 - 19h 00
du Mardi au Samedi : 09h 30 - 19h 00