

Magasin adhérent de la coopérative biocoop, « La clef des champs » a ouvert ses portes le 4 juin dernier à Landerneau. Ce premier bulletin est donc l'occasion de vous présenter un peu mieux notre projet...

Souscrivant pleinement à la charte du réseau biocoop, (militant de l'agriculture biologique depuis 25 ans), notre objectif est de participer au développement de l'**agriculture biologique**, au travers d'**échanges équitables**, dans le respect de **critères sociaux et écologiques exigeants**.

Interdiction des produits chimiques de synthèse, lien au sol, respect des conditions de vie animales, saisonnalité des cultures, préservation des variétés anciennes, développement de filières durables...

Nous privilégions particulièrement les approvisionnements locaux, quand cela est possible, notamment aux rayons fruits et légumes, au pain, et aussi côté crèmerie.

Une économie au service de l'homme et non l'inverse...

En faisant vos courses ici, vous soutenez une démarche exigeante qui consiste à remettre l'homme et la préservation de son environnement au centre du fonctionnement de la société.



Adrien, Anne, Frédéric et Aurélie sont les quatre premiers salariés de cette nouvelle « coop-bio ».

Dans le statut que nous avons choisi (SCOP), nous sommes tous salariés (le ou les gérants sont élus). Le capital est détenu majoritairement par les salariés eux-mêmes, les décisions importantes sont prises collectivement et chaque associé possède une voix.

Ce qui nous amène à parler des **biocoop voisines** : vous connaissez certainement *Prim'vert* à Lesneven, *Coccinelle* à Morlaix, *Kerbio I et II* à Brest, ou *Bio-Abers* à St Renan, ces 5 magasins sont regroupés dans une seule et même entreprise : FinisTerra, **coopérative de consommateurs**. Vous êtes nombreux à avoir pris une part sociale de cette coopérative, et donc à avoir une carte de sociétaire. *Biogastell*, à Plougastel, à la même forme juridique que nous : SCOP, coopérative de salariés.

Nous adhérons tous au réseau coopératif biocoop et à ses valeurs. Nous bénéficions des mêmes services (avec juste une différence de remise qui correspond aux volumes commandés), mais nous sommes des **entreprises indépendantes**. Vous êtes nombreux à nous demander si nous acceptons la carte FinisTerra, vous savez maintenant pourquoi elle ne fonctionne pas chez nous...

Ça se passe près de chez vous :

Nous essaierons de vous faire découvrir dans nos prochains bulletins les producteurs que nous soutenons, et que vous soutenez, en faisant le choix d'une bio équitable et de proximité.

Pour ce premier numéro : Yves LE SIGNOR, boulanger à Landivisiau (voir au dos).

Visite de la ferme en maraîchage de Florent Palicot samedi 28 Août à partir de 16h (à la sortie de Landerneau vers Guipavas, au lieu dit *le Fessiou*, à droite au sommet de la grande cote). La soirée sera l'occasion de s'asseoir autour d'un repas convivial puis d'assister à une pièce de théâtre ainsi qu'à concert de chansons de Brassens !!

Nos horaires d'ouverture :

mardi : de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h
mercredi : de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h
jeudi : de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h
vendredi : de 9h30 à 19h
samedi : de 9h30 à 18h

SCOP La clef des champs

11, rue Henri Dunant
(entre la gare et la gendarmerie)
29800 Landerneau
02 98 30 35 90

www.laclefdeschamps.ouvaton.org

Chez Yves Le Signor : Une boulangerie bio et artisanale

Boulangier bio à son compte depuis septembre 2006, Yves LeSignor nous reçoit dans son atelier, 4 impasse des écureuils, à Landivisiau.

L'endroit, charmant, porte bien son nom : de grands arbres (dans lesquels vivent sûrement quelques rongeurs arboricoles à poil roux) dominent le hangar dans lequel Yves a aménagé sa boulangerie.

L'entrée principale donne sur une petite pièce ornée d'un comptoir en bois et dans laquelle on peut acheter son pain directement, deux fois par semaine.



Le levain

Lorsque le milieu ambiant est favorable, le mélange farine-eau fermente spontanément et se transforme en une "pâte levée" ; il s'agit du levain naturel ou levain sauvage.

Constitué d'une quantité de micro-organisme le levain sert à ensemercer la pâte du pain.

Les enzymes développées durant le processus de fermentation prédigèrent l'amidon de la farine et rendent assimilable à l'organisme toutes les richesses des différents composants du grain de blé.

Comme la plupart des céréales et des légumineuses, le blé contient dans l'enveloppe de sa graine de l'acide phytique. Cet acide se combine au calcium, au fer, au magnésium et au zinc présent dans le corps humain. Lors de son ingestion, il se forme des phytates insolubles, qui, lorsqu'ils sont éliminés par l'organisme entraînent une déminéralisation de celui-ci. Cependant le blé possède également une enzyme, la phytase, capable de décomposer l'acide phytique. Pour agir, cette enzyme réclame un pH bas et une fermentation longue, conditions parfaitement réunies dans le processus de fermentation du levain. Les qualités digestives et nutritives du pain sont ainsi, grâce au levain, mieux adaptées à l'alimentation humaine. La présence du levain participe également à définir les critères subtils et particuliers de la saveur et du parfum du pain.



Juste derrière cette pièce, l'atelier proprement dit où sont confectionnés les quelques 16 variétés de pains et 4 sortes de brioches de notre boulanger. Le four, qui fonctionne grâce à la chaleur de la combustion du bois, est en brique et en sable. Son inertie thermique permet de le garder suffisamment chaud pour plusieurs tournées de pain.

Yves est compagnon boulanger, il a effectué son tour de France de compagnon entre 1996 et 2003. En 2006, après une courte expérience chez un autre boulanger bio de la région, il a décidé de s'installer à son compte.

Fabriquer un pain à base de farine et d'ingrédients issus de l'agriculture biologique est pour lui une évidence qui tient autant à la préservation d'une agriculture respectueuse de l'environnement qu'à la volonté de produire des pains de la meilleure qualité.



Yves est secondé par Hélène, boulangère de formation elle aussi, ils se partagent toutes les tâches, les livraisons, la fabrication du pain, la vente sur les marchés.

D'ailleurs, Yves souhaite associer sa salariée dans une nouvelle aventure puisqu'il compte faire évoluer son actuelle entreprise individuelle en SCOP (Société Coopérative de Production) dans laquelle Hélène aura une partie du capital. Pour Yves "C'est une question de partage des ressources et des responsabilités".

Yves vend son pain directement dans sa boulangerie le mardi et le vendredi de 15h à 19h.

Il est présent sur les marchés de Landerneau, St Marc (mardi matin), Kérinou (mardi après-midi et samedi matin), Landivisiau (mercredi matin), Relecq Kerhuon le vendredi (après-midi).

Il livre également les magasins bio du nord Finistère...

Les livraisons des boulangers à la clef des champs :

Le Signor, Landivisiau : mercredi, jeudi, vendredi, samedi
Canevet, St Thégonec : mardi, jeudi, samedi
Au pain d'Antan, Le Faou : mardi, vendredi