




N°8

Novembre- Décembre 2015

La lettre d'info de la CABA  
magasin du réseau 

## Edit o

Peut-on attendre des négociations entamées autour de la COP21, des lendemains prometteurs face aux enjeux climatiques ?

Depuis 30 ans, la CABA travaille avec le Réseau Biocoop, les producteurs bio et les coopérateurs, pour le respect de l'environnement et la limitation des gaz à effet de serre en développant l'agriculture biologique, locale, à taille humaine et en favorisant une consommation « éco-responsable » (0% de marchandises transportées pas avion !). Le soutien et adhésion à Terres de liens depuis sa création, dernièrement à la CIAP, coopérative d'installation en agriculture paysanne, (article p7) marquent l'engagement de la CABA en faveur d'une agriculture paysanne qui n'a rien à voir avec la production alimentaire industrielle et polluante

qui pourtant domine aujourd'hui. Avec le même objectif, la CABA relaie les informations et les initiatives des différentes associations allant dans ce sens, dernièrement Alternatiloire, les festivals Alimentaire ou la journée de sensibilisation Biotonome... et aujourd'hui la campagne Epargnons le climat, menée conjointement par la NEF, banque éthique coopérative, et Energies partagées, dont le but est de mobiliser l'épargne des citoyens vers des énergies renouvelables. Enercoop, fournisseur d'énergie renouvelable, achemine déjà le courant dans notre magasin d'Avrillé depuis sa création et nous projetons de souscrire un contrat supplémentaire chez ce partenaire pour le magasins de Mûrs-Erigné. A plus grande échelle, la plateforme Biocoop de Rennes, en partenariat

avec Enercoop, montre l'exemple, en équipant son entrepôt de 2000m2 de panneaux photovoltaïques, et devient donc la plus grande centrale photovoltaïque du grand ouest (avec une production énergétique équivalente aux besoins de 120 foyers)..

Cette actualité politique nous renvoie vers une réponse plus philosophique, celle de Pierre RABHI, venu à Angers dernièrement, qui nous invite à entrer dans une nouvelle ère, la plus souhaitable selon lui, celle de la modération de la consommation et de la production, et nous incite à décider par nous-mêmes, en tant que citoyen, de ce que nous pouvons faire pour participer au changement !

Le Directoire

## En route pour la COP21 . . . et au-delà

A la rentrée, Alternatiloire a marqué le lancement de la mobilisation citoyenne face au changement climatique. Dans la dynamique Alternatiba, ces villages des initiatives ont permis à 2500 personnes, dont 1500 à Angers, de découvrir les solutions locales déjà présentes en Anjou. Le bio y était présent à travers les animations proposées par Bioconsom'acteurs, Ecoformation Pays de la Loire ou encore le Gabb Anjou. Le succès de cet événement a démontré nos capacités locales à s'organiser, en s'appuyant sur les ressources de chacun, et grâce à l'unique mobilisation des bénévoles.

Cet automne, plusieurs animations autour du climat sont organisées : expositions, conférences, débats,... La mobilisation durant la COP21 sera à la fois locale et mondiale : des marches pour le climat en cours de préparation le 1er week-end (28-29/11), le village mondial des alternatives organisé par Alternatiba à Montreuil le 5-6/12, et la montée en car pour la journée d'action de masse le 12/12, qui sera l'occasion de dire que la société civile va continuer à se mobiliser après la COP21 (quels qu'en soient les résultats).

Le Collectif pour une transition citoyenne 49

Pour le programme et les informations pratiques :  
[transitioncitoyenne49.org](http://transitioncitoyenne49.org)



Abdallah SAID, maraîcher, fournisseur à la CABA depuis une dizaine d'années, vient de perdre la vie dans un accident de voiture.

Abdallah était un homme généreux, discret et d'une grande délicatesse. Dans nos magasins, ses visites régulières vont nous manquer.

« Je recevais ses plateaux de légumes tel un cadeau car Abdallah les apportait avec précaution et un soin inégalé. Pois gourmands ou patates douces des Comores... Il les accompagnait toujours d'une histoire, d'un conseil dont je faisais profiter les clients. »

Nous garderons longtemps le souvenir de sa voix chantante et de son sourire amical.

Mickaël et l'équipe de la CABA

## Vous aimez la bière . . . mais pas les pesticides ! Cette journée est faite pour vous

**Samedi 30 janvier 2016**  
**Venez brasser votre bière militante !**

La Biocoop CABA s'associe à la Brasserie artisanale Belle de Maine pour réaliser un Brassin unique et coopératif.

### Au programme :

- Présentation de la brasserie.
- Découverte des matières premières bio.
- Participation aux étapes clés: brassage et houblonnage.
- Dégustation.

### Concours Etiquette :

Créez l'étiquette de la Bière CABA et gagnez des coffrets de bière Belle de Maine. Pour cette cuvée unique CABA, à vous de créer une illustration pour une étiquette personnalisée qui habillera la Bière CABA : laissez libre cours à votre créativité !

Un jury composé de salariés et d'un groupe de coopérateurs, choisira l'étiquette retenue. Le concours débutera le 1er décembre et la date limite de dépôt des étiquettes sera le 5 février 2016. Voir modalités à l'accueil des magasins.



Installée depuis 2012 à Bouchemaine, la brasserie artisanale Belle de Maine produit des bières biologiques, non filtrées et refermentées en bouteille. Filles de l'eau du houblon et du malt, les Belles de Maine sont brassées sur place

au rythme de la tradition. La brasserie produit annuellement 200 hl de bière (microbrasserie) et les distribue localement dans un rayon de 50 km autour d'Angers.



**Une bouteille achetée :**  
**1€ versé à Générations futures**

50 centimes par la CABA et 50 centimes par vous qui achetez une bouteille.

Cette bière sera disponible en mars prochain, vendue dans le cadre de la Semaine sans pesticides.



### Infos pratiques :

**Date :** samedi 30 janvier 2016

**Lieu :** Brasserie Belle de Maine- Bouchemaine

**Qui peut participer ? :** ouvert à tous les coopérateurs de la CABA sur réservation (nombre de places limité)

**Inscription :** en caisse

**Horaires:** 10h00-12h00 ou 13h00-15h00

**Le Brassin :** ce sont 500 litres qui seront brassés, soit 1000 bouteilles de 50cl en vente dès mars 2016.



a pour objet d'agir, par tous moyens légaux, tant localement qu'à l'échelle nationale ou internationale, pour la défense de l'environnement et de la santé, en particulier dans les domaines suivants :

- les conséquences négatives de l'agriculture ou de toute autre activité humaine utilisant les produits phytosanitaires et les engrais de synthèse ;
- les conséquences négatives de l'agriculture ayant recours à l'utilisation d'OGM ;
- les risques de certaines formes de conservation des aliments par irradiation ;
- les dangers liés aux autres substances chimiques ;
- la production excessive de déchets ;
- et tout autre domaine entrant dans les problématiques environnement/santé.



# Un Brainstorming pour le Snacking ?



Non ! Un remue-méninges pour le " petit service de restauration rapide " de la future CABA Du Doyenné !

Bref, trouvons un mot d'ici pour éviter les mots d'ailleurs !  
 Nous faisons donc appel à votre imagination pour nommer ce lieu/Service :  
 un mot alléchant parce qu'on pourra y bien manger  
 un mot convivial parce qu'on pourra s'y rencontrer et papoter  
 un mot accueillant parce qu'on pourra, entre ses courses, s'y poser.

Ecrivez-nous vos propositions et l'espace bistrotier du Doyenné aura trouvé son identité.  
 Merci à tous les esprits coopératifs !

Vous pouvez déposer vos suggestions dans l'urne prévue à cet effet à l'accueil des magasins.

Pour rappel, le **groupe Vie coopérative** est composé de quelques coopérateurs soucieux de s'investir dans leur coopérative et d'apporter des éléments de réflexion, des propositions au Directoire présent lors des réunions.

L'espace Snacking a été un des sujets abordés, de même que l'inauguration du nouveau magasin du Doyenné. Situé au coeur du magasin, cet espace sera à même de recevoir une vingtaine de personnes assises.

C'est un lieu qui se veut convivial, pour se restaurer (repas ou juste un verre !), tisser des liens, s'informer...  
 Pour rejoindre ce groupe : [cs@caba-biocoop.fr](mailto:cs@caba-biocoop.fr)

## Lancement d'un financement participatif pour nos maraîchers de Biovallée

Un groupe de consom'acteurs notamment de la CABA, des AMAP de Beaufort et Gennes ont décidé de lancer une campagne de financement participatif pour l'achat d'un nouveau tracteur destiné à la ferme BIOVALLEE.

BIOVALLEE, c'est la ferme de Cyrielle, Mariano et Stéphane spécialisée en maraîchage bio à Beaufort en Vallée depuis 1988. Stéphane a repris l'exploitation maraîchère en 1994, Mariano le rejoint en 2009 et Cyrielle en 2013. Installée sur 6 hectares au beau lieu dit le Port a Fondu à Beaufort en Vallée, la ferme développe une production maraîchère complète avec sa fameuse choucroute comme étendard. Producteur/fournisseur de notre BIOCOOP depuis plus de 25 ans, la CABA soutient cette initiative et s'y associe pleinement.

De l'enthousiasme, une forte envie de partager projets et quotidien, une grande convivialité constituent l'esprit fort de BIOVALLEE. Dernière née des initiatives, la production de délicieux petits fruits rouges avec une première récolte réussie en 2015.

**Le bon vieux tracteur Massey Ferguson, 42 ans au compteur, va prendre un repos bien mérité et doit être remplacé.** Aussi nous lançons une **campagne de financement participatif du 4 au 28 novembre**

pour recueillir les 15 000 € nécessaires à l'achat de ce nouvel équipement.

**Comment participer ?**

Chacun peut souscrire au minimum un «CHOU» d'une valeur de 50 €, remboursable par tranche annuelle sur 5 ans. Ce prêt est sans intérêt.

Pour vous informer plus amplement et vous permettre de souscrire facilement, nous tiendrons un stand dans les magasins CABA (Angers et Murs-Erigné) le samedi 21 novembre de 10 h à 13 h.



Contact pour s'informer, soutenir, souscrire :  
[nicolas.gorisse@gmail.com](mailto:nicolas.gorisse@gmail.com)  
[nguibretiere@yahoo.fr](mailto:nguibretiere@yahoo.fr)

# Des fêtes sous le signe du Commerce Equitable . . .

Les mois de novembre et décembre marquent l'arrivée des **fêtes de fin d'année**, attendues pour nombre d'entre nous et en même temps souvent redoutées. La convivialité des rencontres familiales et amicales, les repas concoctés avec envie et soin, les menues attentions échangées entre nos proches, bref tous ces moments dits magiques font de ces fêtes un réel plaisir partagé. Pour autant, la surconsommation, la course effrénée aux cadeaux et la surenchère d'année en année traduite par le gaspillage de nourriture, les décorations omniprésentes et énergivores... créent un vrai malaise. Alors dilemme pour nous, commerce malgré tout, de passer sous silence cette période ! Soucieuses de promouvoir un **consommation responsable** en offrant des produits 100% biologiques et/ou écologiques, les équipes du secteur non alimentaire proposent un Noël sous le signe du Commerce Equitable en invitant des nouveaux - et d'historiques fournisseurs, lesquels contribuent à une relation commerciale durable, basée sur **l'équité, l'éthique et la qualité**.

## Zanaka

est une association engagée pour l'insertion professionnelle de personnes handicapées. Elle tisse des

liens de solidarité avec une coopérative d'artisans vanniers et un centre de formation en vannerie à Madagascar. La coopérative permet aux artisans de travailler dans des conditions adaptées à leur handicap et de valoriser un artisanat de qualité, à un prix juste et de s'assurer un emploi régulier. Le raphia, le bozaka et le sisal sont les principales fibres végétales utilisées et les articles sont façonnés à la main selon une connaissance technique élaborée. La coopérative participe à un programme de plantations d'arbres géré par le Ministère de la promotion de l'artisanat.



## Bibol

est une coopérative ouvrière de production qui fait travailler une vingtaine de familles vietnamiennes dans la production

de bois de bambou et de création de vaisselle en bambou. Omniprésent dans la culture vietnamienne, le bambou est un matériau souple, résistant et solide, croissant rapidement en stabilisant les terrains et piégeant le CO2. La préservation de son utilisation est la garantie de la poursuite de sa culture, malmenée par l'invasion insidieuse du plastique et du béton.



Fabrication à la main, avec patience...plusieurs semaines de travail pour un seul article !  
Vernis et peintures propres et alimentaires sans solvant ni composant organiques volatiles  
Reçoivent aliments chauds ou froids et aussi liquide comme la vinaigrette.

## Salaheddin

Histoire de rencontre et d'amitié entre Jean-François Vaillant, (un breton de Bretagne ! ) venu étudier les lettres arabes à Damas et les artisans d'une verrerie artisanale.

« De retour au pays, chercher un lien qui nous permettrait de rester en relation avec eux s'est très vite imposé et ainsi est née l'entreprise Salaheddin, en 2004. Avec eux

nous avons défini la manière de travailler afin que leur rémunération soit la plus équitable et que leurs produits soient revendus à des prix correspondant à l'éthique du projet ».

Objets en verre, savons d'Alep et Rassoul, voici les produits que la CABA commercialise toute l'année (pour certains) ou lors d'expo-ventes.



### Le savon d'Alep Salaheddin :

fait à partir d'huile d'olive et d'huile de laurier (18%) de qualité biologique, recommandé pour les peaux sèches, gercures, eczéma, psoriasis et pellicules et pour les bébés à peau fragile.



## Arplay

Jeux de société pour petits et grands.

Présent à la CABA depuis des années, propose aux enfants des articles - jeux, jouets - fabriqués de manière écologique, en France ou en Europe,

toujours dans un esprit coopératif. Le coup de cœur cette année de Stéphanie : « Les jouets libres », gamme française, le sac en coton bio sert de plateau de jeu.



# De la création locale . . . et artisanale

## La Savonnerie Champagne



Sidonie Champagne a donné son nom à cette entreprise vendéenne. Devenue savonnière en 2012, après la lecture d'un ouvrage d'une savonnière bourlingueuse

anglaise, Sidonie est séduite par la méthode de saponification à froid : les savons sont biodégradables, fabriqués à partir d'huiles végétales renouvelables (certaines locales) et non chauffées (contrairement aux savons aux tensioactifs de synthèse). Les huiles essentielles sont 100% bio et les couleurs obtenues à l'aide d'argile ou d'oxyde de minéraux, les produits de base, issus pour certains de sa culture personnelle, comme le calendula et la lavande. La boîte ? imprimée et découpée localement ! Le portrait sur la boîte ? sa fille, Capucine ! La savonnerie ? sa maison d'habitation. « Pas besoin d'une grosse usine mais de l'organisation, des méthodes et des contrôles, une gamme entièrement sous mention Nature et Progrès. »

## L'habit en Roses

« Rouge-garance, jaune-carotte, noir de noix...J'ai une vision

de la teinture végétale assez terrienne, je souhaite par mon travail extraire et fixer sur les matières les couleurs d'un terroir. La palette du Maine et Loire est définitivement un bon cru ! »

Isabelle Muñoz inscrit son activité - la teinture végétale sur textile - dans le champ de pratiques éco-responsables, en expérimentant et surtout en faisant partager ses trouvailles, entre alchimie, secrets de bains et secrets de plantes !

Des étoles, tabliers, linge de table et autres vêtements...

à découvrir lors de sa venue dans les 3 magasins en décembre.



## les conseils de gabriella

*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 Cabaquideneuf, elle nous apportera un éclairage dans le domaine de l'alimentation. (aliprovia.fr)*

## Des repas de fêtes en conscience

Les fêtes de fin d'année sont une excellente occasion de voir la famille élargie, les amis, des gens qu'on aime et aussi de se régaler. Malgré cela, de nombreuses personnes viennent me voir et m'avouent être lassées de cette période avant même qu'elle commence. Voici quelques conseils que je leur donne pour mieux vivre ces moments.

Dans votre famille, vous n'êtes peut-être pas le seul /la seule à ressentir une forme de pression autour des repas de fête. Osez en parler, vous serez surpris ! Vous pouvez par ailleurs, comme préparation pendant la période de l'Avent, étudier avec vos proches des recettes pour composer un menu avec un nombre de plats restreint. Il vaut mieux viser la qualité et la finesse que la quantité. Si vous avez plusieurs repas planifiés les uns après les autres, vous pouvez composer des menus différents pour intégrer une large palette de mets festifs. Vous savez, il n'est aucunement obligatoire d'avoir dans le même repas le foie gras, les huîtres, les

poissons, la dinde etc. Si vous aimez tous ces mets festifs et tenez à tous les consommer, placez-les dans les menus, mais sur des jours et/ou des repas différents.

Gardez bien en tête que l'essentiel de ces temps de fêtes est d'être ensemble, de partager (et pas seulement les repas !). Alors, faites en sorte que cet esprit de fête rejaille sur toute l'assemblée : outre les repas, organisez des jeux, des discussions, des séances photos ou vidéos, des échanges par Skype avec les membres de famille ou amis qui sont loin, etc...

Une fois à table, vous pouvez observer **quelques règles de pleine conscience** qui vous permettront de passer une bonne soirée et de n'avoir que des bons souvenirs. Vous pouvez décider d'emblée comment vous voulez vous sentir après le repas et le lendemain: agréablement rempli et joyeux, ou bien ballonné, mal et grincheux ? **N'oubliez pas que vous avez toujours le choix.** Vous pouvez choisir de dire non, vous pouvez choisir votre met préféré et ignorer

les autres, vous pouvez déterminer la quantité sur votre assiette. N'hésitez pas à exercer votre choix, c'est un des gages de votre bien être. Puis concentrez-vous sur ce que vous faites : quand vous mangez, observez votre assiette, savourez, mâchez, appréciez les couleurs, les formes, les arômes, les goûts, les textures. Quand vous parlez avec quelqu'un, posez votre fourchette, concentrez-vous sur l'écoute et sur l'échange. Vous éviterez ainsi de vous resserrer : quand on fait autre chose en mangeant, on est dans une attitude mécanique, on met les aliments dans la bouche en pilotage automatique, sans les sentir, les apprécier, et quand l'assiette est vide, malgré une bonne quantité, on peut ressentir une sensation de manque. Ce manque ne vient pas de l'assiette, mais du manque de présence.

Pour aller plus loin sur mon blog: <http://aliprovia.fr/blog/pour-des-repas-de-fete-en-conscience/> Ces moments précieux sont rares, alors profitez pleinement de cette période de fêtes.

# Les Douces Angevines, une marque pionnière

Déjà 21 ans de confiance entre Les Douces Angevines et la Caba ! Car c'est bien grâce à un soutien très affirmé de la Caba que l'aventure de Michèle Cros, herboriste de formation, a pu démarrer en 1994 à Angers. C'est bien parce que les responsables de l'époque ont su être à l'écoute de cette « petite entreprise » peu rationnelle à première vue, mais basée sur une réelle ambition de créer de vrais produits de très haute qualité, que l'aventure originale a pu prendre corps, pas à pas. Il faut rappeler qu'il y a 20 ans, cette famille de soins cosmétiques proposés par Michèle Cros était quasi inexistante. Aujourd'hui, même si la pertinence des « huiles » cosmétiques est reconnue, les produits Douces Angevines maintiennent leur originalité première. Avec leur principe même de soins créés sur des bases d'huiles végétales, incluant des macérations de plantes et des synergies d'huiles essentielles ; avec **l'exigence d'une sélection sans concession sur la qualité des ingrédients** : plantes issues de l'Agriculture biologique ou biodynamique, plantes fraîches cueillies dans le jardin attenant à l'atelier-laboratoire et d'autres, dites sauvages, cueillies dans des milieux préservés ; avec ces fameux cosméto-fluides élaborés à la main, de manière réellement artisanale. C'est toujours de cette façon que la gamme de plus de 40 soins Douces Angevines est conçue et fabriquée. Depuis, d'autres marques ont développé elles aussi cette forme galénique (huileuse plutôt que crémeuse),

faisant des Douces Angevines, une marque pionnière, reconnue par la profession, les médias spécialisés et surtout par une clientèle extrêmement fidèle et exigeante, dépassant aujourd'hui largement le premier cercle d'Angevin(e)s qui découvraient les produits à la Caba lors d'animations proposées par Michèle Cros elle-même. Aujourd'hui, les client(e)s, conquis par l'efficacité et la personnalité des cosméto-fluides, sont aussi belges, suisses, polonais, slovaques, japonais, américains,...

Le petit cercle autour de la Caba est devenu grand. Mais l'esprit du départ est toujours là, aussi bien à la Caba que dans l'atelier-laboratoire des Douces Angevines. Et la petite équipe de 8 salariés continue de fabriquer, conditionner, et commercialiser des produits qui sont de véritables créations originales et ambitieuses, avant d'être des produits marketing, et qui continuent à être fidèlement proposés à la Caba.



**Dans les magasins CABA, du 2 au 21 novembre :  
-10% sur toute la gamme.**

# Aux portes de la COP21: Biocoop 21 !

A la veille de la Conférence sur le climat, Biocoop réaffirme son positionnement d'enseigne innovante, mais surtout engagée, en ouvrant le 4 novembre un magasin éphémère de 65m<sup>2</sup>, 100% sans emballages (aucun produit n'est emballé à la source).

Une vitrine du vrac selon Biocoop qui lutte contre le suremballage et propose au consommateur de faire évoluer ses habitudes de consommation. Ephémère, car il fermera ses portes le 31 décembre 2015.

On y trouvera :

- du vrac traditionnel avec 120 références en épicerie, fruits et légumes et une offre pain, fromage, charcuterie
- du vrac innovant : vin, miel, lessiviels, yaourt...

Et des emballages recyclables et durables : bocaux, pochons vracs et barquettes fabriquées à partir d'algues.

C'est donc l'occasion de tester de nouvelles solutions de vrac, des concepts innovants à décliner ensuite dans les magasins. Avec cette opération, Biocoop entend bien renforcer sa notoriété et démontrer qu'il est un partenaire privilégié sur les sujets liés à l'agriculture biologique et la préservation de l'environnement.





# Une Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne

La CIAP 49 a été créée en décembre 2014 en Maine et Loire suite à l'expérience positive de la SCIC-CIAP en Loire Atlantique entre 2012 et 2014. Les CIAP en Pays de la Loire développent des outils qui ont pour objectif de : 1) contribuer à la réussite des installations, 2) faciliter l'accès au foncier et participer à l'aménagement du territoire 3) contribuer à l'installation de projets agricoles innovants intégrés dans la dynamique locale, rurale ou périurbaine 4) promouvoir l'agriculture paysanne. Ses outils s'adressent à des porteurs de projet pour la grande majorité non issus du milieu agricole (NIMA) ou et s'installant hors cadre familial (HCF) pour lesquels les difficultés à l'installation sont démultipliées. Ces porteurs de projet représentent aujourd'hui plus de 50% des candidats à l'installation mais moins de 30% d'entre eux parviennent à s'installer.



**Les CIAP mobilisent les professionnels agricoles mais également les acteurs de la société civile tant la question de l'installation n'est plus une question agricole mais une question sociétale.** En effet, la disparition

d'un grand nombre d'exploitations en Maine et Loire de 2000 à 2010, a entraîné une perte de plus de 5700 emplois, soit plus de 500 emplois par an. La perte de ces emplois participe autant à la dévitalisation des zones rurales et urbaines (moins d'enfants dans les écoles, perte des petits commerces...) qu'à la diminution de la diversité environnementale (paysage, cultures...) et alimentaire. La CIAP en Maine et Loire rassemble aujourd'hui plus de 20 structures partenaires, une vingtaine d'adhérents et plus de 30 bénévoles.

Nous développons trois outils stratégiques : Le Stage Paysan Créatif, les Groupes d'Appui Locaux et les Espaces Test Agricoles. **Le Stage Paysan Créatif** est une formation de 12 mois à l'entrepreneuriat agricole. C'est à la fois étape de test et une étape de construction de son entreprise (ou atelier dans le cas d'une association) tout en limitant les prises de risque.

**Les groupes d'appui locaux** rassemblent paysans, élus et citoyens qui mettent en œuvre des actions pour créer des contextes d'installation favorables sur leur territoire (ex : mise en lien porteur de projet/cédant, propositions aux élus, création de débouchés, promotion...etc.). Quatre groupes sont aujourd'hui constitués : le Saumurois, Beaupréau, Champtoceaux et la Pommeraye. **Les espaces test agricoles** permettent à des porteurs de projet de se tester pendant 12 à 36 mois en grandeur réelle. Beaucoup de porteurs de projet NIMA sont dépourvus d'étape de

confrontation de leur projet, de leur capacité aux réalités de ce que recouvre l'activité agricole. L'enjeu pour la CIAP est de structurer une offre d'espace test sur le département en partant d'abord des différentes propositions qui ont été émises. En janvier et février, nous organiserons deux journées de formation pour ceux (paysans, propriétaires et établissements) qui ont émis le souhait de mettre à disposition du foncier (avec ou sans équipement) pour du test agricole. Toute personne (morale ou physique) peut contribuer à la réussite des installations :

- 1) En participant aux comités techniques chargés de réfléchir au développement de ces 3 outils (possible même sans être adhérent)
- 2) En adhérant et ainsi en participant aux décisions (prochaine Assemblée Générale en janvier)
- 3) En soutenant localement une installation par l'intégration d'un groupe d'appui autour d'un stagiaire paysan créatif. L'enjeu pour le stagiaire : s'intégrer et ajuster son projet aux demandes locales (environnementales, alimentaires... etc.)
- 4) Ou enfin en participant aux actions d'un des quatre groupes locaux constitués

CIAP Maine et Loire  
70 route de Nantes  
49610 Mûrs Erigné  
02 41 39 54 77  
06 89 61 96 94  
vapciap49@gmail.com

## La conférence de Pierre Rabhi, une soirée pas comme les autres !

Deux salles remplies jusqu'aux balcons rarement occupés,  
Une écoute attentive et bienveillante, parfois amusée,  
Des applaudissements difficilement tarissables,  
Des sourires sur les visages au sortir de la conférence,  
Voilà ce que Pierre RABHI a occasionné lors de son passage au Quai ce dernier 6 octobre. La sobriété heureuse ? il l'incarne naturellement : debout pendant 2 heures, pas de notes, pas d'eau ! mais ... tout en intelligence, générosité et humilité.

Gwénaëlle - Mûrs-Erigné

Si ce n'est plus dans une ambiance collective et chaleureuse, le Quai permet toutefois de revoir cette conférence sur son site : <http://lequai-angers.eu/quai-tv/pierre-rabhi>



## Animations en magasin

- **L'Habit en Roses : «Teintures végétales»**  
Mûrs-Erigné : samedi 28 novembre  
Avrillé : samedi 5 décembre  
Angers : vendredi 12 décembre
- **Salaheddin** : Verrerie de Syrie et savon d'Alep  
Angers : vendredi 20 novembre (matin)  
Avrillé : vendredi 20 novembre (après-midi)  
Mûrs-Erigné : samedi 21 novembre (journée)
- **Savonnerie Champagne** :  
savonnerie artisanale de Vendée  
Angers : vendredi 4 décembre (matin)  
Avrillé : vendredi 4 décembre (après-midi)  
Mûrs-Erigné : vendredi 11 décembre (matin)
- **Invitation festive sous chapiteau** :  
vente d'huîtres...Angers : mercredi 23 décembre
- **Atelier «Cosmétiques à faire soi-même»** :  
avec France Briandet  
Avrillé : samedi 21 novembre
- **Focus sur les «Douce Angevines»** :  
du 2 au 21 novembre : -10% sur toute la gamme
- **Braderie livres** :  
du 9 au 15 novembre
- **Stand «Financement participatif pour Biovallée»** :  
Angers et Mûrs-Erigné : samedi 21 novembre  
(de 10h à 13h)

Spécial fin d'année !

**Les jeudi 24 et 31 décembre** :  
fermeture des magasins à 17h.

**Samedi 26 décembre** :  
A Angers, la poissonnerie fermera  
exceptionnellement à 14h.

**Samedi 2 janvier 2016** :  
**Inventaire**  
les 3 magasins CABA seront  
fermés.

## infos produits

Venez découvrir notre nouvelle gamme de pâtes fraîches « **Lioravi** », fabricant à Mésanger (44).

Spécialiste de pâtes fraîches artisanales : élaborées avec des produits régionaux, elles n'ont subi aucune pré-cuisson, sont sans colorant, sans conservateur, sans arôme et prêtes en 2 mn chrono !

3 produits dans nos magasins : les Fusilli (la pâte spirale), les Gigli («Fleur de lys» en italien) et enfin les Raviolis farcis de ratatouille (maraîcher local).

A déguster tout de suite !

Marie - Angers

+d'infos : [www.lioravi.fr](http://www.lioravi.fr)

La boulangerie  
**Soleil Levain**

vous propose pour ce Noël  
un **Christstollen** (gâteau  
traditionnel allemand).

Livré tout frais, il se  
conserve une semaine.  
Un délice à découvrir.

*Idee  
cadeau:*

Offrez un bon pour un  
**Soin esthétique**  
par **Catherine DAIN** -Peau d'Ame-  
06.20.79.09.87 ou  
**Véronique MARTIN CRAS-**  
**NIER** -Au temps pour soi-  
06.81.09.40.39

## Biocoop lance des yaourts nature bio régionalisés

« Ces yaourts, on les a conçus en réaction à la polémique sur la ferme des 1000 vaches. Afin de réaffirmer nos valeurs, l'idée de développer une gamme de yaourts au lait de vache à marque Biocoop est venue naturellement », précise Franck Bardet, responsable des filières animales chez Biocoop.

En bref, les yaourts sont fabriqués avec du lait de vache entier bio qui provient uniquement des départements limitrophes des deux lieux de transformation :

Pour le Nord, le lait est collecté essentiellement dans des fermes situées en Bretagne (via Biolait ou directement auprès des éleveurs bio).. Les yaourts sont ensuite fabriqués par la laiterie Malo (Saint-Malo) et commercialisés uniquement au sein des magasins du réseau de la partie Nord de la France. Pour le Sud, le fonctionnement est similaire; le lait est collecté essentiellement dans des fermes en Midi-Pyrénées. Les yaourts sont fabriqués par Yéo Frais (Toulouse), et vendus dans la partie Sud de la France.

