

# La gazette de l'association



informer

partager

proposer

agir

janvier 2022

## Nos partenaires

Les *aleas* climatiques, les limites de la production locale nécessitent, parallèlement aux producteurs locaux, de recourir à des grossistes bio. Natura Ventoux travaille principalement avec **Relais Vert**.

L'entreprise familiale fondée à Carpentras en 1986, avec prise de relais par les deux fils en 2012, approvisionne des magasins indépendants. Relais Vert revendique un esprit collectif, le respect de l'environnement, de la terre et des êtres humains.

Dans un souci de traçabilité et une logique de proximité, le grossiste privilégie aujourd'hui les producteurs français. Le souci d'accompagnement des magasins clients est aussi un atout non négligeable.

L'entreprise s'est beaucoup développée. Les capacités de collecte et de stockage de ses six entités en font une plateforme bio au catalogue important. Natura Ventoux s'y procure des produits secs, transformés et frais, des fruits et légumes en sélection du jour selon la saison (mercuriale).

L'intérêt d'un grossiste comme Relais Vert est aussi la marge accordée, plus importante, du fait du volume d'achat réalisé auprès de l'entreprise. Cela permet de baisser les prix de vente pour les clients.

## Bonne année en bio !

Le nombre de nos clients en 2021, dont 214 adhérents, s'inscrit dans la montée en puissance nationale du bio. En cinq ans la consommation de bio a doublé et deux tiers des produits bio consommés sont d'origine française. Depuis 2010 la part des exploitations agricoles engagées en bio a triplé<sup>1</sup>.

Mais entre bio à taille humaine et bio "industriel", il y a de la marge, en qualité réelle, en respect des personnes employées et de la terre. Beaucoup de consommateurs en sont conscients et d'autres n'ont pas le choix. Car l'accès à une nourriture saine reste un problème social, aggravé par la crise sanitaire. Deux millions de personnes touchent moins de 700 euros par mois. « *La France est l'un des pays les plus riches au monde, mais elle n'a pas éradiqué la misère* », écrit l'Observatoire des inégalités<sup>2</sup>.

L'agriculture bio paysanne reste fragile. La concentration des terres rend difficile l'installation de jeunes agriculteurs : en dix ans 100 000 exploitations agricoles ont disparu, tandis que la superficie moyenne a augmenté<sup>3</sup>. La Confédération paysanne, alerte devant « *les tendances d'agrandissement des structures, de céréalisation dans les territoires et de désertification des zones rurales* » et fustige « *un plan de licenciement qui ne dit pas son nom* ». Fragilité du bio aussi parce que, malgré les affichages, les politiques européenne et nationale de soutien sont revues à la baisse. Avec la PAC 2023, si l'enveloppe augmente pour l'aide à la conversion au bio, l'attribution reste basée sur la quantité (surface et production) et défavorise donc les petites exploitations. Les aides au maintien seront supprimées. De plus, la France traite sur un pied d'égalité les labels bio et HVE (Haute valeur environnementale). Or les conditions de la certification HVE sont dérisoires par rapport aux contraintes du bio.

Loin d'être une étape vers le bio, l'étiquette HVE est devenu une fin en soi, un logo commercial. Il est significatif que plusieurs enseignes de la grande distribution s'y intéressent. Les associations France nature environnement et Agir pour l'environnement, la Confédération paysanne et le Syndicat des transformateurs et distributeurs bio ont dénoncé, en décembre dernier, une « *illusion de transition écologique* », une « *tromperie* » pour les consommateurs<sup>4</sup>.

Alors, informations et actions pour le bio reste une nécessité !

1. par rapport à 2020, [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) - 2. [www.inegalites.fr](http://www.inegalites.fr)

3. Recensement agricole 2020 présenté le 10/12/2021.

4. Cité sur [www.quechoisir.org](http://www.quechoisir.org)

## Méninges et huile de coude

Merci d'abord aux bénévoles 2021, y compris intermittents, qui prennent quelques heures sur leur temps libre pour aider. En 2022, n'hésitez pas à nous rejoindre, même ponctuellement.

## De leurs champs à la boutique

**A la ferme d'Entressargues**, Damien Chabrand a repris l'exploitation familiale en 2015 et représente ainsi la quatrième génération d'exploitants et éleveurs. Si Damien est soucieux d'agriculture biologique, ses activités diversifiées sont aussi une affaire de coopération familiale et de solidarités.

« Pour permettre la diversité et la rotation des terres, j'ai eu le soutien de nombreux propriétaires de Montbrun, que je remercie de leur confiance », nous dit Damien Chabrand. Ainsi, Damien travaille en gros sur 60 ha.

« Lors de la reprise, j'ai voulu développer la vente directe, j'ai créé, avec la contribution de mes parents, un point de vente à la ferme.

J'ai mis en valeur le petit épeautre en grain et l'ai fait transformer en farine et pâtes, ainsi que les pois chiches secs en vrac et en bocaux, le tilleul, le lavandin. Parallèlement, j'ai développé les ventes de proximité. »

Ces produits sont bien sûr en vente à la boutique de la ferme, ouverte du mardi au dimanche de 15 à 19h30.



Vous en trouvez aussi à Natura Ventoux et sur le marché des producteurs le lundi de mai à novembre.

« En 2018 j'ai développé l'accueil des camping cars avec France Passion.



Et en 2021 ce fut le grand retour des vaches sur l'exploitation.

Elles avaient quitté le paysage suite à la retraite de mon grand-père, un vrai passionné.

Aussi ce renouveau a provoqué une grande émotion dans la famille. »

## Les projets avancent

\* **Avant** : on se demandait quand les planches lâcheraient. On en parlait ...



Et puis ... bénévoles et salariées s'y sont mis.es, qui pour les planches, qui pour la menuiserie, qui enfin pour regarnir les étagères. **Après** : Plus solide, plus confortable, plus accessible.



On continue de réfléchir à d'autres petits plus dans le magasin, à moindres frais.

## De la boutique à votre table

Pour **une fondue de chou rouge**, il vous faut : 1 petit chou rouge coupé en fines lamelles, 2 oignons émincés, 2 à 3 pommes en petites cubes, 1 verre de raisins secs, 2 c. à s. de cumin en grains, sel, poivre, 2 c. à s. d'huile d'olive. Facultatif : une tasse de petits lardons ou une cuisse de poulet.

- Faire revenir les lardons ou le poulet ou directement le chou
- Ajouter tous les autres ingrédients, mélanger et couvrir d'eau à hauteur + 2 cm.
- Cuire à feu doux (3) d'abord à couvert pendant une à deux heures et finir à découvert pour évaporer.



Retrouvez d'autres recettes sur notre site [naturaventoux.blogy.fr](http://naturaventoux.blogy.fr)

## Vous avez la parole !

L'assemblée générale de Natura Ventoux aura lieu fin avril, avec un temps festif. Rejoignez-nous avec vos avis, vos questions. L'adhésion (12 €) vous permet aussi de cumuler des points tous les 5€. A 100 points, vous bénéficiez d'une ristourne de 15€.