

L'ÉPI info

Le journal saisonnier
de vos magasins les 7 Épis



DOSSIER

Pesticides : stop à la désinformation !

ÉDITO

LE SALUT PASSE PAR LA BIO.

Après avoir traversé trois crises majeures (voir page 16), la bio reprend des couleurs. Mais les lobbies du productivisme et de l'agrochimie sont toujours à l'œuvre qui poursuivent leur travail de sape et de désinformation pour semer la confusion. Des moyens impressionnants sont dédiés à cette fabrique du doute et à sa médiatisation, contrant le travail effectué par les acteurs de la bio, retournant et déformant leurs propos et positions. Cette débauche de temps, d'énergie et de financements permet de prendre la

mesure du poids des multinationales des pesticides pour assurer la prolongation de leurs activités en dépit des dégâts largement documentés sur l'environnement et la santé humaine. C'est violent, destructeur et mensonger. Un exemple : 85 % des études sur lesquelles s'appuient les prises de décisions de mises sur le marché d'un pesticide sont des études des fabricants eux-mêmes. Ils en sortent des quantités phénoménales pour occuper le terrain et noyer dans la masse les études indépendantes. Autre manipulation des études fabricants : limiter la durée d'expérimentation à trois mois alors que

c'est justement à partir du 3^e mois qu'on constate les effets délétères sur la santé. Les études publiques, elles, étudient le long terme et trouvent des choses très différentes ! Notre dossier vous explique tout ça et bien d'autres ruses encore. Malgré ces attaques, le forcing des pro-pesticides ne passe plus. La science, dans ses avancées, met toujours plus en évidence les conséquences néfastes du système agro-industriel et les bienfaits du bio et l'opinion publique se laisse de moins en moins bernier. Pour preuve les 2,125 millions de signataires contre la loi Duplomb, du jamais vu sur le site de l'Assemblée nationale !

SOMMAIRE

2 ÉPI - ACTU

Sécurité sociale de l'alimentation, fête des vins, Ciné débat : « Transmettre »

4 ÉPI-SHOP

Focus producteurs, Nouveaux produits et actu des magasins (Beef, snacking Bokal Lokal, vélo cargo Guidel)

7 ÉPI-ZOOM

Pesticides : stop à la désinformation !

11 ÉPI-TERRIEN

Filière 56

12 ÉPI-ASSO

Fête des adhérent.e.s, Projection débat « ZUT »

13 ÉPI-COOP

Vision mission

14 ÉPI-ACTEUR

Nathanaël, un engagement multicasquettes !

15 ÉPI'CROC

Recettes des collègues

16 ÉPI QUOI ENCORE

Chroniques militantes, le nouveau livre de Claude Gruffat

Journal édité par Biocoop Les 7 Épis. Périodique gratuit, ne peut être vendu. Tirage : 5000 ex. Directeur de publication : Mikaël Coroller. Rédaction : Aude Philippe, Emmanuelle Debaussart, Marie-Odile Pagniez. Secrétariat de rédaction : Cécile, Marie et Valentine. Maquette : Marie Nicol. Photos : DR et RAS Production / Astrid Loren. Impression : Scop Imprigraph. Papier issu de forêts gérées durablement, encres sans solvant



ÉPI actu



FÊTE DES VINS

Comme tous les ans, Hervé, notre caviste de Keryado, vous propose de découvrir quelques bouteilles issues de la sélection de la fête des vins, le temps d'une soirée au restaurant Croc'Épi. Dégustation commentée, gourmande et conviviale.

Rendez-vous vendredi 26 septembre, à partir de 20h

+ Gratuit sur réservation. Places limitées.
Inscriptions : cave.keryado@biocoop-les7epis.bzh



Le projet SSA de Lorient, lauréat du Fonds de dotation Biocoop.

Solidarité alimentaire à Lorient

Face à l'explosion du recours à l'aide alimentaire en France (+9 % en un an selon la Banque alimentaire), un collectif citoyen du Pays de Lorient lance une expérimentation inédite : une caisse locale de Sécurité sociale de l'alimentation, accompagnée par les associations Cohérence et Optim'ism.

L'idée du projet ? Chaque mois, les citoyens bénéficiaires reçoivent 150 euros pour acheter des produits choisis directement auprès de producteurs et transformateurs locaux. Contrairement aux aides classiques, ce dispositif ne passe pas par les magasins, mais conventionne ceux qui produisent. Leurs produits seront bien sûr disponibles dans des points de vente partenaires, comme les 7 Épis, qui parraine le projet. Le Fonds de dotation Biocoop a versé 10 000 euros pour lancer concrètement cette caisse locale et renforcer son implantation dans la région. En 2024, un premier parcours d'apprentissage a rassemblé 50 habitants de milieux sociaux variés, dont un tiers ont

déclaré rencontrer des difficultés d'accès à une alimentation de qualité. Ensemble, ils ont coconstruit les fondements du projet : gouvernance partagée, critères de conventionnement, implication des paysans et paysannes du territoire... Cette initiative s'inspire d'expérimentations en cours à Montpellier, Bordeaux ou Cadenet, et s'appuie sur les réseaux CIVAM, VRAC, Cocagne et le Collectif national pour une SSA (sécurité sociale de l'alimentation). Elle ambitionne de démontrer qu'un autre modèle alimentaire est possible : plus juste, plus durable, et porté par les citoyens eux-mêmes.

L'expérimentation vous intéresse ?

+ Contactez : pierre.leroux@reseau-coherence.org

CINÉ DÉBAT JEUDI 9 OCTOBRE

Transmettre !

Les 7 Épis s'associent avec la Civam AD 56 et Terre de Liens Bretagne* pour vous proposer une soirée ciné sur la transmission de fermes.

D'ici à 2030, un tiers des agriculteurs français prendra sa retraite. En 5 ans, comment préparer la relève, comment favoriser l'installation et la transmission, comment accompagner ? Le défi est énorme et vital. Jérôme Zindy, réalisateur, y a consacré un film éclairant, *Transmettre*.

« La question de la "transmission" est méconnue du grand public, peu traitée, voire oubliée des médias. Elle est pourtant cruciale puisque s'y joue l'avenir des fermes, et à travers elle, l'avenir du monde que l'on souhaite façonner » explique-t-il. « Des 2 millions d'agriculteurs dans les années 50, il n'en reste plus que 390 000 aujourd'hui. Rien que sur les 10 dernières années, 100 000 fermes ont disparu. Ce phénomène va s'accélérer. Un agriculteur sur deux partira à la retraite dans les 10 prochaines années. Nous sommes à l'orée d'un immense « plan social » qui ne dit pas son nom. Et il n'y aura pas assez de jeunes pour reprendre. Aujourd'hui, il y a seulement une installation pour deux

départs. La disparition des agriculteurs pose la question de notre souveraineté alimentaire, et des modes d'agriculture que l'on souhaite. Concrètement, c'est le monde paysan qui disparaît au profit de l'agro-business toujours plus destructeur pour le vivant. Derrière les chiffres, il y a aussi des milliers d'histoires et de tranches de vie. »

Jérôme Zindy a choisi de suivre l'une d'elles, celle de Monique et Francis Schirck, installés dans les montagnes vosgiennes, la transmission d'une ferme et au-delà du fruit de toute une vie d'engagement et d'expérimentations au service de la bio.

* CIVAM AD 56 : association de paysans et de paysannes qui travaillent collectivement au maintien et au développement d'une agriculture durable dans le Morbihan.

Terre de Liens Bretagne : association régionale d'un mouvement national visant à défendre les terres agricoles et revendiquer leur statut de bien commun. Avec un financement citoyen, elle investit dans le foncier agricole pour maintenir ou installer des fermes paysannes en agriculture biologique.



Transmettre

un film réalisé par Jérôme Zindy, co-écrit avec Marie Balathazard

Au cœur d'une vallée vosgienne d'Alsace, la ferme du Runtzenbach incarne un modèle d'agriculture paysanne, biologique et citoyenne. Ce refuge face au monde consumériste est l'œuvre de Monique et Francis Schirck. Elle leur aura apporté, mais aussi beaucoup pris, parfois jusqu'au plus profond de leur chair. De cette vie de labeur, un équilibre, fragile, est enfin trouvé. Mais Francis a 67 ans : l'heure de la retraite a sonné. Il faut donc "transmettre" pour éviter que la ferme et ses valeurs ne disparaissent. Leur fille unique ne sera pas agricultrice. Alors, à qui "transmettre" ? Comment s'assurer que le combat d'une vie perdure ? Du désarroi des agriculteurs face au modèle classique de transmission jusqu'à la mise en perspective d'un avenir possible, une histoire singulière et universelle à la fois. Un moment crucial où se construisent les systèmes agricoles de demain, et avec lui, notre vision du monde.



INFOS PRATIQUES

Projection au Cinéville de Lorient, **jeudi 9 octobre à 20h**, suivi d'un échange avec deux paysans morbihannais, un cédant et un reprenneur, de deux fermes différentes.

Une deuxième projection est également prévue au cinéma de Locminé le **16 octobre à 20h30**.



KIWIS D'API'ZZ

Valérie et Jacques Miniou, du verger Pomme d'Api'zz à Rédéné, font partie de nos producteurs historiques de pommes, mais saviez-vous qu'ils produisaient également des kiwis et des kiwaïs ?

Longtemps associé dans l'imaginaire à un fruit exotique (sans doute parce qu'il pousse sur une liane), le kiwi se plaît dans l'ouest de la France et en Bretagne en particulier, pas loin des côtes atlantiques, à l'abri du gel, avec assez d'ensoleillement et un sol humide. Valérie s'est lancée dans l'aventure il y a une quinzaine d'années, en autodidacte, et aujourd'hui son verger devient notre principal fournisseur. *« La première année, j'ai perdu près de 400 pieds à cause de la sécheresse. Aujourd'hui on produit 15 tonnes de kiwis, de trois variétés différentes. C'est tout à fait complémentaire avec nos autres activités. Les kiwis arrivent fin octobre, juste quand on termine la récolte des pommes ».* Valérie produit également des kiwaïs. *« Ce ne sont pas des bébés kiwis, mais une autre forme de liane, une plante cousine. Certaines variétés ressemblent à des grappes de raisin, soit rouge soit vert. Contrairement au kiwi, le fruit n'a pas de poil et se mange avec la peau ».* Pommes d'Appiz en plus des pommes, des poires et des kiwis produit également, mais de façon plus anecdotique (juste quelques arbres) des coings et des nèfles, fruits anciens pas toujours appréciés à leur juste valeur. Guettez-les en rayons, ils sont rares, juste deux ou trois livraisons en magasin, peut-être quatre cette année !

ÉNERGIES COMPLÉMENTAIRES

On adore et on soutient les produits de la Ferme de Trévero à Sérent (56) qui cochent toutes les cases des valeurs que l'on défend !

Créée en 2019 par Régis et Benjamin avec le soutien de l'association Terre de Liens, la ferme fonctionne avec un collectif de dix personnes. Le projet repose sur un modèle agricole diversifié, intégrant grandes cultures (céréales, oléagineux, légumineuses, pommes de terre) et élevages plein air de porcs, bovins et volailles. Les récoltes permettent de produire une gamme de farines, d'huiles et de graines et la partie

élevage est destinée à la fabrication de terrines et pâtés. Les porcs de race Duroc sont nourris grâce aux déchets issus des productions végétales destinées à l'alimentation humaine (les sons viennent des farines, les tourteaux de la production d'huiles et les graines des écarts de tri). Les poules, elles, vivent en liberté dans des poulaillers mobiles au milieu d'arbres fruitiers et se nourrissent aussi de ce qu'elles trouvent sur leur parcours.

Mousses, pâtés, rillettes, mais aussi graines de chanvre décortiquées (que vous retrouverez en rayon vrac) sont livrés aux 7 Épis via la Filière Bio 56 (voir article page 11) ce qui allège encore leur bilan carbone !



Nouveaux produits



Minis makrouds

Nouveauté au rayon vrac, des minis makrouds (ou makroust), célèbre pâtisserie orientale à base de semoule de blé, de miel et de pâte de dattes, reconnaissable à sa forme en losange. Une création savoureuse proposée par Benh, jeune entreprise spécialisée dans les biscuits orientaux sains et gourmands, inspirés des recettes traditionnelles de l'enfance de Walid, son fondateur, et réalisés avec des ingrédients bruts et français autant que possible (du miel local notamment !).



Chèvre aux algues 100% breton

Deux producteurs locaux présents dans un seul produit. La fromagerie d'Arvor (Kervignac) réalise un fromage de chèvre avec les algues finistériennes de Bord à Bord (Roscoff) pour un résultat onctueux, frais, teinté de saveurs marines. Un mélange terre-mer parfaitement équilibré. C'est le seul fromage de chèvre aux algues 100 % local de nos rayons. Une découverte !



Houmous à l'ail

Proposé dans un bocal en verre, onctueux et frais, cet houmous a tout du fait à la maison ! Et on n'en est effectivement pas loin du tout puisqu'il est élaboré avec des produits tout simples (pois chiche origine France, ail et huile d'olive) par une petite entreprise de trois personnes, dont le père, passionné de cuisine, et sa fille en charge de la partie commerciale. Idéal pour l'apéro.



Crème Visage Jour Enjoy

Un soin visage à prix tout doux qui donne le sourire. Sa texture légère fond sur la peau et l'enveloppe d'une hydratation longue durée. Formulée avec amour en France, près de Vichy, elle combine eau florale de rose, acide hyaluronique et huile d'amande douce pour apaiser, tonifier et assouplir naturellement. Et cerise sur le gâteau : son parfum délicat (100 % naturel) apporte une touche gourmande et réconfortante, évoquant douceur et bien-être, pour apaiser le stress et créer un effet cocooning. Résultat, un teint radieux, une peau chouchoutée et un moral au beau fixe !



Conserves La Truitelle

La première et seule conserverie de petits poissons labellisée AB. Installée en Occitanie, aux pieds des Pyrénées, la jeune entreprise La Truitelle crée des conserves à base de petites truites biologiques, qui constituent une alternative à la surpêche des poissons sauvages. Élevées sur une exploitation à taille humaine, les truites sont les poissons d'élevage préférés des Français. Riches en Oméga 3/6/9, en minéraux et en vitamine D et B12, moins gras que le saumon, ils plaisent autant aux sportifs qu'aux enfants avec leur goût tout doux. On ne sent même pas les arêtes !

ÉPI shop

Un label pour nos boucheries

Les boucheries des 7 Épis, en partenariat avec le groupement d'éleveurs Bretagne Viande Bio (BVB), viennent d'être labélisées « Bio Équitable en France ». Une première nationale.

Nos bouchers et bouchères ne sont pas peu fier.es, qui défendent avec ce label, une viande de qualité, mais aussi des valeurs fortes : des prix justes pour les éleveurs, basés sur leurs coûts de production. Des engagements durables avec des contrats pluriannuels qui assurent prix et quantités sur le long terme. Le label prévoit également un fonds de soutien pour financer les projets collectifs des producteurs. Et bien sûr des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement et de la biodiversité. Au-delà de la viande, c'est un modèle de commerce équitable 100 % français qui se met en place avec Bio Équitable France, entre groupements de paysans et acteurs engagés. Une vision de l'agriculture qui a du sens, construite sur un cahier des charges rigoureux et des contrôles indépendants. En choisissant nos boucheries, vous soutenez une agriculture bio, locale et responsable.

+ www.bio-equitable-en-france.fr



Vélo Cargo à Guidel

La coopérative lance un nouvel appel à candidatures pour trouver son prochain ambassadeur vélo à Guidel.

Après Riantec, Keryado, Lanester, Larmor-Plage et Pont-Scorff, c'est au tour du magasin des 5 Chemins de proposer la mise à disposition d'un vélo cargo à petit prix. L'objectif est d'équiper une famille adhérente, résidant sur la commune guideloise, qui souhaite adopter un mode de déplacement pratique, économique et écologique. Pour seulement 50 €/mois*, bénéficiez de la location avec entretien et assurance inclus. En retour, vous devenez ambassadeur des 7 Épis et portez les valeurs de la coopérative. Le vélo est visible en magasin à Guidel. Pour participer, il suffit de remplir le formulaire en ligne avant le 30 septembre : <https://tramaforms.org/devenir-ambassadeur-velo-cargo-1717061836>
*La coopérative prend en charge une partie de la location du vélo cargo, en partenariat avec le magasin Culture Vélo (Lorient).

PAUSE GOURMANDE À MELLAC

À l'entrée du magasin, l'espace Bokal Lokal vous accueille à tout moment de la journée pour un déjeuner sur le pouce, un café ou un encas. L'espace est ouvert !

Faites vos courses en magasin, retrouvez les produits traités du rayon frais : salades, sandwiches club, desserts, boissons fraîches ou smoothies... Mais aussi les plats cuisinés du rayon boucherie (tajine, risotto, lasagnes...) avec trois plats différents faits maison chaque semaine, en plus des classiques quiches, croques et autres spécialités à réchauffer grâce au four à disposition.

Installez-vous librement après vos achats : tout est prévu ! Assiettes, couverts, planches, couteaux pour réaliser vous-même vos sandwiches... Dégustez vos produits fraîchement achetés, comme un fromage à la coupe, une belle tranche de jambon aux herbes ou un poulet de la rôtisserie (mercredi, vendredi & samedi). Bonne régalade !





PESTICIDES STOP À LA DÉSINFORMATION !

■ Pesticide de synthèse contre biodiversité et santé, ces derniers mois, les lobbys de l'agriculture productiviste et de l'agrochimie relancent l'offensive avec l'appui du gouvernement. Désinformation, fabrication du doute, dénigrement des alternatives... Il est temps de « débunker » cette propagande.

Soulagement ! Finalement, l'acétamipride reste interdit en France... pour le moment. Car dès le lendemain de la décision du Conseil constitutionnel de censurer la réintroduction de cet insecticide néonicotinoïde interdit, le sénateur Duplomb affichait sa volonté de présenter un nouveau texte pour parvenir à ses fins¹.

.....
¹ Le Conseil constitutionnel justifiant sa décision par le manque d'encadrement tant sur la durée et que sur la liste des filières concernées, un usage mieux délimité resterait donc, selon M. Duplomb, constitutionnellement acceptable.

Malgré les plus de 2,1 millions de signataires de la pétition sur le site de l'Assemblée nationale. Malgré la mobilisation inédite de médecins, scientifiques et malades du cancer pour en dénoncer les conséquences toxiques. Malgré la preuve par l'agriculture bio qu'on peut s'en passer. On aura tout entendu comme justificatif ! Et malheureusement, autour de nous, certains s'y laissent prendre.

EN TOUTE MAUVAISE FOI

« C'est autorisé par l'Europe, donc il n'y a pas de danger »
Selon la ministre de l'Agriculture, l'acétamipride est « autorisé partout en Europe parce qu'il n'a pas été jugé par les scientifiques européens comme dangereux pour l'environnement et pour la santé humaine ». C'est balayer bien vite le dernier avis de l'EFSA² (les fameux

.....
² Acronyme anglais pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments





« scientifiques européens ») notant des « incertitudes majeures » quant à sa toxicité sur le cerveau humain et le « rôle de perturbateur endocrinien » qu'il pourrait jouer. Sans compter les nombreuses études qui ont valu aux néonicotinoïdes, dont l'acétamipride fait partie, le surnom de « tueurs d'abeilles » et leur interdiction en France en 2018. Un produit peut donc être à la fois autorisé et dangereux. Il suffit de se pencher sur la procédure d'autorisation des substances par l'Union européenne pour s'en convaincre. L'EFSA est chargée au niveau européen d'évaluer les risques que l'utilisation des substances actives représente pour la santé humaine et les écosystèmes. Pour son évaluation, elle analyse les études scientifiques existantes, études qui sont quasi toutes réalisées par ou pour l'industrie et qui, au nom du secret commercial, ne sont pas rendues publiques et donc invérifiables par des chercheurs indépendants.

Lorsque de nouvelles études tendent à montrer la toxicité d'une substance pour l'humain, l'EFSA peut modifier son avis et recommander des restrictions d'usage (comme la baisse du seuil de résidus admissibles pour l'acétamipride), mais ne préconisera le retrait qu'avec des preuves « irréfutables ». Une seule étude ne suffit pas ; elle doit être corroborée par d'autres. C'est le nombre conséquent d'études aux résultats convergents qui finira par constituer la preuve. Or les recherches demandent d'importants moyens financiers et du temps... Trop de temps pour les personnes exposées. Le mal est fait.

EN TOUTE OPACITÉ

Se réfugier derrière la « science européenne » est d'autant plus malhonnête que, même si son avis est primordial, ce n'est pas l'EFSA qui prend la décision d'autoriser ou non une substance. Elle transmet un avis scientifique recensant les risques et leur importance au SCOPAFF, Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et de l'alimentation animale. Le moins qu'on puisse dire de ce comité, composé de représentants des 27 États membres, est qu'il manque de transparence. Quels critères pour considérer un risque acceptable ? Qui les supportera et au bénéfice de qui ? Dans quelle mesure les intérêts économiques influencent-ils la décision ? Qui en décide ? Ont-ils des conflits d'intérêts ? On n'en saura rien. Le nom des membres est confidentiel et les discussions secrètes, seule la décision finale est publiée. Or, si ce comité valide une substance, la Commission européenne doit les suivre. Et quand il n'y a pas la majorité requise au sein du comité, c'est la Commission qui décide, seule. Comme pour le glyphosate en 2023, reparti pour nous polluer jusqu'en 2033.

Lorsqu'une substance est autorisée, c'est ensuite aux États membres de gérer les demandes de mise sur le marché des produits la contenant. En France, c'est l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) qui décide des autorisations et des conditions

d'utilisation. Pour autant, rien n'empêche les États d'opter pour une politique plus préservatrice de l'environnement comme ce fut le cas en France avec la loi « pour la reconquête de la biodiversité » qui a mené l'ANSES à interdire la commercialisation des néonicotinoïdes. Mais ça, c'était avant...

SEMER LE DOUTE

L'agrochimie sait aussi très bien jouer sur le doute scientifique en contestant les résultats des études défavorables, en mettant en cause le protocole suivi, en produisant ses propres études qui tendraient à démontrer l'innocuité de son produit dans certains cas, sous certaines conditions... bref en alimentant la controverse.

« Si une substance est dite cancérigène, mutagène ou reprotoxique (CMR) "probable" c'est bien qu'il n'y a aucune certitude ». Sous-entendu : « on peut courir le risque ». Alors qu'en langage de chercheur en santé humaine, « probable » équivaut à une certitude de la toxicité chez l'animal, avec de très fortes présomptions chez l'homme. Certitude renforcée par des études montrant un lien entre l'exposition et le développement de pathologies. Pour construire la preuve que la substance est un CMR avéré, à défaut de pouvoir enfermer des humains en laboratoire sur deux générations, il faut que ces études soient vérifiables, confirmées par d'autres, aux résultats similaires. Le temps de la science est long, celui de l'apparition des pathologies de plus en plus rapide... L'Institut national de la santé et de





Les agriculteurs sont les premières victimes des pesticides (illustration tirée du film ZUT, cf.p.13)

la recherche médicale (Inserm) « établit depuis 2013 un lien entre l'exposition aux pesticides et certains cancers ». La présomption d'un lien est « forte » pour « les lymphomes non hodgkiniens (cancers du système lymphatique), le myélome multiple (cancers du sang), les cancers de la prostate ainsi que les cancers de l'enfant suite à une exposition pendant la grossesse », « moyenne » pour les leucémies. Dans le cas de l'acétamipride, l'Ordre des médecins, pourtant peu coutumier du fait, a pris position, affirmant que « le doute n'est pas raisonnable lorsqu'il s'agit de substances susceptibles d'exposer la population à des risques majeurs : troubles neurodéveloppementaux, cancers pédiatriques, maladies chroniques ».

EN TOUTE « ILLÉGALITÉ »

La loi Egalim interdit depuis 2022 « la production, le stockage et la circulation de produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives non approuvées pour des raisons liées à la protection de la santé humaine ou animale, ou de l'environnement ». L'Union des industries de la protection des plantes (ex Union des Industries Productrices de Pesticides, devenue depuis Phyteis) a contesté en vain la loi devant le Conseil constitutionnel au prétexte qu'elle serait contraire à la liberté d'entreprendre des entreprises productrices ou exportatrices. Elle a quand même trouvé la faille : le texte stipule que l'interdiction s'applique aux produits « contenant » des substances non autorisées, mais pas aux substances actives elles-mêmes ! C'est ainsi qu'en 2023, la France a de nouveau autorisé l'exportation de près de 7300 tonnes de pesticides interdits³. Conséquences, on a trouvé dans la foulée des quantités records de PFAS dans les

rejets d'un site de production normand. Cet été, c'est tout un stock d'insecticide qui a été retrouvé dans une usine BASF près de Lyon. Interdit en France depuis cinq ans, il avait été fabriqué en Inde en janvier 2025.

FAIRE DIVERSION

L'exemple de l'acétamipride est décidément catalogue des méthodes utilisées. 1995 marque le début d'utilisation massive en France des néonicotinoïdes, des insecticides neurotoxiques qui attaquent le système nerveux central des insectes, provoquant la paralysie et la mort. Ils sont vendus presque exclusivement en traitement préventif sous forme de semences enrobées. 1998, panique chez les apiculteurs. Sur tout le territoire, ils découvrent des ruches emplies de cadavres d'abeilles. Le lien entre ces insecticides et le syndrome d'effondrement des colonies est rapidement fait par de nombreuses études scientifiques. Mais pendant vingt ans les fabricants, principalement Bayer et Syngenta, vont tenter de faire diversion, pointant d'autres coupables comme le varroa, un acarien effectivement parasite de l'abeille. Le nombre d'études financées par leurs soins sur cette petite bestiole ou tout autre potentiel coupable de l'hécatombe explose... 2018, les néonicotinoïdes sont interdits, mais la filière sucrière obtient des « dérogations d'urgence » (un comble pour un traitement préventif !) jusqu'en 2023 pour la production de betterave au prétexte que la récolte ayant lieu avant la floraison, les abeilles ne peuvent être contaminées. C'est sans compter sur la persistance des néonicotinoïdes dans le sol, la floraison des « mauvaises herbes » avoisinantes ou des cultures suivantes. Ah, et puis... une étude⁴ vient de montrer que l'exposition aux néonicotinoïdes augmente la vulnérabilité des colonies et aggrave les infestations de varroa...

MENTIR AVEC APLOMB...

Il n'est pas si lointain le temps où la publicité pour le Round-up diffusée à la télé vantait « le premier désherbant biodégradable », « bon pour l'environnement », qui « laisse le sol propre », ou encore « ne pollue [pas] la terre ». Il a fallu attendre 2007 pour que Monsanto soit condamné pour publicité mensongère, 11 ans plus tard qu'aux USA ! Mentir pour influencer les politiques ou, comme dit Phyteis, « contribuer pleinement au débat public ». En 2023, ce lobby a été mis en demeure par le Sénat, pour non-respect de ses obligations de probité. Il avait donné de fausses estimations très exagérées des conséquences économiques que provoquerait l'interdiction de pesticides dans le cadre de la loi Pacte. Autre forme de mensonge, l'omission. Légalement, toutes les études sur la substance faites les 10 dernières années doivent être incluses dans le dossier soumis aux autorités lors de la demande d'approbation ou de renouvellement de la substance active. Des chercheurs ont découvert que plusieurs industriels du secteur ont dissimulé à l'EFSA le résultat de certains tests portant sur la toxicité de leurs produits sur le développement du cerveau. Une « omission » criminelle alors que de plus en plus d'études font le lien entre l'exposition prénatale aux pesticides et l'autisme, ou des perturbations du développement psychomoteur chez l'enfant.

FAIRE TAIRE LES MESSAGERS

Le procès bâillon ! Une méthode d'intimidation de plus en plus prisée par l'agro-industrie contre les lanceurs d'alerte pour les réduire au silence et les briser financièrement et psychologiquement. En 2022, l'un des plus gros producteurs de pommes français attaque Isabelle Haelvoët, la réalisatrice du film « On nous enfume ! Quand la pomme nous empoisonne la vie »⁵. Débouté en appel après deux ans de procédure, le groupe remet ça contre la même réalisatrice, qui dénonce cette fois la pollution de l'eau aux pesticides, privant un village de la vallée de la Durance d'eau potable. Pour avoir révélé que des vins pouvaient à la fois être certifiés Haute valeur environnementale (HVE) et contenir de

3 <https://www.publiceye.ch/fr/thematiques/pesticides/promesses-non-tenues-les-exportations-de-pesticides-interdits-continuent-depuis-la-france>

4 Bartlett et al. (2024)

5 Parmi les fruits et légumes non bio, la pomme est celle qui subit le plus de traitements : 31,5 en moyenne par an !



ÉPI ZOOM

►►► nombreux résidus de pesticides, Valérie Murat (association Alerte aux toxiques) a été condamnée à verser 125 000 euros de dommages et intérêts pour dénigrement au Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux et consorts. Affaires à suivre en appel.

IL N'Y A PAS D'ALTERNATIVE...

« *Pas d'interdiction sans solutions* », clame la FNSEA. Mais comment donc font les agriculteurs bio ? Pas de délicieuse pâte à tartiner à la noisette dans les rayons ? Ah, si ! Pénurie de pommes sur les étals ? Non, et même 3 à 4 fois plus de variétés qu'en conventionnel ! Pour le sucre issu de betterave, il suffisait de demander : l'un des plus gros industriels de la filière se lance « *car il y a désormais un marché* » et en Bretagne, des producteurs viennent de créer une microsucrerie bio. En revanche, il est vrai qu'il n'y a pas d'alternative sans changer de système de production agricole et adopter des pratiques agroécologiques. Finie la monoculture, vive la variété de plantes cultivées, la succession de cultures différentes sur un même champ, la lutte biologique, etc. La base en agriculture bio ! Certes, la plupart de ces techniques, prises isolément, ne sont pas suffisantes pour contenir les épidémies et éviter tout dégât, mais en les combinant, on atteint des efficacités comparables à celles des pesticides... sans les conséquences délétères.

... MAIS DISCRÉDITONS-LES

« *Les bios aussi mettent des pesticides* ». Oui, parfois, mais sans aucune commune mesure avec le conventionnel où

l'usage est systématique. L'agriculture conventionnelle dispose d'un catalogue de 264 substances autorisées dont seulement 7 sont considérées non dangereuses. 33 substances sont autorisées en agriculture biologique et seul le cuivre est reconnu comme réellement préoccupant à cause de sa persistance dans les sols. S'il reste autorisé en bio, c'est dans des quantités à l'hectare bien moindres qu'en conventionnel. De par ses méthodes culturales, l'agriculture biologique est moins sujette aux maladies et aux attaques de ravageurs. L'emploi de produits est donc plus limité. Ce n'est qu'en cas de menace avérée pour une culture qu'un produit de traitement peut être utilisé. Et non, les mauvaises herbes ne sont pas une menace. Tous les herbicides sont interdits en agriculture biologique alors qu'ils représentent près de la moitié des substances vendues en France. Or, ce sont les pesticides les plus solubles dans l'eau et également ceux qui contaminent le plus les milieux aquatiques, dont les eaux souterraines... et l'eau que nous buvons.

Enfin, les produits autorisés en agriculture biologique sont des molécules existant à l'état naturel. Naturel ne veut évidemment pas dire sans danger (nos jardins sont pleins de plantes toxiques), mais elles se dégradent plus rapidement que les produits de synthèse sous l'effet de la pluie, de la lumière et de la chaleur. De ce fait, on trouve moins de résidus dans la nature.

PROPAGER DES FAKE NEWS

« *Le bio importé peut avoir été produit avec des pesticides de synthèse* »

Quelle que soit sa provenance, un produit ne peut prétendre à l'appellation bio que s'il répond au cahier des charges du label européen. Les organismes de certification sont chargés du contrôle des produits à l'entrée sur le territoire.

En revanche, les produits conventionnels, eux, peuvent être produits avec des pesticides pourtant interdits en France. Dans un rapport de 2019, le Sénat estimait qu'entre 10 % et 25 % des produits importés ne respectaient pas les normes minimales imposées aux producteurs français. Et ce n'est pas la constante diminution des effectifs de la DGCCRF⁶

⁶ Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes



qui va améliorer les choses.

NIER L'ÉVIDENCE

« *Rien ne prouve que le bio soit meilleur pour la santé* »

Un nombre croissant de résultats scientifiques s'accumulent et convergent vers la même constatation des bienfaits d'une alimentation bio pour la santé. Il faut donc une sacrée dose de mauvaise foi pour asséner sur les ondes d'une grosse radio privée qu'« *aucune étude au monde n'a prouvé le moindre bénéfice du bio sur la santé* » ou d'écrire dans un journal d'opinion « *Il n'y a pas le début d'un commencement de preuve que le bio est meilleur en nutriment et en santé* ». Mais la palme revient à un influenceur aux 155 000 abonnés qui affirme sans sourciller « *il y a zéro intérêt pour la santé. Liens en description bien entendu...* » et dont lesdits liens pointent sur des articles reconnaissant les impacts bénéfiques d'une alimentation bio ! Un grand classique : crédibiliser son propos en citant des sources que personne ne prendra le temps de vérifier.

Hélas, selon le « *principe d'asymétrie des baratins* » de Brandolini, « *la quantité d'énergie nécessaire pour réfuter des sottises est largement supérieure à celle nécessaire pour les produire* »...

IMPOSER SON VOCABULAIRE.

En conventionnel, ne dites pas « pesticides », avec son vilain suffixe « cide », du latin « tuer », dites « phytosanitaires », c'est beaucoup plus rassurant, ce côté « soins des plantes ». Mais c'est toujours fait pour tuer !

Autre stratégie pour influencer l'opinion, acheter des mots-clés sur Google pour qu'une recherche « néonicotinoïde + abeille » ou « pesticide » sur Internet fasse apparaître les pages des fabricants en premier, greenwashing inclus.

FILIÈRE LOCALE BIO 56

La force du collectif

À Grand-Champ, sur la ferme d'Oncle Patate, une dizaine de maraîchers du Pays vannetais approvisionnent la Filière locale bio 56 qui dessert 22 magasins Biocoop, dont Les 7 Épis, ainsi que le réseau Alré Bio.

Le modèle repose sur un engagement de confiance : les producteurs fournissent des légumes frais et de saison, tandis que les magasins passent commande deux fois par semaine tout au long de l'année, garantissant un partenariat pérenne.

Née association, la Filière locale bio 56 est devenue coopérative d'intérêt collectif (scic) en 2023. Elle s'appuie sur un principe simple, mais solide : mieux organiser les échanges entre fermes et magasins grâce à la mutualisation des moyens, à une logistique optimisée et à une juste rémunération des producteurs. L'organisation a basé sa plateforme à Grand-Champ, sur la ferme d'Oncle Patate, l'un des huit maraîchers engagés dans la Filière. Là, une équipe de six salariés (trois équivalents temps plein) gère les tournées

bihebdomadaires. Les commandes sont passées les mardis et mercredis matin. Le mercredi après-midi, elles sont réparties entre les fermes adhérentes qui récoltent dans la foulée. Jeudi midi, la Filière collecte les légumes et prépare les palettes qui seront livrées l'après-midi et le lendemain matin. Deux véhicules – un camion de 14 tonnes et une camionnette – assurent la distribution vers 22 magasins et trois cantines. Un gain de temps pour les producteurs et un meilleur bilan carbone que si chacun avait dû prendre la route pour aller livrer ses denrées ! Ponctuellement, la Filière coopère avec d'autres maraîchers bio du Morbihan, lorsque ceux-ci ont des excédents ou lorsque certains légumes viennent à manquer. En une année seulement, ce système a permis de distribuer plus de 91 tonnes de légumes 100 % bio et morbihannais.

RÉEMPLOI ET NOUVELLES PERSPECTIVES

La Filière ne s'arrête pas à la mutualisation des récoltes et des livraisons. Elle est

également entrée dans la boucle du réemploi avec Distro. Une fois les légumes déposés aux magasins, pour ne pas repartir à vide, les livreurs récupèrent les casiers de bouteilles vides consignées. Elles seront triées de retour à la ferme et envoyées au lavage. Ils récupèrent également les cagettes utilisées par les magasins qui seront revendues à prix solidaire aux maraîchers.

Prochaine étape, la Filière envisage d'ouvrir ses portes à de nouveaux maraîchers du pays de Lorient, de développer ses livraisons à destination de nouvelles cantines, et de renforcer ses liens avec l'économie sociale et solidaire. Déjà membre du collectif LAB, elle prévoit de collaborer avec l'ESAT d'Hennebont et l'association Optim' pour des projets de transformation de légumes. Pour les 7 Épis, cette filière est bien plus qu'un simple partenariat : c'est un pilier de notre démarche. En valorisant les légumes ultra-locaux, nous contribuons activement à soutenir l'agriculture biologique de proximité, à faire vivre l'économie locale, et à réduire le bilan carbone de notre alimentation.



Anne et Céline, salariées de la Filière depuis fin 2024, coordonnent les activités. Elles sont les chevilles ouvrières de ce ballet logistique. En lien direct avec les producteurs et les magasins, elles gèrent les commandes, les imprévus, les plannings et les retours.

Ciné-débat, fête des adhérent.e.s, assemblée générale, l'association des Consom'acteurs des 7 Épis est ultra active en ce début d'automne, sortez vos agendas !

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

Fête des adhérent.e.s

La fête se tient chaque année dans un magasin différent, mais tout le monde est invité ! Cette année, c'est Mellac qui accueille l'événement et l'équipe vous a concocté un programme aux petits oignons.

Le matin, on vous offre un petit dej, le midi, un repas de crêpes et en fin de journée un apéro en musique ! Toute la journée un marché de producteurs (Kerguillet, Kimerc'h, Boudig, Les Fekirs, Verger du Belon ...) se tiendra devant le magasin (ou à l'intérieur selon la météo !), vous pourrez également rencontrer les acteurs de l'asso et de la scic pour tout comprendre du fonctionnement des 7 Épis. Rendez-vous au stand d'informations. L'occasion de se retrouver, d'échanger sur les valeurs que l'on partage et de monter ensemble, via l'association, de nouveaux projets autour de la bio, de l'alimentation et de la transition écologique.

On vous propose également trois ateliers et une sortie nature, sur inscription, avec une petite participation à verser pour être sûrs que les réservations soient honorées (nombre de places limitées).

VISITE D'UNE FORÊT GOURMANDE

Lors de la fête des adhérents 2024, notre invité, Alexis Lafontan, nous avait expliqué le concept de forêt gourmande. Cette année, il vous propose non seulement de venir découvrir son site, à côté de Quimperlé, mais en plus de participer concrètement à l'aventure en plantant de nouveaux arbres sur le terrain. Rendez-vous avec Alexis à 9h30 au magasin. Profitez du petit déjeuner pour un premier briefing et organiser le co-voiturage. Retour prévu vers 12h30, juste à temps pour profiter du repas de crêpes !

ATELIERS BAUME SHANTI

Paysans-herboristes et distillateurs à Bannalec, Marie et Vincent, les créateurs de Baume Shanti vous proposent deux ateliers. De 11h à 12h au rayon cosmétiques, apprenez



à faire un hydrolat. L'après-midi, à 14h, sur la mezzanine, ils vous montreront comment réaliser un baume.

ATELIER CUISINE APÉRO

Claire Le Bris, naturopathe, organise un atelier « apéro » à 16h, sur la mezzanine. Elle vous apprendra à réaliser quelques recettes simples, saines et gourmandes, pour des apéros qui sortent de l'ordinaire. Le principe ? On cuisine, on discute et on déguste tous ensemble dans la foulée !

MARDI 30 SEPTEMBRE Assemblée générale



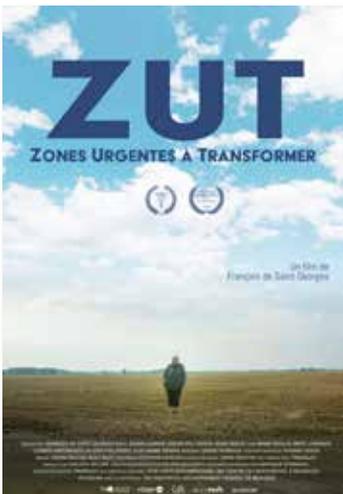
Assemblée générale de l'association des Consom'Acteurs des 7 Épis, mardi 30 septembre à 18h, au restaurant Croc'Épi. Vous avez un numéro d'adhérent qui vous permet de bénéficier de 5 % de réduction en caisse ? Vous êtes membre de l'association ! On vous espère nombreux à la prochaine AG.

Flasher le QR Code pour vous inscrire aux événements de l'association !



VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Zut : sortir des pesticides !



En partenariat avec le Ciné-club de Lanester et le Collectif de soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest, l'association des Consom'acteurs vous propose une soirée sur le thème des pesticides avec un film positif, « Zut », pour évoquer la dépendance aux intrants chimiques et l'envie d'en sortir. Le réalisateur, François de Saint-Georges, a suivi Marie-Thérèse et Christian qui ont fait de leur commune belge une « Zut », une Zone urgente à transformer. Ils ne veulent plus du tout de pesticides. Tout de suite et à

jamais. L'approche radicale de ces « zutistes » fait écho à d'autres soifs de changement aux quatre coins de la Belgique. D'un petit bout de jardin jusqu'aux instances européennes, d'une ferme à une autre, d'un labo à une lutte paysanne, des Zones urgentes à transformer se créent sans cesse, dévoilant toujours un peu plus la dépendance aux intrants chimiques et l'envie d'en sortir.

La projection sera suivie d'échanges et de témoignages (santé, alimentation et alternatives...), le temps d'une rencontre avec Annie Le Mentec (Collectif de soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest) et des paysan.e.s bio.

Vendredi 26 septembre à 20h, Médiathèque, salle Tam Tam, 4 rue Léo-Lagrange, 56 600 Lanester. Participation au chapeau.

Les 7 Épis Ensemble, préservons le vivant 🌱

Vision

Face à la destruction du vivant, nous contribuons dans un esprit coopératif à **préserver la biodiversité, la santé de l'Humain et de la Terre pour les générations futures.**



Missions

Être un acteur engagé sur les **pays de Lorient et de Quimper**

Œuvrer pour l'accessibilité et le développement d'une **agriculture bio, locale, paysanne, écologique et solidaire.**



S'appuyer sur un projet **collectif participatif** pour développer des modèles économiques, équitables et éthiques.

Encourager des fonctionnements **démocratiques et transparents** dans les espaces de décision.



SCIC LES 7 ÉPIS Une vision coopérative pour préserver le vivant

Présentée lors de l'assemblée générale de la Scic en juin dernier, « la vision/mission » des 7 Épis témoigne de la dynamique de la vie coopérative. Élaborée collectivement avec toutes les parties prenantes (consom'acteurs, salariés, producteurs et partenaires extérieurs), elle réaffirme son engagement en faveur d'un modèle économique éthique et écologique.



ÉPI acteur

NATHANAËL LEPRETTE

La bio pour tous et partout !

Sociétaire engagé dans la Scic Les 7 Épis, Nathanaël Leprette milite pour un accès universel à une alimentation saine via le projet local de Sécurité sociale de l'Alimentation. Ingénieur, voyageur, bâtisseur de lieux et de liens, il incarne une génération de citoyens qui veulent remettre du sens dans chaque aspect du quotidien.

Né à Marseille il y a 38 ans, Nathanaël a grandi dans le Haut-Var. Ses parents, Amapiens de la première heure, l'ont élevé au milieu des paniers bio et des valeurs coopératives. L'écologie s'est imposée très tôt comme le fil conducteur de la vie de celui qui se décrit comme « éco-anxieux » dès la 6^e. Il choisit l'ingénierie environnementale comme voie professionnelle et rêve d'accompagner les politiques dans leur compréhension de ces sujets. À 25 ans, il quitte tout pour un tour du monde qui durera six ans, trois en itinérance en Asie et trois autres en Iran.

ÉTHIQUE

Installé à Locmiquélic en 2018, Nathanaël s'implique rapidement dans le tissu associatif local. Acteur du numérique libre, il contribue au sein du collectif national CHATONS(.org) et localement d'ACCOLADES(.coop) à rendre les outils accessibles, éthiques et hors des mains des géants du web. En parallèle, il devient client fidèle des 7 Épis, d'abord à Riantec et Lanester, puis au magasin du centre-ville au gré de ses déménagements. « C'est devenu mon garde-manger, j'habite juste à côté. C'est là que j'ai appris la transformation des 7 Épis en Scic. » Il assiste aux réunions, participe au groupe vision/mission et comprend que ces magasins ne sont pas de simples points de vente, mais un vrai projet collectif de territoire. Il en devient



sociétaire. « J'ai retrouvé dans la coopérative ce que j'aime dans le monde associatif : les valeurs non spéculatives et le respect du vivant. »

ALIMENTATION Saine ET LOCALE

Début 2024, il découvre le projet lorientais de Sécurité sociale de

autres citoyens, de tous horizons, il travaille à la création d'une caisse locale au sein d'un collectif, animé par Optim'ism et Cohérence dans le cadre du Plan alimentaire territorial de l'Agglo. En juin 2025, le fonds de dotation Biocoop sélectionne le projet lorientais parmi dix lauréats nationaux et lui attribue 10 000 €. Un coup de pouce majeur pour structurer les actions, définir les critères de conventionnement et poser les bases d'un dispositif opérationnel en 2026. Le collectif fait le choix de conventionner les producteurs et transformateurs du territoire pour favoriser une agriculture éthique, locale et résiliente.

AFFAIRE DE COMMUNS

Chez Nathanaël cette cohérence va jusqu'à la manière d'habiter. Il vit depuis cet été dans la coopérative d'habitant Les Toits Partagés au Manio, à Lorient. Quinze ans de gestation pour faire sortir de terre un bâtiment en ossature bois, intergénérationnel, avec espaces mutualisés, toilettes sèches et autopartage. « On veut sortir nos logements du marché spéculatif. Offrir un habitat pérenne, accessible, pensé pour durer. » Nathanaël est aussi administrateur d'Habicoop, fédération de l'habitat coopératif. Parce qu'au fond, pour lui, l'alimentation, le logement, le numérique : tout est affaire de communs.

l'Alimentation. Le principe est pour lui une évidence : permettre à chaque habitant du territoire d'accéder à 150 € par mois pour s'approvisionner en produits alimentaires sains et locaux. « C'est l'extension logique du droit à la santé. Mieux on mange, moins on coûte à la Sécu. Et on redonne de la dignité aux gens. » Avec 50



La recette de Stéphane

Fudge pois chiche chocolat, poire pochée, chantilly pralin

Pour le fudge

400 g pois chiche cuits / 300 g chocolat fondu / Pralin

Pour la chantilly

40 cl crème fleurette / 250 g mascarpone / 50 g sucre / 20 g cacao / 1 c. à s. de pralin en poudre

Pour les poires pochées

4 poires / 1 L d'eau / ?? de sucre

Préparer le fudge 24h à l'avance : faire fondre le chocolat et le mixer avec les pois chiches. Verser le mélange dans un plat, recouvrir de pralin et laisser reposer. Le lendemain, démouler et découper selon votre envie.

Pocher les poires dans le sirop (eau sucre) préalablement préparé, jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Préparer la chantilly en fouettant la crème et le mascarpone.

Puis rajouter le sucre, le cacao et le pralin. Fouetter encore un peu pour bien les mélanger.

Présenter tous les éléments sur une petite assiette.



La recette d'Enzo

Croustade de bœuf sauce cajun, pommes au four



Croustade

400 g de bœuf haché / 2 c. à s. d'huile d'olive épicée / 2 belles pincées d'épices Cajun / 1 oignon / 2 gousses d'ail / 1/2 de botte de persil plat / 8 feuilles de brick / 80 g de beurre / 150 g de Kimerch'h provençal (tomme de Bannalec) / 4 tranches de Cheddar

Faire revenir la viande dans l'huile épicée avec les épices Cajun, le sel et le poivre.

Rajouter l'oignon mixé avec les gousses d'ail et le persil plat et faire revenir avec la viande.

Superposer deux feuilles de brick, les badigeonner de beurre préalablement fondu. Placer la farce au centre. Ajouter le fromage découpé en tout petits dés. Replier les extrémités et/ou rouler les bricks. Badigeonner de beurre fondu sur le dessus et ajouter une tranche de Cheddar sur chaque.

Enfourner à 180° pendant 15 minutes.

Sauce

1 c. à s. d'huile d'olive / 1/2 oignon / 1/2 carotte / 1 c. à c. de concentré de tomates / 3 c. à s. de ketchup / 1 c. à c. de moutarde / 1 c. à s. de sauce soja / 3 pincées d'épices Cajun

Faire revenir l'oignon mixé dans de l'huile d'olive. Mouiller avec 300 ml d'eau.

Ajouter la carotte râpée puis mixée, et les autres ingrédients. Poivrer et saler très légèrement. Laisser chauffer 15 bonnes minutes.

Pommes de terre au four

Deux pommes de terre par personne / 2 gousses d'ail / 1 c. à c. de thym / 1 bonne pincée de paprika / 1 bonne pincée de curry / 1/2 de botte de persil haché / Sel et poivre.

Éplucher et découper en 6 chaque pomme de terre. Placer dans un plat à four huilé. Ajouter les gousses d'ail écrasées et les autres ingrédients.

Cuire au four à 180°, entre 40 et 50 minutes.

Servir l'ensemble avec salade verte, mesclun ou quelques pousses d'épinard.

Croc'Épi, le premier restaurant certifié bio à Lorient, propose une cuisine saine et savoureuse en self-service. /// À Lorient-Keryado, le restaurant est situé dans le prolongement du magasin. Vous trouverez également un espace restauration dans l'enceinte du magasin de Lanester. /// Service de 12h à 14h, du lundi au samedi (du lundi à vendredi à Lanester), sauf jours fériés.

ÉPI quoi encore ?

Humeur militante

Militant bio de la première heure, conseiller à l'installation des agriculteurs, Claude Gruffat a aussi été coopérateur puis gérant de magasin du réseau Biocoop dont il est l'un des fondateurs et dont il fut président. Il a également été député au Parlement européen (membre de la commission agriculture de 2020 à 2024). Autant d'angles de vue qui lui permettent de poser un regard aiguisé sur la situation actuelle et d'en conclure : il faut « sauver la bio » ! C'est le titre de son nouveau livre, un essai paru cet été aux éditions Les Petits matins. Entretien.



Ton précédent livre en 2017 (*Les dessous de l'alimentation bio*) expliquait avec optimisme comment la bio pouvait tous nous nourrir demain. Tu reviens aujourd'hui avec un titre beaucoup plus alarmiste. Que s'est-il passé entre les deux ?

Entre début 2018 et fin 2022, la Bio a subi trois événements majeurs qui ont perturbé une progression ininterrompue durant la décennie précédente.

En 2018, la FNSEA, qui souhaite améliorer son image, incite le premier gouvernement Macron à relancer le HVE (haute valeur environnementale). Ce label n'apporte rien de différent par rapport à l'agriculture conventionnelle, mais l'initiative cherche à effacer la Bio, en semant la confusion dans l'esprit des nouveaux consommateurs. Et ça marche. C'est la première cause du ralentissement de la consommation bio

en grande distribution. La seconde cause, en juin 2021, après le Covid, est la relance de la consommation des loisirs dont les gens ont été privés depuis plus d'un an. L'alimentaire sert de variable d'ajustement. Ce sera aussi le cas au début de la guerre en Ukraine. Les ménages, confrontés à la hausse des tarifs du carburant et l'électricité, rognent sur leur budget alimentation. La bio n'y échappe pas, même si la hausse des prix n'est que de 8 % en deux ans contre 23 % pour le conventionnel. C'est la troisième grande crise pour la bio. Je précise que la politique agricole française, clairement anti-Bio depuis 2018, fait subir à ce secteur d'activité des difficultés que les autres pays européens ne rencontrent pas. La fabrique du doute sur la réalité de la toxicité des pesticides, sur l'effondrement de la Biodiversité, sur la réalité du bien-fondé de la Bio tant pour la santé publique que pour l'environnement, sont autant d'éléments qui favorisent l'actuel recul sur les transitions écologiques.



Pour trouver des solutions, tu as décidé de te lancer dans un tour de France de 10 mois...

Début 2023, j'ai décidé de partir à la rencontre de tous les acteurs du système alimentaire Bio pour mesurer leur travail et leurs initiatives. J'en suis ressorti assez impressionné, voire enthousiaste. Sur le terrain, les gens se prennent en main. Ils inventent des solutions et lancent des initiatives qui répondent à leurs besoins. J'ai rencontré des maires qui avaient misé sur le 100 % bio et local pour leurs cantines, d'autres qui achetaient des terres pour les passer en bio et y installer des maraichers, une communauté de commune qui développait une légumerie collective destinée aux écoles, à l'hôpital et à l'EHPAD... J'ai rencontré des producteurs, des transformateurs, des élus, des professionnels de l'agriculture et de l'alimentation, des syndicats agricoles, plus d'une centaine de personnes incroyables. C'est souvent dans les territoires les plus pauvres que l'on rencontre les initiatives qui ont le plus d'envergures et d'ambition. Même en conventionnel il y a beaucoup d'agriculteurs qui réfléchissent, mais ils sont mal accompagnés par leurs organisations agricoles.

Pourquoi la FNSEA soutient autant les pesticides ?

Parce qu'elle préside toutes les coopératives agricoles de France et que ces coopératives, aujourd'hui, gagnent leurs vies en vendant des engrais et des pesticides. La totalité de leur marge est faite là-dessus, plus sur leur cœur de métiers (céréales, viandes...).

Tu en conclus quoi ?

Il faut inventer un nouvel outil coopératif à l'échelle du territoire, des coopératives alimentaires territoriales pour mettre en lien tous les acteurs du système alimentaire, avec un soutien public fort et une visibilité de long terme. Relocaliser, c'est la seule solution pour offrir un accès à une alimentation de qualité pour tous et répondre à la précarité alimentaire, une autre crise grave que l'on connaît aujourd'hui en France. Ces coopératives alimentaires territoriales porteront le changement d'échelle qui soutiendra la Bio locale et sauvera l'agriculture.