



LA GAZETTE

N°6
juin
2024

En faisant vos courses à Soleil Levain, vous participez à l'une des plus belles aventures qu'il soit possible de vivre dans un monde marchand : notre association nourrit aujourd'hui plus de 900 familles sans rémunérer aucun capital.

Ni actionnaire, ni propriétaire et en collaboration avec le CA bénévole, les salarié(e)s-adhérent(e)s fonctionnent en autogestion et sans hiérarchie depuis bientôt 40 ans.
Rejoignez-nous !

Horaires d'ouverture du magasin

Lundi

14h00-19h00

du mardi au vendredi
9h00-13h00 & 15h00-19h00

samedi

9h00-13h00 & 15h00-18h00

Cette gazette est ouverte
à tous les adhérents
de Soleil Levain.

Une réaction ?
Un commentaire ?
Un article à proposer ?
Une envie de participer
au comité de rédaction ?

Avec plaisir !!!

Envoyez un mail
ou laissez vos coordonnées
au magasin.

L'Édito



par Nicole

Le Soleil Levain,

c'est vous,
...c'est nous !

Allo Soleil Levain ? Allo les adhérent.es ?

Notre journée d'anniversaire s'est bien heureusement passée, avec force émotions et convivialité et nous voilà ravitaillé.es en confiance et détermination, convaincu.es que l'aventure ne peut que continuer pour défendre toujours plus haut nos valeurs biologiques et solidaires !

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé, de près ou de loin, qui ont organisé, animé et nourri cette journée intense en retrouvailles, en rire, en bière, en vin, en bons petits plats, en délicieuses pâtisseries, en musique, en danse, en récits...!

Mais maintenant que les 40 bougies sont soufflées, que le passé et le présent se sont embrassés joyeusement, il va nous falloir penser très sérieusement à l'avenir, proche et/ou lointain ! Actuellement, le conseil d'administration

est réduit au nombre minimum possible, à savoir 4 bénévoles et 1 représentant de l'équipe de salarié.es et pour pouvoir passer le relais en douceur, nous espérons vivement que quelques un.es d'entre vous vont faire le pas et nous rejoindre !

Pour être élu.es au CA lors de la prochaine AG qui se tiendra dimanche 13 octobre 2024, il est stipulé dans les statuts de l'association que vous devez être « coopté.es » par un.e des membres du CA actuel. Pour cela, il vous suffit de proposer votre candidature auprès des salarié.es lors de votre passage en caisse par exemple, ou en envoyant un mail au CA.

Nous serons ravi.es de vous rencontrer, soyez en convaincu.es !! **Tout.e seul.e on va plus vite, mais ensemble on va plus loin !!**

Interview de Virginie

- Depuis combien de temps travailles-tu à SL ?
- Depuis 2019 avec une interruption en 2022, je suis revenue en octobre 2023.
- Comment as-tu connu SL ?
- Grâce à un ancien salarié. À ce moment-là un poste était à pourvoir. J'étais à la fin de mon congé parental et je souhaitais reprendre dans le domaine du bio. C'était une belle opportunité pour moi.
- Quel est ton parcours de formation ?
- J'ai fait un BEP carrière sanitaire et social. Par la suite j'ai été formée en interne dans plusieurs magasins bio depuis 2013.
- Combien d'heures travailles-tu à SL ?
- Je suis à plein temps et pour notre magasin ce plein temps est fixé à 28 heures/semaine.

- Quels sont les sujets qui te tiennent à cœur au sein de SL ?
- C'est la proximité que l'on peut avoir avec les producteurs locaux et les adhérents. Pour moi le SL c'est comme une grande famille, j'apprécie les valeurs portées par SL. C'est aussi faire perdurer une éthique de l'alimentation bio et ainsi donner du sens à l'acte de se nourrir bien et sainement.
- Es-tu responsable d'un secteur de vente ?
- Tout le secteur ultra frais (ULF) notamment le rayon fromages ainsi

que les cosmétiques et les produits d'entretien.



- Es-tu responsable d'un « service » ou « rôle administratif » ?
 - En ce moment pendant les réunions de salariés, j'ai le rôle de la facilitation.
 - Quelles réflexions veux-tu partager sur la formation en gouvernance partagée au sein de SL ?
 - Ce que je trouve intéressant dans cette formation c'est d'avoir des réunions plus structurées et également de pouvoir savoir quel rôle chacun a au sein du collectif salariés ou du Conseil d'Administration.
- Claire

Chocolats KAOKA, filière SÃO TOMÉ

- Variété : cacao Amelonado
- Profil : cacao doux aux notes boisées et fruits secs
- Filière créée en 2001
- 3108 producteurs partenaires

São Tomé est une île située au large du Gabon, première terre africaine à cultiver du cacao, culture abandonnée en 1995 et réactivée à partir de 2001 lors de la création de cette filiale de Kaoka. Les producteurs sont rassemblés en associations, elles-mêmes regroupées sous une seule coopérative : la CECAB, créée en 2005. Kaoka organise la coordination entre les communautés et la production du cacao en bio. Les infrastructures nécessaires (caisses de fermentation, séchoirs solaires, local de stockage) sont construites pour valoriser le cacao santoméen. A São Tomé, la culture du cacao se pratique traditionnellement en agroforesterie. pour garantir un cacao zéro déforestation La variété cacao Amelonado est un profil aromatique typé cultivée sur les terres volcaniques. Elle révèle une typicité caractérisée par des notes de fruits secs et arômes boisés. Sa douceur et sa rondeur en bouche sont reconnues. Par ailleurs, il faut savoir que la réglementation bio impose aux acteurs bio une obligation de moyens et non de résultats. En effet, les plantations des producteurs bio ne poussent pas sous une bulle. Si le producteur bio n'a pas recours à certains intrants chimiques, des plantations environnantes peuvent les utiliser et risquer de contaminer la production bio, avec des traces de résidus chimiques. C'est pourquoi Kaoka a mis en place des mesures préventives pour éviter le risque de contaminations croi-

sées : des haies végétalisées sont implantées pour faire barrière, des équipes de socio-techniciens sensibilisent les producteurs sur le sujet et apportent leur soutien technique, un réseau de communication a été mis en place pour informer et permettre la fermeture des séchoirs solaires lorsqu'un risque a été repéré. De plus, les containers de cacao de Kaoka sont analysés à réception. Les lots de cacao qui ne répondent pas aux exigences sont déclassés. Son prix légèrement supérieur à celui du marché permet aux producteurs partenaires de voir leurs revenus s'améliorer d'année en année. C'est cette vision du commerce équitable que Kaoka défend et qui permet de réduire les inégalités sociales et les impacts environnementaux négatifs engendrés par le commerce conventionnel.

SL : Comment l'histoire Soleil Levain est-elle née ?

Dominique : « À l'origine de cette aventure, existait un groupement d'achat pour que les producteurs et les consommateurs s'approvisionnent. 20 adhérent.e.s étaient à l'entame de l'aventure. En 1980, le premier président de Nature et Progrès avait suivi une voie spirituelle, ce qui eu pour conséquence sa mise en minorité par des agriculteurs lors d'une Assemblée générale. Une scission dans le monde de la bio avait eu lieu suite à un conflit entre le courant ésotérique et l'autre versant écologiste. Un groupe d'adhérent.e.s de l'association « Germe de vie » avait choisi « le grain de vie » -appellation assez connotée- pour premier nom. Yvon Mille, co-fondateur de SL, se rendit à la préfecture peu convaincu par ce nom. Il revint en annonçant que « grain de vie » était déjà déposé. Aussi, Soleil Levain -en rapport au faubourg du soleil où se trouvait le local- a ainsi été enregistré en mars 1984 avec le dépôt des statuts ».

Pierre : « En novembre 1986, à Annecy, il y a eu la création de l'association Biocoop par 45 coopératives de consommateurs et associations dont beaucoup de bretons. Le discours dominant majoritaire était d'inciter la création des coopératives de consommations avec une structuration plus entrepreneuriale a contrario des associations qualifiées de désorganisées, irresponsables et bordéliques. Un groupe d'échange et une plate-forme d'approvisionnement pré-existait dans notre région : Bio Païs qui deviendra, avec la fusion d'une coopérative de producteurs incontournables, Solébio-Païs »

SL : Quel était le projet de départ et comment se sont passés les débuts de l'aventure ?

Dominique : « L'idée originelle était de faire un groupement d'achat « raisonné » de nourritures « bio pour vivre bien ». L'approvisionnement se faisait chez « Provence

Régime » à Pont-Saint-Esprit. Achat de couscous, de riz, de sucre, d'huiles.... que nous stockions dans un magasin de lingerie ! Tout était en pré-commande. Il y avait peu de produits biologiques chez les semi-grossistes. C'était difficile d'en trouver. J'ai pris quelques distances pour me consacrer à Nature et Progrès dont j'étais membre en qualité d'agriculteur ».

Pierre : « Solébio fournissait les fruits et légumes la structure était solidement constituée mais il fallait stocker des céréales et des légumineuses sur plusieurs mois d'où la pratique de l'avance sur consommation, principe qui existe toujours. Un déficit de 70.000 francs a été révélé en 1987. Les membres du C.A sont quand même restés malgré les difficultés. Puis un échéancier de paiement a été accordé par la plate-forme Bio Païs et la coopérative Solébio et les adhérent.e.s ont consenti à un prêt. Au début, on récupérait beaucoup de matériel (étagères, comptoirs,...). La balance pour la pesée était fournie par Dom, on faisait des économies où on pouvait, sur les déplacements entre autres. Notre marge à la vente était de 10 % environ. Soleil Levain a été le premier distributeur (et fut le seul !) labellisé « Nature et Progrès ».

Dominique : « La période des historiques était informelle. On repositionnait chacun.e mais on avait peu de contraintes externes donc les problèmes étaient résolus par nous. Il y avait une bonne entente entre salarié.e.s avec le soutien et la liberté accordés par les administrateurs. C'était les belles années de l'autogestion. Le plus problématique était en fait l'implication massive des grandes grandes et moyennes surfaces en bio, participant de fait à un accroissement non naturel de la nourriture bio. Le marché s'est déstabilisé au fur et à mesure par des humeurs capitalistiques et mis des producteurs en difficulté ».

Pierre : « En 92 par exemple, il y eut le sommet de Rio pour la pré-

servation de l'environnement et le développement de l'éducation à l'environnement. Ce fut surtout un bel effet d'annonce. 2008 et le Grenelle de l'environnement en est aussi un triste exemple ».

Dominique : « On assiste à une capitulation des politiques qui ont confié leurs responsabilités aux acteurs du marché en plus de stratégie opportune permanente. Un travail intéressant avait été fait par Biocoop avec Benoit Hamon pour l'élaboration de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) »

Pierre : « La demande sociale est dans le brouillard. Climat, énergie, porte-monnaie, incertitude de l'avenir, manque de perspectives ... Où est l'espoir ? Biocoop pèse aujourd'hui moins que d'autres acteurs conventionnels ».

«En accord avec les valeurs de Soleil Levain, nous vous invitons vivement à vous mobiliser et à aller voter les 30 juin et 7 juillet pour défendre les droits humains, sociaux et écologiques. Le programme du Nouveau Front Populaire est celui qui propose les mesures en cohérence avec les engagements de notre association ».

Comité de rédaction

Nicole, Sébastien,
Claire, Mallia, Florence
maquette : Lysiane

Cette gazette est éditée
sous la responsabilité
du Conseil
d'Administration
de l'association
Le Soleil Levain d'Alès.

Imprimé par Le Soleil Levain

Ne pas jeter sur la voie publique

La vie, pas la bourse :

interview de Didier Marion, porte parole de la Confédération Paysanne du Gard

ARTICLE 1

La Confédération Paysanne (La Conf') se mobilise encore pour dénoncer les décisions gouvernementales favorables aux agro-industriels et proposer des alternatives pour empêcher la mort lente de l'agriculture biologique et paysanne.

SL : *Comment l'aventure de la Confédération Paysanne est-elle née ?*

Didier : « Tout commence au niveau national, dans les années 70 mais les éléments fondateurs de la Conf. arrivent en 1987 suite à une double scission entre la FNSEA (avec le corollaire des Jeunes Agriculteurs) d'un côté, la Fédération Nationale des Syndicats Paysans (FNSP), chrétiens de gauche proches du Parti Socialiste et des travailleurs paysans composés de la gauche radicale, de libertaires, de trotskystes et du PSU d'autre part. Les premières mesures sont la révocabilité des élu.e.s tous les 2 ans (6 ans maximum au comité national) et une limitation des mandats pour un débat interne permanent mais renouvelé. Le projet est de préserver des campagnes vivantes et des cultures non intensives. Pour défendre la « terre et ceux qui la travaillent » selon un des premiers slogans.

SL : *Quel est alors le projet qui se dessine ?*

Didier : « L'idée est d'échanger beaucoup entre des forces parfois antagoniques mais surtout com-

munes avec des...différences. Avec un syndicat unique, les paysans peuvent peser mais avec toutes les composantes politiques aussi divergentes soient-elles. Le non corporatisme vient de la réalité d'un monde agricole pour une alimentation saine pour tous et l'eau comme un bien commun. C'est l'idée que l'on retrouve parfois dans la convergence des luttes : la solidarité entre les paysans dans leur diversité »

SL : *Quelle place la Conf. occupe-t-elle dans le monde paysan ?*

Didier : « On pèse environ 20 % des voix au niveau national parmi les syndicats existants. Mais le problème est que, en 40 ans, la part d'agriculteurs est tombée à 3% de la représentation active. Soit 380.000 travailleurs ruraux approximativement par le fait principalement de la FNSEA et ses projets de concentration de fermes. Avec des risques induits comme des dépendances techniques et économiques. La Confédération Paysanne alerte aussi sur le fait que les fermes ne sont plus transmissibles ».

SL : *Quels sont les actions que vous revendiquez pour combattre l'inéptie des décisions politiques contraires aux intérêts des paysans ?*

Didier : « D'abord, on fait un travail syndical et politique à la création des activités agricoles pour aider les paysans face aux difficultés existantes. Il y a eu une accélération dans les années 1995-2000 avec des

structures de solidarité aux paysans, des associations pour éviter les départs de l'emploi agricole et pour renforcer l'action de la Conf. dans la protection des travailleurs paysans. Parmi les plus emblématiques, on était à l'origine des manifestations sur le plateau du Larzac en 2003, 30 ans après les premiers rassemblements sur ce même plateau jusqu'à Sainte Soline aujourd'hui. La crise du monde agricole fait advenir un mouvement comme le Rassemblement National, opportuniste avec ces crises. Parti sans programme pour les agriculteurs, sans présence dans les instances locales.

Notre combat contre les OGM est difficile mais possible par le dialogue. Malgré le désert des idées parfois, nous continuons à porter ces débats »

SL : *Quel rapport la Conf entretient-elle avec un réseau comme Biocoop ?*

Didier : « Certains paysans de la Conf du Gard sont apporteurs de nourriture auprès des points de vente du réseau Biocoop. Certain.e.s salarié.e.s, notamment à Soleil Levain, ont été investis en faucheurs volontaires. Notre syndicat travaille avec ATTAC et Terre vivante en Cévennes et nous portons notre projet de mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation pour que toutes les populations aient accès à l'alimentation biologique »

Recette plaisir & vitalité : Makis crus sans riz au pelardon par Sabine Mallia Naturopathe Vitaliste

Pour 4 Personnes

Ingrédients

Garnitures :

- 8 feuilles d'algues Nori • 2 carottes coupées en lanières, 2 Pélardons très crémeux coupés en lanières, 1 Bouquet de Coriandre • Faux riz : • 4 cuillères à soupe de noix de cajou trempées 1 heure ou 2 et égouttées • 6 cuillères à soupe de purée de sésame crue • Gingembre frais épluché et râpé • 2 panais râpés, • Gomasio

Préparation

- Passer les noix de cajou au mixeur/hachoir et les mélanger à la purée de sésame

- Parsemer et mélanger quelques graines de sésame noir dans la préparation
- Répartir le panais sur les 3 feuilles de nori en laissant environ 2 cm en haut que l'on va humecter très légèrement pour pouvoir refermer le maki
- En bas de la feuille, déposer 1 ligne de carotte, 1 ligne de pélargonium et par dessus 1 ligne de coriandre et rouler bien serré
- Trancher chaque rouleau en 6 makis en humidifiant la lame du couteau et déguster en trempant avec la sauce de votre choix : Shoyu Nature ou Ginger Thai

Les **40** ans
de
Soleil Levain



Petit clin d'œil de la Présidente...

Voilà Soleil Levain a soufflé ses 40 bougies... et ce fût une journée très festive avec une belle dynamique qui m'a donné du baume au cœur... Biocoopains, adhérentes de toujours, adhérent d'un jour, producteurs, associations je

vous en remercie et je ne doute pas que cette dynamique va se poursuivre pour écrire la suite de l'histoire de Soleil Levain.

Donc continuons plus que jamais à partager nos valeurs humanistes, sociales, écologiques.

Nous vous donnons rendez-vous pour l'Assemblée Générale de Soleil Levain le 13 octobre 2024 pour un moment festif...





Chanson des **40** ans, sur l'air des copains d'abord de Georges Brassens

V'la quarante ans, pas un de moins
Que vogue LE **SOLEIL LEVAIN**
Qu'on se le dise en chantant fort
Dise en chantant fort

Navigant parfois au hasard
Sans jamais perdre le cap car
On y croit dur comme l'airain
Au **SOLEIL LEVAIN**

Y'a eu des coups de Trafalgar
Des embûches et des désespoirs
De sacrés mauvais coups du sort
Mauvais coups du sort

Les « **COOPAINS** » d'la coop ont lutté
Pour préserver leur liberté
Et grâce à ça on se sent bien
Au **SOLEIL LEVAIN**

Des boutiques bio y'en a beaucoup
Mais celle pour qui ça vaut le coup
De se bouger au quotidien
Ouais au quotidien

Il n'y en a qu'une dans le coin
Et l'on n'y bosse pas pour rien
Bien sûr c'est LE **SOLEIL LEVAIN**
LE **SOLEIL LEVAIN**

Nombreux ont œuvré c'est certain
Et tous ceux qui viendront demain
Construisent LE **SOLEIL LEVAIN**
LE **SOLEIL LEVAIN**

À toi **YVON** qui a porté
Il y a quarante ans cette idée
Merci de tous tes vieux « coopains »
Du **SOLEIL LEVAIN**

• René Houdebine mai 2024