

Groupe produits de novembre : 25/11/2025 au local VRAC

Aujourd'hui :

- Pourquoi la bio : intervention de Pascal Verdier de la Mission Agriculture et Alimentation Durables à Rennes Metropole
- Projection des légumes pour le catalogue avec Laurent
- Distribution d'échantillons de savon en amont de la prochaine réunion

Rappel du contexte : des réunions groupe produits expérimentales ont déjà eu lieu de janvier à juin dernier, des décisions ont été prises (exemple : concernant l'introduction du riz semi complet de Camargue à la place du riz complet) mais le cadre n'était pas bien défini. On reprend un nouveau format animé avec un thème et une question sur les produits par réunion. Nous avons construit une charte lors de la réunion d'octobre.

Présentation de tou.te.s, tour de table : prénom, quartier

Paul, Villejean

Jacques, Le Blosne

Pascal, Villejean

Nicole, Maurepas

Geneviève, Bréquigny

Maëva, Villejean

Branwen, Bréquigny

Gérard, Bréquigny

Nolwenn, Maurepas

Pascal, Rennes 2

1) Pourquoi la bio ?

- intervention de Pascal Verdier Mission Agriculture et Alimentation Durables - Rennes Metropole

Discussion avec les membres du groupe produits :

Pascal Verdier : Travaille sur l'agriculture et les circuits courts, pour faire connaître les agriculteur.rice.s en vente en direct ou en ligne.

Il pose la question : Quelle vision du bio ?

- *une agriculture sans pesticide*
- *le sauvetage des sols*
- *la qualité des éléments*
- *Pas intensif*
- *La forme du travail, les techniques*
- *Bien-être animal, conditions d'élevage*

- Le temps d'élevage
- Le respect des saisons
- Le respect des paysages, des ressources

La question du bio non labélisé :

La certification ne coûte pas cher : contrairement à ce qu'on peut penser, le tarif n'est pas un frein

Quid de la lourdeur administrative ? On pense qu'elle peut être un frein à se certifier bio, ainsi que les contrôles (1 par an + 1 inopiné). En réalité le certificateur demande les factures, une compta à jour, et vérifie sur place qu'il n'y ait pas de pesticides. C'est finalement assez léger, Laurent nous le confirme.

Le coût de la bio est répercuté sur le consommateur, les rendements sont moindres, variables

*Autre façon **de cultiver la terre** : A l'origine tout est bio, après il y a eu le développement des engrais et des pesticides etc, le contrôle des cultures mais c'est ce qui déséquilibre la biodiversité. Sur la Métropole de Rennes, le bio représente 20% des exploitations. Dans les années 80, des pionniers ont commencé à refuser d'utiliser les pesticides de synthèse, les engrais de synthèse et les OGM, ce qui a créé le cahier des charges de la bio. **Des solutions alternatives existent** : Contre les ravageurs : rotation de cultures qui intègrent légumineuses, engrais naturel qui capte l'azote*

La bio est une forme d'agriculture qui permet de préserver des équilibres naturels et qui permet sur le temps long des bons rendements, plus de risque de pertes

Nourrir le sol avant tout : la qualité du sol avant de pouvoir faire pousser la plante

La bio sur des grandes surfaces : dans certains pays, des terres plus propices

La question des haies très importante, participe à la biodiversité, pas possible sur les grandes surfaces

*Il existe différents systèmes agricoles au sein du bio comme le **maraîchage sol vivant** par exemple ; On observe une mutation : avant on faisait les bois, les bêtes, les légumes, aujourd'hui maraîchage, c'est un autre modèle.*

*Il faudra un jour revenir aux principes agronomiques moins dépendants de la chimie car on arrivera à court des énergies fossiles, **la bio permet de se prémunir**. On peut innover.*

Sur le bien-être animal : oblige à des temps de plein air

Le maïs est une des cultures qui amène le plus de pesticides, se répercute sur la qualité de l'eau (C'est pour ça que des labels comme Terres de sources sont importants)

2) Planification des légumes avec Laurent

L'objectif est d'échanger sur les légumes et de projeter les légumes favoris à venir.

Le contexte donné par Laurent : sur légumes primeurs, pas trop de marge de manœuvre mais pour l'année prochaine possible de voir.

Ce qui ressort en souhaits :

Patates douces : 4.80€ le kg

Céleri

Fenouil

Echalotes/oignons

On décide de faire voter 10 légumes favoris par les membres du groupe produits pour chaque catalogue, chaque mois. Le vote s'effectuera sur WhatsApp.

Echanges sur les légumes :

Pourquoi pas d'ail ? : pas de récolte

Souhait d'avoir des conseils sur la conservation des légumes

La question des calibres irréguliers, notamment sur les carottes : essaye de varier et de mettre plus, mais pas possible de contrôler les calibres : communiquer plus dessus, partage de calibres entre les adhérent.e.s. On va communiquer avec les bénévoles légumes pour qu'ils varient les calibres quand ils donnent aux adhérent.e.s.

3) En amont de la prochaine réunion

La thématique produits de la réunion de janvier sera les produits d'hygiène. En amont, on fait donc tester les produits de la savonnerie Aubergine pour pouvoir éventuellement faire tourner les références de savons.

Distribution des savons :

- Feuille d'agrumes : Geneviève
- Avoine en provence : Nicole
- Rosa : Maela
- Jardin de Patchouli : Jacques
- Douceur d'Alep : Branwen
- Shampoing solide : Pascal

Chacun.e fera son retour sur le groupe WhatsApp.