



L'Être au monde est une parution vendue par abonnement. Voir bulletin en page 3.

## Du Bio pour nos Enfants

- L'envol des colibris
- La thérapie de l'étreinte



## 2 Actualités

## 3 Edito et sommaire

## 4 Dossier

### • Du bio pour nos enfants

Documentaire-plaidoyer en faveur du bio « Nos enfants nous accuseront », montre à la fois les dégâts des pesticides et la vie d'une cantine bio.

### • La formation à restauration collective bio : l'exemple breton

Le Centre national de la fonction publique territoriale propose une première formation : Intégrer l'alimentation d'origine bio en restauration collective

### • "Le Retour à la Terre", magasin bio militant

Plus qu'un magasin, c'est un lieu de vie ou un concept qui veut rappeler aux parisiens qu'une carotte ou un poireau, ça pousse dans la terre et c'est récolté par un agriculteur...

## 9 Thérapie

### • L'étreinte... selon Jirina Prekop

Quasiment inconnue en France, cette thérapie qui provoque parfois des régressions spontanées, opère une réconciliation avec les parents, les enfants ainsi que dans le couple.

## 11 Initiative

### • L'envol des Colibris

Pierre Rabhi, Nicolas Hulot et Coline Serreau ont lancé fin octobre à Paris, Colibris, le Mouvement pour la terre et l'humanisme. Au coeur de l'association : actions locales et solutions durables.

## 12 En Bref

- Photopiles sur les hangars agricoles
- Le bonheur selon Tal Ben-Shahar
- Energies propres qui montent
- La fin de l'insecticide Cruiser
- A lire

## Le temps de l'action locale

Mon plus grand espoir ce sont les mamans, nous dit Jean-Paul Jaud, réalisateur du documentaire «Nos enfants nous accuseront». Car ce sont elles qui font les courses. Le film nous donne une grande claque avec les chiffres crus de l'impact des pesticides sur la santé. Le documentaire donne surtout, heureusement, une leçon d'espoir avec le petit village de Barjac qui a décidé de faire passer au bio sa cantine scolaire. Un vrai bonheur. Il apparaît de plus en plus évident que les solutions ne viendront plus d'en haut, mais du terrain, issues des actions locales. Chaque initiative contribue à la capacité globale de changement de conscience, et fait la démonstration qu'il est possible d'agir autrement pourvu qu'on le fasse soi-même. Colibris, le Mouvement pour la Terre et l'Humanisme l'a bien compris et surtout le met en pratique avec une plateforme de collaboration qui confirme, s'il en était besoin, la fin d'une société basée sur un modèle centralisé et pyramidal. Le nouveau système est horizontal, basé sur des réseaux ouverts et partagés. C'est le temps de la relocalisation, du lien direct entre tous ceux qui ont des idées, des expériences, des informations à partager ; le temps de l'action concrète respectueuse de l'Homme et de



Photo : © Kurhan - Fotolia.com

la Nature. «Devant l'urgence des enjeux, qu'est-ce que je peux faire ?» nous disent certains. Utilisez les réseaux de Colibris pour trouver des idées et contacter des personnes près de chez vous, mais usez aussi de votre puissance d'achat. Le capitalisme, fut-il moribond, se nourrit de consommateurs serviles qui achètent ce qu'on leur dit et là où on leur dit. Dans tous vos achats privilégiez les produits locaux, les petites entreprises aux grands groupes, les entreprises respectueuses des hommes et de l'environnement et bien sur, les filières biologiques. Comme disait Coluche : «Et dire qu'il suffirait qu'on arrête d'acheter un produit pour qu'ils ne puissent plus le vendre». L'espoir ce sont les mamans, je vous dis.

Christophe GUYON

« L'Être au monde » est une publication mensuelle de EAM Productions, SARL de presse.  
 • Abonnements : L'Être au monde • Service Abonnements : 34, avenue du Général Leclerc 92260 Fontenay aux Roses • Contact : letreaumonde@voila.fr • Rédaction : 34, avenue du Général Leclerc 92260 Fontenay aux Roses • Contact : letreaumonde@voila.fr • Directeur de publication, rédacteur chef : Christophe Guyon • Ont collaboré à ce numéro : Michel Diviné, Christophe Guyon, Isabelle Guibert et Virginie Fassel • Coordination et relecture : Hélène Roucou-Leterrier, Bernadette Guyon • Conception maquette : Francette Cerisier • Mise en page Tina Behnke • Crédit photos : Chatherine Chalom, Michel Diviné, Colibris, J+B Séquences, Kurhan - © Fotolia.com • Imprimé sur papier recyclé par Chevillon, Sens (89).  
 « L'Être au monde » est une marque déposée • Numéro ISSN : 1958-3842 • Dépôt légal : Novembre 2008 • Abonnement annuel : France 35 €, DOM/TOM et Etranger 40 €. Abonnement annuel PDF : 29 €.

### BULLETIN D'ABONNEMENT

A renvoyer à : « L'Être au monde » Service Abonnements: 34, avenue du Général Leclerc 92260 Fontenay aux Roses  
 Contact : [letreaumonde@voila.fr](mailto:letreaumonde@voila.fr)

- OUI, je m'abonne à «L'Être au monde» version papier, pour un an, soit 6 numéros bimestriels pour la somme de 35€ pour la France métropolitaine, 40 € pour les Dom Tom et l'étranger.
- OUI, je m'abonne à «L'Être au monde» version PDF, pour un an, soit 6 numéros bimestriels pour la somme de 29€ pour la France les Dom Tom et l'étranger.

ET, je soutiens le développement du journal « L'Être au monde » et je verse la somme de.....

Mme  Mlle  M. Nom, prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Code Postal : ..... Ville : ..... Pays : .....  
 e-mail : .....

Date et Signature :

- Veillez trouver ci-joint mon règlement par :
- Chèque à l'ordre de EAM Productions  Mandat postal

# “Le Retour à la Terre”, magasin bio militant

Plus qu'un magasin, c'est un lieu de vie ou un concept qui veut rappeler aux parisiens qu'une carotte ou des poireaux, ça pousse dans la terre et c'est récolté par un agriculteur...

Qu'elle arpente les rayons du magasin, qu'elle échange trois mots avec une cliente, ou qu'elle sacrifie au rituel des tâches administratives dans son minuscule bureau encombré de papiers, Catherine Chalom - sourire imperturbable, malgré les heures qu'on ne compte plus - garde la même énergie communicative. Celle des créateurs qui goûtent le bonheur des premières heures de leur projet.

Il y a dix ans rien ne permettait de dire que cette femme, mère de 4 enfants et cadre dirigeante en entreprise ouvrirait un jour un magasin bio. Diplômée de Centrale Paris, elle débute dans un cabinet de conseil en stratégie dans le domaine de l'agriculture - sans doute un client d'œil du destin - pour se retrouver quelques années plus tard analyste financière dans un univers qu'elle n'acceptera jamais, celui où l'argent et

baptise «Le Retour à la Terre». Elle-même propriétaire de près de 6 hectares de verger bio, cette femme de conviction est loin de se considérer comme une patronne de supermarché. Son magasin est un lieu de vie où l'on nous rappelle qu'une pomme ou une carotte ont été plantés dans la terre par un agriculteur qui a un visage et une histoire, où l'on peut goûter les produits. Son credo : rendre le bio accessible à tous et favoriser une filière respectueuse de la nature.

Rencontre avec cette créative culturelle engagée.

## Comment avez-vous fait votre «Retour à la terre» ?

Un jour, nous étions en vacances dans un gîte rural à la campagne, et une de mes enfant me dit : «oh une vache !».

pratique naturellement bio. On a donc décidé de cultiver notre terrain avec un potager et un verger et on a cherché des fruits et légumes un peu particuliers en allant sur les marchés, en trouvant des espèces rares. C'était bien sûr du bio. Puis on est devenu de plus en plus connaisseurs et exigeant pour finir par se fournir en graines uniquement chez Kokopelli (1). Professionnellement vers la quarantaine, j'ai eu une petite crise en me demandant ce que je faisais dans cet univers. J'ai réalisé qu'en tant que femme ma carrière était limitée par rapport à celle des hommes. En parallèle j'étais engagée dans différentes associations comme Nature et Progrès ou à la FCPE (parents d'élèves), je me suis aussi engagée en politique en me présentant aux dernières élections législatives, toujours avec la motivation de pouvoir aider les autres.

## Comment s'est fait le changement de cap professionnel ?

J'ai fait un bilan professionnel. Cela m'a permis de faire la synthèse et de formuler ce que je cherchais dans la vie : pouvoir contribuer à l'amélioration de la condition de l'homme et de l'environnement. A travers certaines rencontres on m'a montré que j'étais quelqu'un de créatif, de curieux et que la meilleure solution était de créer mon entreprise. Et puis à côté de chez moi il y avait un magasin Biocoop, et mon mari me dit un jour, pourquoi tu n'ouvrirais pas un magasin bio ? Pour moi à l'époque c'était comme un supermarché et je ne me voyais pas du tout responsable d'un supermarché, ce n'était pas une image valorisante. Mais, je me suis renseignée, j'ai lu la charte Biocoop. Et quand j'ai rencontré les responsables, qu'ils m'ont expliqué leurs valeurs, leur éthique, je me suis dit que la solution était là. Par rapport à mes convictions sociales et écologiques c'était parfait. Car là on crée de l'emploi, avec le magasin j'ai créé 10 emplois directs, c'est révolutionnaire par rapport à ce que je faisais en entreprise. Je favorise aussi toute une chaîne d'emplois indirects avec les producteurs, les transformateurs, avec des gens qui ont des valeurs. C'est une filière



Le Rayon frais

l'intérêt personnel règnent en maîtres. Qu'à cela ne tienne, elle continue son chemin dans le monde de l'industrie en passant du contrôle de gestion au marketing et aux Ressources Humaines pour décider un jour d'arrêter de perdre sa vie à la gagner.

Il y a 2 mois, après moult travaux, elle ouvre en plein Paris un Magasin Bio affilié au groupement Biocoop qu'elle

Là je me suis dit : il y a quelque chose qui ne va pas dans leur éducation. Avec mon mari nous avons donc acheté une maison de campagne - pas la petite chaumière bien briquée mais une vieille ferme délabrée avec 1,7 hectare de terrain dans un état de friche totale. Un vrai coin de paradis où l'on pouvait s'exprimer. Gamine j'avais la chance d'être élevée à moitié à la ferme avec une

re respectueuse de l'environnement et de la santé, puisque l'agriculture bio n'attaque ni les agriculteurs ni les consommateurs avec des produits chimiques. De plus, j'ai décidé que tous mes employés pourraient manger bio en leur faisant une réduction très importante sur les produits.

## Vous aimez aussi faire découvrir d'autres choses aux consommateurs ?

Ca me passionne. Je voudrais faire une fiche pédagogique sur l'histoire de chaque fruit ou légume, comment les préparer etc. Je voudrais également recréer le lien perdu entre le producteur et le consommateur. Aujourd'hui



Le rayon «vrac»

on ne sait plus d'où viennent les produits ni par qui ils sont produits. J'ai commencé à rédiger des petites fiches avec les producteurs avec leurs photos en présentant leur exploitation et je voudrais organiser des rencontres avec eux lorsqu'ils sont sur Paris. Et ça, c'est beaucoup plus qu'un supermarché, c'est vraiment recréer un lien.

## Votre magasin est aussi un lieu de vie ?

Oui, cela passe par des rencontres avec des producteurs. Récemment une naturopathe est venue donner des conseils sur comment faire un bon petit déjeuner. Cela pourrait être également une rencontre avec un apiculteur (mon mari est devenu apiculteur et nous avons beaucoup de miels au magasin) pour expliquer comment faire un miel bio... On peut vraiment être un lieu d'apprentissage ou de réapprentissage. Le peu qu'on a pu faire au cours des 2 premiers mois nous montre que les gens y sont très sensibles.

## Le bio c'est un moyen d'accéder à la santé ?

Plutôt de ne pas accéder à la maladie. Quand on voit le nombre de substances chimiques qu'il y a dans l'alimentation conventionnelle, il paraît évident que l'alimentation biologique est la meilleure façon de se prémunir de gros problèmes. Les substances naturelles et les plantes devraient suffire à nous maintenir en bonne santé. Certains clients m'ont dit : «Vous avez très peu de compléments alimentaires». C'est un choix. Par exemple, c'est absurde d'acheter des ampoules de jus de betterave (qui se vendent très cher) alors qu'il y a dans le magasin des betteraves fraîches. Pour certaines personnes le complément alimentaire est une forme de médicament mais il y a des méthodes extrêmement simples et naturelles pour avoir des vitamines ou des oligoéléments sans prendre des gélules, même si elles sont bio. Il suffit de manger des fruits et des légumes frais. C'est notre parti pris. D'autant que ça revient moins cher pour le consommateur. Il faut changer de culture et de logique. Ne vaut-il pas mieux vivre en harmonie avec la nature, en harmonie avec son corps plutôt que de faire des excès et d'essayer de les réparer en prenant des médicaments ou des compléments ? Je pense que c'est quand même la sagesse.

## Le bio reste cher, même s'il est rentable lorsqu'on intègre les dépenses de santé liées à la malbouffe, quelle est votre politique de prix ?

Il y a d'abord la réponse de Biocoop qui veut rendre la bio accessible à tous. Ce groupement a décidé de mettre en place une gamme qui s'appelle « La bio je peux » et demande aux producteurs, aux transformateurs, - la coopérative aussi met la main à la poche et demande aux magasins d'en faire autant - pour réduire les marges et faire baisser les prix. Nous on prend tous les produits de cette gamme car c'est en accord avec notre volonté d'apporter la bio au plus grand nombre. En plus nous avons décidé d'avoir énormément de produits en vrac. On les achète en grande quantité avec des prix de gros et sur ces produits, j'ai décidé d'appliquer une marge minimale pour proposer du riz, des pâtes, ou des lentilles pratiquement aux tarifs des produits conventionnels. La 3ème démarche c'est d'essayer d'inciter les gens à préparer les choses par eux-mêmes. Si l'on trouve que les petits pots

pour bébé sont trop chers, est-ce qu'il ne vaut pas mieux acheter une banane et une pomme et faire des compotes pour la semaine plutôt que d'en acheter des non bio ? Ou encore, si vous achetez des salades épluchées en sachet, ce n'est pas moins cher qu'une salade bio. Je crois que c'est une question de gestion des priorités. C'est une priorité pour soi, pour les producteurs, et pour la terre. Au final c'est une question de conscience.

## Aujourd'hui vous avez atteint votre objectif ?

Mon but était de contribuer à l'amélioration de la condition humaine et à l'environnement, avec cette activité c'est exactement ça. Aujourd'hui j'y contribue très modestement avec toute cette chaîne de la bio. Mais ce qui m'intéresse aussi c'est ce que Pierre Rabhi appelle l'élévation de l'esprit, on fait réfléchir les gens : dans l'équipe maintenant tout le monde mange bio et en sachant pourquoi, on sensibilise les consommateurs. Avec l'association Terre des liens on fait aussi une opération pour récolter de l'épargne, non pas pour faire de la spéculation financière, mais pour aider des agriculteurs à s'installer car ce n'est pas facile pour eux. Et en plus ça donne l'envie à d'autres personnes de faire des magasins bio ou de revenir à la terre. On s'appelle le «Retour à la terre» ce n'est pas par hasard.

Propos recueillis par *Christophe GUYON*

### Plus d'info

Le Retour à la Terre  
114 avenue Philippe Auguste  
75011 Paris  
<http://leretouralaterre.fr>  
<http://www.biocoop.fr/>  
[www.kokopelli.asso.fr](http://www.kokopelli.asso.fr)

Crédit photo : Catherine Chalom

(1) Kokopelli est une association qui oeuvre pour la cause de la biodiversité et des Semences de Vie



Catherine Chalom aux tâches administratives