

L'ÉPI

info

Le journal saisonnier
de vos magasins les 7 Épis



DOSSIER

Tous à l'AG !



image originale Mai 68 © Jean-Claude Seigne

ÉDITO

À l'écriture des ces lignes, nous sortons tout juste de nos Assises de la transition alimentaire et agricole. L'énergie des participants et la qualité des intervenants nous ont reboostés pour poursuivre notre mission de développement d'une agriculture et d'une alimentation bio, locale et de qualité. Nous n'en sommes plus à la prise de conscience. Nous savons notre environnement irrémédiablement pollué par 50 ans d'expérimentation à grande échelle des pesticides dans l'agriculture, la biodiversité en diminution extrêmement rapide, la perte à grande vitesse de l'humus de la terre qui, bientôt, ne pourra plus rien produire. En Bretagne nous sommes

particulièrement exposés aux effets néfastes de ce déséquilibre agricole. L'eau est polluée et l'air que nous respirons très chargé en particules fines d'origine agricole du fait de la concentration de la production porcine sur notre territoire. Tous ces effets sur la santé des populations, et particulièrement sur celle des agriculteurs, premières victimes des pesticides, sont désormais connus des pouvoirs publics. Après les scandales du sang contaminé ou de l'amiante, combien faudra-t-il de victimes pour prendre de vraies décisions ? Conscients que la déforestation provoquerait la fin de leur civilisation, certains habitants de l'île de Pâques avaient tenté de replanter des arbres. C'est ce qui se rejoue aujourd'hui à l'échelle de la planète ; servons-nous de ces expériences!

Les communes, les agglomérations, les régions, les parlementaires et bien sûr les citoyens (bioconsom'acteurs) peuvent chacun à leur niveau changer les choses. Pour cette « mission possible » si vous l'acceptez, vous êtes conviés à l'assemblée générale des 7 Épis, c'est un moment important de la vie de notre coopérative. Cette année, vous devrez vous prononcer sur le soutien d'associations ou de projets militants. Cette AG sera également un moment historique de la vie de la coopérative : nous ouvrons la voie à une plus grande coopération dans les décisions avec les producteurs locaux et les salariés de la coopérative. Alors tous à l'AG !

Mikaël Coroller



CE JOURNAL VOUS EST OFFERT PAR VOS MAGASINS BIOCOOP LES 7 ÉPIS

SOMMAIRE

2 ÉPI-ACTU

25 heures chrono /
Verger Optim'ism / Salon
Les Ressources à Groix /
Les Biotonomes / Compte-
rendu des assises de la
transition alimentaire et
agricole

5 ÉPI-SHOP

Nouveaux produits

6 ÉPI-ACTION

Trucs et astuces des salariés
et des consom'acteurs /
Climat, cinq ans pour agir !

9 ÉPI-CONSUM'ACTEUR

Prof' d'autonomie énergétique

10 ÉPI-ZOOM

Tous à l'AG ! / L'avenir de la
coopérative / Choisissez quels
projets locaux soutenir ! /
Le don militant

14 ÉPI-TERRIEN

Ferme Frui'Terre à Nostang

15 ÉPI-CROC

La recette du chef

16 ÉPI QUOI ENCORE ?

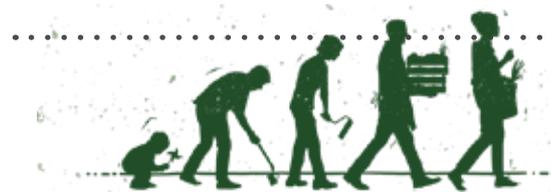
Humeurs militantes d'Alain
Le Goff

Journal édité par Biocoop

Les 7 Épis Trimestriel gratuit,
ne peut être vendu Tirage : 5000 ex.
Directeur de publication : Mikaël
Coroller. Rédaction : Aude Philippe,
Emmanuelle Debaussart, Marie-Odile
Pagniez, Maïwenn Marchal, Lylian
Le Goff, Alain Le Goff. Maquette :
Marie Nicol. Illustration : Cédric
Vancayseele. Impression : Imprimerie
Ollivier. Papier 100 % recyclé, encres
végétales.



ÉPI actu



ANIMATIONS

JOUER POUR CONSOMMER MIEUX !

Cette année l'évènement Biotonomes aura lieu du 1^{er} au 16 juin avec des animations réparties dans les magasins pour découvrir les petits gestes, astuces et solutions concrètes qui permettent de mieux consommer. Il y a tant de bonnes idées pour éviter d'acheter, réduire nos déchets et préserver les ressources naturelles, qu'il serait dommage de s'en priver. On va donc jouer, fouiller, toucher, verser, mélanger, tirer... Pour découvrir (ou redécouvrir) la conso responsable selon

Biocoop. Et bien sûr, le vélo-smoothie sera de sortie pour des dégustations vitaminées ! Au rayon vrac on pourra gagner un sac à vrac en tissu, au niveau des laits on découvrira le commerce équitable origine France. Il y aura même un petit stand pour faire soi-même son écoproduit. Une journée d'animation autour des plants et du potager est en préparation à Keryado, et bien d'autres évènements encore mais chuuut on ne vous en dit pas plus... RDV début juin dans vos magasins préférés !



BIOTONOMES AVEC L'ABRI-SYKLETT

Ateliers de réparation vélo

Le 6 juin à Lanester (14h/17h) / Le 7 juin à Lorient/Keryado (14h/17h) /
Le 8 juin à Lorient centre-ville (14h/17h) / Le 9 juin à Guidel (10h/13h),
l'après-midi à Mellac (15h/18h).

Diagnostic des vélos et réparation de bases. Si réparations plus importantes il faudra venir à l'Atelier Syklett à Lorient, rue Beauvais.

+ Contact Maxime : 07 68 07 41 02 – contact@syklett.bzh

SALON

Les Ressources de Groix

Le salon Ressources « éthique, nature, citoyen, local et bio » se déroulera du 10 au 12 mai à Groix sur le site de Port Lay.

Pour cette deuxième édition, le botaniste-biologiste Francis Hallé, invité d'honneur l'année dernière, n'a pu résister à l'envie d'y revenir... c'est dire l'intérêt du salon ! Cette année, il sera accompagné de Valérie Cabanes, juriste auteur d'Un nouveau droit pour la Terre. « Pour en finir avec l'écocide », Claude Aubert, pionnier de l'agriculture bio, Jacques Collin, chercheur sur l'eau, Nathalie Alaya, auteur et photographe,...

Au programme conférences, ateliers, films, marché de créateurs, espace restauration avec les produits de l'île de Groix dans une ambiance conviviale, festive et musicale. On y parlera nature, botanique, développement durable, énergies renouvelables, habitat écologique, santé, bien être, solutions locales éthiques et bio, etc. pour réinventer nos possibles et ensemble réenchanter le monde.

+ <https://laressource.lielieuagroix.com>



3^e ÉDITION

25H CHRONO DU RECYCLAGE

L'association Idées Détournées relance le défi du recyclage créatif !

Du samedi 30 juin, 12h, au dimanche 1^{er} juillet, 19h, laissez parler votre imagination. Objectif cette année, créer du mobilier urbain.

C'est un challenge un peu fou, qui se pratique en équipe sur... 25 heures ! Il s'agit cette année de créer de l'utile, « du mobilier urbain ou rural improbable, toujours à partir de déchets pré-triés (carton, métal, plastique, D3E, textile, bois...), dans une ambiance de dingue ». En parallèle au défi, durant tout le week-end : exposition, ateliers de décoration et marché des créateurs autour du recyclage (avec Art'in Mobilis) et, bien sûr, de la musique avec la participation de la compagnie Quai des Valses, la soirée électro « Live On » et encore bien d'autres surprises. Prix libre pour l'accès au site.

+ Inscriptions ouvertes jusqu'au 20 juin 2018, sur place, quai du Péristyle - Enclos du Port à Lorient, par mail (ideesdetournees@neuf.fr) ou sur Facebook idées détournées. Renseignements : 02 56 37 23 64



POM D'AMIS

Un verger citoyen

Une terre agricole en jachère, une initiative associative, plein de bonnes volontés... et voici un verger pas comme les autres.



Au verger Pom d'amis, à Hennebont, il y a le pommier parrainé par Philippe, contributeur, 62 ans, et celui d'Adèle, élève de maternelle, 3 ans, ceux plantés bénévolement par Yann ou greffés par Jean-Pierre...

Au total très exactement 329 pommiers, des variétés bretonnes à jus, mais aussi 20 noisetiers et 7 cerisiers, tous encore jeunes mais déjà pleins de promesses d'entraide, d'apprentissage, de réappropriation collective de la production de notre territoire et puis, dans 4 à 5 ans, de premières récoltes, bien sûr. A l'origine de Pom d'amis, un appel à projet de la ville d'Hennebont pour l'utilisation d'un terrain de quatre hectares sur le territoire communal. L'association Optim'ism propose ce verger citoyen dont l'objectif est bien plus large que la seule production fruitière. Il est planté et entretenu en partie par des bénévoles et en partie par les enfants d'écoles maternelles des environs qui s'engagent à ce que leurs petits élèves suivent leur plant (un arbre pour deux enfants) pendant 7 ans

au minimum. Grandir ensemble, la meilleure façon d'observer, de comprendre et de se familiariser avec la Nature.

Dès le mois de décembre 2016 sont plantés les 80 premiers arbres, achetés à des pépiniéristes locaux qui se sont installés récemment et qui travaillent en agriculture bio. En 2017 pour accélérer, Optim'ism lance une campagne de financement participatif et reçoit le soutien de la Biocoop-les 7épis. Les plantations reprennent de plus belle. En plus des fruitiers, des haies (500 plants!) sont installées pour délimiter les parcelles et offrir le gîte aux oiseaux, insectes et autres auxiliaires de l'arboriculteur. Ouf, le plus dur du travail est accompli, il est temps de faire la première fête !

1^{re} fête du verger, dimanche 3 juin à partir de midi, lieu-dit Stang er gat, Hennebont. Pique-nique bio, animations et fanfare au verger.

Rendez-vous

Gratifieria Le 23 juin à Lorient, de 10h à 18h, place Paul Bert. Marché 100% gratuit. Donnez ce que vous voulez (ou rien) et prenez ce dont vous avez besoin.

Climat Conférence-débat de Jean Jouzel et Pierre Larrouturou. Le 14 mai à 20h, espace Quai 9 à Lanester. Voir article page 8





TRANSITION ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

Premier bilan des Assises

Une conférence de Claude Gruffat, président de Biocoop, suivie d'une riche et dense journée de travail (tables-rondes consacrées à l'alimentation, l'agriculture, la consom'action et ateliers citoyens) ont permis la mise en commun d'informations et de propositions, bases d'un véritable contrat de société pour l'alimentation de demain.

Les Assises de la Transition alimentaire et agricole, organisées par les 7 Épis, en partenariat avec l'UBS, ont dressé, mi-avril, un état des lieux sanitaire, environnemental, climatique et socioéconomique, montrant que les comportements alimentaires et productivistes sont dans l'impasse. Bonne nouvelle : les solutions existent et elles dépendent en grande partie de volontés et de ressources locales et régionales ! Les participants considèrent que l'Agriculture doit se fixer pour objectif la production d'une alimentation saine (non polluée, riches en nutriments protecteurs, équilibrée et à la portée de tous). Pour ce faire, la formation, le foncier et la fiscalité sont des moyens d'action déterminants. Pour agir sur la consommation, ils préconisent de promouvoir l'éducation sanitaire alimentaire de la population et la lutte contre les gaspillages. La restauration collective, support logistique, politique et économique fondamental, mériterait de bénéficier du transfert d'une partie des aides à la production, de manière à stimuler la qualité par la demande. Certaines communes ont déjà prouvé qu'il était possible de consommer bio sans

surcoût, en réduisant les gaspillages et avec des menus équilibrés, variés en protéines.

Du point de vue de la production, le passage de l'agro-chimie à l'agro-biologie est indispensable pour répondre à une demande croissante et créer de l'emploi. Une conversion qui passe par la formation agronomique initiale et continue et par des aides prioritaires à l'installation et au maintien en bio, aides qui ne doivent plus être fonction des volumes de production. L'ancrage territorial doit être pérennisé par une politique foncière soutenable et une relocalisation des systèmes alimentaires. Un « plan protéines » permettra de parvenir à un équilibre entre protéines d'origines animales et végétales en termes de consommation comme de production. Le Grand-Ouest pourra s'inspirer du plan de transition agricole appliqué en Basse-Normandie. De plus, il faut reconnaître toute l'importance du milieu marin pour ses rôles de réserve alimentaire et de régulation du climat.

Concernant la santé humaine et environnementale, les victimes des pesticides doivent pouvoir être prises en charge par une médecine du travail

agricole indépendante... une urgence médico-sociale ! Il est aussi nécessaire de renforcer les expertises indépendantes, les registres épidémiologiques, les diagnostics locaux Santé-Environnement et la lutte contre les conflits d'intérêts.

Enfin, il serait judicieux de donner plus de pouvoir à la « consom'action » en agissant aussi par des actions juridiques de groupe. L'ensemble des travaux sera restitué sous forme d'actes détaillés. Claude Gruffat est par ailleurs reparti avec l'envie de proposer à d'autres Biocoop de reproduire l'initiative lorientaise. À suivre....

+ Retrouvez un résumé en image des Assises et la conférence de Claude Gruffat sur la chaîne Youtube « biocoop56 »



Rayonnante pour l'été

AVEC LES BEAUX JOURS VOUS AIMERIEZ AVOIR UNE PEAU DE PÊCHE ?



Testez le combiné de 5 huiles précieuses. Les capsules réunissent argan, cameline, onagre et bourrache, des huiles qui nourrissent la peau et contribuent à améliorer sa fermeté. Idéal pour peaux sèches. Boîte de 90 capsules soit un mois d'utilisation. Et pour un bronzage harmonieux prendre une cuillère à café d'Urucum chaque matin. Demandez conseil au rayon cosmétiques et compléments alimentaires des magasins.

OK KOMBUCHA !

À partir de mi-mai, au rayon frais, découvrez les produits d'OK Kombucha, entreprise familiale et artisanale du pays bigouden, des boissons naturellement pétillantes, désaltérantes et détoxifiantes, déclinées en trois saveurs : naturel, au zeste de citron ou au gingembre. « *Tout est fait à la main, à partir de produits rigoureusement sélectionnés, de l'eau de source, du thé, et du sucre de qualité, ainsi qu'une fermentation naturelle sans adjonction de gaz carbonique* », explique Cynthia, la fondatrice, qui a lancé la société après avoir testé ses recettes en famille, le tout à partir d'une « mère » de Kombucha transmise par ses parents... Une belle histoire !

APÉRITIF IODÉ

Tartiné sur des toast, le tartare d'algues fera l'unanimité à l'heure de l'apéritif avec vos amis végan, végé ou flexi (mixtes végé et non végé). Véritables mine de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments, les algues sont hautement assimilables. Leur richesse en protéines (20% en moyenne) les rendent encore plus attrayantes que les légumes terrestres pour un équilibre nutritionnel optimal... et en plus elles sont locales ! Celles de Marinoé viennent de Lesconil et celles de Bord à Bord (photo) viennent de Roscoff (29).



NOUVEAUTÉ VRAC

LA MANGUE SÉCHÉE DU BURKINA

Les nouvelles mangues séchées « Ressources bio » au goût intense car séchées à pleine maturité, nous viennent directement des producteurs burkinabés, grâce à un jeune breton passionné de bio et de commerce équitable.

Sébastien Le Ray, originaire des Côtes d'Armor, part au Burkina Faso il y a 3 ans pour découvrir la filière coton « *j'avais un projet de t-shirt en coton bio et équitable* ». Au même moment, Monsanto est présent dans le pays et massacre la filière. La multinationale offre ses produits aux paysans burkinabés qui voient leurs productions chuter en deux, trois ans. Les paysans se rebellent, Monsanto est chassé du pays et les Burkinabés disent « *plus jamais ça !* ». Sébastien abandonne son projet coton mais a une nouvelle idée. Il loge dans une chambre d'hôte où les propriétaires font sécher de la mangue... En visitant l'unité de séchage il s'aperçoit que les fruits séchés sont verts et à côté il voit des mangues pourrir au pied des arbres. Sébastien leur expose une idée : valoriser 100% de la production en séchant uniquement les mangues mûres qui ne peuvent plus être vendues localement, tout passer en bio et travailler selon les règles du commerce équitable. Ils sont 17 cultivateurs à vouloir y participer.



« *Une fois qu'on a bien maîtrisé le processus de séchage je leur ai proposé de travailler avec le soutien d'Écocert qui a formé tout le monde, les 17 cultivateurs et les 50 femmes au séchage.* »

Aujourd'hui le pari est tenu : les 17 agriculteurs valorisent 100% de leur production. Il faut 23kg de mangues fraîches (hors noyaux) pour faire 1kg de mangues séchées. L'avantage de faire sécher les mangues mûres, c'est qu'elles se réhydratent très bien et on peut en faire ce que l'on veut : le déguster comme un fruit frais ou l'utiliser en compotes, en gâteau, salade de fruits...

FAIT MAISON

Biotonomes toute l'année



CAROLE

ASSISTANTE INFORMATIQUE,
TOUS MAGASINS

“Je fabrique mes étagères et mes produits cosmétiques.”

J'ai beaucoup voyagé et je rapporte toujours des tonnes de souvenirs des lieux que je visite. Pour pouvoir les mettre en valeur, je construis des petites étagères suspendues en bois que j'ajoute au fur et à mesure chez moi. Pour cela, j'ai simplement besoin d'un clou, d'un anneau, de corde et de planches de bois brut que je récupère. J'aime aussi faire moi-même mes produits cosmétiques, le gommage au sucre par exemple pour l'été est l'un de mes soins de beauté préféré. Dans un petit bol, je mélange deux cuillères à café de miel et une cuillère à café de sucre puis j'applique à la main sur l'ensemble du visage. Je masse doucement en insistant sur les ailes du nez et laisse poser 20 minutes puis je rince à l'eau tiède. J'adore utiliser des produits alimentaires pour la peau, peut-être parce que je suis gourmande, mais surtout parce qu'on peut les prendre directement dans le frigo et les armoires de la cuisine !



ALEX

CHARGÉE DES LIVRAISONS, KERYADO

“Je fais des pique-niques avec mes restes.”

Selon les saisons, j'ai plein de petites astuces qui me permettent de consommer moins et mieux. Avec la chaleur qui arrive, pour éviter de trouver des charançons dans mon riz, je le conserve au frigo dans un bocal bien propre. Je fais aussi des galettes avec mes restes de légumes, de céréales et même de viande ou poisson : mélanger des flocons (azukis, pois-chiche ou avoine) avec un œuf ou deux (selon la quantité) et vos restes de repas. Cuire 2 minutes de chaque côté à la poêle. Chaud ou en pique-nique c'est sympa ! Au printemps je récolte mes algues, je les rince, je les fais sécher deux jours sur un fil à linge, je les mets dans des bocaux et je les utilise tout au long de l'année en les réhydratant avec une marinade ou une soupe Miso. Et puis bien sûr, quand le jardin potager déborde, je fais des bocaux de légumes. En ce moment je fabrique mes conserves au Kimchi (recette coréenne lacto-fermentée), ce qui me permet d'en profiter toute l'année !



MARIE

CONSUM'ACTRICE À LORIENT-CENTRE

“Je mitonne ma peinture suédoise.”

Je ne suis pas une grosse consommatrice. Pour tout dire, mon plaisir quotidien avant d'acheter quelque chose, c'est de me demander si je ne pourrais pas le faire avec les moyens du bord ! Besoin de trois ou quatre pouelles dans la cuisine pour bien trier, recycler, et hop quelques caisses en bois et voilà un meuble adapté. De la peinture pour le poulailler livré en bois brut ? Avec de la farine, de l'huile de lin, des pigments et un peu de savon noir cuisinés façon sauce blanche, on obtient une superbe peinture suédoise qui tiendra minimum cinq ans ! Un jardin en partage pour y faire pousser des légumes et quand, vraiment, il n'y a pas moyen de couper à l'achat, un petit tour à vélo aux 7 épis suffit en général... éthique oblige !

↳ C'EST DU SUÉDOIS !

Ils n'ont pas attendu le rendez-vous des Biotonomes pour s'y mettre! Salariés et consommateurs vous dévoilent leur trucs et astuces faits maison et anti gaspi.



DEMANDEZ LE PATRON...

MARTINE CONSUM'ACTRICE À KERYADO

“Du cousu main pour mes courses.”

Pour mes courses, je choisis souvent des produits frais et donc non emballés, ou du vrac qui revient bien moins cher. J'ai toujours besoin de sacs à provision. Avec l'interdiction des poches en plastique, et c'est une bonne chose !, on a vu apparaître pour les remplacer des tas de produits chers ou fabriqués à l'autre bout du monde, alors je me suis remise à la couture. À moi les sacs personnalisés, faciles à faire dans des chutes de tissus ou du vieux linge à recycler, juste agrémentés d'un biais de couleur. En plus, comme mes amies les apprécient, je suis assez fière de pouvoir leur offrir des cadeaux « de créateur » !



C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

DJAMEL CONSUM'ACTEUR À LANESTER

“Un bac potager pour mes légumes.”

Pour moi, consommer des légumes bio, c'est une évidence. Si en plus je peux en produire une partie, c'est encore mieux, même si ça demande du temps et un peu de matériel. Je voulais me procurer un bac potager mais la plupart des grandes enseignes profitent du regain d'intérêt pour le jardinage pour les vendre à des prix prohibitifs. J'ai donc décidé d'en fabriquer un avec du bois de récupération. J'ai utilisé les planches et madriers d'une ancienne cabane de jardin mais on peut le réaliser à partir de palettes non traitées (celles destinées au transport interne en France conviennent, en général ce sont celles qui n'ont aucune d'inscription). Il faut prévoir des vis et un morceau de géotextile pour tapisser le fond, à défaut de chute, ça vous coûtera moins de 5€. C'est finalement très simple et j'y ai passé environ trois heures en cumulé, sans me presser !



CHICHE !

MARIE RESPONSABLE ADJOINTE À GUIDEL

“Je monte des blancs en neige sans œuf !”

Je suis intolérante au gluten et aux œufs depuis toute petite. Un vrai problème quand on est gourmande comme moi, et qu'on adore les pâtisseries ! Heureusement, j'aime cuisiner et j'ai cherché des alternatives à mes desserts préférés. J'ai testé par exemple la mousse au chocolat sans œuf, et c'est un vrai succès ! Ma fille et moi on en raffole. J'ai juste besoin de 200g de chocolat pâtissier, le jus d'une boîte de 400g de pois-chiche et 6 CàS de boisson végétale. Monter le jus de pois-chiche comme des blancs en neige, faire fondre chocolat avec la boisson végétale, mélanger, et le tour est joué ! Cette technique fonctionne aussi pour les meringues avec du sucre et de la vanille. Sinon, autre alternative aux œufs, 60gr de farine de lupin en pâtisserie égalent un œuf.

CONFÉRENCE

CLIMAT, CINQ ANS POUR AGIR !



Trop lentes, trop faibles, les actions en faveur du climat réalisées depuis la COP21, ne suffiront pas à freiner le dérèglement et les alertes sont nombreuses. Comment passer à la vitesse supérieure et se donner une chance de tenir le seuil des 2°? Le climatologue Jean Jouzel et l'économiste Pierre Larrourou vous présentent le projet de pacte européen de la finance et du climat.

“On sait ce qu'il faudrait faire mais on ne s'en donne pas les moyens ! »

Pourtant, ces moyens existent. Depuis avril 2015, la Banque centrale européenne a créé 2 500 milliards d'euros et les a mis à disposition des banques commerciales mais seulement 11 % de ces liquidités sont allées dans l'économie. L'essentiel est parti à la spéculation... et pendant ce temps, la température monte et l'inquiétude aussi. En mars, la Banque mondiale indiquait que la trajectoire actuelle de dérèglement climatique planétaire obligerait

143 millions de personnes à migrer d'ici 2050 !

Il est donc urgent d'agir. Pour relever le défi, le collectif Climat-2020 reprend l'idée d'un « new deal économique » qui permettrait de rediriger vers la transition énergétique les finances produites par la création monétaire. Comment ? En faisant adopter par l'Union européenne un « pacte finance-climat » obligeant chaque pays membre à consacrer au moins 2 % de son PIB annuel à la transition énergétique d'ici 2020.

Lancé en décembre 2017, le collectif Climat-2020 réunit des citoyens et

citoyennes de tous âges, tous milieux, tous bords politiques, qui ont souvent des terrains d'actions différents mais qui tous se rassemblent car ils sont convaincus que l'Europe doit, de toute urgence, apporter une

“143 millions de réfugiés climatiques d'ici 2050.”

réponse claire et très ambitieuse pour lutter contre le dérèglement climatique.

Associations, entreprises, institutions commencent à les rejoindre.

La ville de Lanester est l'une des premières collectivités à s'engager à leur côté. Avec les 7Epi-Biocoop, l'Université Bretagne-Sud et l'Agence locale de l'Énergie Bretagne Sud, elle vous invite à découvrir le Pacte européen finance-climat présenté par ses initiateurs Jean Jouzel et Pierre Larrourou, le 14 mai à 20h, à l'espace culturel et de loisirs Quai 9, de Lanester.

+ soutenir cette initiative en ligne sur <https://climat-2020.eu>



À VOILE ET SANS VAPEUR

Le transport des seules marchandises produit aujourd'hui près de 10 % des émissions mondiales de dioxyde de carbone. Or plus de 90% du fret se fait par voie maritime. Pour réduire cet impact, les cargos à voile offrent une alternative prometteuse. Le Chasse-Marée et l'ENSA, école d'architecture de Nantes, qui enseigne l'architecture navale, ont lancé un concours de plans pour imaginer un caboteur à voiles d'environ 35 mètres de long et d'une capacité de charge de 200 tonnes capable de transporter toutes sortes de cargaisons à travers le monde, mais aussi des passagers. L'ANEF (Association nantaise d'écoconception fluvio-maritime) compte bien s'inspirer des résultats. Objectif : réinvestir le domaine maritime comme un espace de coopération, porteur d'un écosystème de transport de marchandises 100 % recyclable, 100 % énergie renouvelable, 100 % vélique, 100 % coopératif. Un projet que les 7 épis suivent de très près !

En image 1^{er} prix du concours catégorie étudiant

ÉPI consom'acteur

SAMUEL LE BERRE

Prof' d'autonomie

Réservée aux experts, la maîtrise des techniques de production énergétiques? Samuel Le Berre prouve le contraire et la met à la portée de tous avec Aezeo, son centre de formation spécialisé dans les énergies renouvelables.

Il a le sourire malicieux de celui qui est en train de jouer un bon tour aux géants de l'énergie, vous savez, ceux qui prétendent que « l'énergie, c'est comme l'économie, bien trop compliqué pour qu'on y mette notre nez » et qui nous laissent tout dépités avec notre résignation à leur payer la facture. Samuel Le Berre a aussi le regard pétillant de ceux qui adorent partager leur savoir, d'autant plus s'il est occulté. Avec lui, atteindre l'autonomie énergétique, « c'est facile ! », tellement que cette phrase, traduite en breton, est devenue le nom de son entreprise, Aezeo.

Lorsqu'il crée ce centre de formation spécialisé dans les énergies renouvelables, Samuel a tout juste 22 ans et un diplôme génie thermique et énergies de l'IUT de Lorient en poche. Il rêve de transmettre ce savoir fondamental, concernant un bien indispensable à la vie et auquel pourtant le simple citoyen n'a que rarement accès : la production de sa propre énergie. Aezeo propose donc les formations nécessaires à tout un chacun pour se réapproprier sa consommation. Avant tout, connaître ses besoins et y adapter les moyens. En France environ 60% de l'électricité est utilisée pour produire de la chaleur. « Une aberration, quand on sait que l'électricité a un très mauvais rendement pour cela, s'indigne Samuel. Or, entre le chauffage et l'eau sanitaire, la chaleur couvre 85% des besoins énergétiques d'un foyer. Le bois et le soleil sont non seulement plus écologiques, plus économiques mais aussi beaucoup plus performants ; il suffit d'apprendre à les utiliser ». Et ça c'est tout le talent de Samuel et de son équipe. Enseignement théorique, ateliers d'auto-construction ou chantier-école sur le



terrain, en quelques jours de formation, les stagiaires passent du stade « condamnés à la dépendance » à celui de « potentiel producteur autonome » ! Yapuka ! car ici, on apprend à faire soi-même, qui un poêle bouilleur, qui un panneau solaire thermique... Finie l'appréhension devant un poste à souder, un schéma de réseau électrique ou un entrelacs de tuyauterie ! « Il faut démythifier ces techniques, ce n'est pas si complexe, s'enthousiasme Samuel. Le but c'est aussi d'être autonome pour son matériel, pas d'acheter un produit « tout-prêt » qui vient souvent de très loin, et de dépendre des fabricants. Et puis, quand on fabrique soi-même, on sait aussi comment réparer en cas de panne ! »

700 stagiaires ont été formés par Aezeo. À eux tous, ils ont déjà fabriqué 460 m² de panneaux solaires thermiques et 60 poêles

bouilleurs, ce qui équivaut à une économie de 75 000 litres de fioul ou à éviter l'émission de 180 tonnes de CO₂ par an. Un beau cadeau pour le climat... Merci Samuel !

Pourquoi faire tes courses aux 7 épis ?

C'est ma façon de voter au quotidien pour le monde que je veux voir. Quand je passe en centre Bretagne et que je vois ces terres dévastées par l'agriculture conventionnelle je me demande comment on en est arrivé là. Je n'en veux pas aux « exploitants », ils sont pris dans un engrenage et ne subsistent que grâce aux subventions. Mais ma consommation personnelle doit promouvoir une autre agriculture, plus saine, plus autonome, celles des fermes artisanales.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE LE 29 JUIN FINALEMENT, J'Y VAIS

■ Pourquoi est-ce toujours si difficile de motiver les coopérateurs à participer à une assemblée générale ? C'est pourtant un moment indispensable et décisif dans la vie de la coopérative. Pour vous convaincre de venir, suivez les tergiversations d'une adhérente !



A l'invitation à l'assemblée générale des 7épis vient d'arriver ! Depuis plus de 10 ans que je suis adhérente, je n'y ai jamais mis les pieds à cette AG, mais chaque fois je ressens comme une once de culpabilité. Si j'ai adhéré, c'est bien parce que les valeurs défendues me correspondaient. Question de confiance aussi, surtout maintenant qu'on trouve partout des produits « estampillés bio » dont on ne sait pas toujours ni la provenance, ni les conditions de production ou celles du producteur... Et puis être coopérateur ce n'est pas la même chose que d'avoir une carte de fidélité chez Machin-truc ! Ma Biocoop-7épis, elle m'appartient un petit peu, j'en suis donc en partie responsable ! OK, je ne suis pas du genre à me défilier devant mes responsabilités, donc, cette année, l'AG j'y vais !

Quoique... il paraît que nous sommes près de 25 000 adhérents à nous la partager. Dans la masse, ma participation ne pèse pas grand chose ; une de plus, une de moins... Ça sert à quoi un adhérent pour le fonctionnement des 7 épis ? Comme selon ses statuts, c'est une société anonyme coopérative de consommateur,

- « le coopérateur donne son avis et vote



“Pourquoi me priver de la possibilité de faire prendre en compte mon opinion ?”

- les orientations prises par la coopérative. Il peut se porter candidat au Conseil de surveillance et en élire les membres ;
- le Conseil de surveillance représente les coopérateurs pour décider des choix stratégiques des 7 épis, veiller à l'éthique coopérative dans les projets et à la bonne gestion au quotidien. Il nomme le Directoire ;
 - le Directoire dirige l'entreprise (gestion commerciale et financière, ressources humaines, communication...).

Ah oui, quand même ! Donc, en ne venant pas, ce sont les autres qui décident à ma place de l'avenir de mon enseigne préférée. Bon, j'y vais !

En même temps, jusqu'à présent je suis plutôt d'accord avec leurs choix. Ils s'y connaissent sans doute mieux que moi...

A quoi bon ! Mais... si j'ai une idée, un truc pour que ce soit encore mieux, plus écologique, plus solidaire, plus sain, plus pratique, ou si je ne suis pas vraiment d'accord avec un des projets présentés... Et je me priverais de la possibilité de faire prendre en compte mon opinion alors qu'elle a, de droit, la même valeur que celle des autres ? Cette fois c'est décidé j'y vais !

C'EST QUOI LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE ?

Approbation des comptes et du rapport de gestion, pas très glamour mais c'est indispensable. On veut de la transparence, non ?

Ensuite ? Nomination d'un réviseur coopératif qui « vérifiera la conformité de l'organisation et de son fonctionnement aux principes et aux règles de la coopération et à l'intérêt des adhérents, en vertu de la

loi dite ESS de 2014 ». Autant profiter de cette obligation légale pour mieux connaître les critères retenus et se féliciter de faire partie d'une coopérative qui a de plus hautes exigences encore !

Ah tiens, création d'une section consultative de producteurs locaux et une de salariés sociétaires qui pourront donner un avis sur le fonctionnement de la coop. Intéressant, je ne m'étais jamais posée la question de leur place dans la prise de décision et pourtant ce sont eux aussi qui font l'esprit des 7 épis. Et puis ? Présentation des projets associatifs locaux soutenus : super ! du concret comme je l'aime. En plus, les 7 épis mettent en place un système de don militant, soit par arrondi de caisse au profit de la FADEAR (voir en page suivante) soit par carte-don et là, c'est nous qui choisissons les

heureux bénéficiaires. Bretagne Energie citoyenne, Champicycle, Mignoned ar brezhoneg... ?

Moi, je sais déjà qui je vais soutenir ! Je trouve leur idée géniale.

Et pour finir, un pot qui sera l'occasion de rencontrer de nouvelles têtes avec qui je suis sûre de partager pas mal de valeurs.

Alors c'est dit : le 29 juin j'y serai. On s'y retrouve ?

➕ RDV au restaurant Croc'Epi, Lorient-Keryado, à 20 heures le 29 juin

Le saviez-vous ?

LES PRÉCURSEURS DE 1835

L'une des toutes premières épiceries coopératives de consommateurs a vu le jour à Lyon en juin 1835, au lendemain de la Révolte des Canuts. Michel-Marie Derrion, fils d'un négociant en soie, prend conscience que les salaires (quand il y a du travail !) ne permettent même plus d'assurer la subsistance des ouvriers. Avec Joseph Reynier, chef d'atelier, il fonde une épicerie, Le Commerce

véridique et social.

Le gérant, élu à la direction de la boutique, est contrôlé par une commission de surveillance. Cette commission s'assure entre autre de la qualité de la marchandise. Les bénéfices sont redistribués en quatre parts égales : une pour les souscripteurs qui ont apporté les capitaux, une pour les employés du magasin, une pour les consommateurs

(proportionnelle à leurs achats), et une pour un fonds social. Et ça marche ! En un an, six autres boutiques verront le jour. Hélas, le pouvoir politique se méfie de cette nouvelle organisation du commerce et multiplie les tracasseries administratives. Les négoce traditionnels se liguent aussi contre ces épiceries. Face aux pressions, elles ferment en 1838.



ÉPI ZOOM

- Parce que les 7 épis ne sont pas des magasins comme les autres, et qu'ils n'ont pas vocation à enrichir des actionnaires, les bénéfiques permettent aussi de soutenir des projet locaux qui font vivre le territoire dans l'éthique de la Bio.

Les projets soutenus en 2017

LA RESSOURCERIE RETRITOUT

Leur leitmotiv, Réduire-Réparer-Recycler-Réutiliser, les 4R anti obsolescence programmée et gaspillage. Leur but : ouvrir la ressourcerie qui manque entre celle de Quimper et celle de Lorient, un territoire où vivent plus de 100 000 habitants qui, comme les autres, se débarrassent d'objets qui pourraient encore servir... Entre récupération auprès des déchetteries et dépôt volontaires, l'association Retritout a organisé sa première « retrivente » en avril. Son objectif, zéro gaspillage et la création d'emploi locaux.

- Comme les 7 épis, vous pouvez l'aider en participant à leur campagne de financement sur www.helloasso.com



LE DON MILITANT

Le don militant est un système de micro-don directement installé dans les caisses des magasins, qui permet de proposer aux clients soit un don ponctuel par l'achat de carte-don au profit d'associations locales choisies lors de l'AG, soit un dispositif

d'arrondi en caisse. Au moment de régler ses achats, le client accepte expressément que la somme soit arrondie à l'euro supérieur. Ce système qui se généralise au sein des magasins du réseau Biocoop a permis de collecter 80 000€ pour l'association Terre

de liens. Cette année c'est la FADEAR, la Fédération des associations pour le développement de l'emploi agricole et rural qui bénéficiera de ces micro-dons. Elle propose un modèle agricole permettant à des paysans nombreux de vivre décemment

de leur travail, et d'en préserver le sens : « Produire pour nourrir et non produire pour produire ». Avec quelques centimes, on peut soutenir l'agriculture paysanne et le montant du don est clairement indiqué sur le ticket de caisse.

RADIO BALISES

Enfin, le Pays de Lorient retrouve une radio associatives sur ses ondes ! Cela faisait 10 ans que la dernière avait plongé dans le silence. Depuis juillet de l'année dernière, Radio Balises émet 24h/24 sur 99.8FM ou sur Internet radiobalises.com. Associative, généraliste et de proximité, elle propose de la musique, beaucoup de musique, en tout genre, de celle que l'on prend plaisir à [re]découvrir loin des flonflons commerciaux, mais aussi des émissions d'Histoire, de cuisine, des directs sur les événements et bien d'autres. Ça dégourdit les oreilles !

LE VERGER POM D'AMIS :

Vous avez déjà pu faire la connaissance, en page 2 de ce journal, de ce verger participatif. Pour l'encourager, les 7 épis ont signé une convention : un échange de moyens financiers pour les plantations contre livraison de jus de pomme dès que la production le permettra.

RADIO BALISES



BRETAGNE ENERGIE CITOYENNE

Les projets à soutenir

CHAMPICYCLE

« Rien ne se perd tout se transforme ! » les deux cyclistes de Feel à vélo qui pédalent déjà pour livrer vos courses, veulent en profiter pour collecter le marc de café des bars et restaurants de Lorient. Le déchet des uns devient l'or brun des autres, car ce marc est naturellement très riche en cellulose et pasteurisé lors de la préparation de la boisson. Idéal pour faire pousser des champignons ! Disparition d'un déchet, apparition d'emplois solidaires et d'une dynamique vertueuse, le projet est éligible au financement « Mon projet pour ma planète » de l'Etat.

+ Viiiiiiiite ! Il faut voter pour eux avant le 11 mai sur www.monprojetpourlaplanete.gouv.fr

CHAMPICYCLE



BRETAGNE ÉNERGIE CITOYENNE

Créée en 2009 par des femmes et des hommes qui souhaitent agir concrètement pour le développement des énergies renouvelables, c'est l'association qui a permis l'installation d'une centrale photovoltaïque sur le toit de notre magasin de Mellac via la création de la société « Les toits de Mellac ». Le principe : ce sont des particuliers qui investissent dans la production d'énergie sur leur territoire. En 2015, l'association a été à l'initiative d'une deuxième société, la SAS OnCIMè, société à capital variable pour pouvoir porter le plus de projets possible sur le Pays de Lorient.

+ www.bretagne-energies-citoyennes.org

MIGNONED AR BREZHONEG*

Pour qui traduit le breton, tout est dans le nom ! L'association, créée en 2013, a pour but de promouvoir, soutenir et défendre la langue et la culture bretonnes. Son projet : crée une appli' pour smartphone qui recensera les lieux où l'on parle bretons.

* Les ami-e-s de la langue bretonne

+ mignoned.bzh

Bientôt à Riantec

Les 7 épis continuent de développer la Bio sur le territoire ! Avant la fin de l'année, un nouveau magasin ouvrira ses portes à Riantec et permettra à ceux qui ne se rendent pas sur Lanester ou Lorient de trouver une offre bio accessible et de de qualité près de chez eux. Situé rue de Kerdurand, il sera directement accessible à pied ou à vélo depuis le centre-bourg. Il emploiera 5 salariés et offrira des débouchés au nouveaux paysans bio des alentours. Avec ses 280 m², on y trouvera de tout et même, dans un second temps une fois bien lancé, un service de boucherie, très attendu par les Riantécois.



FERME FRUI'TERRE

Ramène ta fraise !

Comme l'hirondelle, elle annonce le printemps : la fraise, bio et locale, évidemment ! Dans nos magasins, elle vient des fermes de producteurs locaux. Portrait de l'un de ces producteurs passionnés : la Ferme Frui'terre, de Gwenaël Louet et Caroline Bredy, à Nostang.

À quelques kilomètres du bourg de Nostang, la ferme de Gwenaël et Caroline est accueillante et agréable, un petit écrin entouré de haies et de bois. Ces terres, ils les ont trouvées il y a sept ans, presque par hasard : « C'est une collègue de travail qui m'a dit un jour qu'il y avait des terres en friche à côté de chez elle, nous

explique Gwenaël. Elle ne savait pas si elles étaient à vendre mais comme elle savait qu'on avait un projet agricole, elle m'en a parlé. » Et c'est ainsi qu'en 2011, ils achètent les 6 hectares de leur ferme. Gwenaël s'installe tout de suite, tandis que Caroline participe activement mais garde son travail à côté jusqu'en 2014 ; elle s'installe alors officiellement en tant qu'agricultrice. Après leur formation en environnement et gestion de l'eau, l'idée d'être un jour agriculteur, respectueux de l'environnement bien sûr, les habitait déjà. Leur expérience de techniciens dans une bananeraie de Martinique les a confortés dans leur projet et leurs convictions écologiques ! De retour en Bretagne, ils se construisent activement ce projet. Le choix de produire des petits fruits s'est fait presque par

hasard : Caroline ne souhaitait pas faire d'élevage et le maraîchage ne les attirait pas particulièrement. Par contre, étant gourmands et gourmets, l'idée de produire de bons petits fruits savoureux leur plaisait. La passion pour cette culture s'est confirmée dès qu'ils ont planté leurs premiers fraisiers ! Avis à ceux qui pensaient que les producteurs de fraises ne travaillent qu'aux beaux jours, il faut prendre soin des plants dès l'été précédent pour une bonne fructification. En hiver, ce sont les températures qu'il faut relever car le fraisier a besoin d'un quota d'heures de froid (en dessous de 7°) différent pour chaque variété. À l'amorce du printemps vient le travail de protection des plans, bâcher les tunnels, calfeutrer, fertiliser, arroser suffisamment mais pas trop pour garder l'intensité du goût sucré... Enfin, c'est le temps de la cueillette ! Aidés de cinq saisonniers, Gwenaël et Caroline récoltent quatre matins par semaine de mai à octobre, et livrent leurs fraises en fin de matinée aux magasins de Lanester et Keryado. Une fraise garantie fraîchement cueillie dans vos rayons ! Gwenaël et Caroline sont des agriculteurs heureux. Ils s'étonnent encore de toutes les surprises que leur réserve la culture de la fraise. Après sept années sur leur ferme, ils ne connaissent pas la routine et ont encore des projets nombreux. Ce qu'ils préfèrent : tester de nouvelles variétés de fraises, les goûter et les comparer, pour proposer à leurs clients une vraie diversité de goûts et se régaler tout l'été ! Leurs variétés préférées : la cifflorette et la ruby, les plus sucrées et parfumées pour eux. À vous de toutes les goûter et de vous faire votre propre idée !



Retrouvez Gwenaël Louet

au magasin de Lanester le vendredi 11 mai, après-midi, et à celui de Keryado, le vendredi 25 mai après-midi. Il sera présent au rayon Fruits et légumes pour vous parler de son travail et vous faire goûter ses fraises.



LA RECETTE

Légumes de printemps, sushi de riz et vinaigrette thaï



LÉGUMES

- 2 carottes nouvelles
- 4 navets violets (en botte)
- 4 asperges violettes
- 1 botte de radis roses
- 200 g de champignons
- 1 chou pointu nouveau
- 2 courgettes
- 2 oignons blonds
- 50 g de sésame
- 1 gousse ail
- 30 g de gingembre
- Sel, poivre
- Coriandre en feuilles
- 150 g de jeunes pousses d'épinards
- Cuit vapeur en bambou

VINAIGRETTE THAÏ

- 100 g de sucre
- 50 g de graines de sésame torréfiés
- 5 cl de jus de citron
- 50 g de farine de riz
- 25 cl de vinaigre de riz
- 25 cl de sauce soja
- 50 cl de bouillon de légumes

SUSHIS

- 150 g de riz rond japonais
- 4 feuilles d'algues Nori
- 15 cl d'eau
- 1 c à s de vinaigre de riz
- 1 c à s de sucre
- 1/2 c.c. de sel

ÉPLUCHER, laver et tailler les légumes

COUPER

- en biseaux carottes, courgettes et radis roses
- en 4 les champignons
- en lamelles les navets
- les feuilles de chou en lanières

CUIRE tous les légumes sauf les champignons à la vapeur ou à l'eau bouillante et laisser refroidir.

FAIRE SAUTER les champignons avec l'ail et le gingembre (préalablement hachés) et le sésame. Ajouter sel et poivre

COUPEZ les oignons émincés. Passez-les dans la farine de riz et faites-les frire à 180°. Égouttez et salez.

PRÉPAREZ les sushis. Versez le riz dans un grand saladier avec de l'eau, lavez le riz puis rincez-le à l'eau courante jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit bien claire. Laissez égoutter 30 min. Pendant ce temps, faites chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laissez cuire sans bouillir, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.

PLACEZ le riz et l'eau dans une casserole à fond épais. Couvrez d'un couvercle. Faites chauffer sur feu moyen (presque doux) pour porter l'eau à ébullition. Ne retirez pas le couvercle : écoutez le bruit provenant de la casserole et comptez 5 min de cuisson à partir de l'ébullition. Poursuivez la cuisson 10 min sur feu très doux, toujours sans soulever le couvercle. Ôtez du feu et laissez reposer 10 m.

DÉPOSEZ le riz dans un grand saladier et verser la sauce vinaigrée. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, en faisant attention de ne pas écraser les grains. Roulez les sushis.

FAITES un caramel blond avec le sucre et les graines de sésames, déglacez au vinaigre de riz et la sauce soja, ajoutez le bouillon de légumes et réduire. Liez à la farine de riz. Montez à l'huile olive comme une vinaigrette. Ajoutez le citron

RÉCHAUFFEZ les légumes, disposez-les dans une assiette ou un panier en bambou. Accompagnez des sushis et d'une salade de pousses d'épinards, arrosés de vinaigrette thaï.

ÉPI quoi encore ?

PAR ALAIN LE GOFF

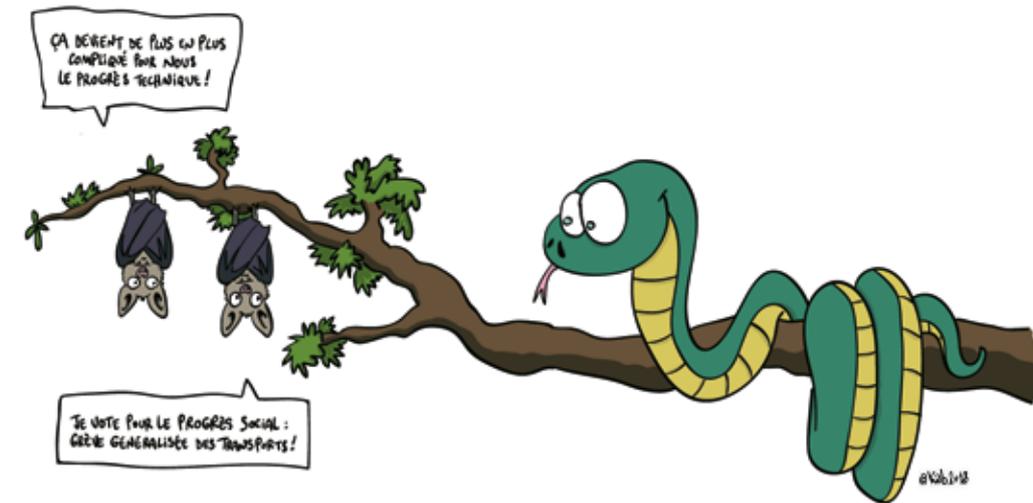
HUMEUR MILITANTE

La Gueule ouverte...

Boiga irregularis, ça vous dit quelque chose ? Non ? Si vous étiez chauve-souris sur l'île de Guam, il hanterait vos cauchemars. Il a débarqué un beau matin, sur son bateau venant d'Australie, on ne s'est pas méfié – le charme des aventuriers des mers sans doute – on aurait dû... mais jusque là on n'avait jamais vu dans l'île un serpent digne de ce nom. Boiga l'Irrégulier a ouvert sa gueule de serpent des arbres et il a tout avalé : en quelques décennies, il n'y avait plus une seule chauve-souris, plus l'ombre d'un oiseau dans l'île.

Au XIX^e siècle, les châtaigniers étaient les arbres dominants de la forêt de la côte Est des Etats Unis, ils accompagnaient l'homme de la naissance à la mort, du bois des berceaux aux planches des cercueils ; un siècle plus tard, ils avaient presque tous disparus. Quatre milliards d'arbres. Le coupable ? Le chancre du châtaignier dû à un champignon venu du Japon. Les châtaigniers asiatiques eux se portent bien, merci, ils vivent avec les champignons depuis le début : un vieux, très très vieux couple.

C'est partout la même histoire que se racontent, les soirs de pleine lune, les arbres, les animaux, les plantes : ça va trop vite, il faut du temps pour s'adapter les uns aux autres. Chaque été, 70 000 graines arrivent en Antarctique avec les chercheurs



et les touristes, chaque jour, les ballasts remplis d'eau de mer de nos tankers et les soutes de nos avions transportent quelque 10 000 espèces d'un bord à l'autre du monde ; notre société mondialisée de l'échange généralisé bouleverse les équilibres écologiques « à une vitesse sans précédent dans l'histoire de la planète ». Nous sommes devenus l'Espèce Dominante, le nec plus ultra de l'Evolution et nous plions le monde à nos désirs et nos besoins. Il commence à faire un drôle de silence dans les campagnes, c'est juste que 30% des oiseaux des champs ont

disparu en 15 ans et on se demande bien où sont passés tous les insectes qui ornaient les pare-brises de nos voitures ? Sur un panneau du Muséum américain d'histoire naturelle on peut lire « *En poussant les autres espèces à l'extinction, l'humanité ne fait que scier la branche sur laquelle elle est assise* ». Alors on continue à ouvrir de plus en plus grand la « gueule » et tout avaler ou on s'arrête un peu, on s'assoit dans l'herbe, on sort le pique-nique – bio, bien sûr – et on réfléchit à la suite ? Boiga or not Boiga, that the question... on n'a pas beaucoup de temps pour y répondre.

Marche contre Monsanto



LE 19 MAI, À LORIENT

Alors que Bayer vient d'obtenir le feu vert du département américain de la Justice à son projet de rachat de Monsanto, marchons contre toutes les multinationales de l'agrochimie, qui nous empoisonnent. Marchons contre les injustices

de nos systèmes alimentaires et les crimes contre l'environnement. Marchons pour une agriculture moderne et écologique, durable, résiliente et respectueuse de l'homme comme de l'environnement.

Rendez-vous à 10 heures devant place de l'Hôtel de ville pour le départ de la marche. À partir de midi, toujours place de l'Hôtel de ville, food-trucks et stands associatifs vous attendent pour un après-midi festif.