



DOSSIER

OGM? NGT? On vous explique!

ÉDITO

LES 7 ÉPIS ONT 40 ANS.

L'occasion de faire la fête, mais aussi de revenir sur l'histoire de notre coopérative et de célébrer avec fierté son développement : 9 points de vente aujourd'hui sur les pays de Lorient et de Quimperlé. Née dans les années 80, de la volonté d'une poignée de familles, elle est devenue un acteur militant et précurseur, porté par un projet collectif réunissant consommateur.ices, salarié.es, producteur.ices et partenaires de l'économie sociale et solidaire, au service d'une agriculture bio locale, paysanne, écologique et solidaire.

Notre projet est global. Il fut un temps où l'on disait du « champ à l'assiette » ou de « la fourche à la fourchette ». Des formules largement reprises, jusqu'à perdre leur sens. Aujourd'hui nous défendons un modèle « de la graine au compost ». Tout commence avec le soutien aux semences paysannes, reproductibles et libres de brevets, garantes de la biodiversité. Chaque étape compte : des pratiques agricoles respectueuses, une alimentation saine et accessible, une attention portée aux ressources, au réemploi et à la réduction des déchets. C'est toute la chaîne de l'agriculture et de l'alimentation que nous voulons repenser.

Du 2 au 4 octobre, Les 7 Épis vous invitent à célébrer cet anniversaire. Imaginé par un collectif de consomm'acteur.ices, de salarié.es et de partenaires, ce rendez-vous reflète notre coopérative : ouverte, engagée et conviviale. Conférences, salon du livre engagé, dégustations, ateliers et rencontres seront autant d'occasions de partager nos valeurs. Fêter nos 40 ans, c'est célébrer le chemin parcouru, mais surtout réaffirmer notre envie de semer des graines pour les quarante prochaines années.



SOMMAIRE

2 ÉPI-ACTU

Handvisible, Fête des vins et fromages d'automne

3 ÉPI-SHOP

Nouveau magasin et nouveaux produits

5 ÉPI-ANNIVERSAIRE

Les 7 Épis fêtent leurs 40 ans, demandez le programme !

8 ÉPI-COOP

Un livre sur l'histoire des 7 Épis

9 ÉPI-ZOOM

Nouveaux OGM ? On fait le point !

13 ÉPI-ASSO

Renouvellement du bureau et assemblée générale

14 ÉPI-TERRIENS

Fromagerie d'Arvor

15 ÉPI'CROC

La recette d'Henri, ouverture du salon de thé

16 ÉPI'QUOI ENCORE

L'effet Wombat : les micro-forêts

Journal édité par Biocoop Les 7 Épis.
Périodique gratuit, ne peut être vendu.
Tirage : 4000 ex. Directeur de publication :
Mikaël Coroller. Rédaction : Aude Philippe,
Emmanuelle Debaussart, Marie-Odile
Pagniez, Hélène Simon. Secrétariat de
rédaction : Les Belles Pages. Maquette :
Marie Nicol. Photos : DR. Impression :
Scop Imprimgraph.

ÉPI actu

ACCESSIBILITÉ HANDIVISIBLE À LANESTER

Grâce à l'application Handvisible et Babyvisible, toute personne possédant une carte de priorité ou d'invalidité peut signaler sa présence en caisse. Il suffit de se connecter (gratuitement) sur une des applications. Un boîtier lumineux et sonore prévient automatiquement la personne de caisse qui peut alors organiser le passage prioritaire de manière simple et fluide ou répondre à toute autre demande (comme attraper un produit en hauteur). Moins de fatigue, moins d'attente, mais surtout, les personnes concernées n'ont plus à devoir se justifier de leur situation ou à demander leur place. En test sur Lanester, le système devrait se développer à l'ensemble des magasins de la coopérative.

« Les premiers retours sont bons, explique Séverine responsable du magasin lanestérien. Le système est encore peu utilisé (une fois par semaine environ), mais les personnes qui l'ont utilisé ont apprécié le fait de ne plus avoir à expliquer leur handicap. Nous avons également ajouté des chaises en magasin pour faciliter l'attente. »



+ Si vous n'avez pas de smartphone, un boîtier peut être demandé à l'entrée du magasin (prêt sur justificatif). À noter que Les 7 Épis à Lanester est le premier magasin Biocoop de France à s'être équipé. Les applications sont disponibles gratuitement sur le site handvisible.fr.



DU 17 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE

À BOIRE ET À MANGER

C'est le retour de notre traditionnelle Foire aux vins dont le nom s'allonge avec les années. Il faut désormais y ajouter « Fêtes des fromages et de la charcuterie d'automne » !

Que des bonnes choses... à consommer avec modération. Une sélection généreuse, qualitative et accessible, capable de satisfaire le plus grand nombre tout en valorisant les savoir-faire, les filières bio engagées et durables.

Comme tous les ans, vous avez rendez-vous avec Hervé pour sa légendaire et incontournable dégustation à l'aveugle. Ce sera vendredi 25 septembre à 20h au restaurant Croc'Épi. Gratuit. Places limitées.

+ Inscriptions : cave.keryado@biocoop-les7epis.bzh

NOUVEAU MAGASIN À PLOEMEUR La preuve par 9 !

La coopérative a ouvert le 2 juillet à Ploemeur son 9^e magasin, toujours dans l'idée de proposer une bio éthique et accessible au plus proche des habitants. Cette ouverture, qui marque aussi les 40 ans des 7 Épis et du réseau Biocoop, met à l'honneur dans ses 170 m², un grand rayon vrac, un maximum de produits locaux dans tous les rayons et une équipe prête à vous accueillir avec le sourire.



BENJAMIN

C'est lui qui chouchoute le rayon vrac : céréales, légumineuses, pâtes (pas moins de 10 sortes), riz, fruits secs, café, biscuits apéritifs... ainsi que du vrac liquide : huiles (olive, colza, tournesol). Il propose également 16 références locales : lentilles vertes, farine, chocolat, pour ne citer qu'elles ! Benjamin aime en outre conseiller sur les compléments alimentaires, et sur les fromages : « avec un grand-père savoyard, pour moi c'est une religion ! ». La polyvalence est clairement l'une de ses spécialités, tout comme son humour.



ZOÉ

Elle prend soin des produits frais, dont les pains de nos boulangers locaux (en photo celui de la Ferme du Resto à Ploemeur) et conseille au rayon bien-être et beauté, notamment sur les produits d'hygiène où elle est incollable. Sensible depuis toujours aux valeurs de l'agriculture biologique, elle aime travailler dans cette équipe où règne la bonne humeur, l'entraide et le sentiment de contribuer à une démarche qui a du sens.



MICKAËL

C'est lui qui pilote le magasin. Enfant de Ploemeur, fils de pâtissier et petit-fils de boulanger, Mickaël a toujours eu le goût du commerce et des métiers de bouche. Après un parcours riche et varié aux quatre coins de la France, il a développé une véritable sensibilité aux produits locaux, aux circuits courts et, naturellement, à la bio. Son arrivée aux 7 Épis sonne comme une évidence : des valeurs qui lui ressemblent, à deux pas de chez lui ! Autre joli clin d'œil, le magasin a ouvert ses portes la veille de son 56^e anniversaire.

**RAPPORTEZ-MOI
POUR RÉEMPLOI**



BOUTEILLES CONSIGNÉES

À Ploemeur aussi, rapportez vos bouteilles consignées, toutes celles marquées du logo réemploi (flèches vertes et noire). Le nouveau point de vente est inscrit, comme les 8 autres magasins de la coopérative, à la filière Distro qui développe la consigne en verre en Bretagne.

+ 14 rue de Kervam - Tél. 02 97 32 54 28
ploemeur@biocoop-les7epis.bzh

HORAIRES D'OUVERTURE :

Lundi : 14 h 30 – 19 h
Du mardi au jeudi :
9 h 30 – 12 h 30 / 14 h 30 – 19 h
Vendredi et samedi :
9 h 30 – 13 h / 14 h 30 – 19 h.
Fermé le dimanche et les jours fériés.

Nouveaux produits !



YAPUKA, le topping anti-gaspi

Vous connaissez les délicieux chocolats signés Laurent K ? Voici ses derniers-nés : les toppings Yapuka, à base de noix de cajou. L'idée de départ, utiliser les brisures de noix des producteurs des coopératives qui n'intéressent pas les acheteurs pour créer des toppings. Ces fragments de cajous sont torréfiés à basse température et assaisonnés à différentes saveurs : curry, chili, piment d'Espelette, caramel fleur de sel, nature, et se déclinent aussi en saveurs bretonnes. Le plus qu'on adore : « une filière très courte, en livraison du Togo (Cajou Espoir) ou du Vietnam (True Coop) directement au port de Montoir-de-Bretagne » et transformation dans l'atelier de Laurent K à côté de Guérande. Disponibles à partir du 22 septembre en magasin.



Les tisanes de l'ARBOTIKER

Ces petites boîtes colorées qui vous font de l'œil en rayon s'ouvrent comme un cadeau. À l'intérieur, les plantes cultivées par Fabienne, installée depuis dix ans sur ses terres familiales près de Quimper. Sa ferme bio est aussi labellisée Demeter depuis 2025. L'Atelier est situé sur le terrain, ainsi, directement après la cueillette, les plantes sont mises à sécher, préservant leurs vertus et leurs énergies. Les recettes sont élaborées selon les principes de la médecine traditionnelle chinoise et une gamme plaisir est également proposée (Trevarez, Escale Bretonne...). « Les illustrations sont réalisées par Manuella Dupont, une amie du coin, on ne fait pas plus local ! » Disponibles à Lanester, Keryado, Guidel, Larmor-Plage, Mellac et Riantec.



La terrine de lapin d'ANTOINE

Nouvelle venue en magasin : la terrine de lapin produite par Antoine Rabine, éleveur... de lapins (mais aussi de vaches Pie Noir, une race bretonne en voie d'extinction). Au « pré des lapins », nom de sa ferme, les lapins d'Antoine vivent en plein air et sont nourris à 80 % d'herbe. Il est d'ailleurs l'un des rares éleveurs de lapins bio en France. « Les lapins de pâturage sont fragiles. Avec la parasitose on peut perdre tout un élevage d'un coup, et il faut plusieurs années pour bien en comprendre le fonctionnement. On avance de manière empirique », explique Antoine. Le lapin est un élevage saisonnier, disponible surtout en été, quand les consommateurs en mangent le moins. L'intérêt des terrines est de pouvoir valoriser la viande de lapin et d'en proposer toute l'année.



ATELIERS TEINTURE VÉGÉTALE À MELLAC

Découvrez les richesses de la teinture végétale à travers un cycle de trois ateliers d'initiation menés par Sandra Pierrès de l'Atelier Keridwenn.

Bogolan du Mali - samedi 26 septembre (14h-17h)

Grâce à une plante riche en tanins et des pâtes de métaux à appliquer au pinceau, réalisez une œuvre textile indélébile tout en nuances. Tarif : 60 €

Teinture et décoration grâce au Shibori japonais - mercredi 21 octobre (14h-18h)

Sur votre coupon de drap ancien déjà préparé pour la teinture, réalisez des pliages et ligatures, plongez-le un moment dans une décoction de plante tinctoriale : des motifs géométriques apparaîtront sur fond coloré. Tarif : 60 €

Tataki zomé japonais (empreinte de feuille) - samedi 14 novembre (14h-17h)

Des feuilles fraîches de plantes riches en tanins, martelées sur le tissu, puis un petit bain au fer : les empreintes du végétal y seront fixées pour de bon. Effet naturel garanti. Tarif : 40 €

➕ Les ateliers se dérouleront en mezzanine du magasin de Mellac. À partir de 12 ans.

Renseignements et inscriptions : 06 98 28 63 93
sandrapierrès12@gmail.com
Instagram : @atelier.keridwenn

ÉPI anniversaire



DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

Festival des 40 ans

Une mini ferme sur le parking de Lanester, une projection débat au Cinéville, un dîner des sens, un salon du livre engagé et une journée dédiée au recyclage... une semaine pour fêter ensemble les 40 ans de la coopérative.

Clients et collègues ont phosphoré ensemble pour vous concocter un programme à l'image des valeurs portées par les 7 Épis : éthique, solidaire et engagé pour la transition écologique. Animations, rencontres, ateliers, concerts... les 7 Épis font leur festival près d'une semaine durant et il y en a pour tous les goûts et pour toutes les générations. Comme pour l'anniversaire des 30 ans, on monte un grand chapiteau sur une partie du parking du magasin de Keryado, mais c'est le magasin de Lanester qui donnera le coup d'envoi et des surprises vous attendent dans tous les autres points de vente.

Mercredi 30 sept. MARCHÉ DE PRODUCTEURS

LANESTER, DE 14H À 18H

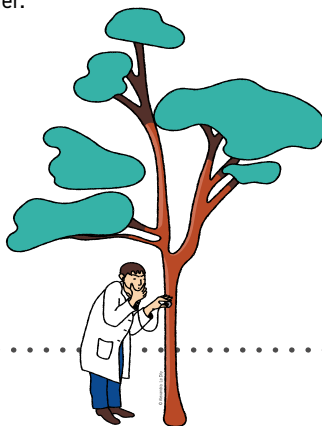
Honneur à nos producteurs locaux. Entre **mini ferme** et ambiance de marché, venez rencontrer celles et ceux qui nous approvisionnent en produits locaux. Discussions et dégustations avec possibilité d'acheter directement auprès des producteurs présents. Plantes, produits frais, fromages, œufs, légumes, pain, gourmandises bretonnes et bien d'autres spécialités seront à découvrir. L'espace restauration sera dédié aux enfants sous la surveillance de leurs parents et proposera des ateliers créatifs, des jeux, des maquillages, des coloriages et un goûter offert.



Jeudi 1^{er} oct. CINÉ-DÉBAT

CINÉVILLE, LORIENT, 20H30

Ciné-débat sur les impacts des pesticides sur l'environnement et la santé. Diffusion de *Violence dans les champs*, le film de Nicolas Legendre, qui retrace et décrypte l'histoire des pesticides dans le monde agricole breton. Des membres de l'association **Cancer Colère** et du collectif de soutien aux **Victimes des pesticides de l'Ouest** viendront témoigner et échanger.



Vendredi 2 oct. DÎNER DANS LE NOIR

KERYADO, À 14H30 ET 19H30

Nos adhérents Georges et Marie Ricard (voir portrait dans le précédent Épi Info) vous proposent une **journée sous le signe de la solidarité et de l'accessibilité**. En après-midi, atelier autour du bien-être des chiens. En soirée, ouverture exceptionnelle de Croc'Épi avec service à table pour un « repas des sens », un dîner gourmet dans le noir. Accueil à 19h30. Menu 30 € avec 3 verres de vin (25€ sans).

+ Sur réservation : crocepi.keryado@biocoop-les7epis.bzh





Damien Roudeau



Laetitia Rouxel



Maxime de Lisle



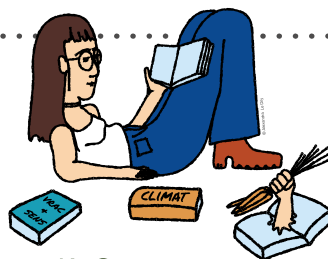
César RLM



Morgan Sicard



Louis Géli



Samedi 3 oct.

SALON DU LIVRE ENGAGÉ

KERYADO, DE 10H À 19H30

Climat, santé, environnement, alimentation... Parce qu'on ne pouvait pas tout aborder, on a choisi 4 grandes thématiques pour ce salon du livre et on les a déclinées pour tous les âges en travaillant avec la librairie lorientaise *Comme dans les Livres*.

Sous le grand chapiteau, venez rencontrer des auteurs d'essais et de BD, des dessinateurs, des journalistes, des éditeurs (Le passager clandestin, La mer salée, Serendip, Le Bivouac des Sciences...) et des libraires, assister à des tables rondes (climat et fake news, des nouvelles de la mer...), participer à des ateliers d'écriture ou de dessin, découvrir l'émission de Radio Balises *Kari au bal des mots...*

Parmi les auteur.ices invité.es (liste non exhaustive et toujours en cours à l'heure où nous bouclons ce magazine) : **Damien Roudeau** (*Abysses*), **Maxime de Lisle** (*On a mangé la mer*), **Louis Géli** (*1976-2016 Chronique d'un déni climatique... et d'un basculement du monde*), **Laetitia Rouxel** (*Les Mains dans la terre*), **César RLM** (*J'ai 13 ans, le futur ? Même pas peur !*), **Morgan Sicard** (*L'odyssée du fromage*)...

Si certains thèmes abordés vous semblent anxiogènes, pas de panique, on a tout prévu ! En parallèle dans la petite salle du restaurant, deux rendez-vous relaxation et bien-être vous attendent.



Yoga du rire

Voyage sonore (de 15h15 à 16h15), des vibrations sonores vous mènent vers une détente profonde. Tout public. Animé par Aurélie, sonothérapeute. Gratuit sur inscription : 06 18 10 18 52

Yoga du rire (de 17h à 18h). Les bienfaits du rire se font ressentir dès les premières minutes. Chez certains, les effets perdurent plusieurs jours après la séance ! Animé par Jeanne-Marie, prof de yoga. Gratuit sur inscription : 06 60 77 58 85

Enfin, en clôture de la journée, à partir de 18h30, apéro avec nos deux DJ maisons **Ernest et Guillaume**, le temps de deux sets éclectiques. Du hip-hop au jazz, en passant par l'afrobeat pour le premier. Plutôt « house/chill » pour le second.

TOURNÉE EN FANFARE SAMEDI

Porté par le vent de fête qui soufflera depuis Keryado, **Kelerenn Brass Band** part en tournée dans 6 magasins de la coopérative ! Entre 10h et 18h, avec Hélène, leur guide et chauffeur pour la journée, la fanfare rock et funky débarquera à Riantec (10h), Lanester (11h), Keryado (12h), Larmor (14h30), Guidel (15h30) et Mellac (17h)... avec un seul objectif : mettre l'ambiance, mettre l'ambiance, mettre l'ambiance ! Ils déambuleront entre les rayons, toujours en interaction avec le public : c'est festif et chaleureux. Attention, bonne humeur garantie !



COOPÉRATIF
OCT. 2026

ÉPI anniversaire



Dimanche 4 oct. RECYCLER ET RÉINVENTER

KERYADO, À PARTIR DE 11H

La dernière journée de notre festival 7 Épis est dédiée au « faire-soi-même ». On recycle, on répare, on recrée, on réenchante et on se réinvente... On s'entraide pour reprendre l'initiative et s'offrir un bol d'optimisme pour au moins les 40 prochaines années ! Des moments régénérants et créatifs à partager entre petits et grands.



On commence tard, parce que le 4 octobre au matin c'est la Lorientaise et qu'une partie de nos collègues et adhérentes y participent. Rendez-vous à partir de 12h30 pour participer à l'**atelier Boom Boulange**. Une expérience gourmande, collective et pleine d'imprévus, où l'on met autant de cœur dans la pâte que dans le jeu ! À l'arrivée, plein de pizzas à partager. Vous trouverez aussi sur place des **crêpes et galettes réalisées par l'école Diwan An Orient**.

À 14h, sous le chapiteau, **conférence à destination de toutes les fashion victims** pour comprendre le coût réel, humain et environnemental, de nos vêtements. Son auteure, **Catherine Piederrière**, ex-styliste pour Saint-Laurent et Castelbajac, proposera dans la foulée un atelier couture pour apprendre à réparer et « upcycler » ses habits.

À 15h30, toujours sous le chapiteau, les plus petits ont rendez-vous avec les musiciens **Olivier Leroy et Pierre-Yves Prothais** pour **Décrocher la lune**, un **ciné-concert jeune public** (à partir de 3 ans) autour de sept courts métrages d'animation.

D'autres animations auront lieu tout au long de l'après-midi dans la salle du restaurant et sous barnum : **Jouons avec la nourriture**

animé par **System N03** pour expérimenter la musique électronique de façon originale, en créant des sons à base de fruits, de graines ou de légumes ; **Récup'Songs** de **David Berry**, musicien finistérien, pour apprendre à fabriquer des instruments de musiques à base d'objets de récupération ou de matériaux déclassés ; **Ren'art et Bicyclette**, pour fabriquer des objets sympas en recyclant des déchets plastiques à la force du mollet ; un parcours ludique **Énergies Renouvelables**, animé par **Enercoop** et **OnCIMé**, accompagné d'une visite du toit solaire de notre magasin ; des rencontres avec la **communauté Low-tech** du Pays de Lorient avec plein d'astuces et de conseils.

À 17h30, le groupe **Ganga Mix** refermera la page de cette semaine de festivités avec un concert à la croisée des musiques du monde, du jazz, de la pop et de l'improvisation, un univers sonore singulier tissé de cuivres, claviers vintage, percussions et voix polymorphes.

+ Retrouvez les horaires précis et les détails de cette semaine de festivités sur notre site internet.
www.biocoop-les7epis.bzh/festival-des-7-epis
Renseignements et inscriptions :
anniversaire@biocoop-les7epis.bzh



HISTOIRE DES 7 ÉPIS

Un livre en préparation

40 ans ! L'occasion de faire la fête, mais aussi de revenir sur l'histoire de la coopérative, fondée par une poignée de familles dans les années 80 - en mode AMAP -, et devenue aujourd'hui « d'intérêt collectif » en associant toutes celles et ceux que la bio concerne, qu'on s'en nourrisse, qu'on la produise ou qu'on la distribue.



Rue de Lanveur
dans les années 90

Les 7 Épis voient le jour en 1986, quand un groupe de consommateurs bio lorientais, face au succès grandissant de son idée de base (s'associer pour acheter en gros) décide de se constituer en coopérative et de créer un magasin plutôt que de continuer à stocker les produits chez les uns et les autres. Cette année-là, l'équipe aménage un local de 50 m² au 105 rue de Larmor à Lorient et trouve le nom de son projet. « *Je me suis souvenue que mon grand-père disait qu'il fallait 7 épis pour être riche toute l'année* », explique Dominig Bourbao, bénévole et première co-gérante. La même année, Les 7 Épis participent activement à la création et au développement du réseau national Biocoop.

PLUS QU'UN COMMERCE

La coopérative devient rapidement bien plus qu'un commerce. C'est un lieu de rencontres, d'échanges et de sensibilisation à la bio où se mêlent ateliers, conférences, conseils

en jardinage et débats sur la santé ou l'agriculture. On y fait ses courses, mais on y partage aussi des idées et des convictions. Portée par cet élan, la coopérative connaît une croissance rapide. De 110 familles à ses débuts, elle passe à plus de 600 adhérents en 1990. Le premier magasin devient vite trop petit et, en 1991, la coopérative s'installe dans 143 m², rue de Lanveur. Au tournant des années 2000, l'arrivée de Mikaël Coroller marque une nouvelle étape. Issu de Scarabée, la coopérative Biocoop de Rennes, il professionnalise l'organisation, renforce les liens avec les producteurs locaux et développe des projets de territoire qui vont au-delà de l'agriculture bio.

DE LA GRAINE AU COMPOST

Vingt-six ans et 8 magasins supplémentaires plus tard, Mikaël porte toujours la même envie de changer le monde en développant une bio éthique et locale : « Depuis les



Mikaël Coroller
et Christophe Tricart

débuts, les 7 Épis défendent une vision globale de l'alimentation. Pendant longtemps, pour illustrer cette volonté, on a employé l'expression de « la fourche à la fourchette ». Aujourd'hui, le projet s'étend « de la graine au compost ». L'idée est la même, mais va plus loin : protéger les semences, soutenir une agriculture respectueuse du vivant, proposer une alimentation saine, réduire et valoriser les déchets. »

Pour écrire cette histoire, nous avons fait appel à Christophe Tricart, auteur finistérien, spécialiste de l'humour et scénariste de BD. Depuis le début de l'année, il interviewe toutes les parties prenantes de cette épopée bio lorientaise.

Si vous aussi avez des souvenirs, des choses à raconter en lien avec les 7 Épis, n'hésitez pas à le contacter : tricart.christophe@protonmail.com.

PARTICIPEZ À LA RÉDACTION DU LIVRE

Le 3 octobre à partir de 14h, lors du Salon du livre engagé, venez raconter une anecdote rigolote, un moment fort que vous avez vécu aux 7 Épis. La meilleure histoire sera publiée et récompensée. Un atelier d'écriture et d'illustrations permettra également de laisser libre cours à son imagination. Le thème : Imaginez, inventez, dessinez Les 7 Épis de demain.



« QUI POSSÈDE LA SEMENCE POSSÈDE LE MONDE¹... »

■ L'Union européenne dissocie désormais les NGT (nouvelles techniques génomiques) des OGM et autorise leur commercialisation sans évaluation, sans traçabilité et sans étiquetage pour le consommateur. Interdites en bio, elles n'en auront pas moins un impact au seul profit de l'agro-business. Décryptage par l'exemple d'une plante emblématique de l'imbrication entre génétique des semences et modèle agricole : le maïs.

Etonnant maïs ! Comment cette plante s'est-elle hissée sur le podium des trois premières productions agricoles mondiales aux côtés du blé et du riz alors qu'elle n'est même pas capable de se reproduire toute seule ? Un épi rigide pointant vers le ciel, des grains solidement ancrés à la rafle, le tout bien enveloppé dans des feuilles, il lui est impossible de disséminer
.....

ses graines sans intervention humaine. D'ailleurs, le maïs n'existe pas à l'état sauvage. La communauté scientifique s'est longtemps interrogée sur son origine. Ce n'est qu'au début des années 2000 que la génétique moléculaire met fin aux interrogations et controverses : le maïs est issu du téosinte, une graminée (poacée) mexicaine. En comparant les génomes, les scientifiques retracent son histoire qui commence il y a 9000 ans.

SÉLECTION PAYSANNE

Le téosinte était connu des chasseurs-cueilleurs amérindiens qui en consommaient les graines. Une mutation spontanée aurait produit des plants dont les grains ne se détachent pas de l'épi à maturité, une autre aurait rendu la graine plus digeste... Les sélections des mutations génétiques favorables opérées par les Amérindiens aboutissent saison

1 Justus von Liebig (1803-1873) considéré comme un des fondateurs de l'agriculture industrielle, fondée sur la chimie organique.

ÉPI ZOOM

►►► après saison (siècle après siècle) à la plante que nous connaissons et la conquête de l'Amérique par les Européens assure son expansion mondiale. En France, le maïs est introduit au XVII^e siècle et trouve un terrain favorable dans le Sud-Ouest où il devient une des composantes principales du régime alimentaire des paysans. Là encore, les paysans travaillent à adapter la plante à leur terroir, à améliorer leur rendement. Ils choisissent les plus belles plantes et les plus beaux épis dans la masse du champ pour en ressemer les grains l'année suivante. Par cette sélection dite « massale », l'homme provoque déjà la modification de l'ADN des plantes, de façon naturelle.

L'ESSOR DES HYBRIDES

Au début du XX^e siècle, s'appuyant sur les travaux de Mendel qui posent les bases de la génétique, George H. Shull, un botaniste de l'Ohio, expérimente l'autofécondation contrainte² de plants de maïs sur plusieurs générations, jusqu'à obtenir des individus les plus homozygotes possibles (dotés de gènes aux allèles identiques) et obtient des lignées pures. Il découvre que le croisement de deux lignées pures produit une série d'hybrides, identiques les uns aux autres en première génération (dite F1), et particulièrement vigoureux. En revanche, la génération suivante F2 perd ces avantages et... dégénère.

.....

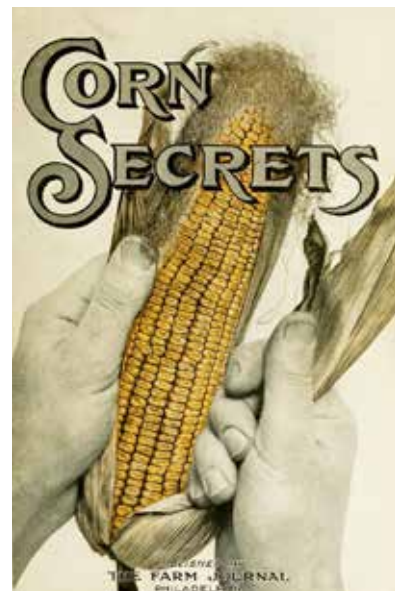
2 Naturellement le maïs se reproduit par pollinisation croisée.



Cette technique permet d'accélérer la création de variétés à fort potentiel. Et le temps, c'est de l'argent, une filière de sélectionneurs producteurs de semences F1 se développe aux États-Unis. À partir de 1930, les rendements à l'hectare ne cessent d'y grimper.

MAINMISE DES SEMENCIERS

Après la Seconde Guerre mondiale, la volonté d'intensifier l'agriculture française, la mécanisation et l'arrivée des semences hybrides américaines dans le cadre du plan Marshall vont modifier complètement la façon de cultiver. Ce n'est plus la plante qui de génération en génération



s'adapte au terroir, son climat, son sol, et développe une résistance aux maladies et ravageurs locaux ; c'est à l'agriculteur d'adapter le milieu au maïs hybride à grand renfort d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse pour recréer les conditions idéales de son élaboration par les sélectionneurs. Encouragée par les politiques publiques et séduite par une productivité de 20 à 50 % supérieure, la majorité des agriculteurs finit par abandonner ses variétés de pays au profit des hybrides.

Dans l'incapacité de produire eux-mêmes les semences F1, ils se voient obligés d'en racheter chaque année. La production de graines passe dans les mains d'entreprises semencières.

GRAINES SOUS CONTRÔLE

Le tout est verrouillé par une inscription au Catalogue officiel des espèces et variétés végétales qui « recense les variétés admises à la commercialisation », exigeant trois conditions : la distinction (variété nouvelle), la stabilité (conserve ses caractéristiques telles que décrites) et l'homogénéité (toutes les plantes de la variété sont identiques). Cette dernière condition exclut d'office les variétés anciennes des paysans (voir encadré Graines de liberté). Issues de pollinisation libre, leur diversité génétique produit des individus qui, certes, conservent du fait de la sélection massale les



caractéristiques recherchées, mais peuvent être très différents sur d'autres critères. Un inconvénient majeur à l'heure de la standardisation que réclame l'industrialisation de l'agriculture. Actuellement plus de 1000 variétés de semences de maïs sont autorisées à la vente aux cultivateurs professionnels, toutes hybrides³.

GRANDEUR ET DÉCADENCE DE L'AGRO-INDUSTRIE

La recherche scientifique s'oriente vers la création d'hybrides toujours plus productifs et toujours mieux adaptés aux méthodes « modernes » de production des grandes zones de culture et aux impératifs de commercialisation (transports, exigences de l'industrie agroalimentaire ou des distributeurs).

Le maïs passe de 18 quintaux à l'hectare avant-guerre à 45 quintaux par hectare en 1965 pour dépasser les 100 quintaux par hectare en 2010 et 2,8 millions d'hectares cultivés.

Cette abondance favorise l'industrialisation de l'élevage en fournissant une nourriture disponible toute l'année, grain sec pour les volailles, maïs fourrage en ensilage, ce qui permet de maintenir les animaux en bâtiments sur de plus longues périodes. 8 % des vaches laitières n'ont jamais vu une pâture ! 85 à 87 % des surfaces en maïs sont destinées à l'alimentation animale. Cependant le système agro-industriel s'essouffle. Fin des années 90, la plupart des rendements agricoles se stabilisent ou baissent malgré un apport toujours plus important d'engrais azotés, augmentant le coût et la dépendance aux énergies fossiles (pour produire un kilo d'engrais azoté, il faut l'équivalent d'un litre de gazole et les « besoins » se comptent en centaines de kg par hectare !). Le recours massif aux pesticides de synthèse entraîne pollutions, perte de biodiversité, et danger pour la santé. Le moment de changer de système agricole, d'amorcer l'inévitable transition écologique ? L'agriculture bio gagne du terrain. Mais les lobbys agro-industriels s'arc-boutent sur leur modèle et se tournent vers le

3 Une variété « population » est inscrite en 2012 dans les « variétés de conservation cultivées traditionnellement dans des régions spécifiques, menacées d'érosion génétique ».



OGM et droit européen

EN 2001, SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2001/18/CE, un OGM est « un organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle » et les OGM sont soumis à une réglementation stricte.

EN 2018, la Cour de justice de l'UE réaffirme la qualité d'OGM des NGT et refuse de leur accorder une dérogation.

LE 17 JUIN 2026, l'Union européenne ne réglemente plus comme des OGM les végétaux NGT considérés comme « pouvant apparaître naturellement ou avoir été produits par des techniques conventionnelles ».

technosolutionnisme que laissent entrevoir les avancées scientifiques dans le domaine de la génétique.

« SOLUTION » SANS PRÉCAUTION

Dès les années 80, des groupes pharmaceutiques comme Sygenta ou des industriels de l'agrochimie comme Monsanto ont investi la filière semencière à coup de rachats offensifs d'entreprises et pris une position dominante sur le secteur. Leur but, développer les OGM (organismes génétiquement modifiés), la plupart conçus pour rendre les plantes tolérantes aux herbicides qu'elles produisent. Ainsi Monsanto crée par l'introduction d'un gène de bactérie, les seules plantes capables de résister à son produit phare, le Round Up (on n'est jamais si bien servi que par soi-même !). Ces multinationales, appuyées par l'administration états-unienne, tentent par tous les moyens d'imposer au reste du monde les OGM avec la promesse qu'ils limiteront l'usage de pesticides, offriront de nouvelles qualités nutritives et gustatives, résoudront les problèmes alimentaires des pays pauvres... En 1997, la Commission européenne autorise le premier maïs génétiquement modifié pour l'alimentation humaine et animale. Les scientifiques alertent sur

une possible contamination génétique irréversible des écosystèmes et sur les incertitudes sur la santé humaine. Alors en pleine crise de la vache folle, l'opinion publique s'inquiète des risques alimentaires que font peser les méthodes « contre nature » de l'agro-industrie. Sous la pression, l'Union européenne rend obligatoire l'étiquetage des aliments composés d'OGM et la plupart des entreprises de l'industrie alimentaire renoncent à les utiliser. En France leur culture est interdite en 2008 hors programme de recherche. Cependant, de nombreux OGM, soja ou maïs notamment, sont autorisés à l'importation. Ils sont principalement destinés à l'alimentation animale, mais les produits issus d'animaux nourris aux OGM n'ont aucune obligation d'en faire mention.

CRISES ET FUITE EN AVANT

2026, le constat d'échec du modèle de l'agrobusiness est patent. Épidémie de cancer, pollutions, vulnérabilité extrême au dérèglement climatique, conflits pour les ressources en eau, accaparements des terres au détriment de la souveraineté alimentaire... le tout sans même parvenir à assurer un revenu décent aux agriculteurs alors que ce modèle capte la quasi-totalité



►►► des aides de la PAC (Politique agricole commune de l'Union européenne)⁴. Mais les tenants de ce modèle mortifère persévèrent avec la bienveillance des pouvoirs publics tant français qu'europeens. Les mesures tentant d'en limiter les nuisances sont peu à peu assouplies quand elles ne sont pas simplement supprimées. L'offensive pour imposer les OGM comme solution miracle aux crises reprend.

PRIVATISATION DU VIVANT

En contradiction avec la décision de la Cour européenne de justice en 2018, et sa propre définition des OGM (voir encadré), l'Union européenne (UE) assouplit les règles relatives aux « nouvelles techniques génomiques » (NGT). En les dissociant des OGM de première génération, elle adopte le discours de ses promoteurs : celui d'une technologie d'une précision telle qu'elle ne ferait qu'imiter la nature et en accélérer les processus. Et puisque les produits NGT n'insèrent que des gènes issus de la même espèce et sont identiques à ceux qui pourraient être obtenus par la sélection conventionnelle, l'UE juge inutile d'appliquer le principe de précaution : nul besoin d'évaluation ni de traçabilité et l'étiquetage est limité aux seules semences. Aucun moyen de savoir pour le consommateur si son alimentation contient des NGT, pour le paysan bio si

.....
4 8 % du budget de la PAC réservé exclusivement à l'agriculture bio en 2025.

ses cultures n'ont pas été pollinisées par le champ du voisin. Grand seigneur, le législateur européen prévoit que dans ce cas les cultures bios contaminées ne seront pas déclassées. Leur producteur, lui, pourrait être poursuivi pour « contrefaçon involontaire » par les semenciers. Car les NGT sont brevetables ! Il faut bien rémunérer « l'innovation ». Si des semences ou produits agricoles contiennent naturellement des caractères similaires, rien n'empêchera le détenteur du brevet d'en revendiquer la propriété. Un grand pas vers la privatisation du vivant !

DÉPENDANCE ALIMENTAIRE

Un pas d'autant plus inquiétant que trois firmes, Bayer, Corteva et Syngenta contrôlent plus de la moitié du marché mondial des semences et détiennent déjà des brevets sur des séquences d'ADN. Cette appropriation des ressources génétiques aura pour conséquences d'obliger les « petits » semenciers qui gardaient en Europe le droit de créer leurs variétés à partir de celles existantes, à payer des royalties pour poursuivre leur activité. L'augmentation du prix des graines, premier poste de dépense en intrants des agriculteurs, serait alors inévitable. Beaucoup de petites et moyennes exploitations, fragiles financièrement n'y résisteront pas à moins d'une hausse des prix de l'alimentation socialement explosive.

Et la place du maïs dans cette fuite en avant ? 40 % des efforts de recherche du

secteur privé sur les NGT se concentre sur lui. Priorité aux variétés commercialement rentables ! Pourtant, les multinationales auront beau créer un maïs plus résistant à la sécheresse, aucune manipulation de son ADN ne lui permettra de vivre sans eau ni à des températures de 40°. Aucune variété NGT quel que soit le nombre de gènes insérés n'aura la richesse génétique des semences paysannes et la capacité d'adaptation qu'elle leur confère. Mais toutes ces « innovations », et l'agrobusiness qui les porte, participeront à l'accélération du dérèglement climatique, par leurs excès de monoculture, d'engrais de synthèse, de pesticides, d'élevages intensifs... jusqu'à mettre en péril notre sécurité alimentaire déjà malmenée.



Graines de liberté

« Exiger l'homogénéité des variétés, c'est absurde ! Ça produit des hybrides industriels qui n'ont plus de diversité, des plantes malades, incapables de s'adapter. Ce n'est pas au vivant de s'adapter à l'agro-business. Il est urgent de réintroduire les semences issues de population dans les champs. C'est un enjeu écologique colossal ! » alerte Emmanuel Antoine, président de la coopérative Graines de liberté.

Les semences paysannes, dites aussi « issues de population », car elles sont

constituées d'individus hétérogènes, ont longtemps été interdites de commercialisation pour les professionnels. Il aura fallu attendre 2022 pour qu'elles soient autorisées sous conditions et uniquement en agriculture biologique. Mais le chemin est encore long pour qu'elles remplacent les hybrides F1 dans les cultures. Les producteurs craignent de voir baisser leur rendement et le revenu associé. De plus, « il y a une perte de savoir-faire, pour sélectionner les portegraines par exemple, ou produire ses propres graines », explique Emmanuel

Antoine. Graines de liberté organise des formations, des campagnes de sensibilisation, tant auprès des paysans que des consommateurs, et commercialise des semences paysannes (en rayon dans nos magasins). En soutien à la démarche, les 7 Épis et la Filière locale bio 56 vont tester des productions en en garantissant l'achat et le prix aux producteurs qui se lanceraient.

BON À SAVOIR : dans tout le réseau Biocoop, les tomates anciennes sont déjà toutes issues de semences paysannes !

Nouvelles dynamiques

Voici trois ans que l'association des Consom'acteurs des 7 Épis a pris son envol en marge de la Scic. C'est le moment de réfléchir ensemble à son avenir.

Née pour gérer les parts sociales des adhérent.es de la coopérative de consommateurs d'origine qui ne souhaitent pas devenir sociétaires de la Scic, puis porte d'entrée pour les nouveaux clients (voir schéma explicatif ci-dessous), l'association aurait pu rester une simple formalité. Mais elle a pris sa place au fil des ans, dotée de moyens conséquents. Elle a monté de nombreux événements, principalement en lien avec l'alimentation et la santé, à destination de ses membres ou du grand public. Conférences, ateliers cuisine, tables rondes, projections, visites producteurs... la liste est déjà longue et plein d'autres choses sont envisageables. Tout est encore à inventer. À vous de jouer !

RÉUNION BRAINSTORMING

Un premier cycle s'achève en novembre, avec le renouvellement d'une partie du CA et du bureau lors de la prochaine

assemblée générale. L'occasion de faire le point sur vos envies et aspirations puis de lancer de nouvelles dynamiques. Pour s'y préparer au mieux, nous vous proposons en amont une grande réunion de rentrée, un apéro remue-ménages pour phosphorer ensemble, en prenant le temps de mieux comprendre les liens entre associations et scic. Mikaël Coroller, président du directoire, et Danielle Le Goff, présidente du conseil de surveillance, seront là pour répondre à toutes vos questions sur le fonctionnement des 7 Épis.

Ce sera le **mardi 22 septembre à 17h30 au restaurant Croc'Épi de Lorient Keryado**. À l'issue de la réunion, nous déterminerons une autre date pour finaliser la stratégie de l'asso et la voterons lors de l'assemblée générale, le 20 novembre.

+ Renseignements et inscriptions : association@biocoop-les7epis.bzh



Sortie nature



Conférence sur l'alimentation



FROMAGERIE D'ARVOR

Le fromage en héritage

Petite sœur de la laiterie de Kerguillet, la fromagerie d'Arvor collecte, transforme et affine dans son atelier de Kervignac depuis quatre ans maintenant.

C'est une belle aventure familiale que nous raconte Juliette Lesca, fondatrice et gérante de la fromagerie. Dans les années 2000, ses parents reprennent la laiterie de Kerguillet à Plouay. En 2017, ils convertissent la production en 100 % bio puis en confient les rênes à leur fille aînée (la grande sœur de Juliette) et son conjoint. Au sortir du Covid, une nouvelle page s'écrit. Juliette, 29 ans à l'époque, après une école de commerce et plusieurs expériences dans l'agroalimentaire, se forme à la transformation fromagère. Avec le soutien de son père, elle crée la fromagerie d'Arvor, clin d'œil à l'ancien nom de la laiterie de Kerguillet. Elle installe l'atelier de fabrication à Kervignac tout en continuant de travailler en synergie avec sa sœur et la laiterie de Kerguillet qui se chargent de collecter le lait auprès des producteurs locaux.



La raclette à l'oignon, produit emblématique de la maison, fera son retour l'hiver prochain.



Juliette, fondatrice et gérante de la fromagerie et Kevin, son compagnon

PRIORITÉ AU LAIT LOCAL

Le lait de vache est issu de la ferme de Légevin à Nostang. Jean-François Bréhaut, l'éleveur laitier, fait partie du groupement de producteurs Biolait que l'on connaît bien dans le réseau Biocoop (membre de la filière Paysan.nes associé.es, labellisée Bio Équitable France). Le lait de chèvre est collecté à Scaër. Seul le lait de brebis provient de plus loin, d'Aveyron. Juliette cherche activement un producteur plus proche de l'atelier... Si jamais vous en connaissez, l'avis est lancé ! Aux côtés de Juliette, Kevin, son compagnon, orchestre la production, les process et la maintenance. Ensemble, ils forment un duo complémentaire : elle gère le développement commercial et les ressources humaines ; lui veille à ce que chaque fromage exprime le meilleur des laits collectés localement. Le couple emploie 4 salarié.es.

FROMAGE MÉDAILLÉ

Chaque semaine, entre 7 000 et 8 000 fromages sortent de l'atelier (lactiques/pâtes pressées non cuites). Fromages frais, chèvres aux fleurs ou aux algues, brebis affinés, raclette ou encore le Petit Lorientais*, médaillé de bronze au Salon de l'Agriculture pour son côté gourmand et crémeux, ainsi qu'au Mondial du Fromage 2023. La gamme évolue au fil des saisons avec des créations au piment, à l'ail des ours ou encore une tomme aux fleurs prévue pour les fêtes. Derrière chaque fromage, Juliette et Kevin défendent la même idée : valoriser le travail des éleveurs voisins et proposer des produits à partager. Une philosophie simple, mais qui fait aujourd'hui la signature de cette jeune fromagerie familiale, où l'on transforme bien plus que du lait : un territoire, une histoire et des liens humains.

*Le Petit Lorientais sera à l'honneur pour la Fête des fromages.

La recette d'Henri



Petits flans de rentrée



Cette recette a été imaginée par Henri, notre chef de partie au restaurant CROC'ÉPI Keryado.

3 tomates
1 courgette
1 aubergine
1 poivron jaune
2 échalotes
+ 2 gousses d'ail
1 petit bouquet de thym frais préalablement haché
5 œufs
100 g d'emmental râpé
1 petit chèvre frais
50 cl de crème liquide
Sel, piment d'Espelette
Huile d'olive 1^{re} pression à froid

Couper tous vos légumes à votre convenance, mais de même taille.

Les placer sur une plaque allant au four avec un peu de sel, l'ail haché et



de l'huile d'olive. Mettre à rôtir environ 20 min (ou plus si besoin) à 180 °C.

Pendant ce temps, préparer l'appareil à crème en mélangeant : les œufs, la crème, l'Emmental et assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette.

Égoutter les légumes rôtis tout en conservant le jus de cuisson.

Disposer les légumes dans des ramequins, puis couvrir de l'appareil à crème.

Cuire au four à 200 °C pendant 15 à 20 min.

Pendant que les petits flans cuisent, **préparer la vinaigrette** avec le jus de cuisson, le thym frais haché et de l'huile d'olive.

Une fois les flans cuits (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau), **émietter le chèvre** frais dessus et arroser de la vinaigrette au jus de légumes.

Ce plat est parfait avec une tranche de rôti de bœuf froide ou en version végétarienne, servi avec une salade de fenouil cru et les premières poires de la saison.

L'heure des thés

NOUVEAU

À partir du 15 septembre, CROC'ÉPI passe à l'heure des thés. De 14h à 17h, du mardi au samedi sur Keryado et Lanester, il sera possible de prolonger le plaisir des papilles avec des formules sucrées et salées.



Nos restaurants jouent les prolongations. Dès mi-septembre les portes de CROC'ÉPI resteront ouvertes jusqu'à 17h pour satisfaire toutes les envies. Pause gourmande autour d'un café, d'un thé ou d'une boisson fraîche ? Il y en aura pour tous les goûts et tous les appétits, avec trois formules pour démarrer :

Café gourmand : café ou thé + 1 pâtisserie : **6 €**

Bec sucré : boisson gourmande (cappuccino/chocolat chaud/latte/macchiato...) ou un soft + 1 pâtisserie : **8 €**

Tea time : boisson au choix + 1 pâtisserie + 1 collation salée : **11 €**

L'équipe proposera également tartes, cakes et gâteaux entiers, à partager sur place ou à emporter. Cookies, muffins, clafoutis, brioches maison pour la version sucrée. Côté salé, les sandwiches club seront végés ou classiques, mais avec une touche locale : le jambon-beurre au Kari Gosse !

+ Pour vos événements de groupe, goûters anniversaire ou cafés de recueillement après des obsèques, possibilité de réserver la salle et de réaliser une prestation sur mesure. Prévenir l'équipe 3 jours à l'avance : crocepi.keryado@biocoop-les7epis.bzh

ÉPI quoi encore ?

PAR MANON LIDUENA



L'EFFET WOMBAT

Une chronique réalisée en partenariat avec le magazine culturel en ligne Sorties de Secours.

Micro-fôret mode d'emploi

En mars dernier, j'ai accompagné les classes de mes filles pour planter une micro-forêt non loin de leur école¹. Des pelles, des scions², une grosse motivation enfantine à base de bottes et de bobs, et nous voilà partis. Forte de cette joyeuse expérience, j'ai fait comme tout le monde, j'ai raconté ça à mes cobureaux le lendemain, à la pause-café.

Hasard merveilleux de la vie, deux d'entre elles sont passionnées par le sujet et ont monté leur propre asso pour accompagner la plantation de micro-forêts. Si ça, ce n'est pas du networking de proximité, je veux bien manger mon râteau. J'ai donc posé ces questions à Kat & Margaux :

C'est quoi une micro-forêt ?

« C'est un principe développé à l'origine par un botaniste japonais, Akira Miyawaki, qui consiste à planter des arbres de façon très dense sur des petites surfaces. La méthode permet à la forêt d'être autonome en 3 à 5 ans, contre 10 à 15 ans en temps normal. Le fait d'être mis en concurrence booste les arbres, qui se tirent vers le haut. Les essences doivent être compatibles, pour qu'elles puissent s'entraider. Miyawaki avait imaginé ce concept pour replanter rapidement des zones dévastées par les tremblements de terre. Il a ensuite été décliné en zone urbaine, au pied d'un immeuble, dans une cour d'école, etc. Le principe existe depuis vingt ans déjà en France – les premières micro-forêts ont été plantées le long du périph, à Paris. L'idée est de s'emparer des petits recoins citadins et de les exploiter. »



Pourquoi c'est bien ?

« Les forêts apportent fraîcheur et oxygène dans nos villes surchauffées – on l'a subi encore récemment. La présence d'arbres favorise également la biodiversité et la perméabilisation des sols. Et puis, tout simplement, c'est beau un arbre ! »

Comment ça marche ?

« Dans un premier temps, on cherche le terrain – souvent la partie la plus compliquée – puis on le prépare, on le plante avec les essences sélectionnées et on entretient la forêt. Il faut compter entre 5000 et 10000 euros pour une micro-forêt, selon le travail à faire sur le terrain. C'est un budget plus que raisonnable par rapport au bénéfice qu'il procure à toutes et tous. »

C'est merveilleux comme idée, comment je fais pour m'y mettre moi aussi ?

« Plusieurs assos accompagnent les porteurs de projet – elles croulent d'ailleurs sous

les demandes. À Nantes, il y a Mini Big Forest qui monte des projets très solides. On s'est rapprochées d'eux, quand on a lancé "Forêt Voisine" en 2024 ; on a aussi suivi un webinaire avec Boom Forest. On a remarqué que les mairies s'emparent aussi du sujet, en faisant appel à leurs propres services. À Lanester, à Bois-du-Château, des micro-forêts ont été plantées dans les cours d'école. Il y en a aussi à Clohars-Carnoët, sur des terrains municipaux, à Grand-Champ dans une cour d'EHPAD. C'est une question de volonté politique. En ville, il y a une grosse préparation du sol à prévoir. Les terrains dégoudronnés doivent reposer avant d'être exploités – il faut laisser la terre redevenir nourricière. Ensuite, on prépare les essences en fonction du climat, on choisit des scions qui fonctionnent entre eux, on peut même opter pour des fruitiers ou des buissons de baies. Ensuite, c'est de la pédagogie, on crée du lien entre les hommes et la nature. La forêt nécessite du soin, un temps long, mais elle procure aussi de l'admiration et de l'amour. »

Avec leur asso « Forêt Voisine », Kat & Margaux ont commencé à démarcher des entreprises locales, mais il leur manque la compétence technique. L'outil est prêt, si vous êtes intéressé.es, n'hésitez pas à les contacter par mail foretvoisine@gmail.com

¹ La plantation était coordonnée par Alexis Lafontan, déjà bien connu des adhérent.es des 7 Épis, avec sa forêt gourmande de Quimperlé.

² Hop, un nouveau mot ! Un scion est un jeune plant d'arbres, de moins d'un an.

+ Pour aller plus loin : minibigforest.com boomforest.org

ALAIN LE GOFF

a tenu la chronique « Humeur militante » de cette page tant qu'il en a eu la force et puis la maladie l'a rattrapé. Il nous a quittés le 3 août.

Alain était un conteur merveilleux et engagé qui savait l'importance de la parole et l'urgence d'agir. Il avait créé le festival Accoudés au bord du monde. « On va dans le mur, on le sait, mais on y va... »

Alors, qu'est-ce qu'on fait ? Ce n'est peut-être pas la tâche des artistes de donner la réponse, mais ça l'est sûrement de poser, à leur manière, la question [...]. Juste dire que la Terre ne nous appartient pas, mais que nous, nous appartenons à la Terre et qu'elle est notre seul territoire. Juste être là dans la beauté du monde. Kenavo Alain.

