

biocoop

Biocoop associative créée en 1984



Le Soleil Levain

Association de consommateurs de produits biologiques et écologiques

16 avenue Jules Guesde - 30100 ALÈS

Tél : 04 66 52 75 57

soleil-levain@orange.fr

LA GAZETTE

N°8
novembre
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

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



Encore par Nicole !

L'AG fut pluvieuse mais heureuse, efficace et studieuse, on dirait bien que ça ressemble à un nouveau départ, puisque ça y est, la relève est arrivée !

Nous (les plus ou moins ancien.nes) sommes soulagé.es et sincèrement ravi.es et enchanté.es que notre appel désespéré ait été entendu, et nous réjouissons d'accueillir Martine, Cécile, Lucie, Yves et Thierry au sein de l'équipe de bénévoles du conseil d'administration.

Des cerveaux frais et dispos, des énergies renouvelées (et renouvelables), ça fait vraiment du bien et ça prouve que l'esprit associatif de Soleil Levain est encore vaillant !

Depuis, nous avons procédé à l'élection des membres du bureau, par binômes, ce qui permettra de faire les passations en douceur, en prenant le temps qu'il faut et surtout celui de faire ensemble pour le collectif !

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

Il semble bien que chacun.e ait trouvé sa place, nous sommes super fière.es de cette nouvelle harmonie (nous pourrions presque monter une fanfare...) !

Dans le monde d'aujourd'hui, tel qu'il hurle, brûle et fond sous le regard glacé d'une humanité à la dérive, Soleil Levain tient le coup, comme une petite lumière dans le crépuscule...

Allez, haut les cœurs, souhaitons que cette fin d'année dessoude les tyrans, restaure la solidarité, soigne le climat, et fabrique la paix sur la terre entière...!!



Interview de Rosemarie : adhérente de Soleil Levain et d'ATTAC %

SL : Depuis combien de temps es-tu adhérente de Soleil Levain ?

Rosemarie : Depuis au moins 1995 !

SL : Et adhérente d'ATTAC* ?

Rosemarie : depuis 2016.

SL : Comment as-tu connu ATTAC ?

Rosemarie : surtout par une conférence de Jean-Marie Harribey, économiste et fondateur d'ATTAC qui était venu à Alès vers 1999. ATTAC a été créée en 1998.

Au départ, la raison de la création d'ATTAC était de revendiquer une taxe sur les transactions financières. Depuis l'origine, il y a eu la motivation d'informer le public dans les domaines économiques. L'association produit analyses et expertises, organise des conférences, des réunions publiques. Ces objectifs se sont élargis par un soutien à diverses actions citoyennes non violentes, au niveau local, national et international. Exemple : actions

contre Amazon, contre la privatisation de l'aéroport de Paris et contre les super-profits de Total Énergie et Lafarge.

SL : Vous avez construit une marionnette géante qui représente un ultra-riche et êtes venues à plusieurs dans la cour de SL pour informer sur les super-profits. Peux-tu nous raconter cette action d'ATTAC et sa mise en œuvre à Alès ?

Rosemarie : la campagne d'ATTAC a pour but de montrer qu'il est tout à fait possible de récupérer 60 milliards d'euros par plus de justice fiscale. À l'initiative de Clémence (membre d'ATTAC Alès), nous avons construit cette marionnette pour déambuler dans les rues d'Alès et rencontrer un plus large public. Nous avons monté 6 petites scénettes durant lesquelles « Louise » (*personnage inspiré du livre*) interpelle la marionnette afin d'expliquer les super-profits et les possibilités de taxation.

SL : Quels chiffres peux-tu nous donner pour illustrer les dernières évolutions de la finance ?

Rosemarie : Oui nous osons donner des chiffres car la finance n'est pas toujours aussi compliquée qu'on voudrait nous le faire croire. Par exemple sur les 10 dernières années, par temps de crise (COVID, guerre en Ukraine, etc), les profits des actionnaires ont augmenté de 350 %. Si on appliquait la même

augmentation à un SMIC, il serait aujourd'hui à 4000 €.

La taxation de ces super-profits pourraient rapporter 28 milliards.

Également, les cadeaux fiscaux devraient être révisés. Certains sont totalement inefficaces et leur suppression permettrait de récupérer 17 milliards. Exemple de niche fiscale inefficace scandaleuse : la non taxation des carburants d'un yacht.

C'est un peu bizarre de parler du livre seulement en fin, alors que Louise apparaît avant...

SL : Un livre a servi de support pour cette campagne, peux-tu nous en parler ?

Rosemarie : C'est un livre illustré, écrit par les économistes d'ATTAC et dessiné par VAP (illustratrice qui a vécu dans la région d'Alès). Elle s'est inspirée de ce territoire avec beaucoup d'humour pour y trouver des exemples, en particulier on y voit l'hôpital d'Alès.

« L'évasion fiscale, toute une histoire » est en vente en librairie ou sur le site d'ATTAC au prix de 18 €. Nous remercions la Biocoop Soleil Levain pour son accueil chaleureux.

* Association pour la Taxation des Transactions financières et pour l'Action Citoyenne



Dans nos mémoires

Il y a 10 ans : mort de Rémi Fraisse

Le 26 octobre 2014, Rémi Fraisse, âgé de 21 ans est tué d'une grenade offensive de la gendarmerie sur la ZAD de Sivens dans le Tarn. Les manifestants protestaient contre un barrage pour une retenue d'eau à vocation agricole. Le projet sera finalement abandonné.

En 2018 les juges ont ordonné un non-lieu et aucun gendarme n'a été condamné.

La famille de Rémi a porté l'affaire devant la Cour Européenne des droits de l'homme en 2021 et attend toujours une décision.

Mercredi 11 décembre

de 16h à 18h30 :

Dégustation des pâtisseries d'Hélène Desmarest et notamment de la bûche de Noël qu'elle préparera uniquement sur commande.

L'interview de la maraîchère Helena Ménager par Soleil Levain

👉 (SL) Présente nous ton activité s'il te plaît :

👉 (Hélène) : Depuis 2022, je travaille dans une ferme à Vézénobres, sur un terrain qui appartenait à Denis Florès qui travaillait déjà avec la coop. Il y a 1 hectare environ de cultures maraîchères diversifiées en bio uniquement. C'est un site intéressant pour la recherche, conçu en agroforesterie avec des arbres d'une trentaine d'années. Avec deux espaces distincts : l'un dédié à un verger maraîcher avec fruitiers (pêchers, cerisiers, abricotiers, ...) et un espace de test pour la SCOP AGROOF qui est notre gestionnaire de site. Des essais sont réalisés pour étudier le comportement des légumes sous les arbres (peupliers, noyers hybrides moitié américain et moitié européen car Denis Florès voulait faire du bois d'oeuvre). On évalue aussi leurs besoins en eau et leurs besoins nutritifs par exemple.

Le terrain appartient à Terre de Liens et AGROOF, qui nous accompagne dans ce projet d'agroforesterie, en est donc le gestionnaire.

👉 Que faisais-tu avant ?

👉 J'étais peintre en bâtiment et surveillante dans un établissement scolaire. Ma mère jardinait beaucoup, je l'aidais. Elle m'a transmis le goût de la terre.

👉 De quand date ta coopération avec Soleil Levain ?

👉 Nous avons commencé à travailler ensemble à l'été 2023. Dans la continuité du négoce existant entre Denis et SL.

👉 Quels sont les grands plaisirs que ton activité te procurent ?

👉 Je plante une graine ridicule et ça devient un géant ! La courge est typique. L'évolution est ce qui est le plus satisfaisant.

👉 Quelles sont les difficultés que tu rencontres ?

👉 La rémunération par rapport aux efforts accomplis. Je bosse 6 jours sur 7, des journées de 10 h, des semaines de 60 h minimum. Je n'ai pas de salaire depuis la création de mon activité.

Physiquement, c'est beaucoup de travail manuel et un peu mécanique avec le tracteur. Le port de charge de la paille par exemple est assez éreintant. Mais on favorise la permaculture.

Enfin, les aspects ravageurs du climat sont une préoccupation constante.

👉 Que conseillerais-tu à des jeunes qui veulent se lancer ?

👉 De limiter les charges économiques. Donc de bien border ses



dossiers. Se relever les manches aussi : le métier est difficile physiquement et psychologiquement.

👉 Quels sont tes projets pour 2025 ?

👉 L'accroissement de ma production tout d'abord. Pour cela, nous envisageons d'acheter une serre. Ensuite, je vais utiliser plus de bâches réutilisables pour mes aliments et moins de paille qui de toute façon se raréfie. Nous continuons, avec Olivier, mon associé, notre commercialisation via les AMAP de Rochebelle et de Saint-Jean-du-Pin en hiver. Nous continuerons la vente directe à la ferme et nous fournirons encore quelques restaurants.



Le Projet RSE à Soleil Levain

La **Responsabilité Sociétale des Entreprises** est un concept un peu fourre-tout dans lequel on va intégrer toutes les actions d'une entreprise qui ont un effet positif sur la société. On considère que sept grands axes sont concernés : la gouvernance de l'organisation, les droits de l'homme, les relations et conditions de travail, l'environnement, la loyauté des pratiques, les questions relatives aux consommateurs, les communautés et le développement local.

La RSE est donc dans l'ADN de Biocoop mais plus encore de Soleil Levain. Dès ses débuts, notre association a eu à cœur de proposer des produits bios et locaux, une gouvernance partagée, de bonnes conditions de travail pour les salarié.e.s, des dons à diverses associations. On peut également citer, plus récemment, la mise en place d'un congé menstruel ou la vente d'huile de Palestine à prix coûtant.

Alors pourquoi cet article ? Déjà parce que ça fait du bien de se

rappeler qu'à Soleil Levain, on essaye de faire les choses au mieux pour l'environnement, les producteur.ices, consommateur.ices, bénévoles et salarié.e.s. Mais aussi parce que nous pensons que ces processus d'amélioration n'auront jamais de fin et que c'est une bonne chose.

La force de Soleil Levain, qui lui permet de rester pertinente sur ces questions, vient surtout de ses bénévoles ! La question de la RSE à Soleil Levain a été relancée lors de l'Assemblée Générale et nous avons constaté avec plaisir que nos bénévoles ont encore et toujours de bonnes idées pour améliorer notre association !

Nous souhaitons donc lancer officiellement un projet de RSE à Soleil Levain, ouvert à tous.tes, bénévoles, salarié.e.s ou producteur.ices. **Venez nombreux. ses le lundi 20 janvier à 19 h. Merci de prévenir par mail ou en caisse lors de votre venue.**

Quelques valeurs de Biocoop

La marque de Biocoop c'est :

- 99 % de matières premières productibles en France sont effectivement françaises.
- 98 % des produits sont fabriqués en France.
- 58 % du chiffre d'affaire est en commerce équitable.
- 90 % des recettes de fabrication utilisent uniquement des ingrédients simples, sans marqueurs d'ultra-transformation.
- 23 % des références sont sans emballage à usage unique (vrac, réemploi, recharge).

VRAC... et PATATRAC !!!

Et oui, parfois, on évalue mal la qualité et/ou la taille de notre sachet papier ...et on a un contrôle plus ou moins ajusté aux manettes du silo...

Mais avec l'entraînement et le bon choix du contenant, ça glisse tranquillement, et notre gestuelle s'affine très facilement!

Donc l'idée est de venir avec vos contenants persos et résistants, aux dimensions de vos besoins !

Le VRAC, ...C'est quoi ?

C'est la possibilité de choisir la quantité de produit que l'on souhaite, en se servant comme des grands. S.L. mettant à disposition des silos, des bacs, des seaux, des bidons...remplis de divers produits comme :

- Les produits ménagers, pour la vaisselle, le sol, le linge... en poudre ou liquide.
- Les shampoings et gel douche pour le corps.
- Les fromages coupés par l'équipe de S.L. en portions au rayon frais.
- Les olives, les tomates séchées, la choucroute...
- Les céréales, légumineuses, fruits oléagineux, nature ou sa-



lés, fruits secs, fruits séchés, les pâtes, les farines, le sucre, les biscuits, salés et sucrés...



Interview de notre comptable : Luc Fournier

- Depuis combien de temps travailles-tu à SL ?

Depuis mai 2020

- Comment as-tu connu SL ?

En 2019 j'étais sans emploi et je connaissais le cabinet d'expertise comptable Montalban (qui fait le suivi comptable de Soleil Levain). Par l'intermédiaire de ce cabinet qui connaissait mes compétences j'ai su que Soleil Levain recherchait un comptable : j'ai donc postulé et je ne le regrette pas.

- Quel est ton parcours de formation et professionnel ?

J'ai une formation comptable Bac G2 (1983). De 1985 à 1990 j'étais comptable dans une société de fabrication de moteurs et transformateurs électriques. De 1990 à 2018 j'étais comptable puis directeur financier et enfin Président de la société de voyageur Coval Voyages.

- Combien d'heures travailles-tu à SL ?

29 h par mois

- Quels jours viens-tu dans la semaine à SL ?

En général les lundis matin voire d'autres jours suivant le travail.

- Peux-tu nous parler de ton activité professionnelle ?

J'ai toujours été passionné par les chiffres et, mon père étant expert-comptable, ma voie était toute tracée. Ce métier permet de connaître le fonctionnement d'une entreprise ou d'une association. Entrer dans SL est une expérience différente où l'humain est au centre de l'édifice.

- Peux-tu nous donner quelques exemples concrets de tes tâches à SL ?

L'enregistrement des factures fournisseurs, l'établissement et la comptabilisation des règlements, l'enregistrement des mouvements de caisse, l'établis-

sement de la TVA, l'enregistrement comptable de la paie, le rapprochement bancaire mensuel, l'auto-contrôle de la comptabilité, la situation comptable de mi-année, l'établissement d'un budget annuel, la préparation du bilan avant contrôle par l'expert-comptable.

- Es-tu en relation chaque semaine avec notre expert-comptable Montalban ?

Non, je suis en contact de façon occasionnelle surtout en début d'année pour les contrôles et l'établissement du bilan. En cours d'année, ce sont plutôt des demandes de conseils, une fois par mois, pour l'établissement des bulletins de paie.

- Quel est le rôle de l'expert-comptable pour la gestion de SL ?

Le rôle de l'expert-comptable est d'abord un rôle de conseil. Ensuite il établit les fiches de paie et procède aux déclarations sociales. Il contrôle la comptabilité, établit le bilan de fin d'année et les liasses fiscales.

- Participes-tu aux réunions du collectif des salariés tous les 15 jours ?

Oui.

- Comment est organisée la commission finance ? Quel est son travail au fil des mois ?

Trois personnes sont à la commission finance :

- ☐ un membre du Conseil d'administration (actuellement Jean-Charles Bréard, le Trésorier),
- ☐ un salarié (en ce moment Cédric Aït Mouhoub) et moi-même.

Le but est de donner à cette commission les données comptables, de discuter des futurs investissements, de voir la progression du chiffre d'affaire, des marges et de certains indicateurs. Au vu de tout cela, la commission finance établit un budget prévisionnel.

Info prix

Les prix catalogue de 60 produits augmentent à partir du 5 novembre prochain : les 60 produits en augmentation sont impactés par l'évolution du cours des matières premières.

- Une quarantaine de références fruits secs touchées par les conditions climatiques impactant directement le volume des récoltes à la baisse.
- 3 références de cornichons d'origine française impactées par une réévaluation de la grille tarifaire de calibre auprès des agriculteurs français.
- Une quinzaine de références impactées par la forte augmentation du prix du cacao.
- Une référence miel passant d'une origine italienne à une origine française.

Des baisses sont à prévoir sur 21 références suite à des récoltes encourageantes, négociations et nouveau commercial :

- On souligne des baisses sur la pistache grillée et les abricots séchés à la suite de belles récoltes.
- Une baisse de prix pour la noix du Brésil à la suite d'un nouvel intervenant sur la noix malgré une situation fragile en Amazonie.

Comité de rédaction

Claire,
Nicole, Paquita,
Valentin et Sébastien

Maquette : Lysiane

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

Imprimé par nos soins

Interview de Valentin par Paquita

Paquita : C'est toi « **Monsieur VRAC** » parait-il... Parle-moi donc de la démarche de S.L. concernant le vrac.

Valentin : le vrac, c'est un peu l'ADN de Soleil Levain.

Paquita : Voyez-vous une évolution des consommateurs concernant l'achat du vrac ?

Valentin : C'est un rayon phare du magasin puisque il se situe à la 2^{ème} place après les fruits et légumes.

Donc on peut dire que le développement du vrac correspond à la consommation des adhérent.e.s.

Nous proposons plus de produits en vrac que les autres magasins Biocoop de même taille.



Nous évoluons peu à peu sur nos propositions.

Une part des produits vient de la plate-forme Biocoop. Certains produits changent en

fonction de l'offre de leur part.

Nous tentons toujours de proposer des produits au maximum locaux : les farines, les biscuits, lentilles vertes et blondes, pois chiches.

La majorité des produits proposés est non transformée à hauteur de 70 % : les graines, fruits, riz...

Il y a peu de doublons avec les produits en sachets.

Le choix de la double proposition est fait si cela est une plus value.

C'est à dire par exemple si le produit vient de France, comme les lentilles corail en sachet, alors qu'elles viennent de Turquie pour le vrac.

Il y a aussi un doublon par exemple pour le riz Basmati. Celui en sachet étant cultivé d'une façon plus sobre en eau.

Nous avons un réel problème d'espace pour évoluer autant qu'on le souhaiterait pour proposer le vrac.

Par exemple nous avons beaucoup de demande pour le bicarbonate. Nous trouverons une solution pour répondre aux besoins des adhérent.e.s.

Idem pour le café qui n'est proposé qu'en emballages individuels.

Nous renouvelons les silos petit à petit, les multiples manipulations ayant un impact sur leur durabilité.

Paquita : et les tarifs proposés pour le vrac sont ils plus intéressants que les produits emballés ?

Valentin : Ce que l'on peut dire c'est que nous avons décidé de faire une marge inférieure sur le vrac. Après, tout dépend du prix auquel Soleil Levain achète à la plateforme Biocoop.

Paquita : Comment fonctionnent les adhérent.e.s concernant les emballages ?

Y-a-t'il une évolution sur leur venue avec leurs propres contenants ?

Valentin : Une bonne partie des adhérent.e.s viennent avec leurs propres sachets papier, tissu, bocaux, boîtes hermétiques... mais la majorité utilise les sacs en papier offerts par le magasin.

Les sachets à disposition ont un coût pour la planète et un coût pour le magasin d'environ 1300€/an répercuté sur le prix de vente.

Les objectifs de Biocoop National étaient : pas d'emballages en 2025... Malheureusement ceci ne sera pas atteignable à cette date, mais une diminution des emballages est toujours privilégiée.

Nous proposons aussi une grande panoplie à côté des oeufs, ou l'on peut mettre ou prendre des sachets papiers déjà utilisés... **et attention : ce n'est pas une poule pour mettre vos sachets déchirés et vos mouchoirs !**

Paquita : Avez-vous des perspectives pour l'avenir ?

Valentin : Nous avons un projet qui serait de proposer une **Resourcerie de Bocaux**. Mais cela nécessite une machine à laver la vaisselle et un meuble pour les stocker... et donc encore un soucis d'espace disponible.

Paquita : Penses-tu que l'on pourrait faire une « campagne sur l'utilisation des contenants persos » pour sensibiliser les adhérents ?

Valentin : Oui ce serait intéressant de pouvoir sensibiliser les adhérents à venir avec leurs contenants. Ils peuvent être faits maison, et il y a aussi des bocaux et des sachets tissus à la vente à Soleil Levain.

Je pense également que les associations comme Soleil Levain doivent être motrices dans les changements de consommations, qui ne doivent pas toujours reposer sur les épaules des consommateur.trice.s.

Préparer la saison froide

Avec le mois de novembre arrivent les premiers frimas d'hiver. C'est l'heure de se préparer pour passer un hiver serein et plein de vitalité !

Au programme :

✓ 12 huiles essentielles incontournables en hiver : ravintsara, eucalyptus citriodora, citron zeste, palmarosa, ...

✓ Toutes les forces de la ruche à retrouver dans une dizaine de produits bien-être : miels locaux, spray nasal, propolis liquide ou à sucer, teinture mère, ...

✓ Les essentiels pour une bonne immunité : magnésium, argent colloïdal, probiotiques, spiruline, vitamines, ...

✓ Un large choix de savons (ayurvédiques ou d'Alep) et de gels douche pour se faire du bien et se réchauffer sous la douche.

*Soleil Levain et Biocoop
vous souhaitent de très bonnes fêtes
et une excellente nouvelle année*