



LA GAZETTE

N° 13

JUILLET 2026

En adhérant et en faisant vos courses à Soleil Levain, vous participez à une belle aventure : notre association propose **une alimentation biologique sans rémunérer aucun capital.** Ni actionnaires, ni propriétaires. Les salarié.es - adhérent.es fonctionnent en cogestion avec les bénévoles du conseil d'administration, depuis plus de 40 ans.

Horaires d'ouverture du magasin

lundi

14h - 19h

du mardi au vendredi

9h - 13h & 15h - 19h

samedi

9h - 13h & 15h - 18h

Cette gazette est ouverte aux adhérent.es de Soleil Levain.

Une réaction ?
Un commentaire ?
Un article à proposer ?
Une envie de participer au comité de rédaction ?
Envoyez-nous un mail ou laissez vos coordonnées au magasin.

Ne nous laissons pas empoisonner !

Un an après les débats agités autour de la loi Duplomb - qui visait la réintroduction de pesticides interdits - censurée par le conseil constitutionnel, la loi d'urgence agricole a été adoptée le 2 juin par l'Assemblée Nationale pour répondre aux revendications des principaux syndicats agricoles (allègements des formalités administratives, pas plus d'un contrôle par an, allègements des contraintes lors de la construction ou l'extension des bâtiments d'élevage...).

L'édito de Thierry O

Elle vise aussi à faciliter la construction d'ouvrage de stockage hivernal de l'eau en supprimant l'obligation de tenir des réunions publiques. D'autres articles prévoient l'allègement des compensations dans les zones humides. Des amendements - contraires au droit européen - ont été ajoutés par les député.es sur les cantines scolaires publiques, sur l'interdiction d'importation de denrées produites avec des pesticides interdits en France ou sur un prix plancher dans les négociations entre agriculteurices et industriels.

Cette loi d'urgence sera examinée au Sénat le 29 juin avant un retour

à l'Assemblée. Qu'en restera-t-il ? A l'échelle nationale ou européenne, il apparaît difficile d'envisager un changement de modèle agricole, modèle qui pollue l'air, les sols et l'eau au profit d'une petite minorité d'agro-industriels, au détriment de la santé publique, de la biodiversité et de la grande majorité des paysannes. Au niveau local par contre, nos choix, nos achats, nos habitudes de cuisiner peuvent évoluer. Pour débattre de tout cela avec des producteurs locaux, je vous conseille **la fête de l'agriculture paysanne les 3 et 4 octobre 2026.**

Bonne lecture de notre gazette qui a pris un peu de retard par rapport à nos prévisions de périodicité.

L'Épaysérie est une épicerie, café, lieu de rencontre, galerie d'art, accueillant fêtes et évènements avec petite restauration à **Champclauson**.

Elle est ouverte depuis 5 ans, 12 heures par semaine : lundi et jeudi de 9h à midi, mardi et vendredi de 17h à 20h.

Historique

Au tout début en 2019, quatre femmes transforment le comité des fêtes de Champclauson en collectif citoyen : Collectif Citoyen Festif Culturel Champclausonnais, en association.

En 2020, lors du premier confinement, le contexte sanitaire a favorisé une réflexion sur l'organisation de l'approvisionnement du hameau de Champclauson (230 habitants) faisant partie intégrante de la commune de la Grand Combe (4800 habitants).

Une première initiative a mis en place des paniers sur commande récupérés par les habitants. Puis un lieu prêté par la mairie de la Grand Combe a été le point de départ pour les idées de quelques citoyen.nes : créer un lieu de rencontre, convivial, acheter des produits alimentaires, bios et locaux.

Des rencontres mensuelles, ouvertes à toutes les propositions, ont été organisées avec les habitant.es pouvant réunir entre 4 et 30 personnes.

Lors de l'ouverture du lieu, deux bénévoles, Juliette et France ont tenu les permanences pendant un an et ont organisé des « soirées soupe » le dimanche soir.



Salariat :

En 2023, un premier emploi a été créé avec Emilie sur un volume de 8 heures par semaine.

Fin 2024, Morgane a été embauchée grâce à un emploi aidé (aide d'état via France Travail). C'était un contrat PEC sur un an où 40 % des cotisations sociales ont été prises en charge.

Depuis fin 2025 (au terme de ce contrat), Morgane est en CDI avec un volume horaire de 20 heures par semaine au SMIC. Elle s'occupe des commandes, de la mise en rayon, de la comptabilité, des recherches de subventions. Elle anime un groupe WhatsApp de 90 personnes notamment pour annoncer les évènements.



Approvisionnement :

Des produits sont achetés à Intermarché (nous n'avons pas obtenu de remise), à la Biocoop Soleil Levain (où nous avons 20% de remise) et nous travaillons en direct avec une dizaine de productions locales. Le partenariat avec Soleil Levain se fait dans le cadre d'un « bio corner ». Le but est de sensibiliser au bio en ayant des prix abordables pour tous.

Financements :

Au départ nous avons eu plusieurs soutiens financiers : une subvention de Biocoop National de 2500 €, une collecte participative de 3000 €.

La mairie nous prête le local et paie l'eau et l'électricité.

Le magasin dégage un bénéfice ce qui permet de financer des animations : spectacles, soirées tapas. Nous travaillons en lien avec le lieu culturel la Berline.

Difficultés :

Les demandes de crédits étaient trop compliquées à gérer pour l'association. Nous avons alors mis en place une enveloppe solidaire depuis 2024 où les adhérent.es participent.

La mise en place d'un comptage de la caisse à l'arrivée et à la sortie est suivie de près par les administrateur-ices.



Galerie d'art : régulièrement une dizaine d'artistes exposent leurs œuvres dans le local. Le dépôt est gratuit. L'Epaysérie prend 20 % sur chaque vente.



Organisation :

Les réunions mensuelles se poursuivent actuellement pour gérer l'Epaysérie.

Il y a toujours 2 bénévoles pour tenir le magasin et accueillir les habitant.es.

Toutes les personnes faisant leurs achats à l'épicerie sont invitées à adhérer à l'association CC FCC (à prix libre). Il y a une centaine d'adhérent.es dont 50 % viennent régulièrement et 50 % sont de passage. Une soixantaine d'habitant.es font leurs achats régulièrement à l'Epaysérie et c'est en augmentation.

Nous avons mis en place un coin bibliothèque avec un cahier où chacun note les livres empruntés. Il y a également un coin jeux pour les enfants qui a beaucoup de succès.

Cuisine et petite restauration :

La cuisine a été aménagée dans le respect des règles sanitaires. Des investissements ont été faits en 2025.

Nous avons la licence III, ce qui nous permet de vendre de l'alcool à emporter et de servir de l'alcool avec un repas vendu.

Morgane cuisine les produits frais qui ne sont pas vendus (et ainsi les valorise avant qu'ils ne soient périmés) lors de soirées et évènements.

Nos prix restent très abordables :

- le croque-monsieur : 3 €,
- la crêpe salée : 3 €,
- le café, thé, chocolat chaud : 1 €,
- le jus de pomme : 1,5 €.

Une famille de 4 personnes peut boire et manger pour 20 €.

Article réalisé avec l'aide de France Tuffi (bénévole) et Morgane Ferraro (salariée)



Votre magasin devient Point relais Poiscaille !

Mercredi 17 juin, nous avons accueilli les premières livraisons avec déjà des retours positifs.

Poiscaille propose le principe du « casier de la mer » en direct des côtes françaises. Pour les personnes qui font le choix de consommer des produits de la mer, cette démarche garantit :

- une transparence
- une juste rémunération des pêcheurs et pêcheuses
- des techniques de pêche douces, à l'opposé des méthodes industrielles.

Le fonctionnement en bref :

- **Fraîcheur et saisonnalité :** Moins de 48h entre le bateau et le magasin. Le contenu du casier dépend uniquement de la pêche du jour (poissons, coquillages et crustacés), l'idéal pour découvrir des espèces moins connues.
- **Flexibilité :** L'abonnement s'adapte à votre rythme (chaque semaine, toutes les 2 semaines ou au mois) et se suspend en un clic.

Si l'idéal pour préserver les océans reste de réduire, voire d'arrêter notre consommation de produits de la mer, cette initiative offre une alternative concrète pour se tourner vers une pêche artisanale française à faible impact.

Envie d'en savoir plus ? Rendez-vous sur le site de Poiscaille en sélectionnant notre magasin pour vos livraisons du mercredi !

<https://poiscaille.fr/>

LA BRASSERIE FRENETIK un « brewpub »* eco-responsable

*bar à bière + brasserie + restaurant

La Frénétik, c'est une brasserie artisanale (250 m²), un restaurant (400 m²) et 2.000 m² d'extérieur situé à la Grand Combe. Maël et Alexandra ont débuté l'aventure en mars 2023 et proposent désormais plus de 9 références de bières, toutes brassées avec du malt artisanal, bio & local.

La distribution de leurs boissons est faite en circuit court par l'intermédiaire de la boutique, des magasins dont Soleil Levain, quelques bars et restaurants dans un rayon maximum de 60kms.

Les bières sont brassées de septembre à juin, à raison de un à 3 brassins par semaine, avec des céréales françaises et le houblon de Haute Loire. L'eau ultra neutre est régulièrement analysée et l'équipe maîtrise les consommations d'eau et d'énergie et s'applique au tri des déchets et à leur revalorisation.

La Frenetik « brasse » de nouveaux projets régulièrement. Tout d'abord, à partir du mois de septembre, elle installe une boutique paysanne au sein de sa structure dans laquelle vous trouverez également de la nourriture provenant de Soleil Levain.

Les élèves du Lycée Jean-Baptiste Dumas ont ainsi créé un comptoir

de 20 mètres de long.

La brasserie envisage d'acheter -au mieux- 2.500 m² de terrain tout près de La Grand Combe pour cultiver ses propres céréales et faire ses malts ; elle porte le projet d'installation d'une toiture solaire de 900 m², envisage l'embauche d'une salariée supplémentaire en SARL.

La restauration sera servie dès le 25 juin jusqu'au 5 septembre, en soirée du jeudi au dimanche.

Les mercredis, le public appréciera le menu unique : assiette végétale ou moules/ frites et bières locales naturellement.

La brasserie sera présente aux festivals **Lol et Lalala** et **Jazzoparc** à Anduze.

Au café/restaurant, un roller Dancing a déjà été organisé avec succès, dans une ambiance joyeuse et de nombreux autres événements se tiendront au fil de l'eau...et de la bière.

L'établissement se visite en dégustant. Un atelier sur les limonades pourra même être proposé aux enfants durant la visite. Et oui, les bulles, il y en a pour les grand.es et les petit.es !

Visite sur réservation.



Ouverture

- Du 01/01 au 31/05/2026 du lundi au samedi de 8h à 17h.

Visite sur rendez-vous.

- Du 01/06 au 30/06/2026 le jeudi, vendredi et samedi de 9h à 23h.

Visite sur rendez-vous.

- Du 01/07 au 31/08/2026 le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends de 9h à 23h.

Visite sur rendez-vous.

- Du 01/09 au 31/12/2026 du lundi au samedi de 8h à 17h.

Visite sur rendez-vous.

**PROCHAINE
ASSEMBLEE
GENERALE
DE SOLEIL LEVAIN
DIMANCHE
11 OCTOBRE
Réservez la date !**

Association loi 1901

Le Soleil Levain

16, avenue Jules Guesde
30100 Alès
04 66 52 75 57

Représentante légale :
Claire Joubert

Rédaction et relecture :
Claire, Sébastien, Paquita, Cécile,
Nathalie, Florence, Nicole
Maquette : Cécile

imprimé par nos soins

ISSN 3074-5470

Département de la région

La Commission Produits revient ! Prochaine réunion lundi 20 juillet à 19 h, ouverte aux adhérent-es.

Commission Produits



La question de la Commission Produits

Pourquoi des avocats du Kenya à Soleil Levain ?

Biocoop commercialise des avocats bios équitables du Kenya, région de Muranga, à partir de mars 2024. Ce commerce équitable permet, en assurant un revenu décent aux producteur-ices, d'éviter l'exode rural des populations. De plus, relocaliser cette culture dans les régions tropicales humides a du sens, dans un contexte de réchauffement climatique.

Comment sont cultivés ces avocats kenyans équitables ?

Par des associations de producteur.ices, sur des exploitations inférieures à 5 hectares, situées en altitude, sur des terrains en pente, où la pluviométrie est importante. Cela oblige à mettre en place des techniques qui préviennent l'érosion des sols et qui maintiennent son humidité. En associant d'autres arbres et des cultures comme le haricot aux avocatiers, ils recouvrent ainsi le sol, favorisent l'infiltration de l'eau en profondeur, tout en limitant l'érosion en cas de fortes pluies. En apportant du compost issu de l'élevage local, les matières organiques permettent la rétention d'eau et assurent la fertilité des sols.

La pluviométrie et les techniques mises en œuvre pour conserver l'eau dans les parcelles suffisent pour subvenir aux besoins en eau des avocatiers (association d'arbres et de cultures, compost,...) : pas d'irrigation.

La culture de l'avocat apporte un complément de revenu important, aux paysan.nes qui pratiquent déjà les cultures vivrières et l'élevage, en étant quasi autonomes en nourriture.

Ils et elles peuvent ainsi améliorer leurs logements, scolariser leurs enfants. Le marché local ne serait pas suffisant pour en vivre.

Comment garantir que ces avocats soient vraiment bios ?

Les produits bio d'importation respectent des cahiers des charges apportant des garanties équivalentes à celles exigées en Europe. Des organismes certificateurs indépendants et reconnus par la Commission Européenne sont chargés de s'assurer que ces exigences sont bien appliquées. Ils réalisent au moins une fois par an des audits, comme c'est le cas en Europe.

SOLIDARITE LA ROYA

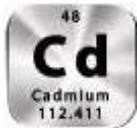


Chaque année, votre coop Soleil Levain met à la disposition des adhérent.es un caddie que nous vous invitons à remplir de nourriture voire de vêtements.

Cévennes Terre d'Accueil est une association de soutien, d'accueil de réfugié.es et d'actions sociales sans hébergement sur le territoire des Cévennes : Ardèche, Gard et Lozère. Elle existe depuis 2017. L'association précise que la tradition d'hospitalité cévenole remonte au XVI^e siècle, dans les vallées « refuge » qui protégèrent

- des protestant.es pendant les guerres de religion,
- des républicain.es Espagnols,
- des personnes Juives pendant la S^{de} Guerre mondiale.





LE CADMIUM

Vous nous avez confié vos inquiétudes concernant les traces potentielles de cadmium dans le blé, les légumes et le chocolat de marque Biocoop noir 70% que nous vous proposons. Le cadmium, selon l'ANSES, qui n'est pourtant pas réputé pour défendre les pratiques agricoles biologiques, est un métal toxique (cancérigène, mutagène et toxique pour la reproduction) naturellement présent dans les sols, l'eau, l'air.

Bien sûr, Biocoop effectue des contrôles réguliers (1 à 2 fois par an) de ses produits. Le réseau nous confirme qu'il a pris en compte ce risque depuis de nombreuses années en effectuant un contrôle annuel des "métaux lourds" sur chaque matière et tous produits finis. La conformité réglementaire européenne est $\leq 0.80\text{mg/kg}$ (R2023/915). Nous vendons des chocolats bien en dessous cette obligation : $0.232\pm 0.046\text{ mg/kg}$. Mais allons plus loin....

Les filières de nos cacaos bios ont pour origine l'Amérique Latine où certains sols volcaniques sont naturellement riches en cadmium. Il varie selon les roches mères, d'une région à l'autre,

voire d'une vallée à une autre. Les racines du cacaoyer, par exemple, puisent les nutriments dans le sol et le cadmium ainsi absorbé se retrouve dans les fèves. Historiquement, les petites productions de cacao latino-américaines ont été les premières à se tourner vers la culture bio et le commerce équitable en développant des pratiques agro-forestières, mis en valeur des variétés anciennes pour des chocolats très qualitatifs.

A l'inverse, les filières du cacao conventionnel sont plutôt d'Afrique de l'Ouest. La Côte d'Ivoire et le Ghana représentent 70% de la production mondiale de cacao-culture hybridée et de "masse". Au "menu" également : cultures en plein soleil, épuisement de l'eau, déforestation, travail des enfants,..

Si le cadmium est présent naturellement dans les sols quelle que soit la pratique agricole, son taux augmente drastiquement sans commune mesure sous l'effet des engrais phosphatés et des additifs de synthèse épandus dans les champs conventionnels de céréales et de légumes. De 30% en plus, jusqu'à 48 %, d'après l'étude Baranski parue en 2014.

Petit rappel au sujet des adhésions

Soleil Levain est avant tout une association, ce qui implique que pour y faire ses courses, il est juste normal d'en être adhérent.e et ceci depuis sa création en 1982.

La cotisation est actuellement à prix libre, elle est annuelle, d'avril à mars de l'année suivante. Merci pour votre contribution.

Le paiement de la cotisation doit être à jour au moment de l'AG, elle donne droit au vote. Les cotisations servent à la vie associative de Soleil Levain (CA ,AG, participation à

diverses manifestations....), permettent de prendre part financièrement à des projets qui sont en accord avec nos valeurs telles que la sécurité sociale de l'alimentation, les cantines solidaires, ou Soleil Copain-e. Nous faisons régulièrement des dons à d'autres associations humanitaires, sociales, écolos, ou leur accordons des réductions sur leurs achats alimentaires. (Par exemple l'Épayserie, AlèsSSA, ATD Quart Monde, Conf Paysanne,...)