

Ca y est, l'automne est là. Les jours se font de plus en plus courts, les arbres rougissent, les feuilles tombent et la chaleur de l'été s'estompe. C'est le temps des champignons, des soupes de courges, de la cheminée qu'on allumera bientôt et des petits plats réconfortants. La frénésie de la rentrée s'est calmée un peu, c'est le calme avant la tempête de la fin d'année.

Ici au magasin, c'est un peu la même chose. Le mois de septembre a été riche en débat et en politique, mais aussi en choses à faire (planning à revoir, inventaire à organiser, ...). Début octobre sera tout aussi chargé, puis nous pourrons nous poser. L'instant sera alors à la réflexion : nous avons plein de projets, plein d'idées dans la tête.

Pour cette saison intermédiaire, nous vous proposons des infos sur le magasin, mais aussi une ouverture un peu plus large que ces derniers temps, sur le monde de la bio.

Nous vous souhaitons un bel automne !



Sommaire

2

La vie du magasin

Agenda des livraisons, animations, producteur du mois, question de client, la consigne, infos coopératives, Biocoop Solidaire Attitude, don militant : on vous dit tout sur tout !

5

Recettes

Tartinade de légumes rôtis et tarte gourmande aux pommes

6

L'écho des rayons

Du nouveau ? Du changement ? En direct de nos rayons !

8

Agir, s'informer

Petit agenda local, entretien Claude Aubert pour France Culture, la PAC et la bio.

VIE DU MAGASIN

LIVRAISONS

Poisson

travaillé dans la Drôme

tous les mardis

Un poisson pêché ou élevé artisanalement et préparé artisanalement aussi.

Viande bovine du Tarn

Les mardis 5 et 19 octobre
Une viande haut de gamme !

Viande bovine de Marsillargues

Les vendredis 8 et 15 octobre
Un besoin en particulier ? Faites-nous en part, Florent est à notre écoute et peut fournir à peu près n'importe quel morceau !
Des animaux élevés en plein air et en quasi liberté sur les terres de Marsillargues ou de Petite Camargue gardoise.

Pâtisserie du Gard

Le mardi 20 octobre en fin de journée
Date limite pour les réservations : vendredi 15 octobre en fin de journée.



Envie d'une pâtisserie en particulier ? N'hésitez pas à nous en faire part, nous verrons ce qu'il est possible de faire !

2

ANIMATIONS

SPIRULINE CROQU' LA VIE de Saint-Christol

Le samedi 9 octobre à partir de 15h30

Rendez-vous en magasin pour découvrir l'exploitation de spiruline et ses délicieuses recettes, et en apprendre plus sur la spiruline et ses bienfaits !



SPIRULINE UMAMIZ de Pézenas

Le vendredi 15 octobre à partir de 16h

Un autre spirulinier, venu de l'ouest du département, avec un projet intéressant de coopérative pour le développement de la filière, et avec d'autres recettes gourmandes !



LE PRODUCTEUR DU MOIS

Thomas a découvert la **spiruline** en tant que saisonnier : l'un de ses amis en produisait et il s'est rendu compte que cela l'aidait à tenir le rythme.

En 2014, alors restaurateur, il décide de se lancer dans la spiruline parallèlement à son activité. C'est en 2019 qu'il se sépare de son activité de restauration pour se consacrer pleinement à son exploitation agricole. Il produit ainsi depuis août 2019 sous la marque **Croqu'la vie**, et franchit le pas de la certification Ecocert en 2021.

La ferme est installée sur les coteaux de **Saint-Christol** dans le Pays de Lunel, au milieu des vignes et des garrigues. Thomas reste très attaché à son ancienne activité de restaurateur et aime à **imaginer et créer de nouvelles recettes** à base de spiruline. Il organise des visites de son exploitation, et pourra vous faire découvrir sa passion le samedi 9 octobre !



COVID-19 SOLIDAIRE ATTITUDE

POUR MA PROTECTION ET CELLE DES AUTRES



LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE EN MAGASIN

Le pass sanitaire ne s'applique pas dans notre magasin. Les gestes-barrières, quant à eux, sont évidemment de rigueur !



QUESTION DE CLIENT

Où sont passées Isabelle, Inès et Camille ?

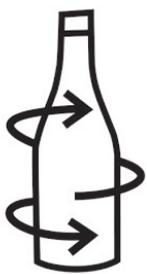
En sous-main, la question du "turn-over" au sein du magasin. Isabelle était la remplaçante de Cathy, en arrêt maladie longue durée ; elle a dû elle-même quitter l'équipe pour des raisons de santé.

Inès, apprentie (en alternance) sur la première moitié de 2021, a été remerciée par son école et a décidé de se réorienter.

Quant à Camille, en master "économie sociale et solidaire" et ayant effectué des stages chez nous l'année dernière, elle poursuit ses études dans le même domaine !

Merci à toutes les trois pour leur engagement et leur disponibilité !

VOUS AVEZ UNE QUESTION SUR LE MAGASIN OU L'UNIVERS DE LA BIO, ET VOUS PENSEZ QUE LA RÉPONSE A SA PLACE DANS CETTE LETTRE ? POSEZ-LA NOUS !



CONSIGNE



CONSIGNE DU VERRE

A nous ramener pour nettoyage et **RÉUTILISATION** par les fournisseurs :



75cl Bières des Garrigues et de la Jonte

75cl Limonade Biocoop



75cl Vin Les Galinettes Blanc, rouge, rosé

1l Jus de fruits Margerie



75cl Pétillant de fruits Biocoop

Mais aussi :



Rayon frais : tous les pots des desserts Crèm'Riz, des sauces Soul'mayo, des légumes Crukles.

Rayon hygiène : tous les pots des dentifrices et déodorants Endro, les flacons des déodorants Cozie.



Rayon cosmétiques : tous les pots des soins Douceur Cerise, les flacons verres et boîtes métal L'Oiseau Vent.

En partenariat avec



INFO SCOP

Tous les salariés en CDI de l'entreprise sont à présent sociétaires de la SCOP !

Vous le savez, l'assemblée générale de notre SCOP s'est tenue fin septembre.

Au programme, outre l'approbation des comptes, les sociétaires ont statué sur la demande de candidature de Marie, jusqu'ici dernière salariée en CDI n'étant pas sociétaire.

Comme sa candidature a été acceptée, les 8 salariés en CDI de l'entreprise sont désormais sociétaires !

LA PETITE INFO COOPÉRATIVE

Le week-end du 2 et 3 octobre, deux salariés du magasin partent à Reims pour participer au congrès bisannuel de Biocoop !

Au programme pour Benjamin et Pauline : des rencontres avec des personnes de toute la France, des conférences, du travail et de la convivialité !



Le 21 octobre, c'est Valérien qui se rendra à Lyon pour une autre assemblée de Biocoop, régionale cette fois ! La vie en coopérative implique de se rencontrer souvent pour échanger.



CONGRÈS DES SCOP

En octobre se tiendra le congrès des SCOP d'Occitanie, à Toulouse.

Grand rassemblement de toutes les entreprises en SCOP de la région, il sera l'occasion d'échanger et de travailler sur l'économie sociale et solidaire, sur l'avenir des SCOP, mais aussi de rencontrer des personnes de toute la région partageant notre vision du travail et de l'entreprise.

DON MILITANT

septembre 2021

17,33€
Pour Emmaüs

289,73€ depuis le début de l'opération en septembre 2020

A chacun de vos passages en caisse, vous pouvez demander l'arrondi afin de soutenir la création de jardins potagers dans les collectifs Emmaüs.



RECETTES

TARTINADE AUX LÉGUMES RÔTIS

Ingrédients

Légumes de saison, par exemple : courge potimarron, oignon, pomme de terre, ail, champignons, etc.

1 gousse d'ail

1 yaourt de brebis à la grecque

100g de purée d'amande toastée

1 cs de jus de citron.

Préparation

Attention, pour ma part je prépare toujours plus de légumes que nécessaire. Je peux alors les manger comme tels ou les utiliser par exemple pour une salade.

Préchauffer le four à 200°C.

Eplucher les légumes si nécessaire, les couper en cubes grossiers. Les étaler dans un plat allant au four, arroser d'huile d'olive et d'un peu de jus de citron, saupoudrer de sel, enfourner pour environ 20 à 30 minutes. A la sortie du four et après partiel refroidissement, mettre dans le bol du mixer : 300g des légumes, le yaourt, la purée d'amande, la gousse d'ail écrasée, du sel, du poivre, un peu de jus de citron et d'huile d'olive. Mixer. Ajuster l'assaisonnement à votre goût.

La tartinade ainsi préparée se conserve au frais !



TARTE AUX POMMES TRÈS GOURMANDE

Ingrédients

1 pâte feuilletée

4 pommes type "Ariane"

2 cs de crème fraîche

2 cs de compote pomme-banane

1 belle poignée de palets de chocolat blanc

Un peu de sucre et/ou de gelée de groseille

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte. La badigeonner de crème fraîche, puis de compote.

Disposer les palets de chocolats blanc de sorte à ce qu'ils soient répartis régulièrement sur la tarte (mais pas trop serrés).

Couper les pommes en lamelles et les disposer joliment sur la tarte.

Recouvrir les pommes d'une fine couche de gelée de groseille et saupoudrer de sucre (qui va caraméliser).

Enfouner pour environ 40 minutes (selon le four).

BON APPÉTIT !

ENVIE DE PARTAGER VOTRE RECETTE-FÉTICHE ? FAITES-LA PASSER À AMANDINE !

L'ECHO DES RAYONS

PRODUCTEURS EN GALÈRE

Après le gel et la sécheresse, les inondations !

Vous le savez, au mois d'avril certains de nos producteurs (de fruits notamment) ont été durement touchés par le gel. Certaines récoltes ont été ainsi diminuées de 80% !

Ce sont ensuite les salades qui ont pâti de la chaleur et de la sécheresse (alors qu'ailleurs c'est le trop plein d'humidité qui freinait leur récolte).

A présent, deux de nos principaux fournisseurs locaux ont vu leur exploitation dévastée par les fortes pluies de la mi-septembre. Des augmentations de prix sont à prévoir pour la saison à venir : il ne s'agit en rien de spéculation, mais de soutien à ces personnes qui ont perdu beaucoup. Merci pour eux.



Fruits et légumes

La transition entre l'été et l'automne est bien amorcée, c'est particulièrement visible au niveau des fruits : les **pommes**, **poires** et **raisins** prennent leur place. Les **kiwis**, **agrumes**, **grenades**, **coings**, **kakis** et **châtaignes** sont en chemin et ne devraient pas tarder à faire leur entrée.



Côté légumes, les stars seront les **courges** de toutes formes et de toutes couleurs, les **patates**, les autres **légumes à soupe**... et les **avocats** qui devraient être de retour dans le mois !



Rayon frais

C'est l'automne ! En octobre, c'est le retour de la **choucroute**, du fromage à **raclette**, de la **cancoillotte**, des **charcuteries** d'hiver, ...

Certaines salades et galettes passent également à l'hiver.

GRAND RETOUR

Après le **beurre de brebis** arrivé cet été, nous recevons courant octobre de la **crème fraîche de brebis**, très attendue et enfin disponible !

AVALANCHE

C'est une véritable avalanche de nouveaux **desserts** qui s'annonce pour octobre : au **lait de vache** ou de **brebis**, au chocolat ou non... de quoi ravir tous

les palais !

Beaucoup sont à marque Biocoop, marque dont nous parlerons plus en détails en page suivante.



SCOP à l'honneur !

A la mi-octobre, une bonne partie de nos **huiles essentielles** sera remplacée par un équivalent de la marque Terra Etica. Ce choix tient à deux raisons :

- l'entreprise Café Michel, à laquelle appartient la marque, est une SCOP (et donc inscrite comme nous dans l'économie sociale et solidaire),
 - les huiles essentielles choisies sont toutes ou presque issues du commerce équitable !
- Nous sommes donc très heureux d'accueillir cette nouvelle gamme dans nos rayons !

C'est local ! C'est fini...

Le saviez-vous ? La gamme de compléments alimentaires Phytofrance est de Candillargues !



Le saviez-vous ? La marque Logona appartient désormais à L'Oréal. Comme nous refusons de travailler avec des entreprises cotées en bourse, les produits Logona quitteront peu à peu nos rayons.

LES BÉBÉS À LA FÊTE

En octobre, nous ferons la part belle aux nouveautés et promotions pour les petits bouts de chou.

vous pourrez découvrir les **soins** de la marque **Néobulle** ainsi qu'une nouvelle marque d'**alimentation pour bébés** (**Bebvita**), de quoi diversifier les repas de bébé.

Les couches Tidoo seront une nouvelle fois à l'honneur, avec une promotion sur certaines tailles.

Le saviez-vous ? Que vous attendiez un enfant pour bientôt ou que vous soyez de tout jeunes parents, vous avez droit à votre chouette trousse "jeunes parents" (dans la limite des stocks disponibles). N'hésitez pas à en faire la demande !



Zoom sur... la marque Biocoop ! Vous n'avez pas pu rater l'augmentation du nombre de produits à marque Biocoop dans nos rayons. **Mais qu'apportent ces produits ?**

En général, le développement d'un produit Biocoop permet :

- de sécuriser les approvisionnements et éviter les ruptures,
- d'améliorer une recette (et réduire l'ultratransformation),
- de soutenir les producteurs et travailler en commerce équitable,
- de proposer une innovation (zéro déchet par exemple).

Ce développement est toujours réfléchi pour apporter quelque chose de plus !



Epicerie
sucrée & salée

Comme chaque mois au rayon épicerie, de nombreuses nouveautés à découvrir dans les rayons, sur les têtes de gondole ou encore les podiums, et de nombreuses promotions. La marque de Biocoop, comme au frais, sera de la partie avec notamment, ce mois-ci, de la moutarde.

AGIR, S'INFORMER



18^E FÊTE DE LA CONFÉDÉRATION PAYSANNE DU GARD

LE 3 OCTOBRE !



FÊTE DE LA CONF'

Samedi 3 octobre

Toute la journée, Saint-Géniès de Malgoirès

Comme chaque année, un marché, des débats, des expériences, de la musique, des jeux pour les enfants.

L'entrée est gratuite, mais le masque est obligatoire.

Plus d'infos :

gard.confederationpaysanne.fr

LE MONDE SELON AMAZON

Jeudi 7 octobre

A 20h au cinéma Sémaphore à Nîmes

Documentaire de Thomas Lafarge, en présence d'Attac et ADERE association locale.

Surfant sur la révolution numérique et misant sur l'achat compulsif et le besoin immédiat, la firme américaine Amazon a bâti le plus grand super marché de l'histoire de l'humanité en rendant dans l'instant, à portée de clic, tous les articles et données de la terre.

À la tête de cet empire mondial, Jeff Bezos. Devenu l'homme le plus riche du monde, il traite d'égal à égal avec les chefs d'état les plus puissants de la planète. Fort de sa réussite, il prétend refonder la conception du commerce et du travail. Il expose sans complexe sa vision d'une nouvelle organisation de l'humanité.

Est-ce vraiment ce monde que nous voulons ?

Un débat aura lieu avec l'association Attac et l'association des habitants de Fournès, village où doit s'implanter un entrepôt Amazon sur des terres agricoles. Quelles solutions ? Quelles alternatives aujourd'hui face à Amazon ?

8



La défense et le développement d'une agriculture paysanne nécessite une reprise en main citoyenne de son financement, un changement radical des politiques d'aides et de crédit ainsi que le développement d'outils adaptés.

L'objectif de cet ouvrage est aussi de faire connaître les alternatives et mutualiser les expériences afin de contribuer à l'essor de nouvelles formes de solidarité paysanne.

A découvrir au magasin ou, s'il n'y en a plus, à commander à la librairie AB !

CONFÉRENCE-DÉBAT ÉCONOMIE ET PAUVRETÉ

Vendredi 15 octobre 19h30, maison du protestantisme à Nîmes

Dans le cadre de la journée Urgence Pauvreté organisée par le réseau Anaïs le 16 octobre 2021 sur la place Gabriel Péri (Carmes), le Pacte civique Gard vous propose une conférence débat la veille vendredi 15 avec l'économiste Anne Isla, maîtresse de conférences en économie à l'Université de Toulouse Jean Jaurès, chargée de cours à Sciences Po Toulouse et membre du Laboratoire d'Étude et de Recherche sur l'Économie, les Politiques et les Systèmes Sociaux. Elle fait partie également des Économistes atterrés.



Claude Aubert :

"Le pire ennemi de la bio, c'est la bio industrielle"

Source : franceculture.fr
Anne-Laure Chouin

Des balbutiements de l'agriculture bio en France à son essor sur le marché de la consommation alimentaire, quarante ans ont passé. Quarante années pendant lesquelles des pionniers ont tenté de faire valoir l'intérêt d'une agriculture respectueuse des sols et de la biodiversité. Claude Aubert est de ceux-là : pris pour un original à ses débuts, il est aujourd'hui considéré comme un précurseur. Cet ingénieur agronome a dédié sa vie à promouvoir l'agriculture biologique sur des bases scientifiques. Retraité, il continue à écrire des livres sur le sujet. Et il estime que la bio, comme on dit, est aujourd'hui à un tournant de son histoire.

Quel parcours vous a amené à vous intéresser à l'agriculture biologique alors qu'elle n'était que balbutiante ?

Je suis agronome de formation, j'ai donc fait "Agro" comme on disait à l'époque (une école d'ingénieur agronome NDLR). À la sortie de mes études, à la fin des années 50, j'ai ensuite travaillé pour une société d'études (la SEDES) qui s'occupait de développement agricole en Afrique. Pendant trois ans, j'ai donc planché sur des projets africains et je me suis rapidement posé des questions. Je savais qu'en conditions

tropicales les sols maltraités perdaient très rapidement leur teneur en matière organique. Or c'était le moment où, en Afrique, on commençait à préconiser les engrais chimiques, le labour et les pesticides. En voyant les effets - perte de la teneur en matière organique des sols - je me suis dit que, manifestement, ce que l'on m'avait appris pendant mes études, ne marchait pas très bien en pays tropical. Puis, je me suis demandé : cela marche-t-il bien chez nous, en pays tempérés ? Il faut savoir que pour détruire un sol en conditions tropicales, il suffit de quelques années. En conditions tempérées, il faut toute une génération. Mais à l'époque des 30 glorieuses, où l'on découvrait l'utilisation généralisée des pesticides et des engrais, où les rendements agricoles étaient démultipliés, on ne pouvait pas ou on ne voulait pas s'en apercevoir. Tout était merveilleux.

"En agriculture biologique, tout vient du sol (...) Du sol dépend la santé des plantes, des hommes et des animaux."

À l'époque, il n'y avait donc pratiquement pas d'agriculture biologique en France, sauf deux associations dont une qui s'appelait Nature et Progrès. Je l'ai connue tout à fait par hasard via un agriculteur dont j'ai oublié le nom. Il m'a demandé si je connaissais l'agriculture biologique, je n'en avais jamais entendu

parler. Mais comme je me posais sérieusement des questions sur ce que l'on m'avait enseigné, j'ai voulu savoir ce dont il s'agissait. Cela m'avait l'air sympathique mais je suis prudent de nature, donc je suis parti dans les pays qui la pratiquaient et qui avaient dix ans d'avance sur nous : l'Allemagne, l'Angleterre et la Suisse. J'ai fait mon petit tour d'Europe en rencontrant des associations et des agriculteurs. Et je me suis très vite convaincu que c'était la bonne voie. J'ai finalement laissé tomber ma société d'études et je me suis investi à fond dans Nature et Progrès.

Ces agriculteurs qui pratiquaient déjà l'agriculture biologique, quel avait été leur cheminement ?

À l'époque, il y avait déjà deux façons de voir les choses : peut-être avez-vous entendu parler de l'organisation Lemaire-Boucher, la toute première organisation qui a fait la promotion de l'agriculture biologique en France. Cette organisation avait une optique commerciale, elle vendait des engrais organiques notamment.

Et puis il y avait un petit groupe d'agriculteurs qui faisaient partie de la Soil Association, une association britannique qui avait plus d'expérience. En tout cas, une grande partie des agriculteurs qui se sont convertis dans ces années là



l'ont fait parce qu'ils constataient que leurs animaux avaient de plus en plus de problèmes de santé. C'est à travers la santé de leurs élevages qu'ils se sont convaincus que ce qu'on leur avait appris ne fonctionnait pas. Le reste, c'est-à-dire l'impact des pesticides et engrais chimiques sur la santé et l'environnement, est venu après.

Comment définiriez-vous aujourd'hui ce que doit être l'agriculture biologique ?

Deux éléments la définissent de manière négative, deux fondamentaux du cahier des charges : pas de pesticides et pas d'engrais chimique. Mais la base de la base, celle que nous ont transmises les pionniers qui ont commencé à y réfléchir dès la période de l'entre-deux-guerres, c'est le sol. Tout vient du sol. Toute agriculture digne de ce nom devrait partir de l'entretien de la fertilité du sol. D'ailleurs, ce sont ces pionniers qui ont inventé le compostage par exemple. Aujourd'hui, cette base reste fondamentale : du sol dépend la santé des plantes, des hommes et des animaux. Aujourd'hui, cela a abouti à ces règles qui peuvent apparaître un peu arbitraires : aucun pesticide chimique et aucun engrais chimique. Le premier cahier des charges de la bio selon ces principes a été écrit par les Anglais. Il a ensuite inspiré tous les autres.

Revenons à votre parcours suite à votre "conversion" si l'on peut dire : pendant des années, vous vous êtes dédié à la promotion de la bio...

Oui. D'un côté, j'ai commencé une activité de conseil pour les agriculteurs souhaitant se tourner vers la bio. De l'autre,

j'ai œuvré à travers Nature et Progrès à l'information du grand public, agriculteurs et surtout consommateurs. À l'époque, le président de Nature et Progrès avait réussi, alors qu'on n'avait pas d'argent, à louer le Palais des Congrès de Paris pour organiser un grand congrès, qui a signé nos débuts médiatiques. C'était en 1974 je crois, et c'est à ce moment là que l'on a commencé à parler de nous dans la presse et à susciter de plus en plus d'intérêt. Intérêt bienveillant de l'opinion, mais intérêt très critique de la profession.

Comment étiez vous perçu à l'époque par le milieu agricole et les instances de recherche agronomique ?

Comme des hurluberlus, des abrutis, des gens qui voulaient retourner à l'agriculture du siècle dernier. Vraiment sans aucune nuance. Il n'était même pas question d'en débattre, notamment au sein de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Je me souviens qu'après 1968 j'étais invité dans des amphis par des étudiants en agronomie, qui aimaient bien tout ce qui était contestataire, or nous contestions le modèle agricole dominant. Mais il n'y avait jamais un professeur dans la salle. Une ou deux fois l'un deux venait me dire "Alors M. Aubert, on a séché les cours à l'Agro ?" ou bien "Avez vous décidé quelle partie de la population française va mourir de faim quand votre système sera mis en place ?" C'était de ce niveau. Je me rappelle très bien que, beaucoup plus tard, quand l'Inra a commencé à s'intéresser et à étudier l'agriculture biologique, je leur ai demandé pourquoi au lieu de critiquer ils n'étaient pas venus voir sur le terrain ce qui se

passait, pourquoi ils n'avaient pas fait d'essais comparatifs ? On m'a répondu qu'on pensait que la bio était une mode et qu'on supposait qu'elle allait passer.

Ce n'est pas passé, heureusement, mais l'Inra a mis beaucoup de temps à s'y intéresser sérieusement. La bio, elle, a commencé à se développer fortement dans les années 90, trente ans après les débuts. Ce qui est sûr en tout cas c'est que nous étions considérés comme des farfelus.

Beaucoup pensent toujours, comme à l'époque, que l'agriculture biologique n'est pas en capacité de nourrir toute la population d'un pays comme la France.

Oui, parce que les rendements en bio étaient plus faibles, et le sont toujours d'ailleurs, quoique aujourd'hui ce ne soit plus vrai pour certaines cultures. Mais les gens calculaient mathématiquement qu'on ne produirait pas assez pour nourrir une population, ce qui est faux, et démontré aujourd'hui par plusieurs études parues récemment. Mais il faut se remettre dans le contexte : à l'époque, les rendements dans tous les domaines, particulièrement dans l'agriculture, étaient multipliés par quatre. On s'est mis à exporter beaucoup et l'argument était aussi qu'avec l'agriculture bio on ne pourrait plus exporter. J'ai connu des directeurs de recherche qui ont passé leur vie à démontrer que l'agriculture bio ne présentait aucun intérêt, que les produits n'étaient pas de meilleure qualité, etc. À l'époque, malheureusement, on n'avait pas beaucoup d'éléments pour prouver qu'ils se trompaient.

Le fait est que trente ans plus

tard l'agriculture biologique existe toujours, et surtout, elle a démontré qu'elle avait des résultats intéressants. La bio a fait sa place dans les instituts de recherche qui l'examinent de façon aussi rigoureuse que l'agriculture conventionnelle, elle a prouvé qu'elle reposait sur des bases scientifiques solides.

Sur ce point là votre rôle a été majeur...

Majeur je ne sais pas, mais significatif oui. En 1972, j'ai publié un petit ouvrage qui s'appelait "L'agriculture biologique, pourquoi et comment la pratiquer." Il avait pour objectif justement de démontrer les bases scientifiques de la bio. Beaucoup de gens que je rencontre aujourd'hui me disent que c'est grâce à ce livre qu'ils ont découvert l'agriculture biologique. J'ai essayé d'expliquer par exemple pourquoi et comment cette agriculture se passait d'azote de synthèse mais trouvait d'autres sources d'azotes naturelles pour pousser. Le fait d'expliquer cela rationnellement et scientifiquement a beaucoup aidé.

Aujourd'hui, la bio est en plein essor, à la fois en termes de consommation et de production : est-ce parce que l'agriculture conventionnelle a montré ses limites ?

Il y a deux phénomènes parallèles : d'un côté, les données scientifiques prouvant l'intérêt de l'agriculture biologique pour la santé, pour l'environnement et pour le maintien de la fertilité des sols, se sont accumulées. De l'autre, les preuves des effets catastrophiques de l'agriculture conventionnelle se sont accumulées. C'est l'addition de ces deux accumu-

lations qui a permis que la bio se développe et soit prise au sérieux, même si elle est encore loin d'être dominante. Et puis il y a ces consommateurs qui acceptent de payer plus cher les produits issus de cette agriculture plus respectueuse des sols. Ce sont eux qui tirent le développement de la bio.

À l'heure où la France accueille le 20e Congrès Mondial de la Bio, diriez-vous que votre combat est gagné ?

En tout cas nous sommes arrivés à démontrer l'intérêt de cette agriculture. Mais rien n'est gagné sur le plan de la consommation et de la production puisque les produits bio, même s'ils se développent fortement, représentent toujours une minorité des produits consommés. Et puis la bio reste une affaire de pays riches, même si les pays du sud le pratiquent de plus en plus, mais pas assez. Bref, l'agriculture industrielle reste dominante.

Quels sont les défis majeurs que doit relever aujourd'hui cette agriculture biologique ?

De façon générale, l'agriculture est à un tournant majeur de son histoire : dans certains domaines de l'agriculture conventionnelle, les rendements non seulement n'augmentent plus mais commencent à baisser, les effets du réchauffement climatique sont manifestes, bref, il va falloir faire des choix. Mais la situation est compliquée. Notamment, à mon avis, parce qu'une partie de l'agriculture biologique a été dévoyée : elle

est resté biologique en regard du cahier des charges, mais elle s'est industrialisée dans ses principes. En oubliant ce qui faisait la base de l'agriculture bio : une certaine rotation des cultures, de la biodiversité dans les champs, des exploitations en polyculture élevage etc. Aujourd'hui, une partie des agriculteurs bio ont adopté les schémas conventionnels (monoculture par exemple). Ce qui fait qu'elle est mal considérée par d'autres agriculteurs qui eux estiment qu'il vaut mieux, par exemple, faire une agriculture de conservation des sols (ACS), et que c'est ça l'avenir et non pas la bio. Bref, je pense qu'aujourd'hui le pire ennemi de la bio, c'est la bio industrielle. Une agriculture certes biologique, mais pas durable.

Vous n'êtes pas le seul à déplorer ce phénomène. Que faut-il faire à votre avis ? Quels outils utiliser ?

Il faudrait peut-être améliorer le cahier des charges de l'agriculture bio. Aujourd'hui par exemple, on n'y inclut pas la biodiversité dans les cultures. C'est totalement aberrant. À l'époque, ça ne l'était pas parce que tous les agriculteurs en bio étaient des fermes de polyculture élevage, ce qui entretenait naturellement une biodiversité. Mais lorsque cette bio a commencé à se spécialiser, tout cela a disparu. Et changer ce cahier des charges aujourd'hui pour 27 pays est loin d'être évident. Autre problème important à mes yeux : on a fini par com-

"Une partie de l'agriculture biologique a été dévoyée : elle est resté biologique en regard du cahier des charges, mais elle s'est industrialisée dans ses principes."

plètement séparer l'agriculture de son objectif premier qui est l'alimentation. Ces dernières années plusieurs scénarios ont été démontrés au niveau européen qui montrent que l'agriculture biologique peut tout à fait nourrir l'Europe, à une condition : diviser par deux notre consommation de produits animaux, et en particulier de viande. Tant qu'on aura pas compris qu'il faut changer nos habitudes alimentaires - attention je ne parle ni de végétarisme ni de véganisme, pour moi consom-

mer de la viande de bœuf par exemple, est très important - mais tant qu'on n'aura pas compris qu'il faut arrêter de manger de la viande tous les jours, on ne pourra jamais généraliser l'agriculture biologique. Nous avons pris des habitudes alimentaires déconnectées des possibilités de nos sols.

L'information commence à faire son chemin, via notamment les programmes Nutrition Santé, qui préconisent par exemple dans leur dernière mise à jour, de manger plus

de céréales. Mais la majorité n'est pas encore convaincue.

Des liens pour aller plus loin Nature et Progrès :
https://fr.wikipedia.org/wiki/Nature_et_Progrès

L'IFOAM :
<https://www.fnab.org/se-former-sinformer/contacts-utiles/80-ifoam-la-federation-international-des-mouvements-de-la-bio>

Terre vivante :
<https://www.terrevivante.org/>

... À PROPOS DE LA BIO ET LA PAC

Le contexte

UNE BAISSÉ DES AIDES

Alors que la future Politique agricole commune (Pac) est en cours de discussion pour une entrée en vigueur en 2023, les agriculteurs bio sont les grands perdants des premiers arbitrages. Ils dénoncent une diminution drastique de leurs aides et craignent que cela décourage les futures conversions. La Fnab évalue la baisse des aides à 66 % en moyenne.

Des arbitrages contestables

Pour atteindre son objectif de 25 % de surfaces agricoles utiles dédiées à l'agriculture bio en Europe d'ici 2030, la France doit orienter 1 milliard d'euros par an, sur un budget total annuel de 9,4 milliards d'euros reçus de l'Europe. Or dans les arbitrages annoncés, la bio n'aura pas moins que les autres systèmes agricoles, mais pas plus non plus au regard des services environnementaux qu'elle engendre.

1 BIOCOOP MONTE AU CRÉNEAU

Avec ses partenaires, notre Coopérative a adressé un courrier au ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, demandant que la France propose une nouvelle Pac s'intéressant d'abord à la qualité des denrées agricoles, à la façon dont elles ont été produites, au bien-être des paysans, à la taille de leurs fermes et à leur transmission.

2 BIOCOOP INVESTIT

À fin 2020, l'enveloppe consacrée par Biocoop à des co-investissements avec les acteurs de l'amont, groupements de producteurs et transformateurs, s'est élevée à 2,7 millions d'euros. La Coopérative investit via sa filiale Défibio.

3 UNE PROXIMITÉ UNIQUE AVEC LES PRODUCTEURS

Hors fruits et légumes, 65 % des produits à marque Biocoop affichent aujourd'hui le logo « Avec nos Paysans.ne.s Associé.e.s » et 25 % des ingrédients utilisés proviennent des groupements de producteurs sociétaires.

LE VRAI DU FAUX

UNE SEULE AIDE ENVISAGÉE

[VRAI] Le paiement vert et l'aide au maintien que touchaient les producteurs bio sont susceptibles de disparaître dans la prochaine Pac au profit d'une seule aide, dite « écorégime », à hauteur de 70 euros par hectare, destinée aux agriculteurs s'engageant en Haute valeur environnementale (HVE) et en bio.

NÉGOCIATIONS AU POINT MORT

[VRAI] Elles bloquent sur le niveau des écorégimes, mais aussi sur un amendement qui empêcherait les pays d'importer des produits dépassant la limite maximale des résidus de pesticides mise en place par l'UE d'ici 2025.

LE LABEL HVE EST BON POUR LA BIO

{FAUX} Dans une note remise à l'État, l'Office français de la biodiversité (OFB) assure que le label agricole HVE ne présente, dans la grande majorité des cas, aucun bénéfice environnemental.

LES PESTICIDES MIS HORS JEU

{FAUX} L'un des critères du label HVE impose que les achats d'intrants ne dépassent pas 30 % du chiffre d'affaires de l'exploitation. Or un tel seuil est peu discriminant : en moyenne, les exploitations viticoles et le maraichage consacrent 14 % et 26 % de leur chiffre d'affaires aux intrants.

Biocoop Lunel
268 chemin de la Vidourlenque
34400 LUNEL

OUVERT
du lundi au samedi
de 9h à 19h

Contact
biocoop-lunel.coop
contact@biocoop-lunel.coop

Facebook : [biocooplunel](https://www.facebook.com/biocooplunel)
Instagram : [biocooplunel](https://www.instagram.com/biocooplunel)
09 54 63 53 19