

## Faucheurs volontaires jugés à Tours

Trois faucheurs volontaires ont été jugés ce lundi après-midi par le tribunal de Tours. Trois mois de prison avec sursis ont été requis à leur encontre. **Le jugement a été mis en délibéré au 7 février prochain.**

En juillet 2010, à Saint-Branches et à Sorigny, des parcelles de champs de tournesols modifiés par mutagénèse (transformés par l'action d'un agent chimique) - ont été détruites par plus d'une centaine de faucheurs volontaires venus de toute la France.

Trois d'entre-eux, Fabien Houyez, André Puygrenier et Bruno Stree, ont été poursuivis. Ils comparaissent ce lundi après-midi devant le tribunal correctionnel de Tours. Près de 75 autres faucheurs ayant participé à cette destruction ont demandé à être également jugés. Le tribunal n'a pas accédé à leur demande.

A l'annonce de cette décision, les faucheurs volontaires (dont les trois prévenus) ont choisi de quitter le tribunal. Le procès s'est poursuivi malgré tout. Dans son réquisitoire, le procureur de la République a demandé que les trois prévenus soient, chacun, condamnés à trois mois de prison avec sursis.

La décision du tribunal sera connue le 7 février prochain.

En fin de matinée, ils étaient près de 200 à s'être rassemblés, dans la convivialité sur le boulevard Béranger. ■

Coop Nature a soutenu le rassemblement et participé à ce soutien .

### BIEN INFORMES POUR BIEN CHOISIR ... UN PANIER BIO PAS CHER

Qu' a dit madame Panier ... que monsieur Caddy n'a ... pas nié ! ...

- Mme Panier : << Bonne année !... >>
- Mr. Caddy : << Bonne année !... On se sent mieux depuis la fin du monde du 21 décembre dernier !... >>
- Mme Panier : << Et quel beau nouveau monde maintenant !... >>
- Mr. Caddy : << Surtout depuis ce 1er janvier ; là j'ai bien expliqué à mon foie qu'après l'agitation des fêtes, le manque de sommeil et les excès gourmands : on va maintenant se mettre aux bonnes résolutions !... >>
- Mme Panier : << Et votre foie n'est-il pas trop contrarié ? >>
- Mr. Caddy : << Mais non... car vous allez bien nous trouver quelques bonnes astuces pour concilier plaisir et santé ? !... >>
- Mme Panier : << Bien sûr... quelques tisanes digestives et dépuratives s'imposent pour s'alléger, puis des repas et soupes énergétiques et digestes, aux légumes, courges, céréales, champignons ou légumineuses de saison... >>
- Mr. Caddy : << Hum... je serais bien tenté par des poireaux vinaigrette... du potimarron "fondu" sur un filet d'huile d'olive... un velouté de pois cassés... >>
- Mme Panier : "Bonne idée... et ensuite : décoctions aux épices délicieuses, comme le **chaï de l'Inde**, si parfumé... "
- Mr. Caddy : << Avec ça, on est bien partis pour traverser l'hiver !... >>

#### RECETTES

##### Soupe de pois cassés

**Ingrédients** : 1 gros oignon + 1 c. à s. d'huile d'olive + 2 bols de pois cassés lavés ( éventuellement mis à tremper 3 à 4 heures ) + 1 bol de céleri rave coupé en dés + 1 grosse carotte entière non pelée + 1 morceau d'algue Kombu + 1 feuille de laurier + 1 branche de thym + 2 litres d'eau + sel + miso éventuellement.

**Recette** : Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile ; porter à ébullition les pois cassés dans l'eau, écumer si nécessaire ; ajouter la carotte, le Kombu, le laurier et le thym ; laisser cuire 30 à 40 mn à couvert ; ajouter le céleri ; saler ; laisser cuire le céleri 10 minutes ; sortir la carotte, le thym et le laurier, mixer la soupe ; remettre la carotte, coupée en demi-lunes, avec les aromates.

Des restes de pain sec sautés à la poêle dans un peu d'huile, salés aux herbes ou à l'*Herbamar*, égaleront la couleur verte des pois (si l'on omet le miso) ; Servir cette soupe agrémentée de vert d'oignon germé, ou de livèche ciselée (ache des montagnes). ■

**Horaires d'ouvertures de nos magasins : TOURS CENTRE - TOURS NORD - TOURS SUD - CHAMBRAY LES TOURS**

#### OUVERT A TOUS

Lundi : 14 h 30 - 19 h ; Mardi : 9 h - 13 h / 14 h 30 - 19 h ; Mercredi : 9 h - 13 h / 14 h 30 - 19 h

Jeudi : 9 h 30 - 13 h / 14 h 30 - 19 h ; Vendredi : 9 h 13 h / 14 h 30 - 19 h ; Samedi : 9 h - 13 h / 14 h 30 - 18 h 30



Coop infos : N°37 - Jan-Fév-Mars 2013

### Edito

**C'est** la tradition ! Après le temps des agapes arrive le temps des vœux.

Que peut-on espérer pour 2013 ?

Notre système économique actuel est de plus en plus générateur de précarité et d'injustices pour le plus grand nombre et en même temps l'insolence, voire l'arrogance, sont de plus en plus audibles, de la part de ceux (les autres) qui profitent du système.

A l'opposé, notre système coopératif essaie d'éviter ces effets pervers.

Dans notre coopérative, quand l'activité augmente, l'effectif a tendance, de façon quasi-immédiate, à grandir.

Inversement, en cas de difficultés, comme en 2011 par exemple, le poste « Frais de personnel » est le dernier des postes de charges à être affecté par cette situation. Les conséquences sont positives pour tous :

- Vous trouverez toujours quelqu'un pour vous renseigner dans nos rayons.
  - Il n'y a pas de dérapages financiers au niveau des dirigeants, les administrateurs étant tous bénévoles et très heureux de faire vivre au mieux note coopérative.
  - Nous sommes toujours à votre écoute pour tout ce qui pourrait être amélioré dans notre fonctionnement.
- Ensemble, continuons à maintenir et à développer ce qui est bon pour tous.

Chers clients et sociétaires, employés et dirigeants de nos magasins, administrateurs et autres bénévoles de la Coop, je vous souhaite une **bonne année 2013 et une très bonne santé.**

A très bientôt dans nos magasins .A tous, bonne lecture de votre petit journal. Coopérativement vôtre. Le Président du Conseil d'Administration

Jacques GUILLOUX

### ASTUCES D'HIVER POUR CHASSER LE FROID

Le **chaï** peut faire office d'anti refroidissement : c'est 4 épices à infuser, cannelle, cardamome, gingembre et girofle, avec ou sans thé, avec ou sans lait, végétal ou pas, avec sucre ou miel... ça flatte les narines, parfume la pièce où on le prépare, réchauffe le corps et dynamise... donc à éviter de déguster avant le coucher quand on est sensible aux excitants !... Beaucoup consommé en Himalaya.

Les **mélanges de 10 huiles essentielles** (dont la menthe, l'eucalyptus) en flacon à emporter en voyage ou à ouvrir chez soi, quand on suspecte que les symptômes hivernaux rôdent ; utilisés à temps, ils peuvent éviter ou dissiper la toux, le mal de gorge, le "nez qui coule"...

**Le miel, la propolis, et leurs multiples vertus...** ■

Vente de produits Biologiques  
et naturels  
Tel: 02 47 66 77 77  
www.coopnature.com  
tours-grenier-nature@wanadoo.fr  
coop.nature.tours.nord@wanadoo.fr  
coopnaturechambray@orange.fr

### Sommaire

#### Edito -

ASTUCES D'HIVER  
POUR CHASSER LE  
FROID

page 1

**Perturbateurs  
endocriniens . A quand  
leur interdiction ?**

**- Bio et Santé.- Vœux  
du comité de Direction  
page 2**

**Pour mieux comprendre  
la mutagenèse**

Page 3

**Les faucheurs volontaires  
jugés à Tours**

**Un panier bio pas cher  
Page 4**

**Ont participé à ce journal :**

Josette Anunes

Marlène Baudrier

Jérôme Biaggi

Jacques Guilloux

Jean- Claude Isope

Jean-Claude Malbet

Pour vous donner la parole : Chers sociétaires; une adresse courriel est ouverte sur le site de coop nature :  
( www.coopnature.com ) pour récolter vos suggestions et vos remarques : [ecoute@coopnature.com](mailto:ecoute@coopnature.com)

## **Perturbateurs endocriniens\*. A quand leur interdiction ?**

Parce qu'ils interfèrent avec notre système hormonal, les perturbateurs endocriniens doivent être bannis. Si, après des années de réticence, tout le monde est aujourd'hui d'accord là-dessus, encore faut-il définir précisément ce qu'est un perturbateur endocrinien. C'est nécessaire dans le cadre de plusieurs réformes en cours au niveau européen qui réservent un traitement sévère à ces substances (nouveau texte sur les pesticides, règlement Reach sur les produits chimiques, etc). Or, Bruxelles vient de confier cette définition à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Aesa), qui s'est jusqu'ici distinguée par sa tolérance vis-à-vis des perturbateurs endocriniens et pourrait publier une définition si restrictive qu'elle laisserait

## **Bio et Santé.**

La publication cet automne d'une étude sur l'impact des aliments bio sur la santé a déchaîné les passions. Les chercheurs de l'université américaine de Stanford ont compilé et comparé 240 études comparant aliments bio et conventionnels aux points de vue santé, nutrition et sécurité alimentaire. Leur conclusion ? Ces études ne démontrent pas que le bio présente un avantage marqué comparé au conventionnel. « Certains pensent que la nourriture bio est toujours plus saine et plus riche sur le plan nutritif. Nous avons été surpris de ne pas parvenir à ce résultat, » confiait au Monde Crystal Smith - Spangler, l'un des auteurs de l'étude.

Comme toujours, il faut la regarder de près, cette étude. Comme le fait remarquer Claude Aubert, qui publie un ouvrage à ce sujet cet automne \* elle confirme de nombreux points positifs pour le bio, notamment que les produits laitiers et la viande de poulet bio sont plus riches en **oméga 3** que les conventionnels, et que les aliments bio contiennent davantage de polyphénols, de puissants antioxydants. Elle montre aussi que le risque de contamination par les pesticides est 32 % plus élevé en mangeant des produits-conventionnels,

de côté quantité de composés inquiétants. Lueur d'espoir cependant: certaines agences nationales plaident pour une rigueur accrue. Ainsi, l'Agence nationale de sécurité sanitaire française demande que le **bisphénol A**, aujourd'hui classé «toxique pour la reproduction, suspecté », perde son «suspecté». A noter que si ce composé est interdit dans les biberons, il ne l'est toujours pas dans les autres contenants alimentaires et que la recherche de substituts est plus ardue que prévu.

Source Que Choisir 508 nov 2012

**Notre film souple (ex : fromage...) est changé ; par mesure de précaution, nous l'avons remplacé dans les trois magasins par un film non perturbateur endocrinien\*. ■**

citant une étude où des enfants passant à un régime bio pendant cinq jours montraient des taux significativement moindres de pesticides dans leurs urines.

Surtout, ce que n'aborde pas l'étude (ce n'était pas son intention !), ce sont les multiples raisons, hormis sa petite santé, pour lesquelles on se tourne vers le bio. Est-ce uniquement pour avoir des taux de phosphore, de vitamine C, de calcium ou de magnésium plus élevés ? Je ne crois pas. La plupart des consommateurs achètent ce type de produits pour avoir d'autres relations avec les producteurs, d'autres relations avec les revendeurs, pour faire vivre un autre type de commerce. Et surtout parce qu'il est important pour eux de savoir que papillons et oiseaux volent dans les vergers où ont mûri leurs pommes. Que les vers de terre peuplent par milliers dans les sols des exploitations où ont poussé leurs légumes. Tout simplement. Et c'est déjà pas mal.

Marie Amould rédactrice en chef

*\*Manger Bio c'est mieux, nouvelles preuves scientifiques à l'appui, par Claude Aubert, Denis Lairon et André Lefebvre, 150 pages, Ed Terre vivante. ■*

Source : Les 4 Saisons 197 - 3

Le Comité de Direction de Coop Nature se joint à moi pour vous remercier de votre confiance et vous présente tous ses vœux de santé et de bonheur pour 2013.

Jérôme BIAGGI

**P**our mieux comprendre La mutagenèse : Les Faucheurs volontaires prennent pour cible des tournesols "mutés".

LE MONDE | 05.09.2012 Par Stéphane Foucart

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) ont-ils discrètement changé d'appellation ? C'est l'opinion des Faucheurs volontaires qui ont mené, dimanche 2 septembre, plusieurs fauchages partiels dans la Drôme et l'Isère, ciblant deux variétés de tournesol obtenues par mutagenèse, rendues résistantes à un herbicide, le premier commercialisé par BASF, le second par Pioneer. Les Faucheurs entendaient protester contre le développement de cultures qui sont, selon eux, assimilables à des cultures transgéniques, sans pour autant être soumises au même régime d'autorisation de mise sur le marché et d'étiquetage. Dans un communiqué rendu public le jour de leur action, les Faucheurs disent vouloir attirer l'attention sur le fait "qu'une partie importante des surfaces de tournesol de la région (Rhône-Alpes) a été semée avec des variétés mutées (...), véritables OGM qui ne disent pas leur nom".

La mutagenèse, un succédané de la transgénèse ? Les végétaux dits "mutés" sont-ils des OGM ? L'Union française des semenciers (UFS) récusé l'amalgame. "La mutagenèse utilise un phénomène naturel, mis à profit depuis les débuts de l'agriculture pour sélectionner des variétés en fonction de leurs propriétés", répond Emmanuel Lesprit, directeur de la réglementation et de l'innovation à l'UFS. Ce phénomène est l'accumulation de mutations génétiques accidentelles et aléatoires, d'une génération sur l'autre ; il est à la base de l'évolution des espèces. Il est possible d'induire et d'accélérer ce processus en laboratoire, en soumettant les végétaux à des rayons X, à des rayonnements ultraviolets (UV) ou à des agents chimiques. En contraignant ainsi à un taux élevé de mutations génétiques un grand nombre de plants, la probabilité devient forte que l'un d'eux développe les caractéristiques recherchées.

LA FNSEA A CONDAMNÉ LES FAUCHAGES

"Sans ajouter de gènes extérieurs à la plante [comme c'est le cas pour la transgénèse], ajoute M. Lesprit, il est ainsi possible d'obtenir des variétés de plantes pourvues de caractères nouveaux, comme un changement de la texture des fruits, de la couleur des fleurs ou encore une résistance à des parasites ou à des herbicides."

La Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) a condamné les fauchages. Au contraire, Philippe Collin, porte-parole de la Confédération paysanne, estime que "les plantes issues de la mutagenèse devraient logiquement être évaluées comme des OGM".

A l'UFS, on explique que les variétés de tournesol ciblées sont utilisées pour lutter contre l'ambrosie — une plante invasive et allergène — très présente dans la région. Une fausse solution pour M. Collin, pour qui le développement de tournesol muté résistant à des herbicides déjà homologués sur d'autres cultures, "va intensifier leur utilisation, ce qui conduira à l'émergence de résistances chez l'ambrosie et les autres adventices [mauvaises herbes]".

Une expertise collective, menée par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et le CNRS, a mis en garde contre cette perspective. De fait, en Amérique du Nord, le développement massif de cultures transgéniques dites "Roundup Ready", et de l'herbicide associé, conçu par Monsanto, s'est soldé, en plus d'une décennie, par l'apparition de résistances parmi les mauvaises herbes. Aux Etats-Unis et au Canada, la gestion de ces "super-adventices" est devenue très problématique.

Cependant, rétorque-t-on à l'UFS, l'ensemble de la filière (semenciers, agrochimistes et instituts techniques agricoles) s'est engagée à respecter un plan supervisé par le ministère de l'agriculture, destiné à n'utiliser de variétés mutées résistantes qu'en cas de réelle nécessité.

**"CONTRÔLE LÉGAL" DES SEMENCIERS SUR LES SEMENCES**

Mais au-delà du cas spécifique des variétés résistantes à des herbicides, le développement de la mutagenèse apparaît, aux yeux des Faucheurs comme à ceux de la Confédération paysanne, comme un moyen mis en oeuvre par les semenciers pour assouvir leur "contrôle légal" sur les semences, au détriment des agriculteurs.

Un sujet sensible depuis la condamnation, en juillet, par la justice européenne, de l'association Kokopelli, spécialisée dans la vente de semences de variétés anciennes et "libres de droits", attaquée par un semencier français pour concurrence déloyale. Une loi, votée fin 2011, renforce les droits de propriété des semenciers sur les semences, au détriment des agriculteurs. Certains d'entre eux craignent d'être progressivement privés du droit de replanter, d'une année sur l'autre, une part de leur récolte. ■

