

L'ÉPI

info

Le journal saisonnier
de vos magasins les 7 Épis



DOSSIER

Graines d'avenir

ÉDITO

Empapaoutage,
Enfumage,
Manipulation... !
Fin XIX^e un président

américain affirmait : « *Le peuple qui détiendra les semences sera le maître du monde !* »

Bien vu. Un siècle après, 60% des semences "pesticides" au détriment des semences paysannes sont détenues par 10 lobbies de l'agrobusiness, toutes écociétaires comme Bayer qui gazait déjà en 1914-18 et 39-45 et Monsanto avec l'agent orange au Vietnam. Reconvertis dans les pesticides et médicaments, ces Monstres tuent notre biodiversité, l'avenir de nos générations futures !

Ce processus de monopolisation mondialisé se duplique dans tous les domaines, et dès la naissance, l'humain est l'esclave consommateur des lobbies de nos pays "modernes" : le terme "AUTONOMIE" a quasi disparu. Élevées à la sauce béton, ordi, plastique, malbouffe..., transformées en zombies déconnectés des 4 éléments, nos générations abimées doivent se reconstruire, pas simple quand nous-mêmes étions laxistes sur ces questions fondamentales du début de la vie nourricière : le trésor mondial des graines et semences paysannes !

Depuis surtout 60 ans les Rachel Carson, René Dumont, José Bové, François Dufour, Jean-Claude Pierre, Lylian Le Goff, les

faucheurs et bien d'autres défendent notre bien fondamental à tous : la Planète Terre. Les peuples prennent conscience des défis environnementaux. En France un des grands mouvements épaulés par nombre d'associations a pris forme : « *Nous voulons des coquelicots* » afin d'interdire tous les pesticides, lancé par Fabrice Nicolino (signature de la pétition sur internet). Car je le dis et ce n'est pas pour cafeter : les pesticides ça rend con, malade, difforme, mollasson ou agressif, mais heureusement cela... rend stérile. Bonne année quand même !

Pierre Avril, artisan-paysan
Coopérateur des 7 Épis

biocoop
| Les 7 Épis

CE JOURNAL VOUS EST OFFERT PAR VOS MAGASINS BIOCOOP LES 7 ÉPIS
Lorient keyado - Lorient centre-ville - Lanester - Mellac - Guidel - Riantec



SOMMAIRE

2 ÉPI ACTU

Pêcheurs du monde,
Les livres d'Alex / Du nouveau
à Lanester / Prix engagés /
Courses pour tous

4 ÉPI SHOP

Journée sans sachet /
Producteurs locaux

6 ÉPI ACTION

Les collègues à vélo /
Conférence Philippe Bihouix

9 ÉPI ZOOM

Histoires de graines

13 ÉPI TERRIEN

Les savons de Virginie

14 ÉPI CONSOM'ACTEUR

Visite de fromagerie

15 ÉPI CROC

La recette de Croc'Épi /
Ateliers cuisine / Nouvelle
carte au restau

16 ÉPI QUOI ENCORE ?

L'humeur d'Alain Le Goff /
Sélection livres

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, Alain
Le Goff. Secrétariat de rédaction :
Cécile Coroller. Maquette :
Marie Nicol. Illustration : Cédric
Vancayseele. Impression : Imprimerie
Ollivier. Papier 100 % recyclé, encres
végétales. Photos couv et dossier :
Graines del país



ÉPI actu



DU 25 AU 31 MARS

FESTIVAL DE FILMS PÊCHEURS DU MONDE

Le Festival de films Pêcheurs du Monde poursuit son voyage en images et vous donne rendez-vous du 25 au 31 mars, dans tout le Pays de Lorient. Projections, débats, animations, expositions autour de l'univers maritime avec deux thématiques plus particulières : "les jeunes qui se tournent vers les métiers de la mer", et "les liens entre terre et mer". Quelques nouveautés pour cette 11^e édition dont un changement d'équipe aux manettes, deux nouvelles villes pour accueillir les projections, Vannes et Pontivy, ou encore une sélection de films "ultracourts"...

+ www.pecheursdumonde.org

DU 20 AU 30 MARS

> SEMAINE SANS PESTICIDES !

Trouvez ce qui se passe chez nous ou proposez
des actions sur www.semaine-sans-pesticides.fr



“Booster sa vitalité”

Chaque première semaine du mois, à Keryado, Alexandra en charge du rayon livres présente une sélection d'ouvrages sur un seul et même sujet. En février, le thème sera "Alimentation & énergie". L'idée est de faire découvrir des recettes qui peuvent booster notre vitalité pour passer en pleine forme la dernière ligne droite de l'hiver : jus et smoothies détox, recettes d'endurance, les boissons de l'effort, barres de céréales à faire soi-même, la cuisine ayurvédique...

En mars ce sera le "Retour au jardin" pour préparer son potager, choisir ses semences et commencer ses semis ! En avril, l'enfance sera à l'honneur.



Testez le don militant à Lanester

Le dispositif existe depuis maintenant deux ans au niveau des magasins Biocoop. Il sera mis en place à Lanester dès février.

Le don militant ? Le principe est très simple : en caisse, vous choisissez d'arrondir le montant de vos achats à l'euro supérieur. La différence vous permet de soutenir une association partenaire, déterminée chaque année par Biocoop et ses salariés. Aucune commission n'est prélevée, 100% des sommes collectées sont reversées. Tous les moyens de paiement permettent de donner et il est

possible de choisir le montant du don au lieu d'appliquer "l'arrondi", il suffit de le préciser à votre interlocuteur en caisse.

DONNER À QUI ?

Les projets sont d'abord présélectionnés par les administrateurs du fond de dotation Biocoop, ensuite ce sont les magasins et les salariés qui votent et choisissent l'association pour l'année suivante.

"Terre de Liens" a été la première à bénéficier du don militant et a récolté plus de 80 000€. En 2018 et jusqu'à ce mois de mars 2019 c'est la FADEAR qui bénéficie des dons. Ce sera ensuite au tour de "Solidarité Paysans". Il est prévu de déployer le dispositif dans nos six points de vente, au moment du changement de bénéficiaire, en mars.



APPEL À BÉNÉVOLES

COURSES POUR TOUS

Pas évident de faire ses courses quand on est en situation de handicap. Georges Ricard et sa femme Marie, déficiente visuelle, connaissent bien le sujet. Fidèles coopérateurs des 7 Épis, ils lancent l'idée des « courses solidaires ».

Vous êtes coopérateur, vous avez du temps à partager ? Et si au lieu de venir faire vos courses tout seul vous proposiez à quelqu'un de vous accompagner ? Quelqu'un pour qui cette action -si banale pour vous- est devenue rare et compliquée. « *Nous constatons que les personnes en situation de handicap et les personnes âgées se renferment, qu'elles ne pensent plus à aller faire leurs courses, explique Georges. Nous avons dans notre entourage, nombre d'amis déficients qui n'osent plus demander. Aujourd'hui nous souhaiterions que toutes les personnes amoindries par une maladie ou un accident de la vie ou tout simplement la vieillesse retrouvent une place dans la société. Ce projet, c'est également l'occasion de remettre de la solidarité entre les coopérateurs.* »

Une idée génialement solidaire dont ils ont déjà prévu tous les aspects pratiques. Les volontaires recevront

au préalable une mini formation pour s'adapter et être à l'aise avec les différents handicaps. Pas question de rémunération. L'envie de s'investir à titre gracieux est primordiale. Première réunion d'information pour les bénévoles **vendredi 8 février** à 16h au restaurant Croc'Épi de Lorient/Keryado

+ Inscriptions : courses-solidaires@les7epis.bzh - Contact Georges Ricard : 06 80 07 49 71



CIAO LA BIO JE PEUX

Place aux "Prix engagés"

La "Bio Je Peux" vous connaissiez ? Ce petit logo indiquait les produits à prix rendus plus accessibles, grâce aux efforts consentis conjointement par les producteurs, le réseau Biocoop et les magasins. Cette opération, qui concernait 200 produits, n'était pas forcément identifiée par les consommateurs. Partant de ce constat, Biocoop lance aujourd'hui une nouvelle signalétique. On parlera désormais de "Prix engagés" et tant qu'à changer de visuel et de nom, on a aussi retravaillé la proposition ! Désormais elle concerne près de 500 produits, que vous pourrez retrouver dans n'importe quelle Biocoop (plus de 550 magasins en France). C'est cette mutualisation au niveau national qui permet de faire des économies d'échelle. Les nouveaux "Prix engagés" sont des produits du quotidien. Vous en trouverez dans presque tous les rayons, en épicerie, au rayon frais, et bien sûr au vrac...

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

JOURNÉE SANS SACHET

Le 9 mars, à Keryado, n'oubliez pas vos sacs coton, vos boîtes et vos bocaux, on lance le défi d'une journée sans sac kraft !

Les sacs krafts sont toujours une belle alternative au plastique, mais la solution n'est pas totalement satisfaisante. Les sachets ont un coût financier (la coopérative a dépensé 38 831€ pour ses emballages en 2018) et environnemental (fabrication, transport polluant). Ils pèsent encore trop de poids dans nos déchets car trop peu d'entre eux finissent au compost. Comment inciter à en utiliser moins ?

Quand Yéléna et Daryl, étudiants en Licence "Sciences, écologie et société", nous ont proposé d'organiser un événement concret autour du développement durable, dans le cadre d'un projet tutoré, on a décidé, ensemble, de tenter une "journée sans sachet".

Elle aura lieu le **9 mars** prochain, au magasin de Keryado. Règle du jeu ? Apporter ses propres contenants réutilisables (propres et secs) ou à défaut, payer le sachet kraft à prix coûtant.

À noter que des remises exceptionnelles sur les sacs en coton et bocaux en verre seront proposées ce jour-là. En guise d'échauffement, Yéléna et Daryl animeront par ailleurs, tout au long du mois de février, au sein du magasin de Keryado, des ateliers d'informations et de sensibilisation. Notamment un atelier couture pour fabriquer soi-même ses sacs en coton. Un espace sera dédié à la récupération de bocaux. Si vous en avez en trop, pensez à les rapporter, ils feront sûrement des heureux.



Yéléna et Daryl, les étudiants de l'UBS à l'initiative de cette journée, se préparent à travailler plus tard dans la sensibilisation à la protection de l'environnement. « Au terme de cet événement, nous espérons avoir réussi à alerter sur le cas particulier des sachets kraft. Malgré leurs multiples vies et leur caractère biodégradable, le mieux est encore de les éviter ! »

ATELIERS DE SENSIBILISATION

L'IMPACT DES DÉCHETS (énigmes sur le thème des déchets avec un cadeau à la clé)

Mardi 05 février + Jeudi 07 février 14h30/18h30

DO IT YOURSELF (je fais mon produit ménager)

Mardi 12 février 14h30/18h30

Samedi 16 février 10h/16h

STYLE DE VIE ZÉRO DÉCHET (quizz zéro déchet et mini-conférence à confirmer)

Lundi 18 février + Vendredi 22 février 14h30/18h30

DO IT YOURSELF (confection de sacs en tissu)

Jeudi 28 février 14h30/18h30

+ Samedi 02 mars 10h/16h

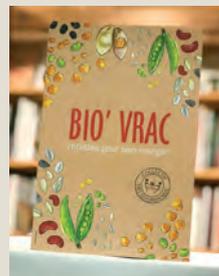
... et bien sûr RDV au magasin de Keryado le **samedi 9 mars** toute la journée !

Nouvelles boîtes vrac



Notre gamme de contenants réutilisables s'agrandit. Ces boîtes alimentaires sont très pratiques et adaptées à tous types de produits : corps gras et produits volatiles compris. Deux formats, 200 ml ou 500 ml.

Livre "Bio vrac pour tous"



Un livre de recettes pas comme les autres, réalisé par un collectif de gourmands, le « GESRA » dont le but est de faciliter la connaissance

et la consommation des protéines végétales comme alternative à la viande. Le collectif gourmand met tout son cœur et ses papilles à transmettre des recettes savoureuses et originales. Vous serez séduits par les croquants aux amandes d'Ophélie, les empanadas de Lisbeth, les salades colorées de Catherine ou encore le riz au lait d'amande et à la praline de Patrick... Une centaine de recettes pour le plaisir de se nourrir bio, bon et pas cher.



LES PIZZAS DE RÉMY MORLEC

Guéhenno, 56 Rémy, boulanger bio, bien connu des adhérents des 7 Épis (La cahute à pains) est également un ancien pizzaiolo. Avec Jean-Luc, maraîcher bio, il s'est lancé depuis un an dans une activité de fabrication de pizzas paysannes biologiques. Une évidence pour les deux compères ! Installés tous les deux à la Ferme de Brémelin, à Guéhenno, dans le centre du Morbihan, ils se fournissent au maximum auprès d'autres paysans et collègues. La farine provient de chez Jonas Le Gall à Ergué Gabéric (29), le jambon du GAEC des 2 Villages à Muzillac, le fromage de chèvre du GAEC de L'Abbaye d'en Bas à Campénéac et les légumes proviennent de La ferme de Brémelin. À l'arrivée une pizza exceptionnelle, évidemment ! Découvrez les pizzas paysannes de "Brémelin & Co", au rayon frais de Keryado, Lanester et Vauban.

L'ENDIVE LOCALE DE YANN TILLARD

Guiscriff, 56 C'est le moment de trouver ses endives locales au rayon fruits et légumes. À Vauban elles viennent de La ferme du Hingair à Kervignac et sur tous les autres magasins ce sont celles de Yann Tillard à Guiscriff, jeune agriculteur installé depuis peu sur cette commune du Centre Bretagne. Il a choisi de produire des endives d'eau, méthode moins risquée en cas de maladie, et qui nécessite moins de main-d'œuvre (il est seul sur la ferme). La mise en forçage lui prend tout de même une journée entière, pour une future récolte d'environ 300 kg (que l'on vend en 2 ou 3 jours aux 7 Épis !) Après 5 semaines en chambre noire, les endives sont prêtes à être récoltées, effeuillées, essuyées, mises en caisses. C'est après une nouvelle journée de travail qu'elles arrivent donc dans nos rayons. Yann a choisi de vendre la majorité de ses endives aux magasins Les 7 Épis, qui a du mal à trouver cette salade tant recherchée. De notre côté, nous nous engageons à lui acheter ses endives à un prix juste et constant sur la saison. Nous espérons que c'est un partenariat qui durera longtemps !



LA GELÉE ROYALE DE GWENAËL ALLEAU



Molac, 56 Gwenaël Alleau a fait de sa passion pour les abeilles, un métier. Apiculteur professionnel depuis 2007, installé sur la commune de Molac (près de Questembert), il produit du miel et de la gelée royale issus de ses 200 ruches réparties localement. « Les ruches sont posées de préférence près de prairies fleuries et de bois, dans le respect de la charte AB. » L'apiculteur est adhérent au GPGR (Groupement des producteurs de Gelée Royale) qui regroupe la grande majorité des producteurs de gelée royale française, c'est-à-dire seulement une centaine. « Seule 2% de la Gelée Royale

consommée en France est française » précise Gwenaël. Le GPGR lui permet d'avoir accès à des abeilles spécifiques, sélectionnées pour cette production bien particulière. Le respect de la charte de qualité (www.geleeroyale-gpgr.fr) garantit une traçabilité, une fraîcheur du produit et des règles d'hygiène strictes.

La gelée royale se prend généralement en cure. Un pot de 10 grammes correspond à 20 jours à raison d'1/2 gramme/jour. À consommer de préférence le matin à jeun. Idéal en cette saison pour tonifier, renforcer l'organisme et surmonter l'hiver tranquillement.

TALENTS

Vélo Mania

QUAND ON PART...



DE BON MATIN



QUAND ON PART...



AGATHE

FRUITS ET LÉGUMES À LANESTER

La plus électrique

Jusqu'à peu, Agathe travaillait au magasin de Keryado et parcourait près de 24 km par jour pour venir travailler. Aujourd'hui elle s'occupe du rayon fruits et légumes de Lanester et en fait un peu moins, 16 km (quand même !). « Ma motivation est d'utiliser la voiture le moins possible, d'abord pour des raisons écologiques et aussi parce que le vélo, c'est bien plus agréable, surtout à l'heure des bouchons. Je viens de Kervignac, par le pont du Bonhomme et je profite à chaque fois de la vue magnifique. J'ai acheté mon vélo électrique en 2016 et depuis il est devenu mon moyen de transport prioritaire. Avec ce type de vélo, l'effort est largement diminué et on hésite moins, le matin, à laisser la voiture au garage. »

ERNEST

BOUCHER À LANESTER

Le plus accro

Tous les matins, qu'il pleuve, qu'il vente, quoi qu'il se passe... Ernest enfourche son fidèle destrier de route. « C'est mon seul moyen de locomotion et depuis toujours. Je ne pourrais pas me passer de mon vélo ! Chaque matin quand j'arrive au travail, je suis déjà échauffé et j'attaque le boulot avec énergie. Avant Les 7 Épis je travaillais à Quéven et je parcourais 24 km aller/retour. Aujourd'hui j'ai seulement 4 km à faire pour venir au magasin. Alors souvent je rentre chez moi le midi, pour le plaisir de doubler mon temps de trajet, cela me fait alors 16 km dans la journée, je me sens plus rassasié. Le vélo pour moi c'est la liberté, je ne pourrai jamais arrêter d'en faire. S'il le fallait, je pourrais aller très loin à vélo ! »

GWEN

VENDEUSE CONSEIL À VAUBAN

La famille d'abord

Gwen travaille aux 7 Épis depuis près de 14 ans. Elle devient maman en 2010 et choisit le vélo comme moyen de transport quotidien. « Pour moi, le vélo est venu avec la famille. N'ayant pas le permis, le moyen le plus pratique de déposer les enfants à la crèche, c'était le deux-roues ! Ma bicyclette a évolué au fil de mes grossesses. Avec l'arrivée du 2^e, j'ai opté pour le vélo cargo qui transporte les enfants mais aussi les courses, les marchandises... Même le sapin de Noël a transité par là cette année ! Octave, notre petit dernier, a été bercé par le vélo, dès sa naissance dans son cosy, entouré de ses frères. Le mercredi, souvent, avec les différents trajets pour les activités des enfants, c'est notre moment sympa à tous les quatre. »

Aux 7 Épis les salariés bénéficient d'indemnités kilométriques lorsqu'ils viennent travailler à vélo. En 2018, ils ont parcouru plus de 10 000 km pour se rendre sur leur lieu de travail.

NOUS SOMMES
QUELQUES
BONS COPAINS

SUR LES
CHEMINS

À BICY-
CLEEEETTE



HUBERT
RESPONSABLE MAGASIN KERYADO

À fond la forme !

Hubert fait l'acquisition d'un vélo électrique, juste avant d'être embauché aux 7 Épis en 2017. Changement de vie professionnelle, mais aussi de mode de déplacement. « Je quittais Décathlon Pontivy et c'était l'occasion, avant de partir, de m'équiper en vélo électrique. J'avais l'idée, en venant travailler pour le réseau Biocoop, d'engager une transition personnelle. Je ne supportais plus de prendre la voiture, je faisais 1h30 de voiture par jour depuis plusieurs années et j'avais besoin de passer à autre chose. Le vélo est un véritable sas de décompression quand je quitte le travail. Habitant Ploemeur, je parcours la moitié du chemin sur la voie verte. En fonction du moment de la journée je peux voir le soleil se lever ou se coucher, être au contact des éléments, c'est le bonheur. »



JOE
SERVICE RH À LANESTER

En réflexion

Joe a démarré ses trajets domicile-travail à vélo en mai 2018. Elle vit près du bourg de Kervignac, ce qui représente 24 km aller/retour. « J'ai commencé par louer un vélo électrique, pour essayer. Cela m'a beaucoup plu et j'ai continué jusqu'à début septembre. Aujourd'hui je réfléchis sérieusement à en acheter un. J'aimerais pouvoir m'en servir le plus possible toute l'année. C'est très agréable d'enfourcher un vélo le matin et le soir. C'est comme un moment de liberté, je prends l'air, je me vide la tête et fais un peu de sport. Par la même occasion, je pollue moins. En 2019, c'est décidé, j'investis dans un vélo à assistance électrique ! »



HERVÉ
RAYON VINS À KERYADO

Le pionnier

« J'ai démarré aux 7 Épis en 2002. En ce temps là je n'avais pas de voiture et j'ai acheté mon premier vélo près du magasin Biocoop lorientais de l'époque, rue de Lanveur, pour venir travailler. À cette période nous étions deux cyclistes dans les salariés de Keryado, moi et Eugène, l'ancien boucher. Parfois Johan le poissonnier. Aujourd'hui nous sommes beaucoup plus nombreux à monter la côte pour venir à Keryado du centre-ville. Le vélo, c'est une façon d'être au contact des éléments, de respecter l'environnement, de suivre les odeurs des saisons, et surtout la meilleure manière d'être dehors, à l'air libre, au moins deux fois dans la journée quand je travaille. Autre point important : l'entretien physique, essentiel ! »

— « La Chine, premier producteur mondial, émet 2000 tonnes de déchets toxiques pour produire une tonne de terres rares ».

Source L'usine Nouvelle, 2016

CONFÉRENCE

Éloge de la sobriété technologique



Invité de notre prochaine conférence à l'UBS*, Philippe Bihoux, écorne la croissance verte et les nouvelles technologies, bouscule les idées reçues en matière de transition écologique.

À lire

Philippe Bihoux, ingénieur, a travaillé dans différents secteurs industriels. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages et articles sur la question des ressources non renouvelables et des enjeux technologiques associés, en particulier "L'âge des low tech : vers une civilisation techniquement soutenable." (Seuil, collection Anthropocène, 2014).



Et si la course aux nouvelles technologies n'était pas l'avenir ? Et si la dématérialisation ne nous sauvait pas ? Le tout numérique, un leurre ? Les compteurs soi-disant intelligents qui vont nous aider à économiser et à mieux consommer, les voitures électriques... ? Un mythe qui ne résiste pas à l'analyse des besoins à mettre en œuvre. Tous les équipements censés nous permettre de préserver notre modèle de société ont un coût humain et environnemental exorbitant...

« À quoi ressembleraient nos campagnes, s'il avait fallu y monter les nouvelles usines – et assumer leurs rejets – pour notre consommation exponentielle de téléphonie, d'informatique, de jouets, de vêtements ? Pour y répondre, il faut regarder les zones industrielles chinoises. Mais grâce à la distance, nous nous berçons d'illusions sur la "dématérialisation" de l'économie et la croissance "verte" à base de nouvelles technologies. »

Oups ! Au premier abord, les propos de Philippe Bihoux font l'effet d'une douche froide, mais c'est parce qu'il appuie là où ça fait mal. Plus personne ne conteste la nécessité ni l'urgence d'une transition écologique et énergétique mais les avis divergent sur les chemins à emprunter pour y parvenir. On aimerait transformer ce fiasco en opportunité, on parle de croissance verte mais le problème c'est cette notion de croissance, incompatible avec la finitude des ressources.

ÉCONOMISER LES RESSOURCES

Pour produire du renouvelable on tape dans un stock non renouvelable, on puise dans des ressources qui s'épuisent plus vite que nos besoins, avec des techniques qui maltraitent l'environnement comme les humains. Bon alors qu'est-ce qu'il faut faire ? Revenir à l'âge de pierre ? Non, passer à l'âge des "low tech" !

« On ne pourra pas régler la crise écologique sans revoir profondément notre façon de gérer le quotidien. Nous devons urgemment nous tourner vers des technologies plus simples, moins polluantes. Il nous faut développer une innovation "low tech" c'est-à-dire économiser des ressources, questionner nos besoins, pousser la logique de

l'écoconception bien plus loin qu'aujourd'hui, augmenter la durée de vie de nos objets, les repenser en profondeur, les concevoir robustes, réparables et réutilisables, à base de matériaux simples, n'utiliser qu'avec parcimonie les ressources rares et irremplaçables. Nous devons réinventer nos modes de production, remettre en question la course à la productivité et aux effets d'échelle dans les giga-usines, revoir la place de l'humain, le degré de mécanisation et de robotisation qui nous promettent un chômage de masse à des niveaux inégalés. Une innovation "low tech" c'est une innovation durable, prenant – mieux – en compte les contraintes sur les ressources, se focalisant sur le développement de technologies sobres, agiles et résilientes, mais aussi sur les composantes organisationnelles, sociales, sociétales, commerciales, culturelles, systémiques... de l'innovation. À nous de redonner du sens au système ! »

**"Transitions, écologie et société : quelles solutions pour un avenir durable ?" un cycle de conférences organisé par l'UBS et la coopérative les 7 Épis.*

+ Conférence : Mercredi 3 avril, à 20h30 / Amphi sciences 2 / Faculté Sciences et Sciences de l'Ingénieur / 2 rue Le Coat Saint-Haouen, à Lorient / Entrée libre dans la limite des places disponibles

ON MONTE EN GRAINE !

À l'heure du changement climatique et de l'érosion de la biodiversité, dans un contexte de risques de récupération de la bio par l'industrie, plusieurs acteurs s'associent pour préserver et développer ce qui est à la base de tout : la semence. Découvrez la campagne "Graines d'une Bretagne d'avenir".



Ft si on reprenait depuis le début ? Si on repartait de la graine ? Si on développait une filière alimentaire et agricole basée sur des semences paysannes bio, sur des graines issues de "variétés-population" (voir encadré), sélectionnées et produites en plein champ, par et pour les acteurs du territoire ? Chiche ! Une vingtaine de magasins Biocoop bretons, dont ceux des 7 Épis et de la Belz'Saison, ont décidé de soutenir la campagne "Graines d'une Bretagne d'avenir", portée par le Groupement des agriculteurs bio du Finistère, l'association Minga, l'Alliance

des cuisiniers Slow Food et le syndicat des artisans semenciers. « *Nous proposons une collection de semences librement reproductibles, produites par des maraîchers et des producteurs de céréales bretons. Des graines adaptées au terroir, lieu de vie où les plantes interagissent avec les hommes, le sol et le climat, destinées aux agriculteurs ainsi qu'aux jardiniers professionnels et amateurs de la Région* » résume Emmanuel Antoine, de l'association Minga. *Cette campagne vise à valoriser et faire connaître non seulement le travail de conservation mais aussi de sélection ou de "coévolution" pour reprendre le terme employé par*

les artisans semenciers. Elle s'articule autour de journées de formations pour les professionnels, assurées par le GAB 29, et aboutira, dès 2020, à l'édition d'un catalogue répertoriant toutes les espèces et variétés-population produites par ceux qui auront rejoint l'aventure ». Dernière étape du parcours : la création d'une "maison semencière", le premier établissement de ce type en Bretagne. Un projet aux multiples ramifications, puisqu'il est tout à la fois nourricier, créateur de solidarité, de goûts, d'emplois et de développement économique local.



ÉPI ZOOM

►►► GENÈSE DU PROJET

C'est la rencontre entre deux militants basés à Quimper qui a tout déclenché. « J'ai repéré un article dans la presse professionnelle sur des cuisiniers préoccupés par la fusion Bayer Monsanto, explique Emmanuel Antoine. C'était Xavier Hamon, et le réseau Slow Food. On s'est rencontrés et on a décidé de travailler ensemble sur une problématique commune : remettre en culture des légumes aux qualités gustatives et nutritionnelles exceptionnelles, issus de semences de variété-population et redonner du pouvoir aux agriculteurs concernant le choix de leur production par l'usage de ces semences reproductibles et libres de droits. On a commencé par

mettre en lien des cuisiniers avec des artisans semenciers et l'idée de lancer des campagnes territorialisées a germé ». Après une première opération menée à Paris, c'est maintenant ici que ça se passe, suite à la rencontre avec le GAB 29. Le lancement de la campagne "Graines d'une Bretagne d'avenir" aura lieu à Moëlan-sur-Mer le **29 mars**. Pourquoi Moëlan ? « On travaille déjà avec la municipalité sur un projet de reconquête des friches littorales, explique Stéphane Poupon, producteur à Bannalec, membre du GAB 29. C'est un bel endroit pour faire des semences. On pense aussi à la filière plants pour les pros et les jardiniers du coin ». La municipalité de Moëlan souhaite installer un projet économique cohérent et fourmille

d'idées. Outre le fait d'attribuer des terres en friche sur le littoral à des projets agricoles comme celui-là, elle aimerait ouvrir une "Université des sciences de l'alimentation", avec le soutien de la communauté de communes et de la Région. Marcel Le Pennec, le maire, exprime « l'envie d'avoir en local des bons produits, que l'on retrouve le goût d'antan, le goût perdu, que la biodiversité puisse de nouveau s'exprimer sur le territoire ».

LUTTER CONTRE L'ÉROSION GUSTATIVE

Le goût, c'est aussi le cheval de bataille de Xavier Hamon (cuisinier slow food), qui milite depuis 30 ans pour la biodiversité et espère, lui, créer ►



Chez Biocoop, nous ne proposons évidemment que des tomates anciennes véritables, pas de tomates hybrides imitant une variété ancienne !

VARIÉTÉ POPULATION, VARIÉTÉ HYBRIDES... KESAKO ?

VARIÉTÉ-POPULATION

Prenons l'exemple de la tomate. Sur un pied, on peut choisir de récupérer les graines de celles qui ont mûri plus précocement que les autres, en espérant que ce soit une qualité génétique qui va se transmettre à la génération suivante. On peut aussi choisir de garder les graines de celle qui a le meilleur goût, la plus belle couleur. Cette méthode de sélection, qui respecte la cellule végétale, permet d'obtenir une semence de type

"variété-population" aussi appelée « semence paysanne ». Développées par les paysans du monde entier depuis la naissance de l'agriculture, elle permet d'obtenir des semences reproductibles, échangeables et libres de droits de propriété.

VARIÉTÉ HYBRIDES F1

Pour rester sur l'exemple de la tomate, on aurait pu aussi partir de deux variétés différentes, possédant chacune une propriété particulièrement intéressante et

les croiser. La nouvelle variété obtenue est une « hybride », et on précise F1 pour indiquer qu'il s'agit d'une descendance de première génération, issue de 2 lignées pures, obtenue en laboratoire.

ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les F1 ont été développées avec trois critères prioritaires dans la logique industrielle : supporter les traitements chimiques, supporter le transport et être

"jolies" ...Sans se préoccuper des qualités nutritives, gustatives ou de l'adaptation au terroir. Sauf que le contexte est aussi au changement climatique ! Les variétés-population, elles, ont la possibilité de s'adapter au territoire où elles ont réussi à germer, de résister aux conditions climatiques, aux bestioles et aux maladies locales, de fructifier sans serres hyper chauffées, sans pesticides, ni arrosage massif... Ce ne serait pas un peu la solution à pas mal de problèmes ?



► en Finistère sud une "Université des sciences et pratiques gastronomiques". « Il faut remettre du choix dans notre cuisine, ne plus subir des produits imposés. Disposer de nouvelles variétés développe l'imagination et la créativité. De nouvelles couleurs, de nouveaux goûts, de nouvelles textures, c'est aussi une nouvelle liberté pour toute la filière ». Développer une offre de qualité, de proximité et multiplier les choix au lieu de se limiter à quelques variétés standardisées est d'autant plus important aujourd'hui que l'adaptation au changement climatique passe aussi par nos assiettes. « On est dans un souci de rééquilibrage des protéines, confirme Xavier Hamon. Le modèle actuel n'est plus soutenable. C'est un grand bouleversement pour nos métiers où la viande et le poisson sont au cœur de toutes les recettes traditionnelles. Les légumes ont toujours été les parents pauvres. Pour faire évoluer les mentalités des clients comme des restaurateurs on a besoin de pouvoir travailler sur une grande diversité de variétés ».

VARIÉTÉ-POPULATION

Privilégier le goût et la qualité nutritionnelle, c'est possible et ça passe par un travail de "sélection". Un mot qui fait un peu peur non ? « Ça dépend dans quel monde ! nuance Emmanuel Antoine. Dans celui de Monsanto, oui, c'est carrément flippant. Mais pas dans celui des petits producteurs qui travaillent dans la proximité des territoires ». « Quand on sélectionne c'est bien pour le maraîcher comme pour le consommateur, confirme Stéphane Poupon. On a parlé du goût mais il y a d'autres critères intéressants comme de pouvoir choisir les espèces endémiques les plus à même de lutter contre les fléaux locaux (maladie, ravageurs...). Il faut que l'on puisse choisir en fonction de nos valeurs qui n'ont rien à voir avec celles des industriels ou de la grande distribution. Les tomates hybrides F1 par exemple n'ont pas été créées pour être consommées mais pour pouvoir être promenées en camion. Le travail de ►►►

CO-INVESTISSEMENT

Les promoteurs de la campagne « Graines d'une Bretagne d'avenir » ont signé une convention de co-investissement avec six Biocoop de Bretagne, soit une vingtaine de magasins, dans le Finistère, le Morbihan et les Côtes-d'Armor. Que vient faire Biocoop dans l'histoire ?

MIKAEL

LES 7 ÉPIS

« Notre démarche, depuis le début, est d'accompagner et d'informer le consommateur. On a ce rôle de sensibilisation. Le réseau Biocoop a été créé à l'initiative des consommateurs, pour transformer le paysage agricole et trouver des produits de qualité. Les magasins sont au service d'un projet politique de société. La Bio évolue, il faut la tirer vers le haut ».



FANCH

LA BELZ'SAISON

« On est des commerçants militants, le genre à faire le choix d'ouvrir un magasin de 50 m² dans une commune où il n'y avait plus de commerce ! Il faut aller au-devant des besoins des citoyens. Les acteurs historiques doivent conserver la main, il ne faut pas laisser passer la Bio à des actionnaires déterritorialisés. Dans le contexte de la société actuelle c'est important pour la création d'emplois menacés par l'industrialisation de la bio, on veut aller plus loin ».



Si participer au projet soutenu par « Graines d'une Bretagne d'avenir » est un choix propre à un certain nombre de Biocoop bretonnes, au niveau national, le réseau est aussi engagé en faveur de la biodiversité et du droit à la souveraineté alimentaire. Biocoop soutient notamment le réseau Semences Paysannes depuis 2014, à travers diverses actions, allant du financement de la production de légumes issus de semences paysannes en partenariat avec des groupements de producteurs, à la commercialisation de fruits et légumes issus de ce type de semences en magasins.

LES ACTEURS

Minga

www.minga.net

L'Alliance des cuisiniers "Slow food"

<https://slowfood.fr>

GAB 29

www.bio29.fr

Graines del País

www.grainesdelpais.com

ÉPI ZOOM



►►► sélection a porté sur la résistance par sur le goût. On a vu réapparaître des Cœurs de bœuf parce qu'il y avait une forte demande des consommateurs mais du coup, les industriels ont fait de la fausse ancienne, des variétés créées aujourd'hui avec juste un souci d'apparence mais pas de goût. Autre exemple, le melon petit gris de Rennes. Il a failli disparaître parce qu'il voyage mal ; mais en circuit court c'est parfait et c'est super au niveau gustatif. »

FLOU JURIDIQUE

Il est donc important d'amener les producteurs à s'investir dans la sélection mais aussi de leur apprendre comment s'adapter et évoluer. « Une vingtaine de paysans sont intéressés dans le département, recense Stéphane Poupon. La plupart produisent déjà des semences pour eux ou pour des copains mais n'en parlent pas trop ». Pourquoi ? « Parce qu'on ne sait plus très bien où on en est avec la loi pour tout ce qui concerne les semences », soupire Emmanuel Antoine. « C'est délibérément rendu très compliqué » insiste Jean-Luc Brault, membre du Syndicat des Artisans semenciers. « On est dans une zone de non droit, entre tolérance et rapport de force. Logiquement, pour commercialiser des semences, il faut qu'elles soient inscrites aux catalogues officiels. Cette inscription s'accompagne de la remise d'une semence "étalon", une souche exemple qui permet de vérifier que le "produit" restera identique tant que durera sa commercialisation. Cette obligation est liée à la notion de propriété intellectuelle. C'est en contradiction totale

avec notre vision du monde. Une plante ne peut pas être considérée comme un produit, c'est un être vivant et il ne peut pas y avoir de propriété intellectuelle sur du vivant. Autre aberration, cette obligation de produire à l'identique alors que notre principe de base n'est pas la conservation mais la "co-évolution", les interactions qui se jouent entre la plante, l'Homme et le lieu ». « Si l'oignon rose veut devenir blanc, libre à lui ! renchérit Emmanuel Antoine. On n'est pas là pour créer des variétés inscrites au catalogue, on veut juste librement reproduire, sans droit de propriété applicable. Le travail en amont de la sélection doit pouvoir être rémunéré sans passer par la privatisation du vivant. Il s'agit de ramener les enjeux économiques au niveau d'un territoire et d'associer semenciers, transformateurs, distributeurs et commerçants autour de la base, la semence, dans un souci d'intérêt général ».

UN VRAI SAVOIR-FAIRE

Le GAB 29 a déjà organisé deux sessions de formation, des journées professionnelles pour apprendre à produire et sélectionner les graines. « On s'est entraînés en 2018 à la production d'une quantité limitée de semences, on planifie une plantation de graines en 2019 et la création d'un catalogue en 2020 pour pouvoir ensuite les commercialiser. Mais on a une grosse perte de culture, il y a tout un savoir-faire à se réapproprier. Pour ce qui concerne la qualité, le tri, la sélection génétique, on travaille en collaboration avec les artisans semenciers de Graines del País dans l'Aude. On regarde comment ils fonctionnent pour tenter de monter la même chose ici. Il y a de vraies opportunités économiques : ça peut créer des emplois pour récolter la graine, la sécher, la trier, l'ensacher, gérer les commandes, développer le système de distribution. Tirer la filière bio vers le haut passe par la maîtrise de la semence ».



À partir du mois d'avril, vous trouverez en magasin une première sélection de graines, produites par des paysans bretons en lien avec des artisans semenciers. Laitue blanche de Bannalec, chou Cabus blanc de Douarnenez, laitue Scouarn an diaoul, tomate bleue de Quimperlé, melon Petit gris de Rennes, tomate précoce de Kemper, radis bleu d'automne, betterave rouge Robuschka, haricot Coco, oignon de Cornouaille, concombre Le Généreux, avoine Panache de Daoulas... que des noms à faire rêver ! En accompagnement, la maison d'édition Locus Solus propose un livret

pour présenter les enjeux, l'origine et les propriétés de ce type de semences, ainsi que les différentes façons de les cultiver et de les cuisiner.

Un grand rendez-vous festif est également prévu en avril pour lancer la campagne.

+ minga@minga.net



VIRGINIE MONNEAU

Savonnerie Pensée Sauvage à Hennebont

Sa frimousse vous dit quelque chose ?

Normal, Virginie a travaillé plus de 15 ans aux 7 Épis ! En juillet 2017 elle décide de changer de cap professionnel pour devenir artisane savonnière.

Aujourd'hui ses « bébés » sauvages sont arrivés en magasin. Démarrage réussi !

Ses savons ont débarqué à Noël, 7 petits pains colorés et parfumés, 7 "savons-crème" comme elle les appelle « car je travaille mes formulations pour obtenir un produit avant tout hydratant, crémeux et moussieux, pour que le moment douche devienne un véritable moment de plaisir. »

Comment fabriques-tu tes savons ?

Un savon à la base c'est un corps gras (une huile) et de la soude. Quand on associe ces deux éléments, simplement en les mélangeant, sans chauffer, on obtient de la glycérine. C'est le phénomène chimique que l'on appelle la saponification à froid. Ensuite j'y rajoute une huile précieuse (Jojoba, abricot, colza...) et bien sûr les huiles essentielles qui représentent à peu près 5% du savon.

Où se situe ton atelier ?

Je fabrique mes savons chez moi, à Hennebont. Pour la petite histoire, mon mari est parti travailler à Nantes il y a deux ans, c'était devenu trop compliqué de concilier ma vie de maman avec mes horaires professionnels. D'où l'idée de travailler à la maison. Il a fallu faire quelques petits travaux, transformer le garage en laboratoire et me lancer !

Comment as-tu appris ton nouveau métier ?

J'ai suivi deux formations avec l'organisme "savoir-faire et découverte" qui encourage tous les métiers artisanaux et le monde paysan. La première à Grenoble m'a appris les bases techniques de la fabrication (la chimie du savon) et la seconde à Poitiers était plus tournée sur l'activité en elle-même, l'installation. Ensuite ce fut la période de test et d'expérimentation pour aboutir, au bout d'environ huit mois, à 7 formulations validées par un médecin toxicologue. Avant l'été j'ai démarré la production et j'étais fin prête à Noël.

Comment s'est passé le lancement ?

Pour l'instant mes savons sont essentiellement présents dans les magasins Biocoop. Ces 15 années passées aux 7 Épis ont été déterminantes pour me lancer dans cette nouvelle aventure. Ça a été un tremplin, les contacts que j'ai liés avec les producteurs, les connaissances produits et bien sûr le réseau créé avec mes collègues m'ont permis de démarrer plus aisément mon activité. Avant Noël, les six magasins m'ont accueillie pour des journées de rencontres et d'animation, c'était très sympa, j'ai eu beaucoup d'encouragements, les clients

m'ont reconnue et ont souvent voulu tester mes produits. Les collègues aussi m'ont largement soutenue.

Comment tu vois l'avenir ?

Je suis quelqu'un qui vit le moment présent, alors parler de l'avenir c'est assez compliqué pour moi. Pour l'instant j'ai envie de savourer ce que j'ai mis un an et demi à concevoir. Mon but n'est pas forcément de développer mais de garder une qualité de vie et surtout le plaisir de la fabrication à petite échelle. Aujourd'hui j'ai surtout envie de garder un réseau local, pourquoi ne pas faire les marchés d'artisans locaux, quelques foires et salons spécifiques.



"JE ME FOURNIS AUPRÈS D'UN PRODUCTEUR LOCAL POUR MES HUILES DE CHANVRE, COLZA, CAMELINE ET TOURNESOL. POUR LE RESTE DES MATIÈRES PREMIÈRES IL S'AGIT D'UN GROSSISTE BASÉ DANS LE 35 QUI SE FOURNIT LUI-MÊME EN LOCAL EN PRIORITÉ."

ÉPI consomm'acteur

CHRISTOPHE MEYNIER

Mordu de St-Véran

Né à Briançon, Christophe Meynier est aujourd'hui breton et très heureux de retrouver un peu de ses racines quand il fait ses courses aux 7 Épis. Au rayon fromage, c'est le St-Véran qu'il préfère ! L'été dernier il visitait pour la première fois la coopérative fromagère de Château-Queyras, notre fournisseur officiel de bleu.



« LES VACANCES SONT LES PÉRIODES IDÉALES POUR VISITER LES PRODUCTEURS, MIEUX CONNAÎTRE LEURS MÉTIERS. SI NOS CAMPAGNES SONT BELLES C'EST GRÂCE AUX GENS QUI Y VIVENT ET QUI LES ENTRETIENNENT. DERRIÈRE LES TROUPEAUX IL Y A BIEN SÛR DES ÉLEVEURS ET TOUTE L'ÉCONOMIE D'UNE VALLÉE. DEPUIS QUE J'AI VISITÉ LA FABRICATION DU BLEU DE ST-VÉРАН, QUAND JE LE TROUVE AUX 7 ÉPIS, CELA ME TRANSPORTE À 1200 KMS, DANS MES MONTAGNES NATALES ! »

Originaire des Hautes-Alpes, Christophe Meynier arrive en Bretagne à 6 ans et se considère aujourd'hui comme breton. Pour autant les montagnes font toujours partie de sa vie, de ses souvenirs d'enfance... Il y retourne régulièrement, hiver comme été, notamment dans la vallée du Queyras où il a toute sa famille du côté maternel.

L'été dernier, avec sa femme et ses deux plus jeunes enfants, il visite la coopérative de Château Queyras pour enfin connaître la fabrication de son fromage préféré.

« J'aime les bleus en général, celui-ci n'est pas trop fort, très équilibré, il est relevé mais pas agressif. Je connais la qualité des herbages de ces vallées. Quand on voit comment vivent les vaches en altitude l'été,

en liberté, bien sûr on est certain de la qualité du lait qui est produit. Elles sont au milieu des marmottes, des bouquetins, des fleurs sauvages. La fromagerie est située au cœur du Parc naturel régional du Queyras, sur la commune de Château-Ville-Vieille. »

VISITE DE LA FROMAGERIE

RDV à 9h le matin au laboratoire, juste après la livraison de la traite du jour. On nous explique la fabrication : le lait arrive à la fromagerie, on y rajoute des ferments lactiques, de la présure (ici le lait estensemencé avec le champignon *Penicillium Roqueforti*) et on le chauffe à 34°C. Le lait caillé obtenu est ensuite brassé à la main pour former une pâte onctueuse que l'on va mettre en moule. Puis il faut laisser

égoutter le petit lait jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Enfin c'est le démoulage, le salage (qui formera la croûte), et la magie opère, le bleu apparaît donnant au fromage une jolie couleur ciel. Contrairement aux autres fromages fabriqués à la coopérative, le Bleu de St-Véran est confiné dans une seule et même cave car le champignon (*Penicillium Roqueforti*) est très volatile. Ensuite c'est la partie contrôle qualité, on prélève une carotte au cœur du fromage pour voir la texture, la couleur, on estime le temps d'affinage nécessaire avant la commercialisation. La visite se termine à l'espace expédition... Et bien sûr place à la dégustation où nous pouvons goûter tous les fromages produits par la coopérative.

LA RECETTE DE PIERRE LE GOFF

Gratin de chou-fleur et pommes de terre à l'amande



VEGAN



- 1 gros chou-fleur
- oignons
- 1 litre de lait d'amande
- 1 C à s de féculé de pommes de terre
- 2 C à s de poudre d'amande
- sel, poivre, muscade

PRÉPARER le chou-fleur et le cuire dans une eau bien salée.

Dans un sautoir **FAIRE REVENIR** vos oignons et les pommes de terre, ajouter le lait d'amande, porter à ébullition.

Une fois les pommes de terre cuites, **AJOUTER** le chou-fleur, les épices ainsi que la poudre

d'amande. **LAISSER CUIRE** le tout pendant 10 m.

Pour terminer, **AJOUTER** la féculé délayée dans un peu d'eau. **DÉPOSER** dans un plat et enfourner à four chaud (180°) pendant 15 m.

SERVIR bien chaud accompagné d'une salade.

NOUVELLE CARTE AU RESTAU

Après les vacances de février, à partir du lundi 25 pour être précis, changement de carte à Croc'Épi. Le restaurant en profite pour réajuster ses formules, pour poursuivre dans le sens des missions de la coopérative : la bio pour tous !

Et qu'est-ce que vous diriez d'une assiette de fromages de nos producteurs locaux ou d'une bavette grillée ? Deux nouvelles propositions gourmandes à la carte en cette rentrée 2019 et, par ailleurs, des prix en baisse sur les formules végétariennes, les plats du jour, les desserts et les potages. Autre nouveauté, le buffet d'entrée se transforme en "salade bar". Vous pourrez désormais composer vous-même vos salades, en sélectionnant les ingrédients (prix au poids et non plus à l'assiette).

Cours de "Crusine" à Croc'Épi

Un samedi par mois, Nicole Coupet vous propose une initiation à l'alimentation crue. Chaud ou froid, sucré ou salé, au fil des saisons et des thématiques, apprenez à « cruser » des recettes gourmandes.



À la recherche d'une alimentation plus saine, Nicole Coupet a commencé par consommer de plus en plus de jus de légumes et par supprimer le gluten, avant de passer progressivement à une alimentation crue et vivante : « C'est un gain d'énergie extraordinaire mais c'est aussi savoureux, une vraie redécouverte des goûts et des saveurs ». Depuis elle s'est lancée dans une formation, en Californie, pour devenir Chef Crusinier, Raw Food Chef.

+ Ateliers de 15 à 18h. Participation : 50 €. Nombre de places limité à 10 personnes. Renseignements, inscriptions : 06 87 16 62 32

2 février CHANDELEUR, ST-VALENTIN - Sauces, caramel, crufiture pour crêpes, crêpes au déshydrateur et gâteau St-Valentin /// **2 mars DESSERTS SANS GLUTEN, LACTOSE, NI ŒUF** - Vous verrez comme il est facile, et parfois très rapide, de faire ces délicieux desserts /// **30 mars RECETTES AU DÉSHYDRATEUR** - Découvrez l'intérêt d'un déshydrateur dans votre alimentation, enzymes, vitamines. Apprenez à faire de délicieux crackers et biscuits, à utiliser la pulpe restant des laits végétaux et des jus...

Croc'Épi Restaurant bio		
FORMULE Entrée ou dessert + plat végé	15€00	13€20
PLATS DU JOUR Plat poisson ou viande	13€10	12€95
Plat végétarien ou végétalien	11€20	10€10
POTAGE Potage du jour	4€60	2€30
DESSERT Dessert du jour	4€75	4€10

Liste non-exhaustive, quelques exemples de prix en baisse

Restaurant Croc'Épi 02 97 88 31 38

ÉPI quoi encore ?

HUMEUR MILITANTE

Titanic 24

C'est le nom du navire où vous êtes embarqués dans le dernier jeu vidéo dont tout le monde parle. Aux commandes, un groupe de responsables politiques, de dirigeants de multinationales, de financiers, de technocrates, dans la grande salle, les passagers dansent. Dehors la nuit est noire et le vent furieux mais l'orchestre qui joue le grand air de la Croissance continue et du Profit maximal, couvre tous les bruits de la tempête qui s'approche... au loin, une masse sombre se dresse sur la route. En fond d'écran, des phrases défilent en continu :

« 60% des mammifères, poissons, insectes ont disparu en 50 ans »

« Le Japon va reprendre la pêche commerciale à la baleine »

« En 2050, il y aura plus de plastique dans l'océan que de poissons et 700 millions de personnes seront contraintes à l'exil »

« En août 2018, on a franchi la barre des 100 millions de barils de pétrole extraits »

« 1 ha de terre cultivable disparaît par seconde »

Dans un coin de l'écran, 3 options que vous pouvez activer au choix :

1. Faire partie de l'équipage aux commandes et foncer droit devant dans la nuit, en se réservant les places dans les canots de sauvetage.

2. Continuer à danser comme si de rien n'était.

3. Couper le son de l'orchestre, regarder ce qui arrive et faire face à l'imminence du choc.

Une remarque avant de commencer. D'après tous ceux qui étudient le Jeu de l'Effondrement -c'est comme ça qu'il s'appelle- si vous cliquez 1 ou 2, le Titanic 24 va filer de plus en plus vite dans la nuit, la tempête se déchaîner et le choc sera si violent que le navire risque de sombrer. Fin de partie...

Par contre si vous cliquez 3, vous allez voir que le jeu s'ouvre tout autrement, des possibles apparaissent qui vous rendent plus légers, plus joyeux et surtout plus vivants. Bien commun plutôt que profit de quelques-uns, coopération et solidarité plutôt que loi du plus fort, préservation plutôt que pillage effréné, biodiversité plutôt que déforestation, tissu local plutôt que mondialisation... vous avez alors le choix d'inventer d'autres routes pour le Titanic 24,

PAR ALAIN LE GOFF



de chanter d'autres airs que celui que joue l'orchestre.

Il est vrai que ça ne suffira sans doute pas pour détourner le Titanic de l'obstacle qui se dresse sur sa route mais le choc en sera d'autant moins violent et le voyage moins sombre, beaucoup moins sombre. Le jeu est ouvert... À nous de jouer.

Bloavez Mad

PS. Si vous êtes (comme moi) allergique aux jeux vidéo vous pouvez toujours lire Comment tout peut s'effondrer de Pablo Servigne et Raphaël Stevens.

LIVRES

"COMMENT TOUT PEUT S'EFFONDRE" (2015)

Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes de Pablo Servigne et Raphaël Stevens Editions du Seuil. Collection Anthropocène



Et si notre civilisation s'effondrait ? Non pas dans plusieurs siècles, mais de notre vivant. Si on assistait à la fin de la civilisation industrielle telle qu'elle s'est constituée depuis plus de deux siècles ? Tous les indicateurs sont au rouge et on fonce droit dans le mur sans même tenter de freiner !

"L'ENTRAIDE, L'AUTRE LOI DE LA JUNGLE" (2017)

De Pablo Servigne et Gauthier Chapelle Éditions Les Liens qui Libèrent

Après un livre un peu anxiogène, Pablo Servigne tente de nous remonter le moral en proposant la solidarité comme issue de secours. La notion de loi du plus fort a fait émerger une société devenue toxique pour notre génération et pour notre planète. Pour s'en sortir redécouvrons l'altruisme, la coopération et même la bonté. Les autres espèces nous montrent l'exemple : ceux qui survivent le mieux aux conditions difficiles ne sont pas forcément les plus forts, mais ceux qui s'entraident le plus.

