




N°10

Mars-Avril 2016
La lettre d'infos de la CABA
magasin du réseau 

A la CABA, ça séménage !

Clients d'aujourd'hui, vous qui entrez pour la première fois dans ce magasin, et/ou qui faites vos premiers pas dans l'univers de la bio, vous trouverez, outre ces produits aux noms barbares, tofu, algues, azukis ou agar-agar ! tous vos produits du quotidien, en version bio, sans résidus de pesticides, sans traces d'antibiotiques, sans OGM, bref : une Bio « éco-logique », loin des dérives de l'industrie agro-alimentaire, rien que des produits sains, locaux en priorité, équitables et de saison, un grand choix de produits en vrac selon des engagements inscrits dans une charte qui guide notre réseau Biocoop. Une bio qui a du sens et que notre coopérative CABA promeut depuis plus de 30 ans !



50 boulevard du Doyenné à Angers
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30

nous critiquer aussi ! mais toujours avec ce souci de construire ensemble, un grand merci pour votre fidélité qui a permis le développement de la CABA au fil des ans et d'ouvrir aujourd'hui ce nouveau magasin du Doyenné.

Producteurs qui travaillez à nos côtés - plus de 100 dans un périmètre de moins de 50 km - pour nous livrer ces produits que nous sommes fiers de vendre puisque porteurs d'une agriculture saine et vertueuse,

Partenaires, Terre de liens, Faucheurs d'OGM,... qui bataillez au quotidien pour une société écologiquement soutenable,

Coopérateurs, qui fréquentez la CABA régulièrement, ambassadeurs de cette bio exigeante que nous prônons depuis nos débuts, à vous tous qui vous impliquez dans la vie de la coopérative pour nous éclairer, nous aider,

Avec vous tous, nous nous réjouissons de poursuivre cette aventure !

*Line, responsable du magasin
et toute l'équipe de la CABA*

Soyez bien au rendez-vous pour
l'inauguration de ce beau magasin
jeudi 24 mars de 18h à 21h,
Fanfares et trompettes du Bastringue
enchanteront ce lieu,
entre causeries, tartines et godets !



Pour cette soirée d'inauguration, la Caba a fait appel à l'Association **Le Bastringue*** pour « une découverte décalée et mémorable du nouveau magasin, à grand coup de rencontres, de musique, de chaleur humaine et de verres qui trinquent ! »

Au programme deux interventions artistiques :

- GÜZ II : la musique avance masquée !
- Cie Lez'Arts Vers : La nouvelle CABA se raconte !

Une CABA peut en cacher une autre !

Le nouveau magasin de la CABA n'a pas encore ouvert ses portes que nous profitons de ce numéro pour vous annoncer que la coopérative prépare en coulisse **l'arrivée de son 4ème magasin**. Un projet qui a demandé de nombreux mois de travail, d'espoir mais aussi de déception pour les salariés après un premier projet ayant échoué. Mais ça y est, c'est fait, enfin ! Le bail de ce petit dernier vient d'être signé. Mais où va-t-il se trouver ? En plein **centre-ville d'Angers**, 59 bd Foch exactement. Et quand pourrez-vous y trouver vos produits favoris ? **Fin Juin-début Juillet 2016** si tout se déroule comme prévu. Les raisons ? Elles sont très nombreuses, et nous ne manquerons pas de vous les présenter en détail dans le prochain numéro. Soyez patients !

Matthieu Pérouse, pour le Directoire

Venez faire une pause ou collationner au . . . Caba Croq' !

Caba Croq', voici le nom qui a été choisi pour désigner ce Petitlieuderestaurations rapide.

Dès l'ouverture, de **9h30 à 19h**, on pourra y prendre un thé, tisane ou tchaï, déguster une Rose de pomme sablée au gingembre ou un Crumble pomme, badiane, zeste de clémentine ... et de **12h à 14h**, un Parmentier topinambours, châtaignes, noisettes ou une assiette colorée « Petit appétit » ou « Grand appétit » cru ou cuit selon l'envie ! et bien d'autres collations surprises !

Faire une pause entre ses courses, rencontrer fortuitement un ami ou se donner rendez-vous pour déjeuner... autant d'occasions de profiter de ce petit lieu. Mais, c'est aussi une chance de découvrir une vraie cuisine « maison » et bio, de goûter ces produits insolites que l'on n'ose pas acheter faute de les savoir cuisiner. Au Caba Croq', on vous expliquera les recettes, les astuces de cuisine... Au fil du temps, on y accueillera des ateliers sur l'alimentation saine.



«C'est une vraie opportunité pour moi d'échanger avec les clients sur les produits selon une approche culinaire, au-delà du simple acte de vendre. Je suis ravie de cette aventure qui correspond à mes envies.» Sonia – salariée depuis 2014 - intègre le trio du Caba Croq' avec Florence et Olivier, responsable de cet espace.



Ancien boulanger, Olivier rejoint tout juste l'équipe de salariés de la CABA, et déjà cogite sur une petite carte sympathique autour de Tartines (légumes de saison) et de Délices sucrés (muffin's et financiers...). « Mais c'est avant tout la convivialité que j'ai envie de voir s'y installer ! »

Qui nous propose Quwi ?

Deux fournisseurs ont répondu à l'appel de la CABA pour nous proposer leurs spécialités culinaires. Vous pourrez les rencontrer, sur place, courant mars.



Jean-Philippe LANDOIS

«Originaire d'Angers, je reviens m'installer ici après quelques belles années de voyages culinaires.

Je me passionne pour l'esprit de la cuisine asiatique, japonaise en particulier.

Une cuisine authentique qui me transporte vers le monde à la fois complexe et tendre du végétal.

J'aurai à cœur chaque jour de vous servir une cuisine végétalienne saine, gourmande et empreinte du

savoir-faire de tous mes chefs passés.

Je vous souhaite un beau voyage gustatif.»



Mathilde FABRY

«Passionnée de cuisine et surtout de produits de qualité, j'ai suivi la voie familiale tracée par mon grand-père boulanger, ma mère cuisinière hors pair pour ses tables d'hôtes.

Mon projet est centré sur la conception et livraison de repas à domicile ou sur lieu de travail, avec en trame de fond un souci écologique permanent : approvisionnements bio, emballages (bocaux en verre réutilisables), et lieu de travail (projet d'écoconstruction).

La cuisine que je propose est colorée, parfumée, gourmande. Je cherche des associations de saveurs originales mais m'appuie aussi sur des mariages qui ont fait leurs preuves. **En tout cas, aucune prétention dans mes plats, seulement la malice qui fait d'un repas une pause-plaisir.»**



Découvrez "Peau d'Âme"

La CABA dispose d'une cabine de soins esthétiques qui accueille depuis 7 ans maintenant une bio esthéticienne, Catherine DAIN. Jusque-là rien de nouveau !

Seulement à partir du 17 mars, la CABA déménage et Catherine décide de cesser son activité salariée (conseil au rayon non-alimentaire) pour exercer à plein temps son activité de soin du nom de « Peau d'âme » **dans la nouvelle cabine esthétique au sein du magasin du Doyenné.**

C'est forcément une petite aventure que celle de travailler à son compte ! Aussi, nous vous invitons à faire connaissance !



Diplômée en Esthétique et cosmétique depuis 1991, selon le protocole des Douces Angevines, du docteur Hauschka et de la slow cosmétique, formée au Drainage Lymphatique manuel selon Vod-

der, au massage coenesthésique selon Thin Wang Van, je pratique la cosmétique naturelle et biologique depuis plus de 10 ans.

Qu'est ce qui t'anime dans les soins que tu proposes ?

Je suis passionnée par les plantes et les huiles essentielles depuis plus de 20 ans et consomme des produits biologiques depuis 1990

quand j'allais déjà cueillir mes légumes au Jardin de l'avenir et fréquentais la CABA dans ses débuts. C'est pourquoi, je travaille avec des produits entièrement naturels et biologiques, et surtout sans additifs, et même Végan pour certains. J'utilise les synergies d'huiles de même que les hydrolats ! Mes soins sont basés sur la relaxation, le respect et l'empathie.

Peux-tu dire en quoi consiste le soin « drainage lymphatique » ?

Le drainage lymphatique est une technique de massage très douce: des mouvements de pompage lents et rythmés qui vont stimuler la circulation lymphatique de manière à éliminer les déchets, les toxines, et renouveler les liquides du corps. Cela permet également

de relaxer la personne en profondeur, puisque ce drainage agit sur le système nerveux.

Ce nom de « Peau d'âme », peux-tu en donner l'explication ?

C'est aider à renouer avec son intérieur par l'écoute, le toucher et le massage. Quitter une vieille « peau d'âne » encombrante que l'on retire pour mieux se retrouver. En somme, je révèle à la personne la princesse qui est en elle en jetant la peau qu'elle ne veut plus !

Alors, comment peut-on faire connaissance avec tes pratiques esthétiques ?

C'est avec plaisir que je vous accueillerai les premiers jours de l'ouverture du magasin du Doyenné pour vous montrer notre nouvel espace de soins et vous rencontrer

- Le vendredi 18 et samedi 19 mars prochain entre 10h et 18h
- Le jeudi 24 de 16h à 20h



Ensuite, vous pourrez réserver vos soins (de 30 mn à 2h) selon vos disponibilités les jours suivants:

- **les mardi, jeudi, vendredi et samedi**

En téléphonant au 06.20.79.09.87 Catherine travaille également dans un autre lieu le jeudi. La contacter pour plus d'infos.

Véronique Martin-Crasnier - Au temps pour soi - propose aussi ses soins esthétiques un jeudi sur deux (semaine paire) dans cette même cabine esthétique. Prendre rendez-vous au 06.81.09.40.39



Gabriella TAMAS, coopératrice à la CABA, est thérapeute alimentaire. Ancienne responsable dans le réseau Biocoop, Gabriella est formée au profilage alimentaire par Taty LAWERS en Belgique et à la cuisine diététique par Brigitte FICHAUX à Rennes. Au fil de l'année, dans la Cabaquoideneuf, elle nous apportera un éclairage dans le domaine de l'alimentation. (aliprovia.fr)

Je rentre dans un magasin bio . . . Au secours !

Je me souviens encore de la première fois, il y a une bonne quinzaine d'années, quand je suis entrée pour la première fois dans un magasin bio. Je me souviens du sentiment d'être perdue, de ne rien reconnaître, et je me demande d'ailleurs si je ne suis pas sortie en n'ayant rien acheté...

Oui, changer est toujours difficile. A moins de venir dans un magasin bio pour chercher un produit spécifique, on peut être perdu. On a lu des choses, on en a discuté en famille, on est prêt, mais dans la pratique on n'a pas ses repères.

Comment opérer un changement durable, sans pression ni stress ?

- **Allez-y doucement** : un petit pas à la fois. Laissez-vous le temps de découvrir le magasin, les produits, lisez les documentations que le magasin propose. Si au début vous ne venez que pour une crème ou pour un lait infantile, pas de souci. Prenez le temps de faire connaissance avec le magasin et ses produits.

- **Ne changez pas vos habitudes de consommation d'un seul coup.** Consommer bio et durable ne revient pas à acheter en version bio tout ce que vous avez l'habitude d'acheter.

- **Partez des choses qui sont**

importantes à vos yeux : soit les légumes, soit le pain, soit les matières grasses, puis continuez à élargir petit à petit vos achats bio. Cela rassurera également votre famille, qui doit aussi changer ses habitudes et voir parfois des produits aimés disparaître de la table.

- **Discutez-en** avec la famille et les amis. Non pas pour faire des débats idéologiques, mais pour savoir comment les gens font concrètement, dans la pratique : qu'est-ce qu'ils mangent en bio, où est-ce qu'ils s'approvisionnent etc. Vous verrez ainsi ce qui vous parle à vous, ce que vous pouvez adapter dans votre famille.

- **Faites connaissance avec les produits en vrac.** Economiques et écologiques, les produits bio en vrac ne sont parfois pas plus coûteux que leurs versions conventionnelles ; en général vous trouverez une large gamme de céréales, de légumineuses ou d'oléagineux dans les magasins (sans parler de mon péché mignon, les pépites de chocolat ou bien encore les raisins secs chéris par mes enfants !)

- **Introduisez deux à trois repas-types sans viande dans la semaine.** Cela vous donnera un peu de liberté du côté du portefeuille pour acheter bio.

- **N'achetez que ce dont vous avez besoin.** Planifiez les repas,

quantifiez vos besoins et achetez uniquement ce qui est sur votre liste !

- **Produisez maison** : petit à petit, vous prendrez probablement plaisir à cuisiner, cela reviendra forcément moins cher et vous obtiendrez non seulement de bons plats avec plein de bons nutriments, mais vous ressentirez une fierté et une satisfaction qui donnent des ailes. Mes blogs regorgent d'idées de recettes simples pour le quotidien, choisissez-en trois et essayez-les dans les 15 jours qui viennent.

- **Raisonnez qualité** et non plus quantité. Cela aide à franchir le cap pour les produits qui ne sont pas bon marché.

- **Ne jetez rien**, conservez les restes et accordez-les, ou bien congelez-les pour plus tard !

- **Jouez la carte du « local »** : les produits locaux sont en nombre dans votre biocoop, et la plupart du temps consommer local revient moins cher.

- **Savourez vos plats**, vos produits, si possible en conscience, pour une satisfaction maximum. Cela ne rime à rien de manger selon un régime ressenti comme une contrainte, il vaut bien mieux passer en mode souplesse et vivre chaque instant comme un moment de bonheur.

Ateliers Manger en pleine conscience !

avec Gabriella TAMAS

Les mercredis

27 avril , 11 mai, 8 juin, 22 juin, 6 juillet

+ d'infos : www.alimentation-integrative.fr



Quand nos magasins s'animent !

Mars

Soyons exigeants avec les origines de nos produits

D'où ça vient ? Où est-ce cultivé ? transformé ?

En tant que consommateur, connaître l'origine d'un produit rassure sur sa qualité, son mode de fabrication...

Pour Biocoop, le travail sur les origines des produits fait partie de nos engagements.

Pas d'saison, pas en rayon ! Oui aux produits du coin ! Non au transport en avion ! Non aux risques OGM ! Pour une pêche durable ! Des origines sélectionnées ! et des créations de filières (Ensemble - solidaires avec les producteurs).

Avril

Les fondamentaux de la bio

L'Association nationale Bioconsom'acteur édite son nouveau livret « La bio en questions ».

L'antenne Bioconsom'acteur du Pays d'Angers viendra à

nouveau **samedi 15 avril** pour présenter ce nouveau livret

« 25 bonnes raisons de devenir Consom'acteur » ou pourquoi choisir une alimentation biologique et équilibrée ?

Le saviez-vous ?

L'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé 2016 : **Année internationale des légumineuses (AIL)**



On vous le recommande :

Savez-vous goûter...les légumes secs ? Un beau livre co-édité par les cuisiniers Gilles Daveau et Bruno Couderc, le docteur Danièle Mischlich et la diététicienne Caroline Rio.

Une cuisine saine, simple et variée : 70 recettes faciles et gourmandes.

- Les légumineuses sont riches en nutriments.
- Les légumineuses sont économiquement accessibles et contribuent à la sécurité alimentaire à tous les niveaux.
- Les légumineuses ont des effets bénéfiques importants sur la santé.
- Les légumineuses favorisent la durabilité de l'agriculture, contribuent à atténuer le changement climatique et à s'adapter à ses effets.
- Les légumineuses encouragent la biodiversité.

Bientôt en vente !

Le Jus de pomme militant Biocoop et la bière coopérative Belle de Maine CABA, deux productions pour **soutenir les alternatives aux pesticides** en reversant directement à notre partenaire **Génération futures** (cf. cabaquideneuf n°8) notre contribution.



Un jus de pomme «militant»

Choix de Biocoop, parce que la pomme est l'un des produits les plus traités en agriculture conventionnelle.



Une bière Coopérative,

puisque concrètement brassée « avec force, il en fallait ! conviction...et beaucoup de plaisir ! » par une trentaine de coopérateurs le samedi 23 janvier dernier à La Brasserie Belle de Maine à Bouchemaine.



Haro sur les pesticides !

Alors que le centre international pour le cancer (agence de l'OMS) a déclaré le glyphosate (matière active du Round up) probablement, cancérigène, l'Europe s'apprête à renouveler pour 15 ans son utilisation !

L'émission Cash investigation, *Produits chimiques, nos enfants en danger*, diffusée le 2 février dernier, comme le film *Demain*, dénonce avec pertinence et audace l'étendue des dommages causés par l'industrie des pesticides.

Le dernier plan Ecophyto national prévoit la réduction des pesticides de 50% d'ici 2025 par rapport à 2008. Générations futures de rétorquer : « **Si on veut vraiment atteindre cet objectif, il faudra tout mettre en œuvre pour aller**

vers des systèmes de cultures réellement alternatifs ».

L'AFSSA - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments- reconnaît que « *le mode de production biologique en proscrivant le recours aux produits phytosanitaires de synthèse, élimine les risques associés à ces produits, pour la santé humaine.* »

Aussi avons-nous demandé à Jérôme MAREST, producteur local d'huiles vendues à la CABA, de nous éclairer concrètement sur ses méthodes de production.

SARL La Safrannerie

Virginie & Jérôme MAREST
L'Anerie 49520 LE TREMBLAY

Superficie : 31ha 100% AB

Cultures : safran bulbes et stigmates, oléagineux (colza, tournesol, cameline), céréales, protéagineux et maraîchage spécifique plein champ.

Transformation : huiles vierges première pression à froid (colza, tournesol, chanvre et cameline)

« Installés en 2012, nous avons converti les terres dès notre arrivée.

Vivant depuis des années en accord avec les productions et consommations biologiques, **la question ne s'est jamais posée d'être en bio, c'était évident !**

Le choix des cultures se fait selon les besoins de la ferme - production d'huiles - et les rotations - sur 5 années. Pour éviter maladies et ravageurs, nous attendons plusieurs années pour remettre la même culture sur une parcelle. Nous avons laissé aux auxiliaires beaucoup d'espace : haies bocagères, bandes enherbées plus larges, parcelles en prairies multi-espèces, essences d'arbres endémiques...

Le choix des variétés se fait en fonction des rendements au champ et en huile ainsi que la résistance aux maladies et l'adaptation à notre type de sol.

Le sol est préparé de manière mécanique : broyage de l'engrais vert ou déchaumage de l'antécédent, labour peu profond si nécessaire (non systématique), semis en rang au combiné si binage mécanique, en plein champ si pas de binage et sous couvert si végétaux sensibles au salissement.

Aucun produit n'est utilisé : l'harmonie entre la production de végétaux et les maladies et ravageurs doit se faire de manière naturelle, pour nous, il est impensable de supprimer tout ce qui nous gênerait (insectes, maladies), l'essentiel est de ne pas se laisser déborder ou envahir, tout est question d'équilibre.

Notre but est d'adapter les différentes solutions (couverts, binages...) en fonction des cultures et saisons tout en faisant en permanence de nouveaux essais et en cherchant le meilleur compromis. Nous attendons aussi le bon moment pour les semis et récoltes, nous ne cherchons pas à devancer le cycle normal des végétaux, chaque année est différente, il faut sans cesse s'adapter.

Ces différentes techniques nous permettent de récolter lors de la moisson des graines exemptes de pesticides.

Ces graines seront ensuite séchées et triées afin de pouvoir les

conserver en gardant toutes leurs propriétés organoleptique et germinative. Enfin, elles seront pressées pour faire l'huile que l'on va trouver dans les rayons. **Le fait d'avoir une graine exempte de pesticides est très important car la majorité des pesticides sont liposolubles (se dissolvent dans un corps gras). En conventionnel, ils se retrouvent donc dans les huiles.**

Le but de notre démarche est de proposer des produits sains (on retrouve tous les nutriments présents dans les graines), essentiels d'un point de vue nutritionnel, qui ont du goût tout en respectant la nature.»



Le conseil de surveillance recrute !

Nous souhaitons recevoir des candidats coopérateurs et salariés intéressés pour s'investir dans ce grand projet qu'est la CABA.

La CABA est une Société Anonyme Coopérative avec Conseil de Surveillance et Directoire. Deux organes de gouvernance bien distincts. Le Directoire nommé par le Conseil de surveillance, s'occupe de toute la gestion de l'entreprise. Quant au Conseil de surveillance, membres élus parmi les coopérateurs, il contrôle la gestion du directoire et s'assure que les orientations de l'assemblée générale sont suivies.

Faire partie du CS est une expérience riche qui demande un investissement personnel.

Pour intégrer le CS il suffit de prendre contact avec nous dès maintenant : cs@caba-biocoop.fr



Patrice Richard, Céline Pasquet, Claire Esnault, Mickaël Poiroux, Gildas Cherbonnier.

Retenez votre date !

Mardi 10 mai à 20h

(lieu communiqué prochainement en magasin)

Rencontre avec les coopérateurs :
Présentation et échanges autour de la « feuille de route 2016/2018 » - orientations et projets de la coopérative CABA

Et le groupe Vie Coopérative accueille !

Ainsi que nous l'écrivions dans la Cabaquoideneuf n°6, « Faire exister une vie coopérative au sein de la CABA, tel est l'enjeu du groupe Vie coopérative composé d'une douzaine de personnes. Le magasin Doyenné va nous apporter des conditions matérielles plus favorables pour la vie coopérative (espace partenaires, salle de réunion). Mais les conditions matérielles ne font pas tout. Il faut aussi des coopérateurs pour saisir cette opportunité.

Si vous avez envie de nous rejoindre, il y a plein de choses à penser, à faire, à inventer...Il y a différentes manières de faire vivre une coopérative. C'est à nous de trouver notre manière de faire vivre la CABA en fonction des initiatives et des souhaits des uns et des autres. Les personnes qui souhaitent rejoindre le groupe Vie coopérative sont les bienvenues ».

Alors, venez nous rencontrer

- **jeudi 24 mars lors de l'inauguration...pour échanger**
- **samedi 4 juin de 11h à 13h au Caba Croq'...et boire un verre !**

La vie de la coopérative, c'est aussi des partenaires :

Enercoop qui nous fournit en électricité (actuellement le magasin d'Avrillé et celui du Doyenné),

Terre de Liens et la **CIAP** qui soutiennent l'installation de producteurs bio dans la région.

Venez échanger avec eux

samedi 2 avril,

au magasin du Doyenné, de 15 heures à 18 heures

Rencontre animée par le groupe vie coopérative de la Caba.

De quoi encourager ses vocations !

A la CABA...qui dit croissance, dit aussi, et heureusement, **développement** (on aime mieux ça, nous autres écolos décroissants !). Eh oui, le grand magasin du Doyenné et...un quatrième boulevard Foch, sans oublier nos deux confrères Biocoop Pyramide et la future Biocoop de Mazé : ça fait du monde à nourrir et...à produire !

Des besoins se font sentir en Boulangerie, Fruits et Légumes, Pâtisserie et Traiteur.

La CABA Biocoop est partenaire des organisations telles que le GABB Anjou, Terres de liens et la CIAP 49.

Ouverture le 24 mars



Après quelques années de Miels et de Douceurs Orientales BIO (Fabriqués à Gée), **Jaouad El kahlaoui** et toute l'équipe de Biocoop O'Rivières, vous accueillent dans un magasin de 250m², avec une large offre de produits biologiques locaux et plus de 150 produits en Vrac.

37 Rue Principale, Mazé Milon. (Juste à côté du Super U)

Toute l'équipe de la CABA leur souhaite beaucoup de succès.

A vos Agendas

ANIMATIONS MARS-AVRIL 2016

CABA du Doyenné



MARS

Vendredi 18

Présence fournisseur - Florilayon - Produits cosmétiques

Samedi 19

Présence fournisseur - Fromagerie Entrammes

Mercredi 23

Présence producteur - Simples et Essentielles - Tisanes

Jeudi 24

Inauguration CABA du Doyenné - à partir de 18h
Ouverture exceptionnelle jusqu'à 21h

Vendredi 25

Présence fournisseur - Bord à Bord - Algues

Vendredi 25 et samedi 26

Expo vente - Bionat - Chaussures

Mardi 29

Expo vente - Philippe Lefévre - Vêtements en chanvre

AVRIL

Vendredi 1^{er}

Crêperie Lebreton

Présence fournisseur - Sarmance - Produits cosmétiques

Samedi 2

Rencontre Partenaires - Terre de liens, CIAP 49 et Enercoop

Mercredi 6

Présence fournisseur - Les Douces Angevines - Produits cosmétiques

Vendredi 8

Présence fournisseur - Fromagerie Gaborit

Samedi 9

Expo vente - L'Habit en Roses - Teintures végétales

Vendredi 15

Rencontre avec Bioconsom'acteurs - La bio en questions

Samedi 16

Présence fournisseur - Végétal Water - Sève de bouleau

Vendredi 22 et samedi 23

ESAT de l'Argerie - Ateliers de montage d'abris à pollinisateurs

Jeudi 28, vend. 29 et sam. 30

Expo vente - Naturalista - Chaussures

CABA Mûrs-Erigné

Samedi 12 mars

Présence fournisseur - Fromagerie Gaborit

Mercredi 23 mars

Atelier démonstration cuisine - Bruno Couderc

Jeudi 31 mars

Conseils Hauschka - Produits cosmétiques

CABA Avrillé

Vendredi 22 avril

Conseil Hauschka - Produits cosmétiques

Vendredi 29 avril

Présence fournisseur - Sarmance - Produits cosmétiques

Partenaires

Samedi 12 mars :

Concert des Faucheurs Volontaires - Salle du Chabada - Angers

Samedi 16 avril :

Banquet Paysan - Esplanade du Quai - Angers - Confédération Paysanne du Maine et Loire

Des magasins du réseau



Publication : Matthieu Pérouse
Rédaction : Gwénaëlle Lagrenée-Paul
et Bénédicte Naud
Conception maquette : Ophélie Noël
Mail : communication@cababiocoop.com
www.biocoop-caba.fr



50 bd du Doyenné- 49100 ANGERS - Tél : 02 41 60 01 61 - Fax : 02 41 43 16 18
34 route de Cholet-C.CIAL DE L'AUBANCE - 49610 MURS-ERIGNE - Tél : 02 41 80 31 28 - Fax : 02 41 80 02 39
30 ter av Pierre Mendès France-49240 AVRILLE - Tél : 02 41 05 04 02 - Fax : 02 41 69 27 46