



LA GAZETTE

N°9

janvier 2025

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

14h - 19h

du mardi au vendredi

9h - 13h & 15h - 19h

samedi

9h - 13h & 15h - 18h

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 Florence

Chères adhérentes, chers adhérents,

En ce début d'année l'ensemble du conseil d'administration, les salarié.es et moi-même vous souhaitons la meilleure année possible au sein de notre association ainsi que dans vos vies personnelles malgré le tumulte du monde, la folie des hommes et notre terre qui s'affole....

En 2025 nous faisons le vœu de redynamiser notre association, d'échanger et de partager nos idées de solidarité, de tolérance avec le plus grand nombre.

Nous aurons à cœur, plus que jamais, de continuer d'accueillir à Soleil Levain l'association France Palestine et leur apporter notre soutien.

Tout au long de l'année nous continuerons à inviter nos productrices et producteurs, nos partenaires ...

**Le Soleil Levain,
c'est vous,
...c'est nous !**

Un premier rendez-vous a déjà été fixé le lundi 20 janvier à 20h à la coop pour la réunion de la nouvelle commission RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) animée par Valentin et nous espérons que vous y étiez nombreux.

Des explications sont données dans la gazette N° 8.

Et bien sûr nous nous retrouverons pour notre assemblée générale le samedi 24 mai 2025 pour une journée festive au centre de loisirs de Malataverne (Cendras).

Venez vous réchauffer sous le Soleil Levain...

**Avec
tous nos vœux
pour 2025**

Le mal-être des abeilles

Tout le monde a entendu parler des pesticides et autres produits chimiques épandus dans les champs. Il est facile de pointer du doigt les agriculteurs « conventionnels » comme seuls responsables du problème des abeilles. Pourtant il y en a d'autres.

Certains apiculteurs ont aussi leur part dans leurs pratiques :

- Les prélèvements excessifs de miel, pollen, gelée royale. Le miel de printemps récolté en trop grande quantité sans tenir compte de l'été très long qui va suivre. Ce qui sera compensé par du sirop de sucre.
- Le stress des ouvertures trop fréquentes.
- Les hybridations avec des souches d'abeilles venues d'autres pays qui sont inadaptées à nos floraisons.
- Les fécondations artificielles des reines.

Dans ces conditions, les élevages d'abeilles ressemblent à l'élevage intensif de porcs ou de volailles. Et il y a tant d'autres choses encore :

- Nos politiciens qui votent des dérogations sur l'usage de pesticides interdits (néonicotinoïdes entre autres) et qui laissent faire les remembrements des surfaces agricoles avec l'arrachage des haies pour faire des grands champs de monoculture avec leurs lots de produits chimiques.

- Nos industriels qui nous préparent les produits dérivés de la ruche venant de l'autre bout de la planète.

Sans oublier que tout ça c'est pour le consommateur. Si je veux du miel de lavande, j'oblige l'apiculteur à faire transhumer (et stresser) ses ruches sur les grandes cultures de lavande. Ce qui concentre énormément le nombre de ruches de diverses provenances sur ces champs. Avec surcharge d'abeilles mellifères au détriment des autres butineurs sauvages. En plus d'échanges de maladies et de parasites entre les ruches et encore du stress causé par le déplacement vers d'autres lieux : acacias, tournesols, ronces, châtaigner, bruyère, etc., dans l'ordre des diverses floraisons pour avoir des miels spécifiques.

Pourtant, même si c'est l'état actuel, il y a d'autres solutions.



Parmi celles-ci, les ruches de biodiversité ou de sauvegarde.

Ce sont des ruches adaptées aux abeilles sauvages que l'on peut placer sur son terrain. Deux ruches au maximum pour ne pas perturber les autres butineurs. Sans aucun prélèvement, juste pour le bien-être des abeilles.

Ça permet à celles-ci de retrouver pleinement leur vie d'origine et de se nourrir uniquement de leurs récoltes, sans sirop de sucre, sans ouverture de ruche, sans déplacement et sans stress.

Rien à faire d'autre que les regarder. Apprendre à laisser des fleurs, éviter de tondre trop la pelouse et planter des espèces qui leur seront utiles pour les périodes estivales et tardives.

Certaines colonies vont mourir car inadaptées mais d'autres vont prospérer et essaimer. Elles pourront reformer des colonies résistantes et revenir à leur état naturel.

Si vous le souhaitez, je suis à votre disposition pour faire une conférence gratuite sur ce sujet

Philippe CAGNAC
Gardien des abeilles

La France et les pesticides : des taux qui font peur

Selon la FAO¹, la France fait partie du Top 3 quant à l'utilisation de pesticides en Europe avec l'Espagne et l'Italie.

Ce chiffre est proportionnel à la taille des surfaces agricoles, la France détenant la plus grande surface de l'U.E.

La France a une consommation un peu supérieure en pesticides ramenée à la surface cultivée, donc au-dessus de la moyenne européenne avec une utilisation proche de 3,7 kg de pesticides par hectare de terres en 2021,

selon les données de la FAO, soit un peu plus que la moyenne des trente pays européens étudiés et 2021 (3,4 kg par hectare).

Ces chiffres varient : plus de 10kg par l'hectare aux Pays-Bas, à moins d'un kg par l'hectare en Scandinavie et en Roumanie.

Depuis une trentaine d'années cette consommation n'a quasiment pas évolué.



FAO : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Association loi 1901 Le Soleil Levain

16, avenue Jules Guesde
30100 Alès
04 66 52 75 57
Représentante légale
Florence Ryckeboer-Rivron

Rédaction :
Claire, Florence, Paquita,
Cécile, Philippe et Sébastien
Mise en Pages :
Lysiane

imprimé par nos soins

ISSN 3074-5470

Dépot légal à parution

Du côté de nos producteurs :

Simon et Thibaut Julian, maraichers à Ribaute-les-Tavernes

Soleil Levain : Depuis quand pratiques-tu le maraichage ?

Simon : Nous avons démarré le maraichage en 2009/2010 avec Anne-Sophie qui gérait le poste sur la ferme (2 Amap + magasins et vente directe). Elle a arrêté il y a 5 ans environ, j'ai continué en diminuant la production et depuis l'automne j'installe Thimotée un jeune maraicher sur une de mes parcelles, qui va donc nous fournir en bons légumes. Je garde quelques cultures (pommes de terres, asperges, oignons, carottes et un peu de primeur en tomates, poivrons, melons...)

Soleil Levain : La surface agricole que tu travailles est-elle une transmission de générations en générations ?

Simon : Pour une partie, les terres cultivées sont issues de la famille. On est agriculteur sur Ribaute depuis 1450, les premières vignes plantées en 1885. Lors de la création du GAEC (avec mon frère Thibaut) la surface de la ferme était d'environ 24 hectares en vignes et 4 hectares de céréales. Nous avons introduit d'autres activités (élevage, différentes céréales et maraichage) en continuant la vigne et la production de vin qui reste l'activité principale. En 2024 nous cultivons de la vigne, de la luzerne, des légumes, du parcours pour les volailles, les porcs et moutons.

Soleil Levain : Combien de salariés travaillent avec toi et Thibaut ?

Simon : Nous n'avons plus de salarié permanent sur la ferme depuis deux ans, nous travaillons avec deux saisonniers qui arrivent en général pour la taille des vignes et qui terminent la saison avec les vendanges. Chantal et Louis, nos parents, sont encore bien présents ! Ils assurent la vente directe et de multiples tâches sur la ferme, ainsi qu'Anne-Sophie qui continue de donner la main pour les préparations de commande, la vente et les livraisons Biocoop.



Simon à gauche,
Thibaut à droite.

Soleil Levain : Quels sont les aliments que tu fais pousser et quels sont ceux que tu vends à Soleil Levain ?

Simon : Nous produisons et vendons à Soleil Levain du vin : rouge, blanc et rosé en vin de France et une cuvée en AOC Duché d'Uzès, mais aussi, des pommes de terres, des oignons, des poireaux, des asperges et des carottes. En vente directe à la ferme, nous vendons : tomates, melons, fraises, salades, haricots, radis... De la volaille : poulets, pintades et chapons pour les fêtes. Le porc au détail ou en colis. En céréales (peu de ventes), principalement des pois chiches et depuis 2024 des lentilles, un peu de blé et d'orge, des mélanges de céréales pour couverts végétaux. (engrais verts) L'essentiel de la production étant autoconsommé sur place par les animaux. Nous commercialisons enfin des ballots de luzerne et de paille.

Nous sommes en train de terminer l'huilerie, cette année nous mettrons en vente l'huile de tournesol et de colza en bidon de 5 litres et en bouteilles.

En parallèle nous plantons des oliviers, dans un objectif de production d'huile.

Soleil Levain : Depuis quand as-tu ce partenariat avec Soleil Levain ?

Simon : Le partenariat avec Soleil Levain date de la génération d'avant ! J'ai souvenir des livraisons de vin avec la Peugeot 204, faubourg du soleil !

Soleil Levain : Les futures générations de la famille Julian sont-elles sensibilisées à l'agriculture ?

Simon : Dans une famille d'agriculteur, c'est dur de ne pas être sensibilisé à l'agriculture, les enfants suivent le cours des saisons et du travail (avec plus ou moins d'engouement) pour l'instant ils sont jeunes et à l'école.

Soleil Levain : As-tu des projets que tu peux nous confier ?

Simon : Des projets on en a plein. On va planter des haies autour des parcelles de céréales et dans les vignes, en partenariat avec l'Association Française d'Agroforesterie via le fonds d'aide AF.TER, (Fonds de financement pour plantations agroforestières), aider Timothée pour le démarrage de son activité, continuer les plantations d'oliviers et poser des parcs pour les cochons, entre autres...

Sécurité Sociale de l'Alimentation : *kesako* ?

Ne faut-il pas considérer l'alimentation comme une des conditions du droit à la santé ?

Il y a une urgence sociale à favoriser une alimentation saine pour tous, face à une aide alimentaire tributaire des invendus de supermarchés.

Le collectif pour une sécurité sociale de l'alimentation est né en 2019 à l'initiative de l'association Ingénieurs sans Frontières-Agrista.

ISF-Agrista est une association composée d'agronomes et de citoyens souhaitant œuvrer à la réalisation de la souveraineté alimentaire. Elle fait partie de la Fédération Ingénieurs sans Frontières.

Inspiré de la sécurité sociale de 1946, le projet repose sur 3 piliers :

- l'universalité : tout le monde aurait droit à une carte d'un montant mensuel (fixé démocratiquement) pour

des achats alimentaires sans distinction de nationalité, ni de revenus, ni de légalité de présence sur le territoire.

- le conventionnement démocratique : l'idée est de choisir avec les citoyens les critères de sélection des lieux conventionnés en favorisant la nourriture bio et locale si possible.

- les cotisations sociales : ces caisses de sécurité alimentaire seraient financées par des cotisations et non par des impôts. Cela permettrait d'éviter la mainmise de l'État et de sortir d'une logique d'assistanat. Le mécanisme de cotisation est le plus approprié pour défendre une organisation démocratique de l'économie.

Jusqu'à présent, le projet de Sécurité sociale de l'alimentation n'est pas encore mis en place en France, puisqu'il nécessite la création de cotisations obligatoires (sur les salaires).

Le coût annuel au niveau national serait de 120 milliards d'euros.

Ces dépenses seraient, bien sûr, un moyen de participer à la prévention médicale. En augmentant le nombre de citoyen.nes bien nourri.es on diminue les dépenses de santé.

De nombreuses initiatives locales se développent un peu partout.

Vous pouvez les découvrir sur :

securite-sociale-alimentation.org

Pour plus d'information : lire la revue Silence N° 538 (janvier 2025) disponible en caisse à la demande.

Le sujet sera abordé à la réunion sur la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) à Soleil Levain du 20 janvier à 19h dans la perspective de créer une dynamique sur le bassin alsésien.

Forum Alternatif de l'École des Mines

Avec Florence et Yves, le 14 novembre dernier, nous avons tenu un stand « Biocoop Soleil Levain » au Forum Alternatif de l'École des Mines, organisé par Ingénieurs Sans Frontières Alès.

Dans le discours d'ouverture, Jules Crépy, de l'association Ingénieurs Sans Frontières-Alès, a expliqué pourquoi ce forum : une partie des étudiants en ont marre des grands rassemblements où ne sont représentées que de grandes entreprises polluantes et responsables du changement climatique, pratiquant bien sûr le greenwashing. D'où l'organisation de ce 3^{ème} Forum pour mettre en avant des entreprises plus petites, plus écologiques, plus sociales.

Sébastien Martinez, directeur adjoint, a également fait un discours engagé :

« La prospérité, ce n'est plus la croissance ; la bonne voiture est celle que l'on ne fabrique pas ; nous voulons former des ingénieurs qui œuvrent pour un monde

durable, une *perma-société*. La transition ne devrait pas être une alternative mais un préalable. Les enseignements sont peu à peu transformés pour aller vers plus de responsabilité sociétale et environnementale. On ne peut pas être « climato-quiétiste ».

Nous avons été agréablement surpris.es d'entendre ces propos de la part d'un responsable d'une école d'ingénieurs !

Lors de la conférence de clôture, 2 anciens élèves ont raconté leur tour d'Europe à vélo pour rencontrer des chercheurs, psychologues, économistes et tenter de répondre à cette question : « Qu'est ce qui nous pousse à faire l'autruche quand on parle de changement climatique ? » Ils vont en faire un film documentaire. Les explications données sont essentiellement



neuropsychologiques. Il est indispensable pour nous de se pencher aussi sur une remise en cause du système capitaliste.

Un bémol toutefois : peu de participants aux conférences et visites de stands, mais des personnes engagées et motivées.

Nous avons pu échanger avec des salarié.es et des étudiant.es intéressé.es par nos produits mais éloigné.es de notre quartier, et discuter avec nos voisins de stand.

Nous avons récupéré quelques idées pour de prochaines actions à Soleil Levain, nous vous en parlerons dans la prochaine gazette.

Comment avez vous connu Soleil Levain ?

À titre personnel, Nicolas et moi étions adhérents de la biocoop. Nous sommes par ailleurs engagés à temps plein au sein de l'association ATD Quart Monde, en cherchant à soutenir des actions collectives solidaires et écologiques autour de l'habitat et du cadre de vie à Cendras. Aussi, nous étions très intéressés pour que des produits de qualité bénéficient à un public plus large que le réseau habituel.

En 2022-2023, alors que nous animions des cafés discussions à la cantine solidaire de Rochebelle sur le thème « comment se nourrir de manière digne et durable quand on est en galère ? », nous avons appris qu'il pouvait y avoir quelques bons plans et invendus à la biocoop.

Quand a commencé la collaboration entre nos 2 associations ?

À partir de mars 2024, en réponse à une attente d'habitants interviewés à Cendras, nous avons soutenu la mise en place de repas mensuels des locataires HLM au centre socio-culturel Lucie Aubrac. L'objectif est de cuisiner ensemble à partir des bons plans et apports des participants, tout en cherchant à aller vers des produits de bonne qualité et autant que possible locaux. Alors que nous récupérons des produits antigaspi, un salarié de la biocoop nous a encouragé à demander un soutien financier au conseil d'administration de Soleil Levain.

Aussitôt dit, aussitôt fait, nous sommes allés présenter notre projet à ses membres, qui ont rapidement donné leur accord pour un don magasin mensuel de 50 € !

Comment sont organisés les repas mensuels ?

Chaque mois, nous fixons une date et un menu facile à cuisiner à plusieurs, en s'appuyant sur la grande expérience de certains !

Une équipe se charge des courses à la biocoop et ailleurs, en fonction des ingrédients recherchés par les participants. Nous saisissons aussi parfois des occasions, comme du sanglier qui a été donné par des habitants lors du dernier repas en octobre.

Le jour du repas, nous nous retrouvons dans l'après-midi pour cuisiner au centre socio-culturel avant de dîner ensemble sur place. Cet été, nous nous sommes installés en plein air, devant le centre social ou au cœur du quartier des Fonzeaux pour une fête des voisins.

Nous sommes en général une vingtaine, toutes générations confondues. La bonne surprise a été la venue de pré-ados et ados, très intéressés par la cuisine collective. Les enfants ont un espace à eux, avec le soutien des parents présents.

Le repas est l'occasion de passer un moment chaleureux loin des problèmes quotidiens, mais aussi parfois de créer des liens en tant qu'habitant du même village, des mêmes immeubles, de partager des idées pour agir ensemble...

À la fin, nous partageons ce qu'il reste pour que chacun reparte avec des portions individuelles.

Comment communiquez-vous auprès du public pour leur proposer ces repas ?

Nous mettons des affiches dans le village et les halls d'immeuble pour que l'information soit visible, des SMS, mais le plus efficace reste le bouche à oreille ! Chacun peut inviter un voisin, un ami à venir, avec comme point de



repère que cela reste un espace dédié aux locataires qui veulent partager leurs problématiques et idées pour améliorer leur cadre de vie.

Quelle évolution remarquez-vous après plusieurs mois de ces rendez-vous mensuels ?

Il y a des participants fidèles mais aussi quelques nouveaux à chaque fois. C'est un rendez-vous désormais établi et attendu, grâce au climat de confiance dans un groupe à la fois convivial et à taille humaine.

Il y a aussi déjà eu des moments hors du commun, comme les repas partagés des voisins en été, avec un buffet de spécialités du monde à l'image du quartier des Fonzeaux, ou encore l'accueil d'une étape d'Alternatiba début septembre à Cendras, avec un repas préparé par des habitants.

En guise de conclusion, quelques mots d'un participant régulier :

- « Pendant le repas, tout le monde s'écoute, y'a pas de jugement, plein de conversations. »
- « Les gens s'impliquent, même s'ils n'ont pas de quoi contribuer ».

Blandine Castanet Charoy répondant aux questions de Soleil Levain

**U n b o n
r é f l e x e**

**Que faire de mes anciens mails ?
Le stockage des mails consomme
de l'énergie, alors faites un éco-**

**geste simple en supprimant
vos anciens emails et en vidant
votre corbeille après les avoir lu.**

Sébastien salarié de Soleil Levain

Paquita : Depuis quand travailles tu à Soleil Levain ?

Sébastien : Après une quarantaine d'années à Lyon, je suis arrivé dans le Gard en 2015. J'ai été embauché à Soleil Levain le 27 novembre 2018.



Paquita : Quel est ton parcours professionnel et qu'est ce qui t'a amené à choisir de faire partie de l'équipe de SL ?

Sébastien : Mon job principal a été d'être conseiller mutualiste en santé pour les collectivités publiques. Je proposais des contrats de groupe pour les agents de la fonction territoriale.

Ensuite j'ai travaillé pour le comité d'Action Sociale d'EDF.

J'ai aussi eu une expérience de bénévolat à la Banque Alimentaire qui m'a éveillé sur l'agro-industrie alimentaire.

À SL, nous travaillons presque tous 28 h par semaine.

C'est un choix acquis par nos prédécesseurs qui ont œuvré en faveur de l'agriculture biologique.

Cette amplitude horaire permettant à la fois le bien être au travail et de dégager du temps pour exercer leurs différentes missions.

À ce propos, je peux raconter une anecdote :

Nous avons un collègue qui avait demandé à travailler 35 h par semaine... Quelques jours après, le dos douloureux, il a été mis en arrêt de travail.

Cela nous a conforté dans l'idée que son volume horaire pour ce type de travail était peut-être inadapté.

Ce qui m'a conquis principalement, c'est le positionnement politique de SL.

Je ne voulais pas travailler pour de grosses entreprises destructrices de la planète et d'humains.

Je ne connaissais rien à l'agriculture biologique.

Ce qui m'a plu en second, c'est le volet écologique bien entendu.

Puis bien sûr le volet associatif de SL, avec sa démarche activiste et son militantisme.

J'apprécie la proximité idéologique et le soutien des adhérent.e.s. Leur curiosité sur la provenance de ce qu'ils-elles achètent, leur intérêt à découvrir et rencontrer des producteurs.ices de proximité...

En plus de leurs activités de maraîchage et de jardinage, les fondateurs de la Coop, qui m'ont éveillé au métier et aux préoccupations sociétales liées à notre secteur, sont évidemment toujours très engagés autour des sujets comme les semences paysannes, avec les faucheurs d'OGM, pour les actions anti-nucléaires, contre les méga-bassines et les compteurs Linky entre autres.

Paquita : Il me semble que chacun d'entre vous est responsable d'un secteur: comme Valentin pour le vrac, Virginie pour l'ultra frais et le fromage..., et toi Sébastien ?

Sébastien : Peu après mon embauche, j'avais la responsabilité du vrac, reprise depuis par Valentin. Mon activité principale est de servir en caisse. Lauriane va prendre de plus en plus de responsabilités pour les rayons des boissons végétales et du pain.. Cela permet à mes collègues d'avancer dans leurs domaines respectifs. Ils ont le goût des prises de décision et des actions à mener pour faire avancer la Coop. C'est pour moi riche humainement d'être au contact des adhérent.e.s avec qui nous partageons des valeurs communes et qui sont tellement intéressantes, sympathiques et drôles.

Mais ce qui prédomine pour tous, c'est la polyvalence. En fonction de la présence de chacun, nous sommes tous habilités à tout faire.

Paquita : Quel serait le message personnel que tu souhaiterais exprimer ?

Sébastien : Je suis reconnaissant à mes prédécesseur.e.s qui m'ont permis de vivre une aventure professionnelle épanouissante et modestement utile. J'ai beaucoup d'affection pour eux et pour Linda avec qui j'ai aussi eu la chance de travailler un peu. Cela m'a permis de refuser plus largement encore le modèle de société dominant tout en admirant que les paysan.ne.s avec qui nous coopérons ne soient pas dominé.e.s mais combatifs et combattives.

Paquita : Pour conclure, j'ajouterai à mon tour que tu as été représentant du personnel au sein du Conseil d'Administration durant un an. Camille et Virginie étant à cette place depuis peu.

Et tu es également très impliqué dans l'élaboration de la gazette avec des membres du C.A et des adhérent.es.