

Le Brin de Soleil

Juin - Juillet 2020 // n°48

Le journal bimestriel de votre coopérative Mayenne Bio Soleil



édito

Comment Vivre et Insuffler un autre Demain ?

« Au sein de notre communauté des consommateurs bio, depuis de nombreuses années nous nous disons tous : « on va dans le mur ». Chacun d'entre nous, à la manière du colibri, fait sa part depuis plusieurs années, mais aucun d'entre nous ne voyait s'enrayer cette machine infernale de la surconsommation mondiale.

Chacun espérait une prise de conscience générale, une prise de conscience de nos politiques... mais rien ne se passait vraiment, si ce n'est des signaux encourageants mais insuffi-

sants à l'échelle nationale, mondiale.

Qui pouvait donc bien arrêter cette course effrénée ? Nous avons eu la réponse en ce début d'année, un micro-organisme appelé COVID-19, que personne ne connaît, que chacun apprend à comprendre, que personne ne peut maîtriser.

L'infiniment petit qui met un STOP à cette course effrénée de notre espèce qui se croit toute puissante! » (...)

(Suite de l'édito en page 2)

Le Directoire de Mayenne Bio Soleil

Sommaire

- P.2** La vie de la coopérative
- P.4** On en parle?
- P.6** Produits bio et bons
- P.7** Bien-être et santé
- P.8** De la fourche à l'assiette
- P.10** Biocoop News
- P.11** Planète Bio
- P.12** Le coin des sociétaires

La vie de la Coopérative

En Juin - Juillet

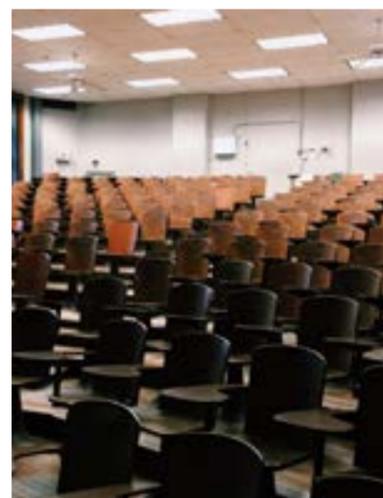
Comment Vivre et Insuffler un autre Demain?

Suite de l'édito (...) « Alors, notre communauté de consommateurs bio, commence à espérer à un nouveau Demain :

- Prendre le temps,
- Consommer raisonnablement,
- Prendre soin de la nature pour qu'elle prenne soin de nous,
- Retisser des liens,
- Créer plus de solidarité...

La crise n'est pas passée, probablement que nous allons devoir cohabiter avec ce virus, mais n'est-ce pas là une opportunité concrète de co-créer l'autre demain que nous attendons ? »

Le Directoire de MBS



Assemblée Générale

« Mayenne Bio Soleil va tenir prochainement son Assemblée Générale, nous n'en connaissons toujours pas la date, ni les modalités pratiques. Notre volonté reste de tenir une Assemblée qui nous réunisse. Quelle qu'en soit la forme, il sera mis à votre disposition un classeur composé des documents relatifs à l'AG, consultable dans l'espace sociétaire de vos magasins. Ces documents peuvent aussi vous être envoyés par mail sur simple demande. »

Elise Camut, Présidente du CS

Le mot du Conseil de Surveillance

« Cette étrange période que nous traversons confirme que notre engagement de consommer autrement est important pour l'avenir.

Consommer local, consommer durable, sont des choix logiques qui ont fait de nombreux émules pendant cette longue période de confinement. Nous espérons que ces choix de circonstance deviendront des habitudes qui se répandront encore davantage dans le « monde d'après ».

Nous tenons à remercier tous nos sociétaires qui ont permis à Mayenne Bio Soleil de traverser sereinement cette période.

Nous sommes fiers des collaborateurs fidèles à leur poste, professionnels et efficaces jour après jour : mettant en place une organisation

claire et rassurante. Cela n'a été possible que grâce à l'infinie patience de nos sociétaires-clients qui notamment ont accepté de faire la queue, patiemment. Remercions aussi nos producteurs fournisseurs qui ont su s'adapter aux nouvelles procédures, en essayant de répondre à la demande en forte croissance.

Notre esprit coopératif et solidaire nous permet d'affirmer nos différences : non, Mayenne Bio Soleil n'est pas un magasin comme les autres et ces dernières semaines en sont la parfaite illustration.

...avis aux bonnes volontés : le Conseil de Surveillance recherche toujours des nouveaux membres...quelqu'un avec une bonne plume serait le bienvenu pour rédiger les prochains articles! »

Elise Camut, Présidente du CS

Merci



La situation exceptionnelle vécue ces dernières semaines a fait naître des élans de solidarité, d'entraide, de bienveillance les uns pour les autres.

MERCI à tous les salariés de la coopérative qui se sont adaptés, investis, engagés pour faire en sorte de continuer notre mission d'intérêt général. Les équipes en magasin ont su rester souriantes, disponibles et à l'écoute malgré les contraintes sanitaires liées au COVID-19, malgré le stress parfois de la situation. C'est chacun d'entre nous (personnel administratif, vendeur, responsable secteur ou responsable magasin) qui avons fait face à cette crise, ensemble.

MERCI à nos producteurs qui ont continué à nous approvisionner chaque semaine pour favoriser le circuit-court.

MERCI à vous, sociétaires et partenaires, pour vos attentions, vos petits mots d'encouragement et de soutien. Nous sommes fiers de cette coopérative!

Le portrait du jour

Elise Seveno

Elise, peux tu te présenter ?

« Je suis originaire du Maine-et-Loire, j'ai 28 ans et j'habite à Segré depuis 1 an. Sur mon temps libre, je pratique le yoga et le chant.

Quel est ton parcours professionnel ?

J'ai commencé mes études avec un Bac Pro Peintre en bâtiment à Tours. J'ai ensuite voulu me consacrer à une formation plus artistique, c'est pourquoi j'ai effectué une Classe Préparatoire en Design à Nantes. J'ai continué dans le domaine avec une Licence d'Histoire de l'Art à Angers. J'ai toujours été curieuse de comprendre le monde qui m'entoure avec un attrait particulier pour la peinture. Depuis maintenant 1 an et demi, j'ai créé mon auto entreprise de massage bien être à domicile.

Qu'est-ce qui t'a donné l'envie de venir travailler à Mayenne Bio Soleil ?

Je voulais compléter mon activité professionnelle par un métier qui a du sens à mes yeux. Biocoop m'a attiré pour ses valeurs et son engagement envers les producteurs, les animaux et l'environnement. L'envie de rencontrer des personnes partageant ce même état d'esprit m'intéressait et je ne suis pas déçue ! »



Local vous êtes, Local vous resterez !

« En cette période troublée et déstabilisante de confinement, vous avez su nous prouver que votre démarche à nos côtés pour une production agricole bio, durable et locale était solide ! Malgré les difficultés liées aux nombreux nouveaux défis – organisation familiale et personnelle, sécurité des personnes, fermeture des marchés et restaurations collectives...-, nos producteurs et productrices ont répondu présent et vous aussi. Sur la période du 12 mars au 22 avril, les ventes de Local dans nos magasins ont augmenté de 12,86% au global, avec une progression de près de 19% pour les fruits et légumes, et de plus de 30% sur l'épicerie. Le retour à un achat qui a un sens, un but, n'est décidément pas un effet de mode mais bel et bien un mouvement de fond, une prise de conscience. Nous continuerons grâce à vous et avec vous à soutenir une production locale, respectueuse de l'environnement, soucieuse du bien-être animal et de l'Homme.

Au nom de nos producteurs et productrices, merci ! »

René Valin-Lebreuilley, Responsable Secteur Epicerie/SA magasin de Laval Est

Pause estivale

A l'heure où le Brin de Soleil est rédi-gé, le confinement n'est pas encore terminé. Il est difficile d'anticiper, de se projeter dans l'avenir mais il est essentiel de prendre en compte les risques sanitaires. C'est pourquoi la coopérative a pris la décision d'annuler l'ensemble des animations prévues en magasin jusqu'au 30 Août.

À partir de cette date, et si la situation sanitaire le permet, vous pourrez à nouveau : échanger avec notre naturopathe Marie-Paule lors de ses permanences en magasins, participer à des ateliers cuisine, Do it yourself..., déguster des produits, rencontrer des producteurs locaux et profiter de l'Espace sociétaire.

Nos magasins sont des lieux de vie et d'échanges, pouvoir vous proposer ces temps conviviaux, c'est aussi cela qui rend notre coopérative unique. Après ces semaines de confinement, se retrouver pour partager ces valeurs, ces bons moments nous semble important. Ensemble, on va plus loin !

Elise Seveno

Vendeuse au Rayon Non Alimentaire

Magasin d'Azé

Salariée depuis Septembre 2019





La crise sanitaire nous pousse à réfléchir à notre manière de produire et de consommer. Comment le COVID-19 et le confinement ont-ils eu un impact sur le contenu de notre assiette? Conventionnel VS Bio, vers qui les français se sont-ils tournés pendant cette période et pourquoi? Bilan des dernières semaines et projection d'avenir, on vous dit tout sur la bio de demain.

La bio de demain

«La bio, c'est l'avenir!», voilà une phrase que l'on a rarement si souvent entendue en cette période d'inquiétude sanitaire. L'engouement pour les produits issus de l'agriculture biologique est telle que les ventes explosent, notamment en grande distribution et dans les circuits courts. Le secteur de la bio connaît, depuis ces dernières années, une croissance notable. La crise liée au COVID-19 n'a fait qu'accentuer cette réalité. De nouveaux consommateurs ont poussé la porte de nos magasins.

La bio dans mon assiette

Le besoin de savoir ce qu'il y a dans nos assiettes est l'une des 1^{ères} raisons. Face à cette période de doute, les produits ultra transformés sont boudés par les consommateurs. Les français se sont remis aux fourneaux, manger étant lié à la notion de plaisir

et de partage. La tendance du «fait maison» est aujourd'hui devenue une réalité, bien plus qu'un simple phénomène de mode. La crise a tourné le cou aux préjugés stigmatisant les consommateurs de bio (écologues, bobos...) pour laisser place à de nouveaux consommateurs qui s'intéressent à la bio non pas par conviction, mais par besoin d'un retour à une consommation sans artifice, avec des produits de la terre.

La bio par conviction

Difficile d'établir un lien scientifique prouvé entre la crise sanitaire liée au COVID-19 et la crise climatique. Néanmoins, beaucoup d'entre nous ont interprété la pandémie comme un cri d'alarme de notre Planète. D'autres, ont pris conscience de l'urgence climatique et du poids des choix individuels pour enrayer le

phénomène. En effet, 68% des français souhaitent adopter un comportement plus éco-responsable suite à cette épidémie (étude Omnibus). L'impact «positif» du COVID-19 sur l'environnement (baisse de la pollution, retour de la faune sauvage...) nous incite à adopter un comportement plus vert et à favoriser une alimentation résiliente et citoyenne. La question de l'usage abusif des épandages de pesticides pendant le confinement a été soulevée par de nombreuses associations, notamment *Génération futures* qui demande aux préfets «de protéger les riverains, pas d'aggraver la situation!». Le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire a été mis à mal avec une pression de résultat pour faire face à l'une des priorités : nourrir la nation. Les français, ont alors pris conscience (pour ceux pour qui ce n'était pas encore le

cas), de l'importance vitale de ces agriculteurs, agricultrices et paysans. En privilégiant une consommation plus responsable, on favorise une production plus humaine.

La bio pour favoriser le local

Cette crise sanitaire montre du doigt, dans tous les secteurs d'activités, l'importation de masse. Particulièrement dans l'alimentation, les français ont eu besoin de savoir d'où viennent les produits, comment ils ont été produits et par qui. Naturellement, ces questionnements les ont poussés à se tourner vers l'alimentation bio. Dans nos 4 magasins, du 12 Mars au 23 Avril, la consommation de produits locaux a augmenté de plus de 12% en moyenne. Ce chiffre s'explique par la fermeture de la plupart des marchés du département et par la volonté des consommateurs de soutenir les producteurs du territoire. Un peu moins «rupturiste» que le conventionnel, la bio chez Biocoop tire son épingle du jeu avec des produits à 80% d'origine française et la priorité sur le local, lorsque c'est possible, dans tous les rayons. Cet engagement pour une transparence et une traçabilité des approvisionnements répond à une demande qui deviendra, nous l'espérons, la norme :



Le slogan Biocoop «La bio nous rassemble» fait encore plus sens aujourd'hui.

consommer local. Selon Philippe Henry, président de l'Agence Bio, «on est en train de réaliser que l'alimentation, il y a des gens qui la produisent». Le confinement et la restriction des déplacements a également incité à privilégier les magasins de proximité, le circuit-court (drive fermier, AMAP, marchés...) et donc favoriser l'économie locale.

La bio pour se rassurer

La période d'inquiétude sanitaire pousse également de nombreux consommateurs à se tourner vers des produits alimentaires perçus comme «meilleurs pour la santé». Notre alimentation est étroitement liée à notre condition physique et psychique. Pendant cette période de «pause» où l'on se retrouve face à soi-même, des questionnements plus profonds ont émergé :

s'écouter, prendre soin de soi et des siens, se faire du bien, se recentrer.

Le confinement et la crise du Covid-19 ne sont pas encore derrière nous, pour autant, cette crise met en lumière les grands enjeux pour penser la société de demain. Notre rapport à l'alimentation, à notre façon de produire, de consommer mais aussi de s'entraider, de s'écouter sont bousculés, les certitudes parfois balayées. Il n'y aura pas de «vie d'avant» mais il y aura un «après». Tous les regards sont tournés vers l'avenir, chacun a l'espoir d'un monde meilleur et prend conscience de la nécessité de changer profondément le modèle : sortir du déni pour tout reconstruire.

Prenons soin de nous. «La Bio nous rassemble.»

L'avis de...



Extrait de l'interview de Pierre Rabhi - France 3 Rhône-Alpes - 01/05/2020 par Emilie Rosso

(...) « Quelle leçon alors peut-on tirer de cette crise ? Moi je dirai que c'est une leçon magistrale, c'est à dire qu'elle n'est pas partielle, elle est véritablement globale. Nous avons à faire à un phénomène qui remet en cause toutes nos pratiques, notre façon de percevoir la vie, nos agissements... Donc à partir de là, on ne peut pas imaginer qu'on va régler son compte à ce virus et puis qu'on passe à autre chose. Ce serait vraiment dommage. Ce qu'il faudrait, c'est voir par quelles conséquences et par quelles mécanismes ce virus a pu advenir et devenir aussi virulent, et comprendre comment on a pu le laisser prendre cette ampleur.

Que dit cette crise sanitaire de notre rapport à la Terre, de notre rapport à la Nature ? D'aucuns disent que des virus aussi virulents se multiplient partout parce que nous avons porté atteinte à la diversité de la vie, à la biodiversité en particulier, et que les régulateurs ont été supprimés. Par conséquent, cela a laissé la porte ouverte à des virus dont on reconnaît aujourd'hui qu'ils sont très négatifs pour notre condition. (...)

Interview complète sur : www.france3-regions.francetvinfo.fr

Produits bio et bons

Les Nouveautés

Du végétal pour toute la famille

Cette nouvelle recette à base de jus d'avoine français au bon goût de chocolat et à la texture fondante, va régaler les petits et les grands ! Plus économique avec son format familial, ce dessert est vegan, sans lactose et sans gluten. Ce yaourt n'a rien à cacher avec sa composition simple : 5 ingrédients 100% bio dont le cacao et le sucre équilibrés ! De quoi succomber...

À retrouver au rayon frais à partir du 9 Juin !



Bière fermière

Dans le cadre de la Fête de la Bière du 9 Juin au 11 Juillet, découvrez la bière belge «Point du Jour» de la Brasserie de l'Artois. Cette blonde dorée très aromatique et délicate affirme une amertume certaine dans un 2^{ème} temps. Elle est fabriquée par Mathieu Glorian qui a 3 métiers : paysan, malteur et brasseur. Sa ferme/brasserie va au bout de la démarche : cultiver l'orge, le transformer en malt et l'utiliser pour produire les bières ! A déguster bien frais, au rayon Epicerie à partir du 8 juin.

Soutien à la production de lait !

Solidaires avec nos Paysans Associés, Biocoop soutient les producteurs du groupement Biolait grâce à une opération promotion en magasin jusqu'au 27 Juin. Le confinement les a privés d'importants débouchés commerciaux, alors qu'ils connaissent une surproduction de lait avec l'arrivée du printemps. Redécouvrez le lait écrémé bio, le lait demi-écrémé bio et leurs qualités nutritionnelles !



Depuis plus de 30 ans, l'objectif de Biocoop est de créer des rapports équitables entre les producteurs et les magasins. Un agriculteur bio produit une alimentation de qualité en protégeant l'environnement : à ce titre, il doit recevoir une rémunération juste. 0.45€, c'est la rémunération souhaitée, en euro par litre, par le partenaire Biolait. Biocoop la pra

tique en fonction de la valorisation de la collecte globale de lait. Dans le cadre du commerce équitable, ce prix payé aux agriculteurs ne peut pas être remis en cause. Promotion jusqu'au 27 Juin sur le lait 1/2 écrémé et écrémé Biocoop

Atchoum !



Sensibilité pollen, voies respiratoires, nez qui coule... Allerg'aroma de la marque Salvia Nutrition, rassemble toutes les propriétés naturelles de la périlla, une plante au pouvoir exceptionnel.

La périlla fournit à la fois de l'huile végétale (issus des graines oléagineuses) et de l'huile essentielle (issue des feuilles). Allerg'aroma est la synergie entre l'huile végétale et l'huile essentielle de périlla. Cette dernière est un véritable bouclier naturel, idéal pour mieux supporter les aléas du printemps (pollens, graminées) ou autres (poils d'animaux, acariens, poussières...). La périlla procure une influence apaisante sur les voies respiratoires, facilitant la respiration. Notez qu'il existe deux types d'huiles essentielles de périlla : le chémotype aldehyde et le chémotype cétone. Dans ce complément alimentaire est utilisé le chémotype aldehyde, sans risque de toxicité neurotoxique et pulmonaire. Les capsules apportent à l'organisme les oméga 3 essentiels à son bon fonctionnement.

Conseils d'utilisation : pour un programme d'entretien 4 capsules par jour, réparties avant les repas et pour un programme d'attaque 8 capsules par jour avant les repas.

A retrouver au rayon Non Alimentaire à partir du 25 Juin.

Bien-être et santé

Naturopathie

Enfin on respire !

« La respiration est un des grands piliers de la santé. Mais nous sommes loin d'utiliser notre pleine capacité respiratoire et absorbons souvent l'oxygène du « bout du nez ». Et pourtant, bien respirer optimise la circulation du sang, améliore la digestion, oxygène les cellules qui produiront plus d'énergie, renforce votre vitalité et votre système immunitaire, favorise la détente mentale, l'optimisme et l'estime de soi. Je vous propose un petit exercice très simple et court à effectuer dès le lever et à renouveler plusieurs fois dans la journée. Effectuez en conscience trois grandes respirations complètes et profondes ! Pensez aussi à la cohérence cardiaque qui diminue l'état de stress et l'anxiété ! »



La méditation et les cours de yoga en ligne ont fait de très nombreux adeptes pendant la période de confinement.

Continuez à renforcer votre immunité naturelle !

« Les virus font partie de notre environnement permanent. Selon une étude parue dans le Monde en 2012, un mètre cube d'air en contiendrait de 11 à 40 millions. A chaque minute qui passe, entre 17000 et 400 000 virus pénètrent dans nos poumons. Il existe des milliers de souches, la plupart sont inoffensives. Une centaine d'entre elles seraient agressives. Même si les virus mutent, un organisme doté de bonnes défenses immunitaires est normalement capable de les éliminer. Il est donc essentiel de veiller à augmenter sa vitalité et à équilibrer son terrain. Comment ? En appliquant les principes d'hygiène vitale qui s'adressent autant aux biens-portants qu'à ceux qui sou-

haitent améliorer leur santé :

- Il est primordial d'avoir un intestin en bonne santé car 60% des défenses immunitaires y sont présentes. Privilégiez une alimentation saine, de qualité bio et très riche en fruits et légumes, majoritairement crus et riches en micronutriments (vitamines, minéraux, oligoéléments, antioxydants... ! Diminuez la consommation de viande, produits laitiers, céréales et prise d'excitants !
- Effectuez des respirations complètes et profondes ! L'oxygène est essentiel aux cellules pour la production d'énergie .
- Pratiquez une activité physique au minimum une heure par jour, si pos-

sible à l'extérieur !

- Préservez un sommeil de qualité permettant la recharge en énergie vitale !
- Mettez votre mental au repos en vous relaxant, en méditant, en pratiquant la pensée positive pour éviter de tomber dans la peur. Cette dernière est une grande destructrice du système immunitaire
- Utilisez des plantes qui boostent l'organisme : thym, romarin, sauge... et utilisez des huiles essentielles revitalisantes et antivirales : ravintsara, tea tree, thym linalol, saro, laurier noble... »

Bel été en pleine forme !

Marie-Paule Changeon

Marie-Paule Changeon

Notre naturopathe continue de donner conseils et astuces pour mieux vivre la situation actuelle. Vous aurez prochainement l'occasion d'échanger avec Marie-Paule lors de ses permanences en magasin et de participer à ses ateliers ou conférences.



De la fourche à l'assiette

Le portrait du jour



Patati et Patapains

Jean-Marie Hautbois est installé depuis 2014 comme artisan-boulangier à Louverné. Il livre le magasin de Mayenne le lundi matin et le magasin de Laval Est le mardi. On peut également le trouver sur certains événements festifs où il propose des fouées mayennaises. Il travaille naturellement le pain, au four à bois et n'utilise que des produits locaux : farine de la Minoterie Blin, les oeufs de l'Earl Patansyl et le beurre et fromage de Montsûrs. Jean-Marie propose plusieurs types de pains (demi-complet, aux céréales, riz-sarrasin sans gluten...) et des viennoiseries.

Jean-Marie peux-tu te présenter ?

« Je suis un Mayennais de 54 ans, marié et père d'un garçon et une fille de 18 et 16 ans, actuellement étudiants.

Peux-tu nous parler de Patati et Patapains ?

C'est une reconversion professionnelle menée fin 2011 après un bilan de compétences et l'envie de ne plus travailler au(x) profit(s) d'une firme cotée au CAC 40 qui m'ont poussé vers un métier qui a du sens.

Un métier ancestral, convivial et plein de partages avec ces quelques contraintes d'horaires mais l'avenir appartient...vous connaissez la suite! J'ai effectué une formation en Ferme bio à St Omer (59) puis un CAP à l'École Pain Bio au CFA d'Aix en Provence (aujourd'hui Ecole Internationale de Boulangerie) obtenu en candidat libre en 2012. Mon parcours de formation et mes rencontres avec les boulangers bio mayennais ont validé

mes choix d'embrasser ce métier. En ce qui concerne le nom de ma micro-entreprise, c'est un brainstorming familial hilarant qui a donné ce nom de « Patati (pour la causette) et Patapains » pour le reste ! Une extension de la maison plus tard, un petit fournil aux normes a vu le jour, calculé pour le travail nécessaire à assurer un revenu juste et suffisant du boulanger, avec peu de mécanisation (pétrins) et un four chauffé au feu de bois. En parallèle, un camion

équipé d'un four à bois a intégré aussi le projet, pour les sorties festives, proposant des fouées cuites devant les clients.

Pourquoi avoir choisi l'Agriculture Biologique ?

Une évidence, tant qu'à faire bien, autant faire du bon, et rémunérer les acteurs locaux qui produisent nos ingrédients. J'ai démarré sans certification, perplexe de devoir payer pour prouver que l'on fait «bien»... Puis dès 2015, une acheteuse de Mayenne Bio Soleil m'a contacté pour fournir le magasin de Mayenne, alors j'ai dit oui !

Quels sont tes projets pour les années à venir ?

Dans un futur (pas si immédiat !) j'aimerais transmettre mon savoir-faire et ma passion à ceux qui souhaitent se lancer dans le métier, ayant beaucoup reçu personnellement lors de mon installation.



Comment le COVID-19 a-t-il impacté ton activité ?

Ma famille et mes proches sont tous en pleine forme, c'est bien là l'essentiel. L'activité des sorties / festivals avec le camion food-truck et ses fouées est très touchée par les annulations en cascade. La demande de pains bio s'est maintenue à un bon niveau, et je me suis ré-organisé pour livrer à domicile mes clients du lundi.

En espérant une prise de conscience des consommateurs qui ont découvert nos produits locaux, qu'il en reste du positif après ces semaines d'incertitudes... »



Les produits locaux

Spécial «Fête de la bière»

La Copo

Il y a maintenant 3 ans, **Niels Foucher** se lance dans la fabrication artisanale de bières biologiques à Argentré en ouvrant sa brasserie «La Copo». Son nom fait référence à l'atelier de menuiserie familiale que la brasserie a investi. Les bières ont des noms d'essence de bois : Séquoia, Teck et Mélèze.

Retrouvez ses bières dans nos 4 magasins dont la petite nouvelle : l'Orme, une délicieuse bière blanche.



Brasserie de l'Oudon

Depuis 2014, **Bernadette Dumas** s'est lancée dans la fabrication et la vente de bières artisanales biologiques à Méral. C'est dans une ancienne longère que sont fabriquées les boissons houblonnées de la Brasserie de l'Oudon avec les céréales cultivées à la ferme. Au total pas moins de 9 sortes de bières sont proposées en 33cl et 75cl : blonde, blanche, ambrée, stout, IPA... Depuis 2018, la brasserie s'est agrandie avec une salle de brassage renouée !

Bières disponibles dans les 4 magasins.

Brasserie La BAM

La BAM est un projet collectif, à l'initiative de **Cédric Soufflet**. Technicien en environnement marin de formation, il a travaillé pour l'association Mayenne Nature Environnement puis a dirigé un service jeunesse. Sensibilité à l'environnement, à l'éducation populaire couplées à un intérêt pour la cuisine : tous les ingrédients sont là pour créer une association. « La BAM est née de l'envie de structurer une production commerciale en développant une filière biologique locale tout en proposant un espace d'éducation populaire où chacun peut brasser sa propre bière ».

En 2013, l'association se transforme en SCIC, société coopérative d'intérêt collectif (cf encadré) dont Cédric est le seul salarié.

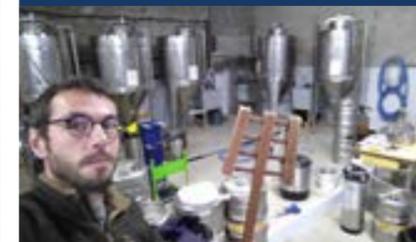
Labellisés Nature & Progrès, il pro-



duit des bières blonde, ambrée, brune, stout mais aussi des bières saisonnières comme la bière de Mars ou de Noël.

Retrouvez ses bières dans les 4 magasins.

Brasserie Alpaca



En 2016, **Romain Debain** a créé sa petite fabrique de bière, à taille humaine dans le Haut-Anjou avec en tête l'envie de tisser du lien sur le territoire, de donner du sens à son travail et de rencontrer des gens !

Soucieux de réfléchir et d'agir pour un impact positif de nos pratiques de production et de consommation, il s'est logiquement tourné vers une certification en agriculture biologique en 2018. Romain va d'ailleurs encore plus loin, avec l'installation en 2019 de panneaux photovoltaïques sur le toit de sa brasserie.

Le nom original «Alpaca» fait référence à son voyage au Pérou qui marque le début de son aventure brassicole. Là bas, il expérimente de nouvelles recettes sur une installation de brassage amateur. Cet apprentissage lui donne envie, à son retour en France, de créer sa propre brasserie Alpaca, en référence à son épopée initiatique.

Romain propose une large gamme de 7 références de bières : blonde, blanche, ambrée, brune, fruitée, IPA et Triple Miel.

Plus d'infos sur : www.brasseriealpaca.com

Bières disponibles uniquement au magasin d'Azé.

Biocoop à l'épreuve du confinement

L'affluence dans les magasins du réseau a été massive au début de la crise sanitaire et du confinement. L'ensemble des points de vente ont été fortement impactés par une très forte demande sur les produits de 1^{ère} nécessité. Pierrick De Ronne, Président de Biocoop estime la croissance entre 15 et 25% sur cette période. Les nouvelles habitudes de consommations ainsi que les procédures d'hygiène et de sécurité ont poussé les magasins à adapter le quotidien. Localement, chaque structure a dû trouver des alternatives pour préserver la santé des équipes et des clients tout en continuant de défendre les valeurs Biocoop : aménagement des horaires d'ouverture, mise en place de drive ou de livraison, opérations de cagnottes pour les soignants, dons de produits alimentaires aux associations locales... Autant d'actes et de décisions pour favoriser la santé, la solidarité et la bienveillance entre tous.



Nouvelle gamme Biocoop

Depuis quelques semaines, près de 200 références sont arrivées dans les rayons avec la nouvelle identité visuelle de Biocoop et coexistent temporairement avec les anciens packs «Générique» et «Ensemble». Le mois de Juin sera l'occasion d'expliquer ses changements qui mettent en avant les valeurs Biocoop : le commerce équitable, la coopération avec les Paysans Associés, la transparence sur l'origine, la proximité des ingrédients sélectionnés et l'exigence avec un Cahier des charges plus contraignant que le règlement bio européen.

«Pour que le monde change, Biocoop doit continuer»

Ce sont les paroles de Pierrick De Ronne, Président de Biocoop lors de cette période de confinement. Le réseau Biocoop n'a jamais été si solidaire qu'aujourd'hui, les mots du Président résumant l'engagement pris par Biocoop de continuer dans la voie déjà tracée depuis maintenant plus de 30 ans.

Le **modèle coopératif**, en ces temps de crise, inspire, interroge et répond souvent à une prise de conscience générale sur le fonctionnement des entreprises françaises.

La force de Biocoop, c'est sa gouvernance pluri-acteurs de la fourche à la fourchette qui permet de construire un prix et une offre juste. A l'heure ou le mot «solidarité» doit être au centre de tout, Biocoop a continué la collaboration étroite avec les pro-

ducteurs français grâce aux groupements et collectifs qui permettent à chacun, de participer aux décisions de demain. Aujourd'hui, c'est plus de 80% de l'offre d'origine française, 20 groupements et 3200 fermes qui sont sociétaires de Biocoop.

Avec cette nouvelle **«mission de service public»**, l'ensemble des 600 magasins du réseau Biocoop mais aussi les transporteurs, préparateurs, fournisseurs, et fonctions administratives ont dû adapter leur quotidien. La solidarité tout au long de la chaîne est restée la priorité de Biocoop et l'ensemble du réseau a fait passer l'intérêt général en priorité. Cette mobilisation est le reflet d'une volonté d'aller au-delà de nourrir les français(es), elle est le symbole de l'envie de poursuivre les combats et engagements de Biocoop.

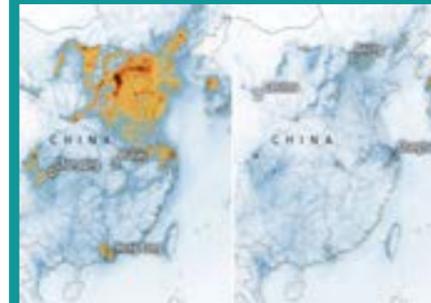
Rupture?



Les magasins Biocoop n'ont pas été épargnés par le surstockage de certains clients qui, les premiers jours du confinement, ont rempli leurs caddies de grandes quantités de produits de 1^{ère} nécessité, de peur d'une pénurie. Cette situation inédite a créé des ruptures dans certains rayons et des difficultés d'approvisionnement : farine, pâtes, lait, oeufs, beurre... Un conséquent travail des équipes Biocoop de l'offre et de la logistique a permis de diminuer ces ruptures au fil des semaines et de trouver des solutions alternatives aux produits manquants. Des références de produits dits «non essentiels» ont été mis en sommeil et les produits les plus demandés ont été contingentés pour servir le mieux possible les magasins.

Cette période de forte demande sur certains produits a également mis à mal les fournisseurs avec lesquels Biocoop travaille, obligés d'accélérer le référencement de certaines gammes ou d'augmenter les capacités de production. Pour les farines par exemple, habituellement c'est 71 tonnes de farine conditionnée vendues sur les plateformes Biocoop, mi Avril ce sont 128 tonnes qui ont été livrées. A l'inverse, les producteurs de lait se retrouvent avec des excédents de volume. Biocoop a soutenu la filière avec des actions commerciales.

Un grand bol d'air pur?



La crise sanitaire mondiale du COVID-19 va-t-elle avoir un impact positif sur la réchauffement climatique? Peut-on affirmer que la pollution connaît une décroissance significative? La qualité de l'air a-t-elle augmenté? L'arrêt d'une partie de l'activité économique chinoise et mondiale, la diminution des déplacements et le confinement quasi planétaire sont autant de facteurs qui entraînent une diminution de la pollution atmosphérique. Nous allons tenter de répondre à ces questions en dressant le bilan de ce constat.

Qualité de l'air

Suite à la diffusion de l'image satellite (voir ci-dessus) de la Nasa qui révèle la diminution de dioxyde d'azote dans l'atmosphère en Chine entre Janvier et Février, l'emballage a été général. Le constat est sans appel : la qualité de l'air en Chine s'est très nettement améliorée. Ces images spectaculaires et impressionnantes, sont néanmoins à considérer sur un temps donné, difficilement applicable sur le long terme. La reprise

industrielle chinoise va repartir massivement et la «pause» respiratoire de quelques semaines ne suffira pas à avoir un effet notable sur le réchauffement climatique. La Chine est un bon exemple mais les pays européens et les grandes villes de France ont également pu constater cette diminution. L'association de surveillance de la qualité de l'air sur l'Île de France (AirParif) relève une baisse jusqu'à 30% des niveaux de pollution par rapport à un mois de Mars

«normal». L'absence de transport routier et aérien est bénéfique pour la qualité de l'air (baisse des émissions de dioxyde d'azote) et pour le climat (baisse des émissions de CO2). Néanmoins, un pic de pollution (lié aux taux de particules) a été constaté le 28 Mars en Ile de France et à l'Est de la France. Comment expliquer cette hausse alors que le pays est en confinement total? Ces particules sont issues de différentes sources pour lesquelles la diminu-

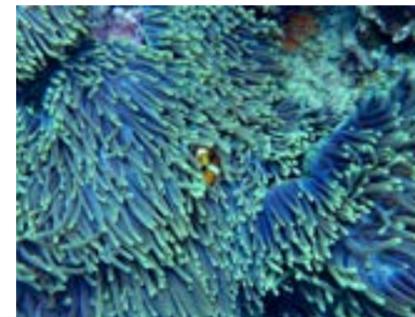
tion du trafic n'a pas compensé l'augmentation liée au chauffage résidentiel, au maintien des activités agricoles (épandages d'engrais agricoles : fumier/lisier et engrais azotés) et au brûlage des déchets verts, pourtant interdit. Précisons également que la météo a un impact direct sur la dispersion de ces polluants.

Notre enthousiasme face à ces différentes données doit être contre balancé par la réalité d'une relance économique agressive (notamment de l'industrie fossile) sur notre territoire comme au niveau mondial. La crise climatique, espérons-le, ne sera pas mise en sommeil par la crise économique. Les effets directs du confinement sur l'air que l'on respire doivent être la preuve qu'un espoir existe, que des mesures structurelles et non conjoncturelles doivent se prendre, sur le plan politique, économique, agricole mais aussi individuel.



Protection des massifs coraliens

Publiée en Avril dernier, une nouvelle étude scientifique démontre que les aires marines partielles protégées (AMP) pourraient constituer une solution gagnant-gagnant qui permettrait de concilier protection de la biodiversité et pêche artisanale. Il existe aujourd'hui plus de 2000 AMP qui ne couvrent que 6% des récifs coraliens mondiaux. Dans les AMP partielles, les activités de pêches sont restreintes mais autorisées. Selon l'ONU, la surface des AMP devrait être quintuplée d'ici 2030 pour atteindre l'objectif de développement durable de 30% d'habitats protégés dans le monde.



Le coin des sociétaires

Vos Témoignages



Vos mercis

« Bon courage aux équipes pour le travail »

« Merci la Biocoop »

« Merci à vous et votre équipe si sympathique ! »

« Plein de courage à vous, merci pour ce que vous faites »

« Merci d'être là pour nous »

« Bravo d'être au travail pour ravitailler les gens »

« Merci pour la qualité de votre réseau »

« Un énorme et sincère merci à vous tous de travailler pour nous pendant cette période »

« Vous permettez à chacun de mieux manger tout simplement »

Nos Souhais pour demain

« La nature s'est apaisée quand les êtres humains se sont calmés : très peu de circulation, moins d'activités de toutes sortes, moins de pollution. La pause inhabituelle a été longue pour nous mais propice à l'interrogation.

C'est avec la multiplication des changements individuels et en coopérant que le monde entier changera. Pendant la période de confinement, nous avons pris conscience de l'essentiel vital. Si dans les secteurs de l'alimentation et de la santé les professionnels ont plus travaillé, dans d'autres domaines, des personnes « mises au repos » ont pu se rendre compte qu'elles pouvaient vivre plus simplement. Beaucoup de gens se sont mis à jardiner, cuisiner, bricoler, coudre, créer, devenir plus autonomes ! La nécessité d'être « chez nous » nous a rappelé combien notre habitat est un besoin de base précieux et combien notre maison la Terre est sacrée. Nous nous sommes rappelés le respect que l'on doit à la vie de la nature et aux personnes les plus vulnérables, le précieux équilibre de la santé.

Il est temps plus que jamais de faire individuellement, et en coopérant collectivement, ce qui est en notre pouvoir pour une évolution positive au service de la vie et de tous les êtres sensibles. Nous plaçons pour une culture de la paix avec la gouvernance partagée, l'économie éthique avec réduction des différences de revenus et une juste répartition des richesses, l'éducation de la conscience, le développement soutenu de l'agriculture biologique, l'électricité 100% renouvelable et locale, la grande vigilance par rapport aux sources de pollutions chimiques et pour les transports, l'étude sérieuse des autres énergies existantes...

Nous souhaitons déployer notre fraternité; cela se fera en portant plus d'attention aux valeurs centrales du cœur. Nous souhaitons que tous vivent dans la sobriété heureuse afin que chacun ait le nécessaire. L'humanité est capable de transformation. Nous avons chacun et tous ensemble le potentiel de vivre sains et heureux. »

Le groupe local Colibris de Château-Gontier

Contact

Biocoop Mayenne Bio Soleil
Parc Cerès, 21 rue Ferdinand Buisson - 53810
Changé
Tél : 02 43 65 16 93
Mail : com@biocoop53.fr
Site web : www.mayennebiosoleil.biocoop.net

AZE

2, rue des Aillères
53200 Azé
Tél : 02 43 07 24 03

LAVAL EST

28, Boulevard de l'Industrie
53000 Laval
Tél : 02 43 67 92 30

MAYENNE

6 Boulevard Anatole France
53100 Mayenne
Tél : 02 43 32 14 31

LAVAL OUEST

8, rue Bir Hakeim
53000 Laval
Tél : 02 43 66 98 88



Directrice de publication : Delphine Pellerin
Rédaction et mise en page : Julie Allemand
Impression encres végétales sur papier recyclé
Imprimerie imprim'services, certifiée Imprim'vert
Tirage à 1400 exemplaires