



OBJECTIF  
ZÉRO  
DÉCHET

## ÉDITO

Les enjeux de société liés aux OGM agricoles perdurent : leurs impacts environnementaux et sanitaires sont très liés au fait que ce sont des plantes à pesticides aggravant la diffusion de leurs effets délétères. Le risque majeur est d'ordre socioéconomique et de gouvernance : la manipulation des génomes permet de breveter le vivant et de renforcer le monopole des firmes transnationales, privant l'agriculteur de la production de ses propres semences, les peuples de leur spécificité alimentaire et, au final, les Etats de leur souveraineté politique : qui détient les semences a le pouvoir !

Les prochaines RIR(\*) lorientaises s'inscrivent dans le combat mené depuis une vingtaine d'années par la société civile contre l'emprise des OGM sur notre alimentation. Les actions ont porté sur les instances nationales et européennes pour que soient mis en place des garde-fous et sur l'information du citoyen afin qu'il puisse exercer un libre choix éclairé.

Or l'évolution rapide du génie génétique permet d'obtenir des OGM à pesticides sans recourir à la transgénèse, celle-ci impliquant évaluation, autorisation et étiquetage. L'enjeu crucial actuel est de faire échec au lobbying des firmes pour

que ces nouveaux OGM échappent à cette réglementation et soient cultivés et commercialisés en catimini, ce qui est déjà le cas.

Et plus que jamais, de mettre l'accent sur l'importance d'une " consom'action " solidaire des filières garantes des équilibres naturels ; le pouvoir d'achat est un pouvoir : promouvoir la bio pour faire échec aux biotech !

**Lylvian Le Goff** – co-fondateur des 7 Épis  
Responsable du dossier OGM  
pour France Nature Environnement durant 15 ans

## SOMMAIRE

### ÉPI-ACTU [p. 2 à 3]

- Semaine sans pesticides
- Festival du Livre Bien-être
- Expo Hélène Le Berre au resto
- Festival Pêcheurs du Monde
- Festival La Ressource à Groix

### ÉPI-SHOP [p. 4 à 7]

- Production locale aussi pour nos spots ciné !
- Soirée Cénologie
- Retour du lait de chèvre
- Nouveaux produits
- Astuces et gestes écolos de nos équipes

### ÉPI-ZOOM [p. 8 à 11]

- Dossier "Objectif zéro déchet"

### ÉPI-ACTION [p. 12 et 13]

- Rencontres internationales des résistances aux OGM

### ÉPI-TERRIEN [p. 14]

- Programme Tinga Neere

### ÉPI-TOI [p. 15]

- Charline se lance des défis

### ÉPI QUOI ENCORE ? [p. 16]

- L'humeur d'Alain Le Goff
- Le livre militant



Journal édité par Biocoop Les 7 Épis  
Trimestriel gratuit, ne peut être vendu  
Tirage : 5000 ex.

Directeur de publication : Mikaël Coroller  
Conception / illustrations : Kiwimage  
Rédaction : Emmanuelle Debaussart,  
Aude Philippe, Lylian Le Goff, Alain Le Goff

Impression : Imprimerie Ollivier  
Papier 100 % recyclé, encres végétales



## Salon du livre

# Des pages pour aller mieux

Les 11 et 12 mars, les libraires indépendants du Pays de Lorient organisent le salon du livre Santé et bien-être, deux journées pour s'informer, expérimenter et échanger. 40 auteurs seront présents pour cette 3<sup>e</sup> édition avec pas moins de 40 conférences, 7 tables rondes et 20 ateliers...

Le salon ouvrira le vendredi 10 mars avec la conférence du Dr Serge Marquis, auteur de *On est foutu, on pense trop* aux Éditions de La Martinière. Ajoutez à cela trois moments exceptionnels : un petit déjeuner avec Romain Gherardi, spécialiste des maladies neuromusculaires et auteur de *Toxic Story : deux ou trois vérités embarrassantes sur les adjuvants des vaccins*. Deux projections de films *Breathe : yoga, un souffle de liberté* en présence du réalisateur Stéphane Haskell et *Votre santé*

*dans l'assiette* suivies d'un débat avec le médecin et environnementaliste Lylian Le Goff. Sans oublier un concert: *Le voyage du souffle* proposé par le naturopathe et musicien Jean-Pierre Le Rallic.

Palais des Congrès de Lorient. 8€ la journée, 12€ le we (5€ & 8€ en tarif réduit).

Gratuit -18 ans. Rens. 02 97 64 60 10.



## Pêcheurs du Monde

Pour sa 9<sup>e</sup> édition, du 13 au 19 mars, le festival Pêcheurs du Monde, rencontre entre le cinéma et les gens de la mer, vous a concocté une sélection de 32 films, longs et courts métrages, dont 14 en compétition. Des films récents, inédits, qui privilégient l'investigation puisqu'une des missions du festival est de porter un cinéma de qualité, engagé, humaniste, loin des discours dominants. Une invitation à découvrir la mer et ceux qui en vivent. Mais aussi un moment privilégié pour échanger sur des problématiques actuelles. Les projections (et des expositions) ont lieu à Lanester, Ploemeur, Riante, Larmor-Plage et Vannes.

[www.pecheursdumonde.org](http://www.pecheursdumonde.org)



## Alternatives aux pesticides

# Broyez, paillez...

C'est désormais une tradition en début de printemps, le Syndicat du bassin du Scorff et ses partenaires se retrouvent autour de la "Semaine pour les alternatives aux pesticides", une opération d'envergure internationale qui en est à sa douzième édition. Le thème cette année ? *Broyage, paillage, compostage : la vallée du Scorff se met au vert !* Les 7 Épis proposent deux rendez-vous : une conférence le 21 mars de la botaniste Marie-Aline Queffurus pour comprendre ce que nous disent les plantes sauvages au restaurant Croc'Épi à 20h (entrée libre) et une sortie découverte des plantes sauvages comestibles le 25 mars avec l'association Cueillir au départ du magasin de Lanester.

Inscription: [cueillir.56@gmail.com](mailto:cueillir.56@gmail.com)

Plus d'infos sur [www.semaine-sans-pesticides.com](http://www.semaine-sans-pesticides.com) et [www.syndicat-scorff.fr](http://www.syndicat-scorff.fr)



Expo

## Journal de bord

Albatros, otarie à fourrure subantarctique, gorfous sauteurs subtropicaux...  
Hélène Le Berre expose ses photos des terres australes au restaurant Croc'Épi !



Éthologue, spécialisée dans le comportement des animaux sauvages, Hélène a travaillé aux 7 Épis pour se payer ses premières missions ! Aujourd'hui, elle revient tout juste de Finlande, où elle s'est intéressée aux loups, aux lynx et aux...gloutons. "Une sorte de mélange entre un ours et un blaireau, trapu et court", sourit notre exploratrice. Le but de la mission ? "Savoir comment cet animal, au nom évocateur, se procure sa nourriture ! En chassant par lui-même ou comme

*un charognard, en suivant loups et lynx pour se faire un festin avec les restes ? Et s'il chasse, quelles sont ses proies ? Cet animal ne se déplace pas en meute donc ne peut pas se permettre de s'attaquer à un gibier trop imposant."* Hélène a eu un mois et demi pour tenter de trouver des réponses ! Moins longtemps que pour sa précédente expédition : quatorze mois sur l'île d'Amsterdam, petit bout de terre de 50 km<sup>2</sup> dans l'Océan indien. En attendant le debriefing finlandais, c'est cette

aventure en terres australes qu'Hélène vous propose de revivre avec elle, via une magnifique expo photos. Le 22 avril, elle vous invite même à prendre le café pour qu'elle vous décrypte ses images et vous raconte ses voyages.

À partir du 14 mars, sur les murs du restaurant. Conférence rencontre autour de l'expo le 22 avril, de 14 à 15h, à Croc'Épi Lorient-Keryado.

Du 25 au 27 mai à Port Lay

## Premier festival Ressources à Groix

Sophie et Pascal, consom'acteurs bio installés à Groix depuis 25 ans, organisent fin mai, sur l'île, un rassemblement "éthique, nature, citoyen, local et bio".



"Nous avons énormément de ressources à Groix et de nombreux acteurs de l'écologie, explique Sophie, mais nous n'avons pas encore d'événement fédérateur et festif qui nous permette de promouvoir l'environnement, la santé et de montrer qu'un autre monde est possible." Pour sa première édition, l'invité d'honneur est Francis Hallé, professeur de botanique connu dans le monde entier et auteur du *Radeau des Cimes*. Il donnera une conférence après la diffusion de son film // *était une forêt* jeudi 25 mai à 17h à Port Lay. D'autres conférences sont prévues, notamment celle de Jacques Collin le 26 mai à 14h, il a écrit de nombreux ouvrages sur l'eau. Le salon proposera aussi des rencontres, des débats, des concerts, un marché de créateurs et même un restaurant éphémère... Bio, évidemment !

Salon destiné au grand public, entrée gratuite, participation libre.  
La Ressource, 9 rue de l'Abbé Noël 56590 Groix — 06 20 52 14 64  
laressource@lelieuagroix.com — <http://laressource.lelieuagroix.com>



## BRÈVES

## Mini salon de l'agriculture

Ne vous étonnez pas de rencontrer une Pie Noir sur le parking du magasin de Keryado, samedi 25 mars. Gwen et Vincent de la ferme de La Trinité à Quéven, viendront avec "Illusion", la plus sympathique de leurs vaches. Dégustation de yaourts nature, riz au lait et crèmes vanille, fromages frais et tomme... Petit clin d'œil au salon de l'agriculture qui vient de se terminer et surtout, joli pied de nez à tous ceux qui ne croient plus au lait de vache...



## Rôtisserie à Keryado

Les vendredis et samedis, toute la journée, à partir de 10h, les bouchers de Keryado vous proposent poulets (16€90/Kg), poitrines de porc (19€90/kg) et pommes de terre rôties (6€50/kg). Pour commander : 02 97 37 78 91



## Bocaux Croc'Épi

Disponibles dans vos magasins de Mellac et Lorient-Centre, les bocaux Croc'Épi se réchauffent au bain Marie et se gardent quelques jours au réfrigérateur.



9€50  
le plat

3€50  
la soupe

+ 2€50  
de consigne

Auto-promo  
Sur grand écran

Salariés, producteurs, consommateurs... Aux 7 Épis on est tous des héros. On se bat ensemble pour la bio et la planète et parfois ça vaut bien un petit coup de projecteur !



Tournage à Kervignac avec Kab et Gemain.

Il y a un an, les 7 Épis produisaient leur premier spot ciné. Une expérience rendue possible par la démocratisation de ce type de support avec l'arrivée du numérique. Pour rester rattachés avec notre tradition proximité et circuits courts, nous avons demandé à une association lorientaise, An Oriant médias, d'imaginer et de réaliser pour nous ce petit film avec l'envie de mettre en avant nos producteurs locaux. Germain, du Gaëc du Hingair, s'est prêté au jeu avec talent pour une parodie de western. La deuxième expérience a été de tenter un film à contre-courant : une pub pour ce que nous ne vendons pas, des bouteilles plastiques jetables. Pas facile de faire passer le message en 30 secondes ! Et cette fois c'est Julie, une

de nos consom'atrices, qui a joué les guest stars. Qui sera le prochain ?

On réfléchit actuellement à deux nouveaux spots pour 2017. Toujours avec la même équipe aux manettes, des pros de l'audiovisuel au service du monde associatif et des coopératives : Etienne Strubel au scénario et à la mise en scène et Cédric "Kab" Vancayseele au tournage et au montage. Sans oublier, pour la bande son, une création tout aussi locale, composée spécialement pour nous par Ton's, prolifique musicien lorientais.

## À VOUS DE JOUER !

Pour le prochain film, on aurait besoin d'un profil plus sportif, quelqu'un de souple et d'agile. Pour le suivant, pas encore de critères arrêtés mais vous pouvez déjà postuler et même imaginer à quel genre de cinéma vous destinent votre look ou votre personnalité, en donnant quelques exemples de vos films ou scènes cultes. Qualités requises : être capable de « jouer », d'incarner un rôle (avec un texte éventuellement), pouvoir se rendre disponible pour les répétitions et le tournage (environ deux jours), ne pas avoir peur d'une caméra, pouvoir supporter de voir son image sur grand écran pendant quelques mois et assumer - éventuellement - de devenir une star reconnue dans tout le pays de Lorient !



Étienne, preneur de son à l'occasion.

## INSCRIPTIONS

communication@les7epis.fr  
préciser « spot ciné » dans le sujet du mail.

## Dégustation

### Soirées œnologie

Vous avez déjà assisté aux soirées dégustation d'Hervé à l'automne, lors de la fête des vins ? Cette année, les festivités œnologiques démarrent dès le printemps avec un premier moment fort autour des vins rosés. Hervé propose de vous les faire découvrir lors d'une soirée organisée au restaurant Croc'Épi de Lorient/Keryado. Au programme, dégustation à l'aveugle d'une douzaine de références issues des principales régions viticoles françaises : Bordeaux, Vallée du Rhône, Provence et Loire... Cette soirée se déroulera dans la plus pure tradition œnologique, sans accompagnement culinaire (pain + eau). Les vins dégustés seront proposés à des tarifs promotionnels à partir du 15 avril, auxquels s'ajoutent bien sûr les remises quantitatives habituelles : -3% de 6 à 11 bouteilles et -5% à partir de 12 bouteilles. Panachage accepté.

Vendredi 14 avril, 20h à Croc'Épi - Lorient/Keryado  
Gratuit - limité à 40 personnes  
Inscriptions : [hzabe462@gmail.com](mailto:hzabe462@gmail.com)

## Lait de chèvre

### Elles reviennent !



**Avec le printemps, les produits de Sophie, des Demoiselles de Kermelen à Brech (56) sont de retour.**

De mi-décembre à fin février, les chèvres sont généralement en "congé maternité". C'est la période "sèche", le moment où vous ne trouverez pas de produits à base de chèvre en magasins. Les Demoiselles de Kermelen sont de retour avec une nouveauté : des yaourts nature fermiers, composés uniquement de lait de chèvre frais et de ferments, sans aucun autre produit ajouté. Vous les trouverez dans nos rayons crèmerie, avec la possibilité de rapporter les pots vides (et lavés !) en magasin. Le troupeau de Sophie est composé de soixante chèvres de race Alpine, «le nombre idéal pour rester à taille humaine et pouvoir vivre de mon travail» dit-elle. Chaque année, les chèvres réformées pour diverses causes (souvent trop âgées pour donner du lait, mais pas que...) sont vendues à de bonnes familles et contribuent à la préservation de l'environnement tout en évitant la corvée de la tondeuse.

Vous pouvez réserver votre future débroussailluse écologique en contactant Sophie au 06 03 16 65 26.



## Nouveaux produits

### Sirop de fleurs de coco

Après la farine et le sucre de coco, ce sirop au goût subtilement caramélisé, à haut pouvoir sucrant et faible index glycémique, se prête à tous les usages : boissons chaudes (thé, café), jus de fruits, smoothies... mais aussi marinades, plats sucrés-salés et bien entendu goûters et desserts. Un petit livret de recettes accompagne le flacon de 300 ml.



### Huile de Chia

Le Chia est une plante cultivée depuis toujours par les peuples autochtones de l'Amérique latine. Ses graines sont naturellement riches en fibres alimentaires et en «bons gras». Son huile est tout aussi intéressante par sa richesse en acides gras polyinsaturés (75%) dont le fameux Oméga 3 tant recherché. Apport quotidien recommandé de 2g. Bouteille de 100ml.



### Trois poivres d'exception

"Kampot", "Sichuan", "Indien"... Découvrez une gamme de trois poivres de haute qualité avec moulin intégré pour mieux libérer les arômes... Et quels arômes !

Le poivre noir "indien" est moins connu que la pipérine qu'il contient, substance permettant une meilleure assimilation de la curcumine, pigment jaune du curcuma aux nombreuses propriétés. À utiliser tel quel ou associé, justement, au curcuma (10% de poivre par volume de curcuma).

Le « poivre de Sichuan » désigne plusieurs variétés d'une baie utilisée comme épice au Népal, en Chine, en Inde et en Indonésie. Réduit en poudre, il entre notamment dans la composition du mélange « cinq épices ». À faire revenir légèrement avec vos herbes et épices préférées avant de rajouter de l'eau et d'autres ingrédients. S'associe également avec le chocolat, salades de fruits, tartes et pâtisseries.

Cultivé depuis des siècles au Cambodge, exclusivement dans la région qui lui a donné son nom, le poivre de Kampot développe des arômes forts et délicats. Son goût intense et doux à la fois révèle des notes fleuries d'eucalyptus et de menthe fraîche. À concasser au dernier moment, il parfume plats en sauce ou grillades et, plus étonnant, tartes, confitures ou compotes de poires ou de mirabelles.



Les beaux jours arrivent...

# Au printemps, je me mets au vert !

Éléa, écoproduits à Lanester

## “Au printemps je mange cru...!”

Depuis quelques années au printemps je fais une cure de sève fraîche de bouleau (un demi verre à jeun le matin pendant 21 jours) et je ré-habitude mon corps à manger du cru avec tous les légumes de saison rapés, des graines germées et beaucoup de fruits frais. J'essaye d'introduire à peu près 60% de produits crus dans mon alimentation. Quand les beaux jours reviennent je cours les vide-dressing et troc et puces pour vider et renouveler ma garde robe. Côté sport j'aime marcher, courir, aller au travail à pied... Cette année j'ai envie de tester le long-côte (randonnée dans l'eau), je cherche des gens que ça pourrait intéresser... Avis aux amateurs !



Patricia, cosmétiques et compléments alimentaires à Mellac

## “Vive le printemps chinois !”

Le printemps chinois a démarré le 7 février et je me réfère aux saisons chinoises. C'est la saison du Bois où l'on s'occupe de son foie et de sa vésicule biliaire. Tous les matins et tous les soirs je nettoie mon foie au radis noir. Je prends une ampoule le matin à jeun et le soir avant le coucher pendant 15 jours ou 3 semaines selon mon ressenti. Ensuite je passe au Desmodium, pendant 20 jours, toujours le matin à jeun. Je finis ma cure de printemps avec la reminéralisation à la sève de bouleau que je récupère moi-même dans le jardin de mon père. Après ça, je suis sûre d'arriver l'été en pleine forme !



Pascal, labo charcuterie à Lanester

## “Cette année, je fais moi-même mon paillage !”

Chaque année en cette saison je taille mes haies, mes arbres et arbustes et mes 3 gros lilas. J'ai investi dernièrement dans un broyeur de végétaux. Toutes les branches y passent. Avec ça je fais du paillage autour des arbres et arbustes. Autour des lilas j'en mets une bonne dose (10, 15 cm d'épaisseur) pour empêcher la repousse du lierre qui se développe à leurs pieds. Les branches des saules, les plus épaisses, je les récupère pour faire des tuteurs pour rosiers, plants à fruits rouges, tomates... Le paillage c'est aussi très utile pour empêcher les limaces d'avancer.

Nico, vendeur-conseil à Lanester

## “Bientôt le retour des longues soirées d'été”

Ce que j'aime au printemps c'est quand les jours rallongent. Après le travail, si je finis vers 18h, une deuxième journée peut commencer : petit footing au Ter ou sur la plage puis baignade pour décompresser, apéro entre amis dans le jardin suivi d'un barbecue... Mes grillades préférées ? Des blancs de poulets marinés au citron vert, riche en vitamine C, ça apporte une touche d'exotisme et de fraîcheur à la viande. J'adore manger le poulet avec une mayonnaise maison, de la salade verte et une petite poêlée de légumes du jardin.



Arnaud, épicerie et cave à Mellac

### “Le grand nettoyage de printemps”

Quand le printemps arrive et qu'il fait encore frais le matin, que les rayons du soleil commencent à percer, j'en profite pour aérer en grand la maison. J'ouvre toutes les pièces pour faire circuler l'air et déloger les araignées cachées dans les chambranles des fenêtres. J'en profite aussi pour nettoyer toutes les vitres au vinaigre d'alcool et bénéficier de la luminosité qui nous a tant manqué. J'assainie les canalisations au bicarbonate de soude et je rince au vinaigre blanc. Je sors la literie, j'étends les couettes et couvertures... J'adore cette période où la nature redémarre petit à petit... La première tonte de la pelouse est aussi un moment important pour stimuler la pousse et avoir un beau gazon pour l'été. Et quel parfum dans l'air !



Marie-Claire, rayon cosmétiques et compléments alimentaires à Lorient/Keryado

### “Au printemps, être bien dans ses pieds”

Nous délaissions souvent nos pieds l'hiver, ils sont la plupart du temps enfermés dans les chaussures, les chaussettes, les chaussons... Au printemps, on les libère ! Après la douche, une fois par semaine, je fais un gommage de la plante des pieds en insistant bien sur le talon pendant deux ou trois minutes. Puis je rince et je pose un masque d'argile blanche 5-6 minutes. Je rince une nouvelle fois, j'éponge et j'hydrate avec une huile ou une crème. Cela m'évite d'avoir de la corne aux pieds et parfois de douloureuses fissures aux talons en été.



Névenka, fruits et légumes à Mellac

### “Qu'il est beau mon homme au printemps !”

J'aime quand le printemps revient pour voir mon homme travailler au jardin. C'est lui qui s'occupe du potager et j'adore le regarder faire, biner, retourner la terre, s'affairer torse nu avec les premières belles journées... Mon truc à moi c'est plutôt d'apporter la touche finale aux fruits et légumes et de joliment les disposer en magasin... J'attends impatiemment le retour des asperges, des fèves et des pois, j'en mets à toutes les sauces : en poêlées, en purées, dans les salades, accompagnées d'herbes fraîches issues de mes cueillettes : pissenlits, nombrils de Vénus, oseille sauvage... Vive le printemps!



Sylvie, vendeuse conseil au magasin de centre-ville

### “Au printemps, je me lance dans un marathon”

Cette année en avril, je vais parcourir 42,5 Kms d'une seule traite. Je cours depuis 6 ans. Au début c'était pour me maintenir en forme. Je venais d'avoir 40 ans et gourmande de nature, le footing devait me permettre de maîtriser mon poids. Je courais seule. Au bout d'une année j'ai découvert l'émulation de la course en groupe et surtout le plaisir de courir en pleine nature. C'est un moment privilégié où je m'oxygène, je laisse aller mes pensées, tout en cherchant à dépasser mes limites et à progresser. Mon meilleur souvenir ? Après mon premier marathon j'étais comme sur un nuage pendant une semaine. Peut-être et sûrement avec la montée d'endorphines que cet effort induit mais aussi et surtout la fierté d'avoir réussi ce challenge personnel.



Tous en vrac

## La consom'action est en marche !

Depuis plus de trente ans, les 7 Épis démontrent qu'une autre consommation est possible, en proposant une alimentation sans pesticide, mais pas seulement...



La coopérative et le réseau Biocoop portent un projet qui va au-delà du développement de l'agriculture biologique en sensibilisant à une consom'action plus juste et plus respectueuse de l'homme et de l'environnement. La question du bilan énergétique des produits a toujours été prise en compte dans notre cahier des charges avec la priorité aux producteurs locaux mais aussi la distribution d'un maximum de produits non emballés. Biocoop a montré l'exemple dans la vente de produits en

vrac et les 7 Épis comptent parmi les pionniers. Aujourd'hui nous proposons plus de 300 produits dans nos silos, étagères, bacs, tiroirs, dévidoirs... Et nos magasins continuent d'inventer de nouveaux systèmes de vrac liquide. huile, vinaigre, vin, eau... Pour aller plus loin dans la démarche zéro déchet il faudrait maintenant pouvoir se passer des sacs papiers jetables et passer aux contenants réutilisables. Hervé, responsable des éco-produits aux 7 Épis Lorient/Keryado, y travaille en étroite collaboration avec le réseau

Biocoop au sein d'un groupe qui cherche de nouvelles alternatives aux emballages... Car le principal enjeu du réseau Biocoop pour les années à venir est bien de développer la distribution des produits non emballés dans les quelque 400 magasins du réseau.

### Hervé, quel est ton travail auprès du réseau Biocoop ?

Je fais le lien entre le réseau et les magasins sur le dossier "vrac". Je travaille aux 7 Épis depuis plus de dix ans et je connais bien les demandes

## Troc Épis

Le forum "Zéro déchet"

[www.les7epis.fr/forums](http://www.les7epis.fr/forums)

Le site internet des 7 Épis propose une rubrique intitulée "Troc Épis" qui vous dirige vers un forum de conso collaborative, une sorte de "le bon coin" version bio qui permet aux consommateurs des 7 Épis d'échanger, partager, de covoyer, vendre, louer... des biens et des services. Et toujours dans l'optique d'une démarche "zéro déchet" nous avons créé la rubrique "Anti Gaspi" qui permet de ne rien jeter à la poubelle... Vous partez en vacances et il vous reste des produits au réfrigérateur ? Votre potager déborde de tomates ? Vous avez fait trop de confitures ? Faites en profiter d'autres consommateurs bio en proposant ces produits. Connectez-vous !

des consommateurs, ainsi que les produits que nous proposons. Lors de ces réunions, nous rapportons les remarques, critiques et souhaits des consom'acteurs.

#### Sur quoi travaillez-vous par exemple ?

L'an passé nous avons planché sur la filtration. En janvier 2017 tous les magasins du réseau Biocoop ont cessé de vendre l'eau en bouteille plastique jetable. Nous avons donc étudié en amont les différentes méthodes de filtration de l'eau pour pouvoir proposer de nouveaux systèmes et offrir plus de choix aux consom'acteurs.

#### Quels sont les autres sujets abordés en ce moment ?

L'enjeu principal du réseau pour les années à venir est d'augmenter la proposition de produits en vrac et de réduire les emballages. L'expérience a été menée l'an dernier à Paris d'ouvrir un magasin éphémère bio, vrac et sans emballage pendant toute la durée de la Coop 21. La fréquentation a été telle que l'expérience a duré deux mois de plus. Avec 300 clients/jour en moyenne pour un magasin de 65m<sup>2</sup> Biocoop 21 a confirmé l'intérêt des consommateurs pour une démarche « éco-responsable ». Ce test a aussi permis d'expérimenter grandeur nature de nouveaux contenants.

#### En face, les consommateurs sont-ils en demande ?

De plus en plus de consom'acteurs viennent avec leurs propres emballages. En janvier nous avons réalisé une enquête au magasin de Lorient/Keryado. Sur 200 personnes interrogées, la grande majorité utilise des emballages réutilisables lors des courses. Les sacs, qu'ils soient en coton, papier, ou plastique réutilisable sont les plus usités. Certains nous ont demandé des sacs en coton plus grands. Les consommateurs sont séduits par le principe du vrac qui permet d'éviter le gaspillage, de choisir la quantité voulue (certains suggèrent même d'ajouter une graduation au sac), de lutter contre le suremballage. Et tous attendent avec impatience l'arrivée prévue du système de pesée de n'importe quel contenant sur les balances.

#### Comment cet objectif zéro déchet va-t-il se concrétiser en magasin ?

Dans un avenir proche, les consomm'acteurs pourront utiliser leurs propres contenants pour se servir au rayon vrac (céréales et légumineuses, olives, café etc. ). Après deux simples pesées, les futures balances seront capables de déterminer le poids des produits. Un système est déjà en test à Lanester (cf. encadré ci-contre).

## UNE IMPORTANTE ÉCONOMIE...

En 2016, Les 7 Épis ont dépensés près de 40 000€ (39146,88€ exactement) en emballages : papier et film alimentaire pour les services arrières (boulangeries, boucheries, poissonnerie) mais surtout, en sacs kraft distribués aux rayons fruits et légumes et vrac. Imaginez les économies réalisées si chacun apportait ses propres contenants...



## QUELS CONTENANTS ?

En magasin nous proposons déjà divers contenants réutilisables : des bocaux, des bols, bouteilles, boîtes à oeufs, des saladiers, des poches en coton bio... D'autres supports encore plus écologiques sont en création.



## PESER SES PROPRES CONTENANTS...

Nous acceptons déjà les contenants vides et bien lavés aux rayons pain/fromage, viande et poisson, à condition de signer une décharge. D'ici peu, il sera possible de les utiliser aussi au rayon vrac, grâce à un nouveau système de tare pour les balances. Pour l'instant la manipulation est un peu contraignante, mais jouable ! À Lanester, il faut d'abord peser son contenant sur la balance située à l'entrée du magasin. Ensuite on vient se servir au rayon vrac et on repèse le tout. On a donc deux étiquettes pour un même produit, le calcul se fait en caisse. Cette manipulation est réalisable aussi dans les magasins de Centre-Ville et de Mellac, sur demande.



Contre le suremballage

# 301 nuances de vrac



Une journée complètement en vrac ? Muesli, chocolat en poudre, thé ou café à mouder soi-même pour le petit déjeuner... Légumineuses, riz, pâtes, œufs, viande ou poisson à midi avec une salade de saison assaisonnée à l'huile d'olive grecque et au vinaigre balsamique... tous ces produits se trouvent également non emballés. Gâteaux et préparation de gâteaux pour le goûter : farine, poudre d'amande, chocolat pépité, sucre... se prennent dans les silos. On peut même se faire un apéro vrac avec biscuits apéritifs, olives, arachides, pistaches ou noix de cajou. Le soir, une soupe de légumes parsemée aux épices (curcuma, curry...) et avant d'aller se coucher une petite verveine citronnée... à prendre en vrac, évidemment !

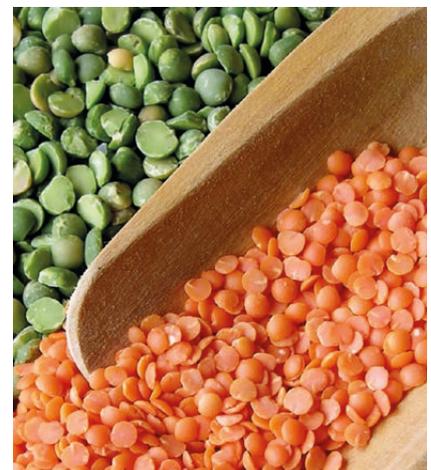
Aujourd'hui aux 7 Épis nous avons exactement 301 références en vrac.



Produits d'hygiène et de ménage, huile ou vinaigre... on peut presque tout acheter en vrac.



En 2012, le rayon vrac représentait 6.5% du chiffre d'affaires du magasin. En 2016 il est passé à 9%, l'objectif est de dépasser la barre des 10%



## De l'eau à keryado...

Grande nouveauté de ce début d'année : vous trouvez désormais de l'eau plate et gazeuse vendue en vrac au magasin de Lorient/Keryado. Et quelle eau ! Puisque nous avons travaillé sur ce projet avec Natarys, dont vous avez déjà pu déguster l'eau grâce aux fontaines Mélusine installées aux restaurants Croc'Épi de Lorient et Lanester.

### Comment ça fonctionne ?

Globalement comme le vrac liquide déjà en place dans nos rayons. Les contenants, distincts pour l'eau plate et l'eau gazeuse, sont fournis par Natarys, qui met également à disposition des sacs en toile pour le transport de 6 bouteilles. Vous devez acheter les contenants lors du premier achat, il vous suffit de revenir avec vos bouteilles vides pour les achats suivants. L'eau achetée est à consommer de préférence sous 15 jours.

### Natarys, c'est qui ?

La société Natarys, basée en Loire Atlantique, commercialise un système d'eau filtrée en libre-service sous la marque " H2origine ". Une équipe pluridisciplinaire (docteur en chimie, ingénieur en technologie appropriée, ingénieur de production, auditeur en agroalimentaire...) planche sur le projet depuis dix ans avec une question centrale : comment disposer d'une



Notre première consommatrice d'eau en vrac !

eau de boisson de grande qualité au quotidien à partir de l'eau du réseau ?

### Qualité de l'eau H2origine ?

Pour une grande pureté, Natarys a choisi la filtration multiple : filtre à sédiments, filtre à charbon actif, et filtration membranaire par osmose inverse associée au procédé de revitalisation Natarys (un procédé se rapprochant de la biodynamie). Jusqu'à ce jour Natarys commercialisait des systèmes domestiques individuels ou semi-industriels, pour la restauration

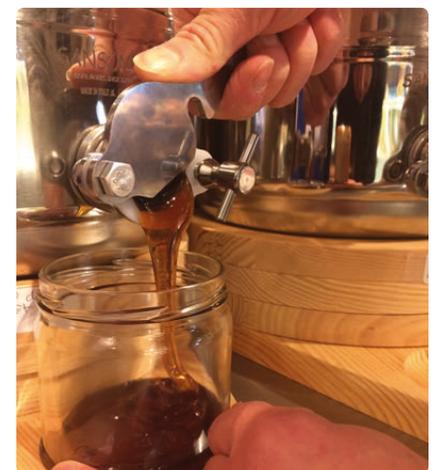
ou l'entreprise. La mise à disposition en magasins est une innovation en France, même si ce concept est déjà présent dans d'autres pays.

Nous sommes nombreux, dans les équipes, aux 7 Épis, à consommer cette eau au quotidien. Compte tenu de sa qualité : c'est comme l'alimentation bio, difficile de faire machine arrière une fois qu'on y a pris goût !

[www.natarys.com](http://www.natarys.com)

## ... Du vin à Lanester

À raison d'un 1 kg de verre par litre consommé, les bouteilles de vin sont vite génératrices de déchets. En test aux 7 Épis Lanester, le concept créé par Jean Bouteille, entreprise lilloise qui développe des solutions de consignes et de vrac liquide, permettra aux amateurs de vins de consommation courante, de diminuer considérablement le volume de leur poubelle verre. Le principe est simple, on prend une bouteille vide, on l'accroche sur la machine via son bouchon mécanique et on valide la quantité sur l'écran tactile. La machine remplit la bouteille et sort une étiquette que l'on passe ensuite en caisse. Le vin sera à consommer rapidement (mais avec modération !) : dans les 2 à 4 jours. Trois références de vin rouge sont proposées : un vin de Méditerranée, un Côtes du Rhône et un Bordeaux.



Trois rouges au choix : un vin de méditerranée, un Côtes du Rhône et un Bordeaux

Les trois dernières références en date : le miel de forêt, le miel d'Acacia et le sirop d'Agave pour l'anecdote, les miels ont été récoltés sur le chemin de St-Jacques de Compostelle.

OGM

## Lorient capitale mondiale de la résistance

Après le Burkina Faso, c'est en Bretagne, cette année, que se tiennent les "RIR", deuxièmes du nom : les Rencontres Internationales des Résistances aux OGM. Un temps fort sous le signe de la réflexion, de l'information et du partage. Biocoop est partenaire.



Ousmane Tiendrébeogo, lors des RIR 2016 à Ouagadougou

**D**u 28 au 30 avril, des délégations venues du monde entier vont se retrouver en ateliers pour plancher sur la question des OGM. Quatre grands thèmes ont été choisis : la convergence des luttes, les semences, le droit et l'agroécologie. Des fils conducteurs pour ces travaux... comme pour les conférences et les débats publics organisés à Lorient, au Palais des congrès et à l'UBS. Car si l'objectif affiché est de repartir avec une feuille de route et des plans concrets, au-delà des séances de travail, le but est aussi de sensibiliser le grand public.

### SOLIDARITÉ BRETAGNE BURKINA

À l'origine de ces rencontres, portées par un collectif regroupant divers organisations et réseaux de Bretagne\*, l'association Ingalañ qui depuis 2004 travaille sur la promotion et

le développement du commerce équitable, local et international. Comment, partant de là, en est-elle arrivée à co-piloter un forum mondial contre les OGM ? Par une succession de hasards et une vraie logique ! Présente depuis 2007 au Burkina Faso pour aider les producteurs de coton biologique à mettre en œuvre une filière complète (ne pas se contenter de produire la matière première, apprendre à la valoriser, au minimum jusqu'au fil, au mieux jusqu'au produit fini), Ingalañ a vu arriver Monsanto et son coton "BT" génétiquement modifiés. "Alors que de notre côté, on élargissait la démarche, en œuvrant pour la promotion de l'agroécologie (cf.p14), on a vu le BT s'imposer au détriment du bio en quelques années, explique Hervé Le Gal, porte-parole d'Ingalañ. Du coup on est passé de l'agroécologie à la lutte en se rapprochant du syndicat paysan Syntap et de son secrétaire général, Ousmane Tiendrébeogo". Une union officialisée par une véritable déclaration de guerre aux OGM, lancée en 2013, sur la scène du festival Mam Douar de Saint Nolff, lors du concert de Manu Chao !

de moins bonne qualité ! Le pays est en passe de renoncer quand Monsanto contre-attaque. En 2014, il annonce qu'il compte « améliorer » son cotonnier en le rendant également résistant au glyphosate et - cerise toxique sur le gâteau - prévoit d'imposer son maïs transgénique dans la foulée. Remontés à bloc, l'association bretonne et le syndicat burkinabè se lancent dans une succession d'actions de sensibilisation locales et internationales. Une montée en puissance qui débouche, en avril 2016, sur la naissance des RiR OGM, à Ouagadougou : onze nationalités, principalement africaines, sont représentées pour résister mais aussi proposer des alternatives. Une première sur le continent africain. Après un nouveau chapitre en octobre, à l'Assemblée des Peuples de La Haye, parallèlement au Tribunal International Monsanto, c'est donc maintenant au Pays de Lorient que s'écrit la suite de l'histoire. Si vous souhaitez ajouter une ligne, c'est le moment : toutes les personnes désireuses de participer à la réflexion peuvent s'inscrire à l'atelier de leur choix (dans la limite des places disponibles).



Marche contre Monsanto, Lorient 2016

### DE OUAGADOUGOU À LORIENT

Au Burkina, la résistance s'organise. Facilitée par le fait que le coton BT s'avère un choix désastreux : moins bonnes récoltes et matière première

**INSCRIPTIONS ATELIERS  
RÉSERVATION CONFÉRENCES :**  
contact@rir-ogm.info  
Web : rir-ogm.info  
Tél. 06 82 82 10 56

\*Collectif RIR OGM 2017 : CASI Bretagne (Coordination des Associations de Solidarité Internationale), Comité Breton de Soutien aux Faucheurs Volontaires, Ingalañ, Bretagne Vivante, Réseau Cohérence, Eaux et Rivières de Bretagne, Crisla, Biocoop...

## PROGRAMME

### CARHAIX, 27 AVRIL

**Cinéma *Le Grand Bleu***, Projection du film "Terre à taire", traitant de la production de soja OGM au Paraguay et de sa consommation dans les élevages bretons. Ce documentaire, réalisé par des jeunes du Trégor, sera suivi d'un débat en présence de délégations sud américaines.

### PLÉMEUR, 28, 29, 30 AVRIL

Ateliers au **Centre Culturel Amzer Nevez** (réservés aux personnes préalablement inscrites)

### LORIENT, 28 AVRIL

**Palais des Congrès**

- À partir de 9h, ouverture des RIR OGM 2017, nombreux intervenants, accueil et présentation
- 20h30: grand débat public sur les OGM

### LORIENT, 29 AVRIL

**UBS, faculté des sciences**

#### 18h, conférences :

- OGM et religions  
Jean-Claude Pierre, amphi 1
- Propositions pour une Bretagne sans OGM  
Julian Pondaven et Chantal Certan, amphi 2
- Rencontre avec Tran To Nga, salle 1

#### 19h30-21h :

Restauration, visite des stands

#### 21h, conférences :

- Les OGM au présent et au futur  
Christian Vélot & Joël Spirou, amphi 1
- Des droits pour la Terre, pour en finir avec l'écocide  
Valérie Cabanes et Arnaud Apoteker, amphi 2
- Rencontre avec Ninan Holland, Salle 1

### LOCOAL-MENDON, 30 AVRIL

Salle Émeraude - Fest noz de clôture avec Hamon Martin Quintet, Taok Trio, Le Bour - Bodros, Dour - Le Pottier et Beat Boued Trio. Entrée 6€

## Conférences

# OGM, des origines à l'Écocide !



**Samedi 29 avril, venez passer la soirée à la faculté des sciences ! Au menu : des conférences, des rencontres et des échanges militants autour de nombreux stands !**

Ce trimestre, le cycle de conférences "Transitions", organisé par les 7 Épis, la licence écologie et société de l'UBS, Nature et Culture et l'institut de Silfiac se rapprochent des RIR. Ensemble, ils proposent une rencontre avec Valérie Cabanes, juriste en droit international, spécialisée dans la défense des peuples autochtones et porte-parole d'End Ecocide on Earth, mouvement citoyen qui œuvre pour que les crimes contre l'environnement soient reconnus comme crime contre l'humanité. Et dans la foulée c'est toute une soirée des RIR qui se déroule à l'UBS, avec plein d'autres conférences et de rencontres à la clé.

L'occasion de parfaire sa culture sur les OGM et d'entendre des témoignages des cinq continents, sans oublier de s'intéresser à ce qui se passe à notre porte : l'économie bretonne est liée à l'importation du soja OGM, qui fait vivre ses ports (20 % des importations européennes passe par les ports bretons) et nourrit ses élevages non bio. Julian Pondaven du Réseau Cohérence et Chantal Certan, élue italienne d'une région ayant refusé les OGM nous feront des "Propositions pour une Bretagne sans OGM", tandis que Jean-Claude Pierre, de Nature & Culture, regardera les OGM sous l'angle de différentes religions. Ninan Holland, du Field Liberation Movement, évoquera la lutte contre les arbres OGM en Belgique et au Chili. Christian Vélot, membre du conseil scientifique du CRIIGEN, nous remettra dans le contexte, décrivant "les OGM au présent et au futur". Arnaud Apoteker, coordinateur du Tribunal International Monsanto affirmera avec Valérie Cabanes, la nécessité de faire évoluer le droit international. Tandis que Tran To Nga, militante vietnamienne, victime de l'Agent Orange, viendra nous donner sa vision de Monsanto, contre qui elle a intenté un procès. Un vrai cette fois ! Il est recommandé de réserver pour être sûr de pouvoir assister à ces conférences dont certaines se dérouleront en parallèle.

Dans le cas où les réservations dépasseraient le nombre de places disponibles, une transmission vidéo simultanée pourrait être envisagée dans une autre salle de la fac.



**Valérie Cabanes**

*Un nouveau droit pour la Terre.*



**Tran To Nga**

*Ma Terre empoisonnée*

Tinga Neere

# Agroécologie au Burkina Faso



## SOJA BIOLOGIQUE

La production de soja biologique a permis de développer une logistique au service d'autres cultures comme le sésame ou le maïs.



## SRI (système de riziculture intensive)

Le SRI permet de meilleurs rendements et aide le riz burkinabé à s'imposer sur un marché local où règne un riz asiatique à faible qualité nutritive.



## AGROFORESTERIE

Un arbre légumineuse apporte de l'azote au sol de manière pérenne, sans facturer ses services au paysan qui l'a planté !

**A**u Burkina Faso, la population double tous les 25 ans depuis 1950. Le pays, qui compte aujourd'hui 16 millions d'habitants, devrait dépasser les 35 millions en 2050. Si on combine à cette donnée démographique, les problèmes environnementaux et climatiques (d'ici 2025, 2/3 des terres nourricières de cette région pourraient être infertiles selon le CIRAD, Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), il y a de quoi paniquer... sauf si l'on tombe sur le rapport d'Olivier De Schutter, rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation ! Pour lui, des solutions existent, et elles passent par l'agriculture paysanne et l'agroécologie. Message bien reçu par Ingalañ ! Depuis 2012, l'association bretonne propose à ses partenaires burkinabés, entreprises et associations, de fonctionner en synergie via le programme Tinga Neere ("Terre meilleure" en Moré, une des langues parlées là-bas) et de multiplier ensemble les actions en faveur du développement de l'agroécologie. Structures et individus sont autonomes mais agissent en concertation pour l'instauration d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Le programme est construit sur plusieurs volets : agroforesterie, valorisation

du coton bio, création d'une filière maraîchère bio, mise en œuvre du compostage, riziculture intensive et essor du soja bio. En termes de zones d'implantation, de nombres de producteurs impliqués (près de 5000), de surfaces emblavées (1200 hectares) et de production (5200 tonnes), c'est ce dernier volet qui est pour l'instant, en quatre ans de développement, le plus important. En ce qui concerne le riz, on n'est pas mal non plus grâce à une technique révolutionnaire mise au point à Madagascar : un système de riziculture intensive, (SRI), qui permet d'économiser 50% d'eau, 90% de semence tout en multipliant le rendement par trois ! Depuis le lancement du programme Tinga Neere, 120 producteur-rice-s ont été formés. Techniques efficaces aussi du côté de l'agroforesterie, avec plus de 200 000 arbres fertilisants plantés. Le but ? Rendre autonome en azote les parcelles équipées en "arbres légumineuses", et ce seulement trois ans après leur plantation ! Pour 2017, un effort particulier va être porté sur le développement de trois fermes pilotes, lieux de productions, de formations, de recherches paysannes et d'innovation... Là où se construit la souveraineté alimentaire de demain !



## COMPOST ENRICHIS

Récolte de matières sèches pour améliorer, en quantité et en qualité, la production de compost : une des clés du développement du maraîchage.



## SOUTIEN MATÉRIEL

Ingalañ collecte du matériel en Bretagne qui est livré à des coopératives ou utilisé sur les fermes pilotes.



## TRANSFORMATION

Une innovation locale : la semoule Somariz, à base de soja, maïs et riz. Ici les séchoirs solaires en ligne servant à la fabrication de la semoule.

## Objectif zéro déchet, famille à alimentation positive, Charline se lance des défis... bio !

Il y a un an, Charline et son conjoint Colin s'engageaient dans une démarche de réduction des déchets initiée par l'agglomération. Aujourd'hui, le foyer participe au défi lancé par le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan (GAB 56) : manger plus de produits bio et locaux sans augmenter son budget. Rencontre avec une jeune consom'actrice qui aime les challenges.



Printemps 2016, Charline est l'heureuse maman d'un petit Gaspard... Avec l'arrivée de bébé, elle voit le volume de ses poubelles augmenter considérablement. Au même moment, Lorient Agglo cherche des foyers témoins pour tenter une expérience de réduction des déchets. « On avait l'impression de bien faire puisqu'on triait scrupuleusement... Mais je savais qu'on pouvait aller plus loin. Grâce à cette expérience nous avons appris à fabriquer nos propres produits d'entretien et cosmétiques, participé à des ateliers jardinage... Finalement on s'est rendu compte qu'on était des novices, j'étais réticente à l'idée d'utiliser des couches lavables, aujourd'hui je n'y vois que des avantages : plus de couches jetables, c'est 90% de poubelle en moins et

*surtout plus aucune substance nocive pour bébé ! »*

Déjà sensibilisés à la consommation responsable, Charline et Colin entendent parler d'un nouveau défi "famille à alimentation positive", alors ils n'hésitent pas une seconde. « Ce qui est intéressant, c'est d'être formé à de nouvelles pratiques, dit-elle, on rencontre des gens bienveillants et plein de bons conseils, les déchets avaient quand même révolutionné notre mode de vie, alors pourquoi pas transiter vers une alimentation 100% bio ? ». Le couple se lance dans l'aventure. En décembre, une première soirée permet à toutes les familles engagées de se rencontrer. Elles sont une soixantaine, regroupées au sein de 4 équipes. Charline et Colin font

partie des « Butternut ». Pendant six mois, chaque famille va tenter de marquer des points en augmentant sa part de produits bio et locaux dans ses courses... sans dépenser plus. Pour y parvenir, les joueurs sont accompagnés dans leur démarche : conférences sur les bénéfices de manger bio, ateliers cuisines, visite guidée de magasin bio avec Sylvie notre diététicienne... « Grâce à l'expérience de réduction des déchets j'avais déjà augmenté ma conso de produits vrac. Aujourd'hui je sais cuire les azukis, les pois-cassés et les pois-chiche. Et surtout je maîtrise la fameuse association 2/3 céréales et 1/3 légumineuses dans un repas complet, une bonne alternative aux protéines animales ! »

Prochaine étape pour Charline ? « Tenter les graines germées, apparemment ce sont de super aliments pour aller vers une alimentation plus végétale... Car oui, maintenant je sais qu'il n'y a pas de mystère, si l'on veut rester à budget constant, il faut réduire sa consommation de viande. En plus c'est meilleur pour notre santé et pour la planète ! » Charline n'en est qu'à la moitié du challenge qui se terminera fin juin, mais déjà, elle voit au quotidien les bénéfices de cette expérience. « Je cuisine davantage, j'y prends beaucoup de plaisir... Et surtout, j'ai la satisfaction d'avoir inscrit ma famille dans une démarche positive et durable. Ce n'est que du bonheur ! »

### Tarte veggie aux poireaux et tofu soyeux

#### POUR LA PÂTE

- 125 g de farine de blé
- 125 g de farine de pois chiches
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à c. de sel

#### POUR LA GARNITURE

- 4 poireaux
- 1 oignon
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 400 g de tofu soyeux
- 1/2 c. à c. de raz-el-hanout ou curry
- Sel, poivre du moulin

1. Mélangez les farines avec le sel. Ajoutez le jaune d'œuf et l'huile d'olive. Sablez du bout des doigts, puis incorporez petit à petit 10 cl d'eau. Formez une boule et réservez au frais 30 min.

2. Préchauffez le four à 180°C. Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles. Émincez l'oignon.

3. Faites revenir l'oignon puis ajoutez les poireaux et le raz-el-hanout, mélangez

puis versez 5 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire 15 min. Retirez le couvercle et prolongez la cuisson 10 min.

4. Étalez la pâte et disposez-la dans le moule huilé. Piquez le fond et enfournez pour 10 min.

5. Fouettez le tofu soyeux, salez, poivrez. Incorporez les poireaux égouttés. Étalez la garniture sur le fond de tarte et enfournez pour 20 min.



Avec la pâte à tarte qui lui restait, Charline a fait deux tartelettes au chocolat... Zéro gâchis, quand tu nous tiens ;-)

Carte blanche à Alain Le Goff

## Petites fenêtres sur la réalité

Tu cours, mon gars !

Tu n'as pas l'air comme ça, assis au soleil à la terrasse du café dans ton jean serré et tes lunettes de soleil, mais tu cours - beaucoup même - car avant que tu ne te glisses dedans le matin, ton jean, lui, a déjà fait 27000 km ! Tu me suis ?

Le coton est récolté dans les champs ouzbeks puis 1600 km jusqu'au port d'Abbas en Iran. De là, c'est bateau pour Bombay (2000 km) avant d'arriver à Nagpur dans les filatures (1127 km exactement). Après ça, tu prends la route, Daka au Bangladesh (3200 km) puis le train jusqu'à la côte (485 km), enfin l'Europe : Le Havre via Singapour (17000 km) barges et camions jusqu'aux entrepôts, semi-remorques jusqu'aux magasins.

Et toi un beau samedi matin, tu prends ta voiture pour aller acheter ton jean. C'est le printemps !

How many kilometers ?

27 200 my friend !

Sans compter qu'il te faudra peut-être revenir pour les retouches.

Pas étonnant que tu sois fatigué le matin.

En plus tu mets

- Une chemise
- Des chaussettes
- Des Nike
- Une veste
- Un tee-shirt et un caleçon

Wow ! Combien au compteur ?

Ne cherche pas tu ne peux plus faire le compte.

Ajoute le café du matin, le yaourt, la confiture et même le beurre...

Bouge-toi, qu'ils disent, bouge-toi si tu veux vivre avec ton temps ! Pas la peine, ça bouge pour toi, mon gars.

Alain le Goff - conteur

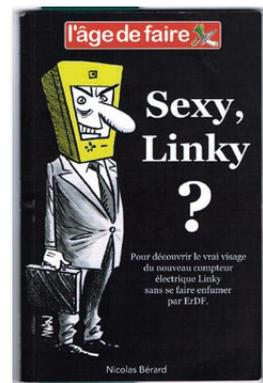
Le livre militant

## Sexy, Linky ?

« Il est beau, mon Linky ! Il est intelligent, mon compteur ! » Les chargés de com' d'ErDF auront tout tenté pour le rendre sympathique et attirant. Ils l'ont d'abord teinté d'un beau vert-anis. Ils l'ont ensuite doté d'un joli petit nom. Puis ils lui ont attribué toutes les qualités à la mode : Linky créera de l'emploi, il fera faire des économies au consommateur, il sauvera même la planète du dérèglement climatique ! Et pour ne rien gâcher, il n'émet aucune onde dangereuse pour la santé et respecte totalement la vie privée de chacun. Incroyable, non ? Le plus incroyable, en fait, c'est que malgré toutes ses qualités, de plus en plus de citoyens et de communes lui claquent la porte au nez. Rien à faire, ces grincheux ne veulent pas de ce formidable appareil chez eux ! Faut-il en conclure que les opposants au Linky sont des salauds ? Ou alors, ont-ils juste un peu trop bien compris les véritables tenants et aboutissants de ce « *grand projet inutile et imposé* » ? Vous pourrez vous faire votre opinion en lisant *Sexy, Linky ?*, un livre publié par *L'Âge de Faire* qui tord le cou au plan com' d'ErDF et montre le vrai visage de ce petit compteur électrique.

"*Sexy, Linky ?*", de Nicolas Bérard, 72 pages, 4€.

En vente aux 7 Épis



**Enercoop**, notre fournisseur d'électricité, a aussi pris position sur le sujet :

[www.enercoop.fr/actualites/positionnement-denercoop-sur-le-compteur-linky](http://www.enercoop.fr/actualites/positionnement-denercoop-sur-le-compteur-linky)

Il propose également une liste de discussion : [debat-linky@listes.enercoop.org](mailto:debat-linky@listes.enercoop.org).

Si vous souhaitez vous inscrire, envoyez un courriel à [sympa@listes.enercoop.org](mailto:sympa@listes.enercoop.org) en écrivant dans l'objet du courriel « SUB débat-linky ».

