

OCT-NOV-DÉC 2017

# La Caba<sup>n°18</sup>

## Quoi d'neuf ?

le journal

Des magasins du réseau



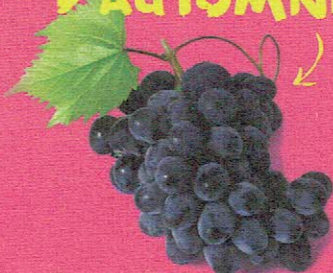
### Edito

Depuis la rentrée, les médias ne cessent de commenter des sujets concernant le Bio : les états généraux de l'alimentation, le Bio dans les cantines, les marges parfois trop élevées, les semences paysannes... Pourquoi ? Le marché Bio connaît une forte croissance depuis quelques années ce qui ne laisse bien sûr pas indifférent les distributeurs, les hommes politiques, les lobbys... pour certains il s'agit bien d'une véritable bataille commerciale et c'est en prenant cette tournure que nous risquons de créer des dérives en tout genre au détriment de l'éthique de la Bio que ses défenseurs ont toujours prônée. Mais pour la coopérative Caba, qui elle, défend la Bio depuis plus de trente ans au côté du réseau Biocoop, les préoccupations n'ont pas changé ! Prendre des engagements forts vis-à-vis de vous producteurs, coopérateurs, clients... afin de vous garantir une exigence concernant les modes de production, la provenance, un juste équilibre prix et marges... à travers l'ensemble des produits distribués dans les magasins de la coopérative.

Bonne lecture !

**Matthieu Pérouse**  
Directeur général

**NOS CERISES  
D'AUTOMNE**



**CHEZ NOUS,  
IL Y A ENCORE  
DES SAISONS !**

### Sommaire

P. 2

**CONFÉRENCE  
DE CLAUDE GRUFFAT**

P.3

**DE LA BIO DANS  
LES CANTINES ?  
ET SI ON SE MOBILISAIT !**

P. 4-5

**BIO ET LOCAL,  
C'EST L'IDÉAL !**

P. 6-7

**LE PÔLE ETHIQUE  
BIOCOOP**

P. 8-9

**LES PERTURBATEURS  
ENDOCRINIENS ?  
FRISSONS GARANTIS !**

P. 10

**NOS HÉROS  
ORDINAIRES**

S'approvisionner et consommer localement répond à un souci évidemment écologique qui n'est plus à démontrer. C'est aussi une double chance, celle pour la CABA de trouver des produits dont la demande est croissante, celle pour les producteurs d'assurer l'avenir de leur entreprise...et en même temps de tisser des liens humains. Ce sont 100 producteurs locaux qui livrent régulièrement la Caba, soit 25% de nos approvisionnements...Focus sur les p'tits nouveaux !

## Bio et local, c'est l'idéal !

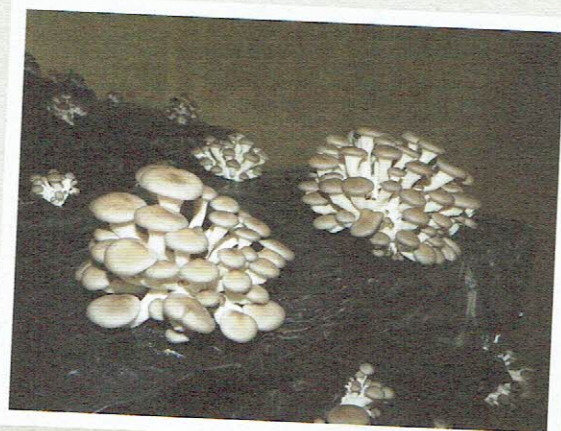
### Liv Vincendeau, DOMÄNE VINCENDEAU

C'est sur la corniche angevine que Liv Vincendeau a trouvé en 2014 après de longues recherches, le vignoble dont elle rêvait : 4 hectares de vignes plantés en chenin et gamay en pente douce vers la Loire et 3 de prairies. Un véritable joyau qui devient Domäne Vincendeau (avec « l'umlaüt » tréma allemand) car Liv est née dans la région du Rheingau.

*« Mes parents n'étaient pas vignerons. J'ai fait des études de chimie en Angleterre et j'ai atterri à Strasbourg. Là, je suis tombée amoureuse du vin français ». Elle se forme en viti-cœnologie, travaille dans divers domaines dont Langlois-Château. Sous la houlette de grands maîtres de la région comme*

*Jo Piton ou René Mosse, elle apprend le métier de vigneron en y donnant toute son empreinte esthète et féminine. Après 3 années de conversion, 2017 est l'année du label, souligne celle pour qui le choix du bio a été « automatique ». « Ma passion, c'est la bulle, le chenin effervescent, c'est fabuleux. »*

*À goûter expressément (pensez aux fêtes de fin d'année!) : Mousseux Loire Gold.*



### Noël Lutz, CHAMPITOUT

L'entreprise CHAMPITOUT est née au lieu dit « Les Ecottais » à Jarzé (49) en mai 2017. Noël Lutz s'est lancé dans la production de champignons BIO, pleurotes et shiitakés, pour apporter des légumes sains et frais aux consommateurs. Le champignon absorbe les nutriments du substrat qui le nourrit.

*« Nos substrats sont issus de l'agriculture biologique, sans matières toxiques donc pas de substances nocives dans les champignons. Je ne fais aucun traitement sur les champignons, je contrôle au mieux les paramètres de culture de manière à éviter l'apparition de champignons concurrents ou d'insectes ».*