




N°11

Mai-Juin 2016

La lettre d'info de la CABA
magasin du réseau 

EDITO

A la veille de l'Assemblée générale de la CABA, qui aura lieu le 16 juin prochain, nous avons l'espoir d'y voir formuler des objectifs, des orientations pour les années à venir.

Pourquoi ?

Aujourd'hui, notre coopérative est constituée de 12620 consommateurs qui ont souscrit des parts sociales: en 2015, 561 nouveaux coopérateurs et 225 depuis janvier 2016.

Depuis 3 ans, le Directoire, accompagné d'un nouveau Conseil de surveillance, a su donner un nouvel élan à la CABA: rétablir une situation économique solide par ses actions propres tout en bénéficiant d'une conjoncture favorable (croissance de presque 20% dans l'ensemble du réseau Biocoop, la demande de consommation bio est bel est bien là !), réussir le déménagement du magasin historique de la Chalouère en accueillant 66% de nouveaux clients, ouvrir prochainement un 4ème magasin en centre ville, boulevard Foch, ceci afin d'implanter de façon pérenne sur la ville d'Angers une vision de la consommation bio adossée aux va-

leurs de la charte Biocoop : une bio exigeante, transparente et le plus possible locale.

De là, des interrogations :

Comment l'offre peut-elle répondre à une telle demande ?

Coopérateurs, comment pouvons-nous participer localement au développement d'une production bio ?

Ces questions ont interpellé une vingtaine de coopérateurs venue rencontrer et écouter deux associations partenaires : Terre de liens, avec Adrien Frouin, et la CIAP* 49, avec Arnaud Robin, samedi 2 avril au magasin du Doyenné. Ils nous ont présenté leurs structures respectives mais surtout éclairé sur nos possibilités, en qualité de consommateurs, à participer à la question de la production souvent réservée au strict milieu professionnel agricole. Or, ce que je mange, quelqu'un le produit ! Qui ? Où ? Comment ? Et l'agriculture, c'est aussi l'eau, les paysages... d'où les questions de l'installation des paysans, de l'accès au foncier, de la diversité des productions. La volonté de se saisir de ces

sujets par la société civile est encourageante et...enthousiasmante !
« Car cela donne une cohérence dans notre acte d'achat », ajoute une coopératrice.

La rencontre du 10 mai permettra d'échanger sur ce thème, parmi d'autres questions relatives à notre coopérative, en amont d'une Assemblée générale au cours de laquelle des réponses à ces enjeux peuvent être envisagées.



Arnaud Robin et Adrien Frouin

Cf.p.7: Terre de Liens et CIAP 49 : mobiliser les citoyens pour installer des producteurs biologiques et paysans sur le territoire.

**Coopérative d'installation à l'agriculture paysanne*

Rencontre Coopérateurs

Mardi 10 mai

20h - Salle du Hutreau

(Chemin du Hutreau entre Angers et Saintes-Gemmes)

Que souhaitons - nous construire pour l'avenir de notre coopérative ?

Le Conseil de Surveillance
et le Directoire

Assemblée Générale

Judi 16 juin

20h - Salle Auguste Chupin

11 esplanade A. Chupin - Angers
(quartier Molière - Lac de Maine)

Accueil de 19h à 20h avec petite collation

Le Doyenné . . . 2 mois déjà !

Le 16 mars, le magasin de la Chalouère a fermé définitivement ses portes après 30 ans d'existence dans ses murs... pour migrer au Doyenné et y adopter une nouvelle mue. Pas facile pour tous de s'y retrouver : où sont mes produits habituels ? les balances ont changé de codification, des têtes nouvelles que je ne connais pas, le magasin est trop sombre ! Une mue qui fait jaser mais qui crée aussi beaucoup de satisfactions : c'est beau, c'est spacieux et calme, beaucoup de choix, sympa de

Au Caba Croq',

puisque c'est ainsi qu'on l'appelle (à bas le Snacking !), on peut manger bio, frais, complet, chaud ou froid, végé, avec ou sans gluten ! C'est quand même mieux qu'un sandwich de pain blanc sous plastique ! Nos deux fournisseurs locaux : Mathilde de «*Ma cantine buissonnière*» et Jean Philippe Langlois qui vient de baptiser son entreprise «*Kardamom*» ou une cuisine zen et revisitée, nous régale chaque jour de propositions alléchantes : une soupe complète avec des légumes frais et des légumineuses, un taboulé de sarrasin, fenouil et carottes, des chutneys et autres salades copieuses et colorées. Un nouveau fournisseur, «*Le Fournil 1920*» situé à Blois, complète la carte avec ses pâtisseries entièrement bio et gourmandes, macarons, moelleux au chocolat, tartes aux poires... végan et sans gluten pour certaines (on le note sur l'ardoise) ! De quoi satisfaire nos papilles...Miam !



Cela dit, dès qu'une proposition en local sera trouvée, nous la privilégierons, cela va de soi ! L'équipe du Caba Croq' se prend au jeu et affine de jour en jour ses propositions et services divers pour vous servir au mieux !

Energie verte

Depuis son installation au Doyenné, ce magasin, comme son petit frère d'Avrillé ouvert depuis 2007, a souscrit un contrat chez Enercoop, fournisseur d'énergie éthique et écologique. Enercoop est un fournisseur d'électricité qui s'approvisionne directement et à 100% auprès de producteurs d'énergies renouvelables (éolien, hydraulique, photovoltaïque et biomasse). Un pas vers la transition énergétique et l'économie sociale et solidaire ! Le magasin de Mûrs-Erigné (et bientôt celui de Foch) rejoindront très prochainement **Enercoop**.

Plus d'infos : www.enercoop.fr



pouvoir s'arrêter grignoter une petite verrine le midi... Même chose côté salariés, des plus et des moins, mais l'adaptation au fil du temps fait reconnaître que cet outil de travail est confortable et réussi. Les critiques que vous nous remontez dans le cahier ou de vive-voix nous sont nécessaires, et nous nous efforçons d'y apporter des réponses et des améliorations au plus vite...car notre magasin, c'est aussi le vôtre !

Et le parking ? Ou la question qui fâche !

La réclamation récurrente et la plus épineuse de ce déménagement à laquelle Matthieu, Directeur général, vous informe : « Nous avons bien évidemment connaissance de cette problématique en arrivant, sans avoir bien sûr imaginé que vous seriez si nombreux (plus du double !) à venir découvrir votre nouveau magasin. Rassurez-vous, nous discutons activement avec les élus de la ville d'Angers et les services de la voirie afin d'envisager des aménagements rapides pour améliorer votre confort. »

Le Rayon Pains

Pas assez visible ?! Pas d'accès en libre-service ?!

Autant de remarques auxquelles nous allons remédier ! 7 boulangers livrent la CABA, chaque jour, des pains d'une diversité étonnante et de grande qualité : tous au pur levain (pour une meilleure digestibilité et plus longue conservation), cuits au feu de bois (sauf Biofournil), avec des farines de production locale, en refusant les farines blanches usuellement utilisées en conventionnel. Pour les intolérants au blé, petit épeautre et grand épeautre ont chaque jour une place de choix et les pains aux graines oléagineuses apportent une vraie richesse nutritionnelle et gustative. Alors, profitez de cette diversité !



Florence

- Lundi • Le pain fermier (Maria Irazoki)
• Biofournil
- Mardi • L'Eco Pain (Dominique Esnault)
• Soleil Levain (André Terrien)
- Mercredi • La Nielle des blés (Pierre Raphaël)
- Jeudi • L'Eco Pain
- Vendredi • La fournée de Christophe (Ch. Libault)
• Soleil Levain
- Samedi • Soleil Levain
• Le fournil de la Milandrie (Ph. Lepape)



Quand nos magasins s'animent !

Mai La quinzaine du Commerce Équitable du 14 au 29 mai

En quoi le commerce équitable constitue un outil pour développer des alternatives agricoles ? Comment des relations commerciales équitables et équilibrées peuvent modifier en profondeur les filières agro-alimentaires ? En quoi le commerce équitable permet aux citoyens d'être les partenaires de ces nouveaux modes de consommation ?

A ces questions, la Brochure « **Le commerce équitable appliquée à l'Agriculture française et ses 14 principes** » vient répondre.

- Durant cette période, **dégustations, recettes et informations.**
- Jeudi 19 mai de 17h à 19h au Caba Croq', nous aurons le plaisir d'accueillir **Guito Gilot**, de la **Coopérative haïtienne de producteurs de cacao FECCANO**, qui viendra témoigner des résultats positifs du commerce équitable - marque du chocolat Terra Etica - diaporama, échanges, dégustations. Organisé par l'Association Bioconsom'acteurs d'Angers et la NAPCE (NORDSUD Agir Pour le Commerce Équitable).

Juin On vous prépare un été tout en bio

La serre à fines herbes de Séraphine Briot, située sur un lopin de terre sur la corniche angevine entre vignes et prairies, cultivé sans produit chimique depuis plus de trente ans. Elle propose des plantes aromatiques (estragon, coriandre, persil, basilic...) des fleurs comestibles (soucis, mauves, bleuets, capucines...) et des jeunes pousses ou mescluns: des saveurs aventureuses et un vrai plaisir tant gustatif que visuel !
Plus d'infos : Article Cabaquoide-neuf n°5

Les Glaces du Perche sarthois, ferme de vaches laitières située à Cherreau, près de la Ferté Bernard (72). «*Nos Crèmes glacées sont fabriquées avec notre lait frais, notre crème fraîche et ne comportent pas d'œuf. Nous n'utilisons ni arôme ni colorant même naturel ou bio.(conformément au mode de production biologique)*». Glaces caramel beurre salé, chocolat, nougatine, noix de coco... et sorbets cassis, pomme, citron.

Le savez-vous ?

Le réseau Biocoop commercialise depuis 2000 des produits issus d'un commerce équitable Nord/Nord sous sa marque «Ensemble solidaires avec les producteurs» adossée à un cahier des charges.

«Ensemble», c'est :

- 12 groupements de producteurs 100% bio (représentant 1800 fermes)
- 640 produits alimentaires (céréales, légumineuses, fruits et légumes, lait et viande).



Le plus : Les 7 engagements « Ensemble » détaillés sur l'emballage, permettent au consommateur de bien comprendre la démarche.

Pour en savoir plus :

www.ensemble-solidaires.fr

Une date à retenir :

Avrillé

Un Apéro estival

«Dégustation Vins et saucissons»

Le vendredi **17 juin** de 17h à 19h
Présence de Fabien Boisard
du **Domaine du Mortier**,
St Nicolas de Bourgueil



Biocoop renouvelle cette expérience unique, ouverte à tou(te)s le **samedi 21 mai**.

Les 3 magasins proposent que cet événement soit un réel échange de pratiques entre personnes qui sont Biotonomes* et celles qui souhaitent le devenir ou en comprendre les intérêts !

Alors faisons en sorte que cette journée soit festive et réussie ! Associations, clients ou coopérateurs, venez parlez de vos pratiques et astuces de Biotonomes autour d'un verre et dégustations de produits 100% bio et locaux !

Animations ludiques avec Héliobiel.

Un rendez-vous pérenne !

***Qui est Biotonome ?**

Celui ou celle qui a choisi de mettre au cœur de son rapport à la consommation les principes de vie et d'autonomie : Une consommation éco-responsable et dont il est un éco-acteur.

Sobriété, simplicité, liberté, vivre mieux avec moins, consommer juste, faire soi-même... sont pour lui des engagements volontaires. Local, bio, proximité, recyclage, partage, collaboration, innovation sont les idées qui l'animent.

Afin d'organiser au mieux cette journée, merci de nous faire vos propositions à :

- **Angers** : Line, Leila ou Gisèle
- **Avrillé** : Olivier ou David
- **Mûrs-Erigné** : Stéphanie ou Gwénaëlle

Une recette de «Kardamom Traiteur» Boullgour printannier

Ingrédients (pour 4 personnes) :

70 gr de boullgour, 90 gr de pommes, 30 gr de fenouil, 35 gr de carottes, 15 gr de noix, 10 gr de raisins secs, huile olive, vinaigre balsamique.

La veille, mesurez le volume de boullgour sec. Nettoyez-le et faites le tremper une nuit.

Le lendemain égouttez le soigneusement.

Mesurez 1,2 fois en eau le volume de boullgour noté la veille. Salez-le et portez-le à ébullition.

Dans le même temps, faites chauffer un sautoir. Ajoutez un peu d'huile et faites revenir le boullgour égoutté, les raisins, les noix et le fenouil coupé en petit dés.

Remuez sans cesse. Quand l'ensemble est bien nacré, ajoutez l'eau bouillante et fermez le plus rapidement possible avec un couvercle. Faites cuire l'ensemble le plus doucement possible (pendant 8 min).

Éteignez et laissez reposer avec le couvercle quelques minutes.

Coupez les carottes et pommes en petit dés.

Arrosez-les d'un trait de jus de citron frais.

Mélangez le tout et servez avec une belle vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique.



Une recette de «Ma cantine buissonnière» Mousse betterave, pomme, badiane

Ingrédients (pour 4 personnes) :

100g de betterave cuite, 25cl de crème liquide entière ou tofu soyeux, 5 c à s de sucre roux ou complet, 1 pomme crue, ou 1 reste de compote, 1 c à s de badiane en poudre, quelques pincées de noix de coco râpée.

Facultatif : 10 cl de jus de cuisson de pois chiche.

Mixez ensemble les betteraves, les pommes (cruées si vous avez un bon mixeur, ou réduites en purée), la badiane et 3 cuillères à soupe de sucre. Réservez.

Au fouet, battez la crème liquide ou le tofu soyeux, avec le jus de pois chiches, jusqu'à obtention d'une belle crème fouettée. Quand la crème commence à prendre, intégrez les 2 cuillères à soupe de sucre une par une. Incorporez ensuite délicatement la crème fouettée à la purée de betterave.

Versez dans des verrines, saupoudrez de noix de coco râpée.

Réservez au froid quelques heures avant de servir bien frais.

VIE DE LA COOP'

LE VENTRE notre deuxième CERVEAU



Projection au Cinéma Les 400 coups

Le ventre, notre deuxième cerveau

suivi d'un débat avec Gabriella TAMAS
Thérapeute alimentaire.

Mardi 31 mai- 20h15

Prix: 6€ - Pré-achat possible dans les 3 magasins
Organisé par la Biocoop CABA

Documentaire (55mn) de Cécile Denjean - 2013
Producteurs : ARTE France, Inserm, Scientifilms

Le ventre recèle un trésor: un deuxième cerveau. Si celui du haut pense, se projette et réfléchit, celui du bas, peuplé de millions de neurones, veille à notre digestion et agit de son côté. Mieux encore, on sait désormais qu'une conversation secrète existe entre les deux. Notre ventre joue un rôle majeur dans nos émotions: il influencerait notre personnalité et nos choix, nous rendrait timides ou téméraires. Ce documentaire, nourri d'interviews et d'infographie éclairantes, passe en revue les recherches les plus récentes sur notre deuxième et intrigant cerveau.

Planifier . . . pourquoi ?

Depuis au moins 20 ans, la CABA a organisé son approvisionnement en fruits et légumes sous forme de planification avec les producteurs locaux. Cela se traduit concrètement par une réunion annuelle qui rassemble les maraîchers bio, les trois magasins et le GABB Anjou (Groupe de producteurs biologiques et biodynamistes du Maine-et-Loire).

Elle permet de définir qui livre quoi, quand, quel magasin, et ainsi d'envisager l'approvisionnement annuel sereinement, sans pression !

Une fois les bilans préparés par les producteurs et la CABA, la réunion est organisée puis animée par le GABB Anjou. « Je me suis installé en tant que producteur maraîcher bio depuis un an et demi et j'apprécie particulièrement le travail de planification fait en amont, ce qui permet d'avoir une vision sur l'année, de préparer son assolement et le travail en fonction, d'avoir un prix stable, ainsi qu'une bonne coordination ou complémentarité avec les autres agriculteurs en termes de produits et de période de ré-

colte», témoigne Patrice Lamballe, maraîcher à Ste Gemmes sur Loire.

« Nous reprenons la planification de l'an passé, et nous réorganisons en fonction du bilan des uns et des autres, des volumes prévisionnels et de nos exigences. C'est assez laborieux car on passe en revue les 70 légumes que l'on vend pour décider qui produira quoi selon



le calendrier annuel...et je passe sur les apartés entre maraîchers: « Parce que toi, tes radis, tu les sèmes comme ça ? » Cela rallonge la réunion... mais c'est aussi ce qui lui donne tout son caractère convivial ! » explique Mickaël de Mûrs-Erigné, référent commercial de ce secteur.

En effet, la réunion est avant tout un temps d'échanges entre les producteurs sur leurs pratiques agricoles, les réussites et les ratés, la météo, les coups de mains reçus ou à venir etc...

Il faut ensuite définir ensemble qui sera l'apporteur prioritaire, (celui qui fournit un légume spécifique), auquel on décidera d'un second apporteur (en cas de mauvaise météo ou de quantité insuffisante). Chacun se positionne en fonction de l'an passé, de son souhait, sa capacité de production, ceci afin de fournir au mieux les magasins.

Planifier, c'est donner une visibilité sur l'année en terme d'organisation (achat de graines ou de plants, préparation des terrains, matériel, livraisons..), doublée d'une assurance économique.

Les 20 producteurs de fruits et légumes qui fournissent la CABA, accueillent un nouveau, Sébastien Brazille dès juin prochain.

Se fournir localement est évidemment le critère premier de ce secteur, tout en respectant les exigences qualitatives que se donne la CABA et une rémunération juste pour le producteur. Le complément se fait auprès de la plateforme Biocoop de Rennes (livraison journalière)

Une même réunion de planification a lieu avec les arboriculteurs (pommiers et poires).

Qui sont nos maraîchers ?

EARL Rochelles (Patrice Lamballe), Nicolas Oran, Biovallée (Stéphane Peltier, Mariano Vicente), Gaec Crossouard (Jérôme Crossouard), Potager bio (Loïc de Barmon), GAEC Champs des hérissons (Christelle Guyard, Violaine Dusbet, Gérard Bernier), La serre aux fines herbes (Séraphine Briot), Au délice des petits fruits (Armelle Deregnaucourt), Ferme Les 3 piliers (David Gouverneur), La ronde des fruits (Mickaël Richard), L'Échappée belle (François Martin), Grégory Veillon, Agari breizh (Anne Gragnic), La ferme du clos Frémur (Sébastien Brazille).

et nos arboriculteurs :

Gaec des Deux Saints (Eric Refour), Jean Marie Lemoine, Bertrand Godebout, Les Vergers de la Hanère (Sabine Rouart), Samuel Bernard, Philippe Chazé, Claire Billaux.

En quelques chiffres :

- 50 % des achats de légumes en local et 50% auprès de la plateforme Biocoop.
- Le secteur fruits et légumes représente 15 % du chiffre d'affaires total des 3 magasins.

BIENTÔT
OUVERTURE
NOUVEAU
MAGASIN BIO



Ouverture du 4ème magasin CABA

59 boulevard Foch à Angers

Jeudi 30 juin 2016

Une information complète vous sera communiquée début juin par courriel et en magasins.

Une nouvelle aventure à la Ferme du Clos Frémur !

Sébastien Brazille, nouveau maraîcher pour la CABA

Le week-end des portes ouvertes s'achève et marque le début de belles promesses pour Sébastien Brazille et Anthony Robin, ces deux nouveaux « habitants » du lieu destinés au maraîchage pour l'un et à la viticulture pour l'autre.



Avant cette installation, qu'as-tu fait ?

Après un DUT d'agronomie, mon parcours agricole commence par Germinance, entreprise semencière potagère en agriculture biologique, auprès de François Delmond. 6 ans de découvertes, de rencontres paysannes, de voyages en Europe... qui m'ont donné envie de m'installer agriculteur. Je souhaitais vivre cette expérience du semis, de l'Élevage des plantes, de la découverte de leur diversité...

Accueilli généreusement sur une ferme à Villevêque, j'ai pu pendant deux ans (2013-2014) m'expérimenter sur 1,5 ha de terres que l'on me prêtait. Riche d'une belle réussite agronomique, économique et sociale, j'ai recherché des terres pour poursuivre mon activité.

Et cette ferme du Clos de Frémur ?
Trouvée par le bouche à oreilles, cette ferme à la confluence de la Loire et de la Maine compte 4 ha de terre maraîchère aux sols fertiles, profonds et irrigables. Divisé en 4 ilots, l'ensemble des parcelles est situé dans un rayon de 1km autour de la ferme sur Angers et Ste Gemmes sur Loire. Non cultivées

depuis plusieurs années, elles sont certifiées en Agriculture biologique. J'ai passé l'année 2015 à préparer mon activité sur la ferme : préparation des terrains, démontage et remontage de serres pour produire toute l'année des légumes de saison (2000 m²) recherche de matériel...et ça y est, les premiers semis sont lancés !

Et ton projet, c'est quoi ?

Proposer des légumes diversifiés de saison. Passionné par la diversité, je produirai une large gamme variétale. Je souhaite travailler sur le goût des légumes et produirai également des semences potagères. La commercialisation, en vente directe le plus possible, dans le restaurant *Au murmure des carottes* et ...dans les 3 magasins CABA dès le mois de juin.

Peux-tu expliquer ta pratique de la culture bio ?

Acquise au fil des expériences et des rencontres, les pratiques que j'utilise ou auxquelles je tends sont :

La permaculture : planche permanentes, engrais vert, travail du sol léger, haie bocagère.

Les semences paysannes : variétés populations reproductibles, choisies pour leurs qualités gustatives, production de mes plants.

L'écologie : peu à pas de paillage plastique jetable, goutte à goutte/micro-aspersion, pas de traitement chimique, utilisation de purins végétaux, utilisation de fumier de bovins.

L'agroforesterie : arbre fruitier au milieu des cultures

La biodynamie : respect du calendrier lunaire.

Et le soutien de la CIAP ?

C'est un outil remarquable cette coopérative pour les gens comme moi qui veulent s'installer ! La CIAP assure « l'hébergement » juridique, administratif et commercial de mon activité économique. Les matériels achetés jusqu'alors sont la propriété de la CIAP pendant la durée de mon hébergement et dès mon installation effective, le 1er janvier 2017, je lui « rachète » son investissement.

Sans compter bien sûr, l'accompagnement humain que la CIAP propose : un accompagnateur professionnel, des paysans référents interlocuteurs, un groupe d'appui local que j'ai dû constituer, la rencontre avec les autres porteurs de projets...bref, on n'est pas seul, notre projet individuel prend une dimension collective !

Sébastien fourmille d'idées et déjà un projet est en cours de réflexion avec des étudiants pour mettre à disposition une parcelle de terre pour des habitants du quartier de la Roseraie à Angers.

Le principe ? Sur contrat d'abonnement, les habitants peuvent venir cueillir à volonté les légumes cultivés par ses soins. Une façon de partager son outil de travail et son enthousiasme, mais aussi de rendre accessibles des légumes diversifiés de qualité.

« Une ferme, c'est aussi tout ce que cela permet d'envisager autour comme projets, en terme de liens humains... c'est merveilleux ! »

Ce projet ambitieux a besoin de vous !

C'est pourquoi, Sébastien lance un **financement participatif** sous forme de prêts et de dons. Ces contributions financières seront collectées par la plateforme de finance participative « Blue Bees » www.bluebees.fr.

3 dates pour le rencontrer dans les magasins et parler de ses projets :

Samedi 21 mai : au Doyenné (13h à 17h)

Samedi 28 mai : à Mûrs-Erigné (10h à 14h)

Samedi 4 juin : à Avrillé (10h à 14h)

Les variétés populations sont issues de semences sélectionnées. Cette sélection longue (environ 8 ans) permet d'obtenir des variétés gustatives qui peuvent être ressemées d'une année sur l'autre tout en conservant leurs caractéristiques originelles. Ces variétés présentent également une grande diversité génétique qui leur permet de s'adapter à différents milieux.

On oppose variétés population aux variétés hybrides (résultat d'un croisement de deux plants différents).

La Coopérative d'installation en agriculture paysanne 49 et Terre de Liens Pays de la Loire : mobiliser les citoyens pour installer des producteurs biologiques et paysans sur le territoire

Un premier rappel :

En France,

- 200 fermes disparaissent chaque semaine,
- 1300 hectares d'espaces agricoles et naturels sont recouverts de béton et bitume, chaque semaine.
- Le prix de la terre a bondi de près de 40% en dix ans, obligeant les jeunes agriculteurs à s'endetter à vie pour acheter leurs parcelles.

En 2016, à peine 5 % de surfaces agricoles cultivées en bio. L'objectif est de passer à 20% en 2020 !

Pour y arriver, il ne suffit pas de donner quelques maigres subventions d'aide à la reconversion. Il faut une politique volontariste pour libérer du foncier à destination des installations bio et accompagner ces installations par des dynamiques locales fortes, affirment avec véhémence nos interlocuteurs. Quand 3 fermiers cèdent leur ferme, 1 seul s'installe (en Pays de la Loire, 2). Pour autant, la spéculation foncière y a bien cours, et l'on voit déjà, des Qataris comme des Chinois acheter des terres agricoles 3 fois le prix ! En milieu rural et périurbain, les agriculteurs sont les principaux gestionnaires du territoire par les surfaces utilisées pour leur activité. Ils ont donc un rôle important à jouer en terme de protection de l'environnement.

D'où la nécessité de soutenir le développement d'une l'agriculture biologique, économe et autonome car elle agit sur

- la qualité des paysages et maintien de la biodiversité,
- la protection de l'eau,
- la limitation de l'utilisation des énergies fossiles et de la pollution atmosphérique,
- elle est créatrice d'emplois et recrée des liens entre ville et campagne.

Toutefois, l'installation en bio reste difficile à cause d'un accès au foncier limité par :

- la spéculation sur les terres agricoles,
- l'artificialisation « bétonnage » et changement d'usage des terres,
- les politiques agricoles européennes et nationales, encore lar-

gement orientées vers une logique productiviste, qui incitent les exploitations à s'agrandir.

On voit donc « pousser » des fermes de plus en plus grosses, aux pratiques souvent très éloignées des préoccupations environnementales.

De plus, l'accès au foncier est encore plus difficile pour les personnes non issues du milieu agricole ou du territoire, la profession agricole étant, aujourd'hui encore, assez refermée sur elle-même. Parmi les candidats à l'installation, 60 % ne sont pas fils d'agriculteurs et seulement 20% d'entre eux réussissent à s'installer. Pourtant, le monde paysan a besoin d'eux s'il souhaite pérenniser la profession.

Plus largement, même s'ils parviennent à accéder au foncier, les porteurs de projet ont besoin d'être accompagnés, intégrés localement et soutenus par des dynamiques paysannes et citoyennes fortes. Sans ce soutien, les chances de réussite sont de plus en plus compliquées. C'est le rôle de ces deux associations Terre de liens et la CIAP.

Terre de Liens agit pour la création d'activités rurales écologiquement responsables et socialement solidaires par le biais de l'acquisition collective du foncier et du

bâti agricole. Terre de Liens Pays de la Loire accompagne les porteurs de projet sur le volet foncier de leur installation, du simple conseil jusqu'à l'acquisition des terres. Dans une logique d'éducation populaire, l'association mène également des campagnes de sensibilisation du grand public et des collectivités territoriales sur les enjeux de préservation des terres agricoles. Elle accompagne chaque année 80 porteurs de projets, la plupart en agriculture biologique, dans leur recherche de foncier sur la région, dont une vingtaine en

Maine-et-Loire. Depuis la création de Terre de Liens Pays de la Loire, 14 fermes ont été acquises (un peu plus de 100 au niveau national). Au niveau régional, cela correspond à 25 emplois directs de fermiers.

La CIAP 49, créée en 2014 en Maine-et-Loire, a développé 3 outils pour accompagner les futurs paysans : stage paysan créatif,



groupes d'appui locaux, espaces tests agricoles. **En un an, la CIAP a installé 14 porteurs de projet et pour l'année à venir une vingtaine de personnes a fait la demande d'accompagnement.**

Cf. article Cabquoideneuf n° 8

En choisissant de "favoriser les relations plus directes entre consommateurs et producteurs d'un même territoire", Terre de liens et la CIAP affichent clairement dans leurs chartes la volonté de participer à la construction d'un milieu rural dynamique, permettant de faire vivre des producteurs, à même de répondre à la demande de consommateurs de plus en plus avertis. Leur particularité : vouloir faire de la question agricole une question de société, en permettant aux citoyens d'agir concrètement et près de chez eux. Si leurs actions sont nombreuses et indispensables, la santé financière de ces associations, pour autant, n'est pas assurée. Leurs financements, venant majoritairement des collectivités publiques, sont continuellement remis en cause, ce qui menace la pérennité de ces deux associations.

La diversification des sources de financement s'impose comme une nécessité. C'est dans ce sens qu'un partenariat sur du long terme, avec une implication collective des coopérateurs de la CABA, pourrait être un soutien important.



A vos Agendas



ANIMATIONS MAI-JUIN 2016

CABA du Doyenné

Mercredi 18/05	Présence fournisseur - Florilayon - de 15h à 19h - Cosmétiques
Jeudi 19/05	Rencontre producteur - Guito Gilot, coopérative de cacao - FECCANO Commerce équitable - Diaporama, échanges et dégustation
Vendredi 20/05	Animation Conseil - Dr Hauschka - Cosmétiques - sur rendez-vous
Samedi 21/05	Rencontre producteur - Sébastien Brazille - 13h à 17h
Samedi 28/05	Présence fournisseur - Eautrement - Filtration de l'eau
Vendredi 03/06	Expo-vente - Bionat - Chaussures
Samedi 04/06	Accueil Consommateurs - 16h à 18 h - Gr. Vie coopérative
Vendredi 10/06	Présence fournisseur - Florilayon - de 15h à 19h - Cosmétiques
Samedi 11/06	Présence fournisseur - Kuvings - Extracteurs de jus - Démonstration

CABA Mûrs-Erigné

Vendredi 27/05	Présence producteur - Domaine des Rouet - Vins de Chinon
Vendredi 27/05	Présence fournisseur - Florilayon - de 10h à 13h - Cosmétiques
Vendredi 28/05	Rencontre producteur - Sébastien Brazille - 10h à 14h
Jeudi 16/06	Présence fournisseur - Sarmance - Cosmétiques

CABA Avrillé

Jeudi 26/05	Présence fournisseur - Florilayon - de 15h à 19h - Cosmétiques
Vendredi 27/05	Présence producteur - Domaine des Rouet - Vins de Chinon
Samedi 04/06	Rencontre producteur - Sébastien Brazille - 10h à 14h
Samedi 11/06	Expo-vente - Bionat - Chaussures
Mercredi 15/06	Présence fournisseur - Sarmance - Cosmétiques
Vendredi 17/06	Apéro estival - avec le Domaine du Mortier - 17h à 19h

Vie coopérative

Mardi 10/05	Rencontre avec les coopérateurs - Préparation de l'Assemblée Générale - Salle du Hutreau - 20h
Samedi 21/05	Journée des Biotonomes - Animations diverses dans les 3 magasins
Mardi 31/05	Film : « Le ventre, notre deuxième cerveau » - Cinéma Les 400 coups 20h15 - projection organisée par la CABA
Jeudi 16/06	Assemblée Générale de la CABA - 20h - Salle Auguste Chupin Angers

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-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