

Juillet-août 2025

LA GAZETTE

DE LA

Vidourlenque

SOMMAIRE

2

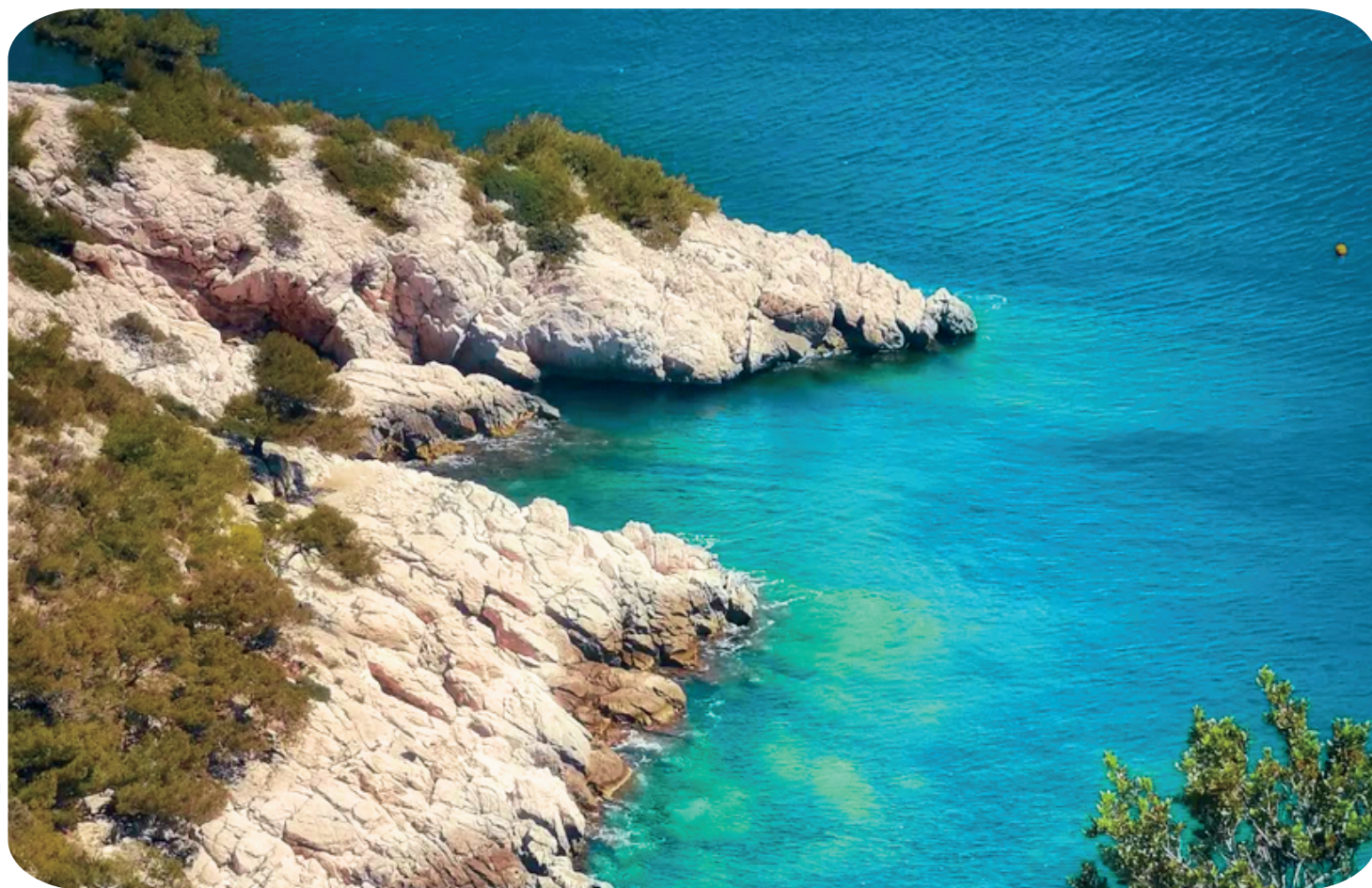
La vie du magasin

4

L'écho des rayons

6

La communauté



Crédit photo : Amandine REMY @helix_shp

LA VIE DU MAGASIN

Édito

L'été est là, et il s'annonce chaud !

Plusieurs vagues de chaleur ont déjà touché la région, et le début du mois de juillet doit en voir d'autres. C'est le genre de situation où nous devons penser impérativement les uns aux autres : avec nos proches âgés par exemple, mais aussi avec les personnes précaires et enfin, avec les animaux.

N'hésitons pas à laisser des assiettes d'eau pour les oiseaux et les insectes du jardin, pensons à ne laisser personne dans la voiture au soleil, même quelques minutes. Protégeons la biodiversité en préservant des îlots de verdure, à l'aide de friches ou de haies. Et concernant le magasin, lors de vos visites profitez d'un moment de fraîcheur et, si besoin, d'un verre d'eau !

Prendre soin les uns des autres, c'est aussi penser aux générations futures et, dans ce domaine, de nombreuses luttes sont en cours : contre la loi Duplomb, contre l'autoroute A69, mais aussi pour la paix qui devient de plus en plus fragile notamment au Moyen-Orient.

Mais restons légers avec cette gazette du petit magasin Biocoop de Lunel, ses actus et ses propositions pour l'été. **Bonne lecture !**



Équipe

Dans l'été, nous accueillons, Clément et Tom, qui feront un apprentissage au sein du magasin pour la prochaine année.

Luna, qui a été en stage avec nous en 2024 et 2025, nous rejoindra également pour devenir apprentie.

Comme chaque année, l'été sera marqué par les congés des uns et des autres, et comme nous faisons notre maximum pour permettre à chacun de profiter au mieux des congés de ses proches, il y aura des périodes où nous serons nombreux et d'autres où nous serons un peu plus en "flux tendu." Nous vous remercions d'avance pour votre patience !

Jours fériés, jours fermés !

Le lundi 14 juillet et le vendredi 15 août sont fériés.

Comme toujours dans ces cas-là, le magasin sera fermé.

Merci de votre compréhension !

Livraisons

Des demandes particulières chez l'un des fournisseurs ci-dessous ? **N'hésitez pas à nous en faire part !**

● POISSON FRAIS ET FUMÉ

Tous les mardis matins

● VIANDE BOVINE DU COIN

Environ deux samedis sur trois, dans la matinée

● PÂTISSERIES DU GARD

Tous les mardis matins

● BOC D'OC

Environ un vendredi sur deux

Vacances



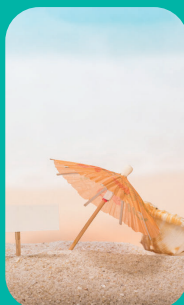
BOULANGERS

Comme chaque année, il est à prévoir que l'Atelier des Blés et Le Pain d'Ugolin ferment pour une ou deux semaines durant l'été. Les dates seront affichées.



AUTRES PRODUCTEURS

D'autres producteurs prennent des vacances en été. Ne vous étonnez pas si, de temps en temps, votre produit préféré est absent de nos rayons. Les choses devraient revenir à la normale à la rentrée !



Un petit mot de Luka

Après deux ans passés à vos côtés, je tenais simplement à vous remercier pour cette expérience enrichissante. Travailler ici m'a permis d'apprendre beaucoup, tant sur le plan pro que perso. Merci à l'équipe pour son soutien au quotidien, et aux clients pour leur confiance et leur accueil. Il est temps pour moi de passer à la suite, mais je garde en tête tout ce que cette aventure m'a apporté. Bonne continuation à tous. ”



Et après ?

L'année prochaine, Luka a prévu de partir travailler en Australie !



Un petit mot de Maroua

Après trois belles années chez Biocoop, dont une en alternance, il est temps pour moi de tourner la page. Merci pour votre gentillesse, vos sourires et nos échanges. Je me lance maintenant dans la vie active, en espérant intégrer un cabinet comptable pour devenir gestionnaire de paie et social. Merci pour tout, Maroua ”

Un petit mot d'Omar

Après presque 2 ans passés ensemble ici à Biocoop, il est temps pour moi de tourner une page et de partir vers de nouvelles aventures. Je tiens à remercier tous les clients pour leur gentillesse, leur bienveillance et leurs sourires au quotidien. Grâce à vous, ces deux années ont été riches humainement et très formatrices. Un grand merci aussi à toute l'équipe, pour votre accueil, votre aide, votre bonne humeur et tous les moments partagés. Vous m'avez appris énormément, et toujours mis à l'aise, dès le premier jour. C'est en grande partie grâce à vous que cette expérience a été aussi enrichissante. ”



Et après ?

L'année prochaine, Omar souhaite poursuivre ses études avec un bachelor de responsable en développement commercial et marketing ; pour cela, il est actuellement à la recherche d'une nouvelle alternance.



**BRAVO POUR L'OBTENTION DE VOS DIPLÔMES RESPECTIFS,
ET BONNE CONTINUATION À TOUS LES TROIS !**

Collecte Bio-Solidaire

RETOUR SUR UN SUCCÈS !

La collecte s'est déroulée les 13 et 14 juin, au profit du Secours Populaire. Vous avez été très nombreux à participer à cet élan de générosité, pour faire de ce moment un succès.

Petit résumé :

- 8 bénévoles mobilisés
- 351 produits récoltés
- pour une valeur de 939€
- La marge de 300€ a été intégralement reversée à l'association, don supplémentaire du magasin.

Un immense merci à tous pour votre contribution !



ZOOM SUR...

La consigne du verre

La consigne du verre, ça n'a rien de nouveau. Et pourtant, ça avait disparu, ou presque. On en entend parler à nouveau depuis quelques années, et notamment chez Biocoop qui participe activement à son retour et à son développement à l'échelle nationale.

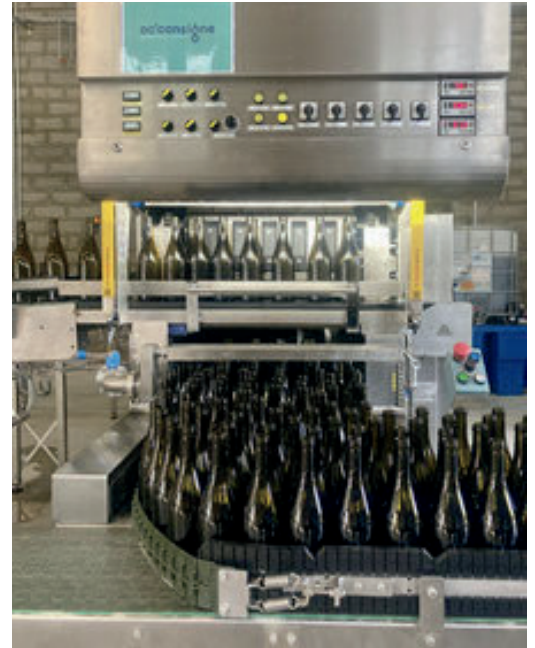
Dans la région c'est Oc'Consigne, une coopérative née en 2021 et installée sur Lattes, qui collecte, nettoie et remet en circulation les bouteilles.

Pour savoir quelles bouteilles vous pouvez ramener, fiez-vous au logo du réemploi.

Peu importe que vous ayez acheté la bouteille ici ou ailleurs, vous pouvez la ramener pourvu qu'elle soit réemployable.



Le logo du réemploi



POURQUOI C'EST ÉCOLOGIQUE ?

La première chose qui vient à l'esprit quand on souhaite comparer le réemploi et le recyclage, c'est l'idée que **le recyclage revient à détruire un objet encore fonctionnel**.

Le verre ne se recycle pas à l'infini : le processus nécessite parfois l'ajout de sable pour assurer une solidité suffisante au matériau régénéré. Ainsi, en moyenne, les bouteilles issues du recyclage contiennent 54 % de sable. Des produits chimiques sont aussi parfois nécessaires (oxyde d'étain, polypropylène).

Il ne se réemploie pas non plus à l'infini, car des traces d'usure plus ou moins importantes apparaissent dans le temps. Mais on estime qu'une bouteille peut être réemployée environ 20 fois.

LES PRODUITS DE NETTOYAGE UTILISÉS NE POLLUENT PAS

Le processus de lavage des bouteilles associe une action mécanique, une action thermique et une action chimique. En effet, les bouteilles sont lavées avec une solution de soude caustique (2 % de soude active) chauffée à 80 °C. Les effluents de lavage sont neutralisés avant leur évacuation. Ce processus garantit le respect de l'environnement.

Par rapport au recyclage, le réemploi représente aussi des économies d'eau et d'énergie, et une réduction de l'émission de CO₂ (source : ADEME), **trois postes qui deviendront cruciaux dans les années à venir** (et qui le sont déjà).





LE COÛT DE LA CONSIGNE

Le recyclage du verre est subventionné en France, car il contribue à réduire la consommation d'énergie par rapport à la fabrication de verre à partir de zéro.

Concernant le nettoyage des bouteilles et bocaux, cela n'est pas encore le cas, ou bien à la marge.

C'est pour cela qu'aujourd'hui, nettoyer et remettre dans le circuit des bouteilles revient plus cher.

Mais vous l'aurez compris, le coût réel (une fois décomptées les subventions et les coûts pour la société) est bien plus bas.

L'idée de développer la consigne partout en France c'est aussi, à

terme, d'obtenir davantage de subventions récompensant les services rendus, et ainsi d'accélérer la transition vers ce modèle.

LES ENJEUX POUR LA SUITE

- Faire suivre la grande distribution, par laquelle transite un très grand nombre de bouteilles ;
- convaincre de plus en plus de producteurs de s'engager et de choisir des bouteilles réemployables ;
- développer le réemploi pour les bocaux et les bouteilles aux formats non normés.

Biocoop est investi sur tout le territoire français pour soutenir des initiatives similaires à Oc'consigne, et cela depuis plusieurs années. Il reste encore beaucoup de travail pour que le verre réemployable devienne largement majoritaire dans nos magasins et partout ailleurs. C'est un travail qui se fera avec nos partenaires, avec les citoyens et évidemment avec les pouvoirs publics qui auront un rôle à jouer.

C'est donc un sujet qui devrait émerger dans les années à venir, en tout cas c'est à cela que nous œuvrons.



AU MAGASIN

En 2024, les clients de notre magasin nous ont rapporté **674 BOUTEILLES**.

Cela représente une économie de 124 kg de CO2, l'équivalent de 42 442 km en TGV.

De plus en plus de producteurs sont engagés dans la consigne du verre, continuez à ramener vos bouteilles réemployables au magasin !

LE SAVIEZ-VOUS ?

TOUTES LES BOUTEILLES NE SONT PAS ÉLIGIBLES !

Pour être apte au réemploi, une bouteille doit être suffisamment solide, avoir le bon format, mais aussi avoir une étiquette qui répond à des critères précis, sur la colle utilisée mais pas uniquement.

LES AUTRES CONSIGNES

Certains producteurs locaux organisent la consigne à leur propre échelle. C'est le cas pour Boc d'Oc et Potion de la Sogne au rayon frais, ainsi que pour la lessive A cause des Fées.

Enfin, le magasin pratique aussi la consigne avec certains de ses fournisseurs, qui réutilisent leurs caisses et cagettes d'une fois sur l'autre. Enfin, les palettes sont également consignées.



L'ÉCHO DES RAYONS

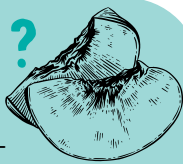
Fruits et légumes

FRUITS TROP MÛRS ?

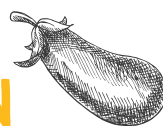
QUE FAIRE ?

Vous avez gardé vos pêches ou nectarines un peu trop longtemps et elles ont un peu trop mûri ? Pas de panique, voilà quelques idées pour les utiliser tout de même !

Commencez par retirer les morceaux abîmés, bien évidemment. Ensuite, selon votre envie d'utiliser un four, vous pouvez utiliser les bons morceaux : en smoothie, en salade, en sorbet, en tarte, en gâteau, simplement rôtis (avec ou sans pain et jus de fruit), ou pour finir, si vous souhaitez garder l'une de ces dernières idées pour plus tard : pelez les pêches, retirez les noyaux, coupez-les en petits morceaux et congelez-les !



C'EST DE SAISON



En été sur votre banc fruits et légumes : tomates sous toutes ses formes, courgette, aubergine, poivron, concombre, salade et herbes du jardin, ail et oignon frais, radis, pommes de terre primeur ou de conservation, choux variés et premières courges, melon, pastèque, fruits du verger ou exotiques, fruits rouges...

LE SAVIEZ-VOUS ?



Chez Biocoop, les tomates dites "anciennes" sont des tomates anciennes véritables, de variétés dites "population".

C'est un engagement du réseau pour la biodiversité : pas de tomates dites anciennes de variétés hybrides, qui ne sont que des imitations mal adaptées à leur terroir, et non reproductibles.



FÊTE DE LA SAISONNALITÉ

DU 3 AU 7 JUILLET



L'abricot sera à l'honneur !
Un délice dans vos tartes, gâteaux ou à croquer sur la terrasse. 😊

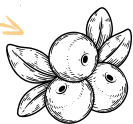


Produits frais



AÇAÏ BOWL VOUS CONNAISSEZ ?

Nous avons reçu de la **purée d'açaï** surgelée ! Voici un exemple d'utilisation : l'açaï bowl. Rassembler dans un blender 200g de pulpe d'açaï, une banane, une cuillère à soupe de sirop d'agave et un trait d'eau. Mixer jusqu'à l'onctuosité, ajuster la consistance avec si besoin un peu de liquide. Verser dans un bol et ajouter au choix : morceaux de fruits, baies, granola, etc.



RAYON TRADITIONNEL

Cet été, découvrez notre belle sélection de fromages de vache, chèvre ou brebis mais aussi nos produits traiteur & pâtisseries.

A découvrir au mois de juillet,
la tartelette poivron feta.

GLACÉES & DÉLICIEUSES



Notre nouveau meuble surgelé est vraiment parfait pour cet été, et nous avons pu vous proposer de nombreuses glaces cette année ! Il y en a pour tous les goûts, n'hésitez pas à flâner !



Et pour agrémenter vos coupes, nous avons fait le plein de fruits surgelés.

Non alimentaire



NOS INDISPENSABLES DE L'ÉTÉ



Nous avons ce qu'il faut pour passer un été serein. Commençons par le bien-être des **plus petits**, pour lesquels nous vous proposons des couches de bain et des "bobs", mais aussi de délicieuses gourdes de fruits pour le goûter.



Comme les plus grands, ils pourront bénéficier de **crèmes solaires** et de **protections anti-moustiques** car l'été s'accompagne également, comme chacun sait, de quelques désagréments. Sans oublier, pour les amoureux de la "belle saison", du monoï ou encore des soins gourmands pour le corps et les cheveux.

Pour profiter pleinement de l'été, petits et grands trouverons dans nos rayons des **tongs**, des **chèches** et une belle variété de **bouteilles isothermes**. Envie de sport ? Les compléments protéinés seront là pour vous.

Enfin, nos jeunes biocoopains pourront découvrir des **cahiers de vacances** (en quantités limitées) et plein de **jeux de société**.

PROMO

Nous profitons de l'été pour faire un peu de déstockage dans certaines gammes. Notamment les couches lavables, les babycook, les pots pour l'apprentissage de la propreté, certains diffuseurs d'huiles essentielles, etc.



Épicerie salée et sucrée

CET ÉTÉ, ON MISE SUR LA CONVIVIALITÉ !

Apéro entre amis, pique nique ou encore plancha / barbecue sont les stars de l'été !

En magasin, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour préparer apéros, pique-niques ou encore barbecue !

Des ingrédients, des sauces, et même du charbon et des couverts compostables en bois !



BOISSONS

L'été, c'est un moment où l'on aime partager des moments avec ses amis, par exemple autour d'un verre.

Tonic, soda avec ou sans sucre, boissons énergétiques, infusions ou thés glacés, diabolo, limonade, smoothies, kombucha... Benjamin a fait le plein de nouvelles saveurs pour cet été !

Sans oublier les bières avec ou sans alcool (dont quelques nouveautés) et autres bouteilles.

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !)



Ici,
Remplis
ta gourde

Les chaleurs sont bien installées, et parfois on se fait surprendre. Nous ne vendons pas d'eau en magasin (une variété d'eau pétillante et c'est tout), c'est un engagement du réseau Biocoop depuis 2017, et du magasin de Lunel depuis toujours.

N'hésitez pas à nous solliciter pour remplir votre gourde, nous le ferons avec plaisir !

Vous n'avez pas de gourde ? Pas de soucis, nous vous servirons un ou plusieurs verres d'eau jusqu'à ce que vous n'ayez plus soif !

LA COMMUNAUTÉ

AGIR, S'INFORMER, SE RENCONTRER



Recettes



Salade de tagliatelles de courgettes avec pignons et tomates confites

LES INGRÉDIENTS

- COURGETTES
- UNE POIGNÉE DE PIGNONS DE PIN GRILLÉS
- 5 TOMATES CONFITES SÉCHÉES
- QUELQUES FEUILLES DE BASILIC
- 1CS DE MOUTARDE
- 1 CS DE VINAIGRE
- 3 CS D'HUILE D'OLIVE
- UNE RASADE DE JUS DE CITRON
- SEL. POIVRE



LES ÉTAPES

- Avec un épluche légumes, faire des tagliatelles de courgettes.
- Dans un saladier, préparer la sauce : mélanger la moutarde, le vinaigre, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Ajouter les tagliatelles de courgettes, les pignons, les tomates, le basilic.
- Bien mélanger.
- Placer au frais pendant une heure.

Bruschetta de chèvre frais et poivrons rôtis

- Mettre des poivrons au four à 200°C pendant 20 minutes.
- Les sortir chauds et les enfermer dans un saladier recouvert d'un film étirable pendant 30 minutes.
- Les peler, les couper en lanières et les faire mariner avec de l'huile olive, de l'ail, du persil haché, du sel et du poivre.
- Faire griller des tranches de pain.
- Écraser du fromage de chèvre frais sur le pain grillé, et y déposer des lanières de poivron.



Bruschetta de pesto, fêta et tomates cerises rôties

- Profiter que le four est allumé pour faire griller des moitiés de tomates cerises.
- Préparer une seconde variété de bruschettas avec du pesto, quelques petits morceaux de fêtas et les morceaux de tomates cerises.



Mousse de citron au mascarpone



LES INGRÉDIENTS

- 250G DE MASCARPONE
- 2 BLANCS D'OEUFs
- 70G DE SUCRE
- 100G DE JUS DE CITRON (OU LE JUS DE 2 CITRONS)

LES ÉTAPES

- Battre les blancs d'oeufs en neige.
- Mélanger le sucre, le mascarpone et le jus de citron jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Le mélanger délicatement aux blancs.

La mousse peut être mangée telle quelle en goûter ou en dessert, mais vous pouvez aussi l'utiliser pour réaliser de délicieuses verrines : par exemple en émiettant des speculoos au fond, et en ajoutant quelques framboises.

RAPPEL UTILE SUR LES CITRONS

En été, ces agrumes rafraîchissants sont fréquemment verts ! En effet, pour que leur peau prenne cette belle couleur ensoleillée, il est nécessaire que la différence de température entre le jour et la nuit soit importante. Ce qui n'est souvent pas le cas en été. Une autre option, tout à fait inutile, consiste à utiliser un gaz pour déverdir les citrons. Quoi qu'il en soit, même verts ils sont bien mûrs !



VICTOIRE !

La Commission européenne vient de **valider l'éco-score textile français.**

Ce score est crucial, car il **pénalise réellement la fast-fashion** et l'usage de matières synthétiques.



#StopFastFashion



LES ATELIERS DE LA CASTELLE

 **Savonnerie de la Castelle à Villetelle, le samedi de 14h30 à 17h30.**

Découverte de la saponification à froid (60€ par personne)

Vous aimeriez apprendre à faire vos propres savons ? Voici un temps d'apprentissage et de partage de connaissances. Découvrez le rôle de chaque ingrédient, formulez et personnalisez une recette.



Réalisez votre rituel de soin pour le visage

Vous apprendrez ce qu'est un cosmétique et ce qu'on y retrouve. Vous regarderez ensemble votre besoin et adapterez le rituel au soin de votre peau.

Vous repartirez avec trois recettes préparées durant l'atelier avec des ingrédients simples, naturels, efficaces. (49€ par personne)

Code de réduction pour les biocoopains
ELLE60 (- 10% de réduction)

Infos & réservation

savonneriedelacastelle.com
Onglet "Nos ateliers DIY"

Petit agenda CULTUREL MILITANT



4, 5, 6 juillet à Montpellier

FESTIVAL DE DANSE LYCORIS

On commence avec une actualité culturelle, le festival de danse auquel participe Amandine !

Tout au long du week end, vous pourrez découvrir des danseuses au travers de deux spectacles et de stages tous niveaux.

Plus d'infos :



4, 5, 6 juillet dans le Tarn

WEEK END DE LUTTE CONTRE L'A69

Un moment de convergence autour du projet d'auto-route.

Plus d'infos : linktr.ee/stop_a69



Du 26 juillet au 3 août à Nantes

CAMP CLIMAT D'ALTERNATIBA

Le mouvement Alternatiba et ANV-COP21 organise un Camp Climat cet été pour s'organiser et accélérer la mobilisation face à l'urgence climatique et sociale. À seulement 8 mois des élections municipales 2026, c'est l'occasion de se former aux enjeux liés au dérèglement climatique, aux modes d'actions non-violents, aux techniques de communication...

Plus d'infos : alternatiba.eu



Jusqu'au 21 septembre au musée Médard

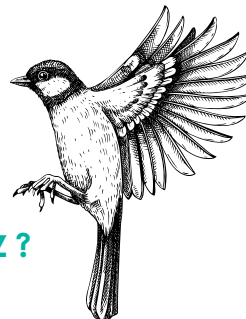
LE LANGAGE DES FLEURS

Le musée Médard prend la clef des champs. D'exceptionnels ouvrages, de somptueux herbiers, des œuvres d'artistes contemporains seront présentés. Cette exposition montrera la richesse et la diversité de la nature et des espèces végétales et nous sensibilisera à leur beauté mais aussi à leur fragilité.

Pratiques d'agriculture historiques, observation des plantes, symbolique et poésie des fleurs, jardins imaginaires sont autant de sujets à découvrir dans cette exposition. En présentant des plantes aujourd'hui menacées ou disparues, ces œuvres prennent une résonance contemporaine, liant art ancien et enjeux climatiques d'aujourd'hui. Déambulez dans ce jardin et partez à la découverte de « bouquets » de chefs d'œuvres ! Une exposition à ne pas manquer !

La biodiversité

VOUS CONNAISSEZ ?



DE QUOI PARLE-T-ON ?

D'après le Muséum National d'Histoires Naturelles, la biodiversité, c'est ce qu'il y a de vivant et qui s'observe à toutes les échelles : au sein d'une même espèce, entre différentes espèces et entre communautés d'espèces d'un milieu donné. Parler de biodiversité implique de caractériser ce vivant (décrire, nommer, rassembler) à travers les diverses formes qu'il peut prendre ainsi que ses évolutions.

La biodiversité s'étudie à trois échelles : génétique (au sein d'une même espèce), spécifique (différentes espèces) et écologique (on parle alors des communautés).

IMPORTANCE DE LA BIODIVERSITÉ

Nous allons tenter un résumé, afin de se donner quelques pistes de réflexion.

La biodiversité est directement utile à l'humanité : elle nous **nourrit**, nous apporte de l'**oxygène**, de l'**énergie**, des **modèles**, des **traitements**.

Elle contribue à la **lutte contre le changement climatique** en stockant des gaz à effets de serre, en protégeant le sol de la chaleur, ou encore en produisant des variétés adaptées à une région et à ses conditions climatiques.

Mais la biodiversité a besoin d'elle-même, et c'est là que ça devient complexe. Par exemple, un insecte qui, à notre échelle, semble être nuisible, est peut-être le seul régulateur (prédateur) d'un autre insecte, ravageur quant à lui. C'est un système qui s'entretient et se régule, et qui interagit avec d'autres systèmes ; et **parfois, une perturbation d'apparence anodine peut avoir des conséquences démesurées**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre région méditerranéenne est considérée comme très riche du point de vue de la biodiversité. Préservons notre garrigue !



MENACES



La recherche estime aujourd'hui que l'on se trouve dans la sixième extinction de masse, une extinction rapide et essentiellement liée à l'activité humaine. Les milieux naturels sont fragilisés ou détruits par l'homme : par exemple, plus de 35 % des milieux humides littoraux et continentaux ont disparu depuis 1970 dans le monde.

Cinq pressions spécifiques ont été identifiées :

- La destruction et l'artificialisation des milieux naturels
- La surexploitation des ressources naturelles et le trafic illégal
- Le changement climatique global
- Les pollutions des océans, eaux douces, sol et air
- L'introduction d'espèces exotiques envahissantes

Notre impact sur la biodiversité est principalement collectif, mais il nous touche individuellement.



QUE FAIRE ?

À notre échelle, nous avons quelques leviers d'action. Nous ne nous attarderons pas sur les leviers politiques, mais il est évident que le choix de nos dirigeants, de nos instances et de notre fonctionnement collectif est primordial.

À l'échelle individuelle, nous pouvons aussi :

- soutenir une agriculture biologique, diversifiée, de variétés anciennes
- protéger la biodiversité autour de nous en préservant par exemple des haies



ET CHEZ BIOCOOP ?

Notre enseigne travaille à développer des filières et créer des débouchés pour des cultures mineures ou oubliées (céréales anciennes, légumes oubliés, tomates de variétés population, ...), soutient des productions en agroforesterie, etc.

En juillet, l'enseigne met d'ailleurs la biodiversité "dans l'assiette" à l'honneur, avec une remise sur une sélection de produits !

INSTANT NATURE AVEC JOHN



🌲 Pin d'Alep (Pinus halepensis)

S'il était moins commun dans le Sud de France il y a 150 ans et si les plantations des "trente glorieuses" l'ont sélectionné en plantations, il s'agit néanmoins d'une espèce indigène en France. Sa surface s'est multipliée par 8 en 150 ans, pour trois raisons principales : l'exode rural avec l'abandon des terres agricoles, quelques plantations et sa grande efficacité naturelle de reproduction.

L'arbre garde un port en flèche jusqu'à la maturité, quand les rameaux prennent leur indépendance du méristème. L'écorce est gris ou gris-claire (d'où le nom provençal "Pin blanc"). Les vieux Pins d'Alep sont rares en forêt, à cause des incendies, mais visibles dans les parcs

et jardins. Son habitat naturel en France semble être le littoral, vers l'Est des Bouches-du-Rhône et le Var... ailleurs, il constitue des forêts secondaires à la place du Chêne vert.

Devant le grand dynamisme de cette espèce, il est recommandé de gérer les espaces naturels afin de favoriser au mieux la biodiversité... ouvrir les pinèdes de Pin d'Alep ! Pour en savoir plus, lisez "Stratégies végétales" de Benoît Garrone et Bertrand Schatz.

Photo : Colonisation d'une friche par des Pins d'Alep, garrigue de Lunel (France), par John Walsh (CC BY NC SA).

John est l'un de nos clients de la première heure. Ses textes et photos sont disponibles sur sa page Diaspora :



LA GARRIGUE, SUPER-HÉROÏNE CONTRE LA SÉCHERESSE

Un reportage à retrouver sur Reporterre.net (2023)
Par Lorène Lavocat et David Richard (photographies)

🌲 Alors que les pénuries d'eau s'installent sur l'ensemble de la France, promenons-nous dans la garrigue. Ce milieu typique du pourtour méditerranéen foisonne de plantes adaptées à la sécheresse. Pour autant, il reste menacé.

Environs de Montpellier (Hérault)

Ça pique, ça griffe, ça gratte. Sous un soleil déjà vif, notre balade printanière prend vite des airs de parcours du combattant. Slalomer entre les chênes kermès aux feuilles dentelées et les genêts scorpions, veiller à ne pas trébucher sur les rocaïlles, guetter l'ombre bienfaisante d'un pin.

« Bienvenue dans la garrigue ! » dit dans un sourire Thibault Suisse. Notre guide du jour est botaniste au sein des Écologistes de l'Euzière, une association héraultaise qui fait, entre autres, de l'éducation à l'environnement.



« La particularité de ce milieu, c'est qu'il est semi-aride », explique le naturaliste. Et c'est justement ce qui nous amène ici, dans ce massif buissonnant à quelques kilomètres de Montpellier : en ces temps de sécheresse chronique, la région méditerranéenne, qui vit depuis des millénaires sans beaucoup d'eau, fait figure de modèle. Demain peut-être, d'autres zones de France ressembleront à ces collines pelées et étonnantes.

L'habit ne fait pas le moine, dit l'adage. Et la garrigue, sous ses allures revêches, cache une multitude d'espèces aux super-pouvoirs. Pour survivre ici, la végétation a en effet dû s'adapter au manque d'eau, aux étés caniculaires, aux feux...

PETITS, FEUILLUS ET LUISANTS

Première singularité, « les plantes d'ici ne perdent pas leurs feuilles, explique Thibault Suisse. Elles les gardent toute l'année pour pouvoir faire de la photosynthèse et se développer dès que les conditions sont optimales ». 🌲

Continuez à lire cet article : <https://reporterre.net/La-garrigue-super-heroine-contre-la-secheresse>





MAI-JUIN 2025

17,63€

POUR SOLIDARITÉ PAYSANS
32,67€ DEPUIS LE DÉBUT DE L'OPÉRATION
EN AVRIL 2025



A chacun de vos passages en caisse, vous pouvez demander l'arrondi et ainsi faire don de quelques centimes au profit de l'association Solidarité Paysans.

Elle vient en aide aux paysans en difficultés, qui ont besoin d'un soutien administratif, juridique ou moral.

Luttes

CONTRE LA LOI DUPLOMB

La loi Duplomb est en train de passer en force au parlement. Pourquoi s'y opposer ?

- réautorisation des pesticides néo-nicotinoïdes ("tueurs d'abeilles")
- installation de fermes usines
- installation de mégabassines

Cette loi va à contre-sens de l'histoire en facilitant des pratiques délétères pour l'environnement et les agriculteurs.

De nombreuses associations s'opposent à cette loi, et Biocoop s'associe évidemment à elles.

Nous défendons une agriculture biologique, paysanne, solidaire, à taille humaine, une agriculture pour tous. Et bien sûr, nous nous opposons à l'agro-industrie défendue par la FNSEA et Duplomb.



CONTRE LA DESTRUCTION DES EMPLOIS

Jeudi 3 juillet à 10h, rendez-vous devant l'usine Owen-Illinois

Manifestation pour la sauvegarde des emplois de la verrerie du Languedoc.



Commerçants partenaires

Plusieurs commerçants de Lunel ont accepté d'être dépositaires de notre lettre, dans un esprit d'entraide et toujours de coopération.
Nous les remercions chaleureusement !



La Librairie AB

26 place de la Fruiterie à Lunel - librairie-ab.com

Une super librairie de 35 ans où vous trouverez notamment un large choix de romans

La Malle à Bulles

203 rue de la Libération à Lunel - Facebook : LaMalleABulles
Une librairie née en 2023, spécialisée en bandes dessinées en tous genres.



Cinéma Athénée

52 rue Lakanal à Lunel - atheneecinema.com

Un cinéma très sympathique à Lunel qui propose de nombreux films !

Biocoop LUNEL

268 chemin de la Vidourlenque
34400 Lunel

OUVERT

du lundi au samedi de 9h à 19h30

Fermé le 14 juillet et le 15 août (fériés)

CONTACT

biocoop-lunel.coop

contact@biocoop-lunel.coop

09 54 63 53 19



biocooplunel