

A quoi sommes-nous prêt-e-s à renoncer ?



Pourquoi cette question ? Tout simplement en réponse à l'actualité. La première concerne l'annonce d'un rapport de [Terre de Liens](#) faisant état de la situation des Terres agricoles en France....A l'aube de 2030, 20% des surfaces agricoles vont changer de main...mais pour aller dans lesquelles ?

Croire que l'accaparement des Terres concernent uniquement les pays du Sud à l'image du Mouvement des Sans Terre au Brésil est un leurre. Car le **processus de concentration des Terres** est bel et bien en marche, et ce depuis plus de 10 ans. Les industriels investissent dans des exploitations avec le danger de l'ultra-spécialisation et la **non transmission à de nouvelles générations paysannes**.



Rendre la terre à ceux qui souhaitent la cultiver...voilà le projet auquel nous ne sommes pas prêt-e-s à renoncer. Il est l'essence même de Terra Libra.

Cette **lutte contre l'accaparement doit se faire aussi sur notre Territoire**, le soutien à l'installation est un engagement à laquelle nous ne pouvons renoncer.

L'exemple d'Edouard Chauviré, **jeune paysan moutardier** qui sème les graines d'une **reconversion professionnelle à la sauce paysanne**, est un modèle inspirant que nous **souhaitons encourager** (à découvrir page 10).

Devons-nous renoncer aux commerces de proximité et aux autres alternatives à la grande distribution ?

Non, nous devons **rester mobilisé-e-s pour favoriser la pratique du vrac**, car il s'agit bien d'un enjeu collectif à la fois écologique et humain.

A travers vos épiceries et les différentes modalités de distribution, le vrac est une solution qui remet au goût du jour les fondamentaux d'un-e épici-e : **le service, le lien social, la proximité.**

Nous avons conscience des **difficultés rencontrées** aujourd'hui par vos épiceries, nous les vivons aussi. Nous **sommes là pour vous accompagner** dans ce tourment "passager" et tout comme nos fournisseurs nous sommes resté-e-s vigilant-e-s sur les hausses prix.

La **cohérence des produits proposés**, avec toutes leurs **histoires & leurs valeurs**, doit être le fil d'ariane pour créer la différence, **c'est pour cela que nous écrivons autant de lignes !**

Devons-nous renoncer à la Bio ? A l'heure où certains articles déclament que la population se détourne du bio, nous réaffirmons, notre engagement auprès d'une pratique agricole bénéfique, dont l'image est ternie par des industriels « mainstream ». Car OUI, **défendre le développement de l'agriculture biologique** n'est pas un effet de mode, **c'est penser au vivant, c'est croire à un « mieux commun »** pour maintenant et pour les générations futures.

L'heure est aux votes, aux actes, aux choix, aux questionnements, pas au renoncement !

Soutenir les luttes paysannes d'ici et d'ailleurs, un tel projet ne peut se faire sans vous. Nous vous invitons donc à parcourir ce guide qui met en lumière les artisan-e-s d'ici et là-bas...

- Le Mouvement des Sans Terre (pages 2&3)
- Les producteur·ice·s du Roussillon qui réalisent de délicieux jus de fruits (page 4)
- Un paysan moutardier Breton ! (page 10)
- Une conserverie authentique et locale (page 9)

Merci pour votre confiance et votre engagement à nos côtés en faveur d'une agriculture paysanne et biologique, des échanges équitables et de proximité!



Dani, Tony, Cathy, Thomas, Annie, Antonin, Fred, Sylvia, Laurent, Diane et Josselin



Convivialité et luttes paysannes

Copavi - Brésil

La COPAVI, Coopérative de production Victoria, est une coopérative du Mouvement des travailleurs ruraux Sans Terre (MST) située dans l'état du Paraná dans le sud du Brésil. Créée en 1993 après l'occupation de terres, elle incarne une expérience collective emblématique du mouvement, où **la Terre est une et indivisible et les outils de production mis en commun**. La COPAVI s'étend sur 225 ha autour de la commune de Paranaçity.

Engagés pour **une agriculture familiale et paysanne**, les membres de la coopérative développent la production de canne à sucre et ses produits dérivés (sucre complet Mascavo, cachaça et mélasse), de produits laitiers, du pain et des biscuits, ainsi qu'une grande variété de fruits et légumes. Depuis ses débuts, la COPAVI cultive selon des pratiques agroécologiques, **sans aucun pesticide ou engrais chimique**, permettant d'offrir des produits naturels, sains et nutritifs. Sa diversité de production permet d'assurer une certaine autonomie alimentaire aux 23 familles vivant à la Coopérative et d'alimenter les marchés locaux ainsi que les écoles du secteur.

En lutte pour une réforme agraire populaire, la COPAVI **expérimente depuis 1993 un mode de vie et une organisation du travail basé sur la justice sociale et le respect de l'environnement**.



Cachaça ambrée
vieille 6 mois en fût de chêne
Minimum 3 ans d'âge



Cachaça blanche
vieille 6 mois en fût inox



La cachaça c'est un peu l'arlésienne de Terra Libra ou comme les grands crus ! Cela n'arrive pas tous les ans 😊 !

La cachaça est obtenue par distillation à partir de jus frais de canne fermenté contrairement au rhum, qui est lui fabriqué à base de sirop ou mélasse de canne à sucre.

Elle doit ses saveurs douces et fruitées à **une fabrication artisanale dans un alambic en cuivre**, ne gardant que le cœur de la distillation, et une mise au repos pour un **minimum de 6 mois en fûts de chêne**, Amburana, Balsamo et Amendoim (essences

locales), ce qui va donner cette couleur ambrée contrairement à la cachaça blanche qui est vieillie en fut inox.

La cachaça Terra Libra est digne **d'un grand cru puisqu'elle a été vieillie minimum 3 années**, liée notamment à la crise sanitaire qui a paralysé le pays.



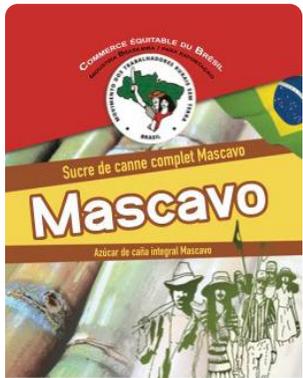
Le riz étuvé de la COOTAP

Ce **riz long étuvé** est cultivé par les producteurs de la COOTAP, une coopérative du **Mouvement des Sans Terre (MST)**.

C'est près de Porto Alegre, dans le sud du pays que le Mouvement des Sans Terre initie, au début des années 2000, des cultures agro-écologiques afin de proposer du **riz pur, propre, sain, et sans intrant chimique**.

Avec plus de 500 familles de producteurs, la COOTAP cultive aujourd'hui près de 500 ha de riz biologique.

Le riz étuvé est un riz brut passé à la vapeur sous pression ce qui a l'avantage **d'augmenter sa conservation** et de donner au grain une fois cuit, une texture **moelleuse et incollable**.



500g

Le sucre mascavo est un **sucre de canne complet non raffiné**, riche en mélasse, qui est obtenu après diverses étapes de purification, d'évaporation et de concentration du jus de canne à sucre; **gardant ainsi l'essentiel des vitamines & minéraux de la canne**.

C'est une très bonne **alternative au sucre blanc**, il s'utilise très bien dans vos pâtisseries et confère une **saveur caramélisée** à tous vos gâteaux.



Découvrez la gamme des produits du Mouvement des Sans Terre :

- AC-10101 Cachaça Blanche - Coop MST Brésil - alc. 39% - 70cl **nouveau**
- AC-10102 Cachaça Ambrée - Coop MST Brésil - alc. 39% Min 3 ans d'âge 70cl **nouveau**
- AC-10103 Cachaça Ambrée - Coop MST Brésil - alc. 39% Min 3 ans d'âge 15cl **nouveau**
- AC-10105 Sucre complet Mascavo - Coop MST Brésil - 500g **nouveau**
- AC-10107 Sucre complet Mascavo - Coop MST Brésil - 10kg **nouveau** **vrac**
- AC-10106 Sucre complet Mascavo - Coop MST Brésil - 25kg **nouveau** **vrac**
- AC-10111 Riz long étuvé - Coop MST - 10 kg **vrac**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Nouveau partenaire

sibio!

PRODUCTEURS ARTISANS

Pyrénées Orientales

Sibio : Artisan·e·s producteur·ice·s



Valoriser la production des fruits et des légumes... Cette volonté, est le point de départ de l'aventure Sibio, initiée par **4 producteur·ice·s de fruits et de légumes** désireux·ses de valoriser leurs écarts de tri issus de **leurs propres productions**, en les transformants artisanalement en jus, purées et confitures.

Ils constituent une SICA (Société d'Intérêt Collectif Agricole) avec pour objectif de rassembler d'autres agriculteur·ice·s du département et par la suite créée Sibio, l'atelier de fabrication, basé au cœur des vergers **pour transformer leurs surplus de production**. Aujourd'hui la SICA compte 11 adhérents et le site est géré par un des producteurs fondateurs de la SICA... Pierre (un personnage !).

Sibio propose également aux autres producteurs de la région (non adhérents à la SICA) de transformer leurs fruits & légumes, c'est **un véritable outil valorisant les productions du territoire**.

Alors, à la belle saison c'est **un joyeux bordel organisé**, les camions, les remorques débarquent de toute la contrée pour transformer les fruits fraîchement récoltés.



Chez Sibio la transparence est de mise jusqu'à l'étiquette, la **commune de production est spécifiée sur chaque étiquette** : Abricot de Ponteilla, Pêches blanches de Thuir, Tomates d'Ille sur Têt...

Des jus bio pressés aux accents du Sud !



Cette **transparence** se concrétise à travers une labellisation, **Bio Equitable en France**. Ce label qui va plus loin que la certification AB européenne, intègre des critères de production stricts sur la taille des exploitations en privilégiant des fermes à taille humaine, la saisonnalité, l'utilisation d'additifs, la préservation des sols... Bref ! Un label de plus mais... un label vertueux encourageant la transition écologique de l'agriculture en France.

La gamme de jus Sibio c'est :

- Une production française, une traçabilité unique qui annonce la commune de production aux consommateurs
- Une juste rémunération des producteurs (label Bio Equitable en France)
- Des fruits cultivés, pressés localement





Le bissap à la menthe!

L'Atelier de la Pépie est une limonaderie/cidrerie artisanale, située dans le pays de Questembert (56). Anaïs et Jean-Marie ont repris l'activité en 2018. Il,elle proposent outre une limonade à l'ancienne au pur jus de Citron, le Bissap, une **boisson d'origine Africaine sans alcool à base d'hibiscus** ! Cette **boisson idéale pour l'été** est :

- Réalisée avec de la **menthe produite en Bretagne**,
- Très **peu sucrée**, avec du **sucré de canne bio et équitable**,



Petites bouteilles

AL-SI021	Nectar pêche blanche	25cl	nouveau
AL-SI022	Nectar abricot	25cl	nouveau
AL-SI023	Jus de tomates	25cl	nouveau
AL-SI024	Jus de pomme pêche abricot	25cl	nouveau
AA-0026	Jus de pomme	25cl	
AA-0021	Philtre d'Amour (Pomme/cassis/thym/cannelle/menthe/gingembre)	25cl	
AA-0025	Jus d'orange	25cl	
AS-40005	Nectar de mangue	30cl	
AS-40007	Pur jus d'ananas	30cl	
AS-40011	Pur jus exotique mangues, passion, ananas	30cl	
AS-40012	Pur jus vitaminé ananas, orange, physalis	30cl	

Grandes bouteilles

AL-SI001	Nectar de pêche blanche	75cl	nouveau
AL-SI002	Nectar d'abricot	75cl	nouveau
AL-SI003	Jus de tomates	75cl	nouveau
AL-SI004	Jus de pomme pêche abricot	75cl	nouveau
AL-AP011	Jus d'hibiscus à la Menthe (Bissap)	1L	nouveau
AL-LR002	Jus de poires	1L	
AL-VI001	Jus de pommes	1L	
AA-0001	Philtre d'Amour (Pomme/cassis/thym/cannelle/menthe/gingembre)	75cl	
AA-0002	Jus de pomme cassis	75cl	
AA-0003	Jus de pomme passion	75cl	
AA-0005	Jus d'orange	75cl	
AS-40001	Nectar de mangue	1L	
AS-40004	Pur jus d'ananas	1L	
AS-40021	Pur jus exotique mangues, passion, ananas	1L	
AS-40022	Pur jus vitaminé ananas, orange, physalis	1L	

Les Bibs

AL-SI012	Nectar abricot	3L	nouveau	vrac
AL-SI015	Jus de raisin rouge	3L	nouveau	vrac
AL-LR015	Jus de pomme bib	5L		vrac
AA-0011	Philtre d'Amour (Pomme/cassis/thym/cannelle/menthe/gingembre)	5L		vrac
AA-0014	Jus de pomme / orange bib	5L		vrac
AA-0015	Jus d'orange bib	5L		vrac



Nouveautés : Pétillants de fruits



Pétillants de fruits

Le GAEC de la Poulardière est sur une ferme familiale depuis 1900, dans le Domfrontais, pays de la Poire géré aujourd'hui par 3 frères sur 3 activités : vaches laitières, céréales et cidrerie... Tout en Bio.

Stéphane Leroyer est donc **producteur récoltant**. Il bénéficie de la générosité d'un très beau verger avec plus de 600 poiriers sur 10 ha environ. 200 arbres ont d'ailleurs plus de 150 ans et font jusqu'à 20 mètres de haut. Le verger est cultivé en hautes tiges, pour entretenir la beauté légendaire du bocage normand. Il y a aussi une belle synergie avec les vaches laitières qui broutent l'herbe au verger et enrichissent le sol.

- Jus très peu filtrés
- Bulles fines
- Sans alcool pour les enfants et les grands



Pétillant de fleurs

Le verger de la Reinette est avant tout, un projet en arboriculture initié à la fin des années 1990, principalement en pomme, situé dans le parc régional du **Perche, dans l'Orne (Normandie)**. La structure agricole est entièrement **conduite en Agriculture Biologique**. Elle couvre une quinzaine d'hectares de vergers greffés (prés vergers haut de tige, plantations demi tiges et basses tiges). **Les fleurs de sureau sont cueillies de mai à juin** sur l'exploitation des inter-rangs constitués de sureau, parcellent les vergers...les quantités sont donc limitées jusqu'à **JUIN**...

Peu sucré, à boire très frais, **la fleur de sureau se rapporte aux notes du litchi !**



Pays de Loire



Kombucha!

Spécialiste du thé, La Route des Comptoirs a développé une boisson à base de thé répondant aux envies du moment : **le Kombucha**. Cette **boisson fermentée** est conçue à partir de thé vert bio et d'un champignon (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast), qui va se nourrir des sucres présents et va générer un jus fermenté légèrement effervescent. Ce mélange organique **développe des levures (probiotiques)** réputées pour apporter des bénéfices à notre flore intestinale.

Avantage de ces boissons, elles peuvent se **conserver à température ambiante** contrairement à des produits équivalents. Cela n'enlève rien de leurs bienfaits. L'utilisation d'un kombucha de base « vieilli » qui a consommé tout son sucre, permet de **ne pas ajouter de sucre** et de pouvoir le **conserver hors froid sans pasteurisation**.



- sans sucre
- fermentation naturelle
- conservation hors froid
- fabriqué en France

Leroyer :

AL-LR031	Jus de pomme pétillant	75cl	nouveau
AL-LR032	Jus de poire pétillant	75cl	nouveau

Le Verger de la Reinette :

AA-0031	Pétillant de fleurs de sureau	75cl	nouveau
---------	-------------------------------	------	----------------

La Route des Comptoirs :

AT-0701	Kombucha fruits rouges	25cl	nouveau
AT-0702	Kombucha agrumes	25cl	nouveau
AT-0703	Kombucha gingembre-citron	25cl	nouveau

Références déjà présentes dans le catalogue :

AB-012	Black bulles Cola bouteille verre 33cl	33cl
AB-011	Black bulles Cola bouteille verre 75cl	75cl
AB-005	Hibi Bulles - limonade a l'hibiscus et eaux florales	75cl
AL-AP001	Limonade artisanale "La lutine" 75 cl	75cl

Nouveautés : La cave



Des nouvelles bières IPA et + !

Société coopérative dès sa création, **Tri Martolod** basée à **Concarneau** a toujours privilégié l'humain et a conservé son indépendance face aux géants du marché. Spécialisée dans la distribution en fûts, la Tri s'est toujours tenue à l'écart de la grande distribution afin de garder la maîtrise de son outil, sa clientèle et conserver aussi la qualité de nos produits. Aujourd'hui, l'équipe se lance dans le projet fou de la construction d'une « Zone Libre », un espace modulable qui permettra de proposer une petite restauration, des concerts, et autres initiatives qui permettront de se rencontrer et de valoriser la production ainsi que les savoir-faire locaux... bref ! vivre !



Une bière qui incite à l'insurrection !



La Brut'Ale : 7% d'alcool
Une IPA aux bulles fines, avec une légère note de miel.



Bière médaille d'argent !



Lemon'Tri : 5% d'alcool
Une bière IPA aux notes d'agrumes prononcées grâce aux mélanges de trois houblons (Citra, Amarillo et Simcoe).



La musique est une arme et rien n'arrête un peuple qui brasse !



Upside Brown : 6,5% d'alcool
Cette black Lager incarne la lutte avec son corps malté affirmé et sa finesse éveille les esprits grâce à de subtiles notes torréfiées.



Une bière au rythme du flamenco...

La ferme-brasserie Drao située à 2 pas de chez nous (Melesse, 35), propose une bière puissamment fleurie et fruitée brassée avec l'orge de la ferme....

C'est une bière éphémère. Il n'y en a qu'au printemps.



Tri Martolod

AL-TM041	Bière IPA Tri Martolod Brut'Ale*	33cl	nouveau
AL-TM042	Bière IPA Lemon'Tri*	33cl	nouveau
AL-TM005	Bière Tri Martolod blanche Cold Gwenn*	33cl	
AL-TM001	Bière Tri Martolod blonde Starpils*	33cl	
AL-TM007	Bière Tri Martolod rousse Post Punk*	33cl	
AL-TM023	Bière An Alarc'h blonde Mamm Douar*	33cl	
AL-TM025	Bière An Alarc'h ambrée Mallozh Ruz*	33cl	
AL-TM026	Bière An Alarc'h Ginger Pale Ale*	33cl	

Brasserie Drao

AL-DR004	Bière Blonde de Printemps "fleurie & fruitée"*	33cl	nouveau
AL-DR003	Bière blanche Polka 75cl*	33cl	
AL-DR001	Bière blonde Boogie-Woogie 75cl*	33cl	
AL-DR002	Bière ambrée Funky-Groove 75cl*	33cl	

Brasserie du Vieux Singe

AL-VS002	Bière blanche Souffle Tropicale - American Wheat*	33cl	
AL-VS012	Bière blanche Souffle Tropicale - American Wheat*	75cl	
AL-VS001	Bière blonde Nouveau Monde - American Pale Ale*	33cl	
AL-VS011	Bière blonde Nouveau Monde - American Pale Ale*	75cl	
AL-VS003	Bière brune L'Eau qui Dort - Vanilla Stout*	33cl	
AL-VS013	Bière brune L'Eau qui Dort - Vanilla Stout*	75cl	

Et la consigne ou le réemploi c'est pour quand ?

Nous y travaillons ! Des initiatives se mettent en place sur le territoire et nous allons y prendre part de manière plus intensive dans les mois qui viennent. Pour rappel, nous vous proposons déjà de récupérer les bouteilles de la Brasserie Drao (bières) et du Vergers de l'Ille (jus de pomme). Ces deux partenaires situés à proximité de notre entrepôt nous permettent déjà de générer un circuit de réemploi des bouteilles.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Cajou tandoori et ananas pour accompagner les apéros...

Depuis 2017, Ressources Bio accompagne la coopérative des producteurs de Kourinon au Burkina Faso. **Cette coopérative composée de plus de 400 producteurs est certifiée Fair For Life.**

90% des noix de cajou cultivées au Burkina Faso sont expédiées en Asie pour être décortiquées.

La délocalisation de la transformation contribue à l'appauvrissement des paysans qui ne valorisent pas correctement leur production. Ressources Bio a choisi de transformer les noix de cajou avec un décortiqueur régional au Burkina Faso afin de **structurer toute la filière localement**, limitant les déplacements et les émissions de CO2. Les noix de cajou brutes sont chauffées par un système de vapeur et ce pour adoucir les coques et éliminer une huile corrosive située entre les 2 coques contenant l'amande de cajou. Le procédé permet ensuite de les casser manuellement.



Une nouvelle filière en Ouganda

Ressources bio soutient la construction de nouvelles filières en Ouganda et notamment les producteurs de la **Coopérative de Bwaziba** dans le centre de l'**Ouganda**. Ces derniers bénéficient de conditions climatiques chaudes et pluvieuses pour cultiver biologiquement une grande variété de fruits : ananas, mangues, bananes, jacquiers... Pour lutter contre le gaspillage, les fruits trop mûrs sont valorisés grâce au séchage dans une unité de transformation partenaire de la région. **Toutes ces cultures sont cultivées en agro-foresterie. Toute la filière est certifiée Fair For Life.**

Ces ananas séchés sont :

- Tendres
- Ne collent pas
- En demi-rondelles ou quart de rondelles.



Nos fruits secs et fruits à coque

AJ-0004	Noix de cajou au tandoori (sans CO2) FFL	2,5kg	nouveau	vrac
AJ-0003	Noix de cajou au curry (sans CO2) FFL	2,5kg		vrac
AJ-0006	Noix de cajou au naturel (sans CO2) FFL	100g		vrac
AJ-0001	Noix de cajou au naturel (sans CO2) FFL	2,5kg		vrac
AJ-0002	Noix de cajou "torréfiées" (sans CO2) FFL	2,5kg		vrac
AP-0034	Arachides décortiquées grillées vrac	2,5kg		vrac
AJ-0041	Mélange étudiant <small>(raisins, cajou, amandes, noisettes, macadamia) FFL</small>	5kg		vrac
AP-0055	Mélange étudiant - fruits secs divers	250g		
AP-0021	Amandes complètes	250g		vrac
AP-0018	Amandes complètes	10kg		vrac
AP-0025	Noisettes décortiquées "FAIR FOR LIFE"	250g		vrac
AP-0026	Noisettes décortiquées 11-13 mm	5kg		vrac
AS-60012	Noix d'Amazonie grillée	100g		vrac
AS-60013	Noix d'Amazonie grillée	2kg		vrac
AJ-0031	Noix de Macadamia FFL	2,5kg		vrac
AP-0001	Raisins secs Sultanines "FAIR FOR LIFE"	250g		vrac
AJ-0036	Raisins secs Sultanines "FAIR FOR LIFE"	12,5kg		vrac
AP-0005	Abricots secs entiers "FAIR FOR LIFE"	250g		vrac
AP-0007	Abricots secs entiers "FAIR FOR LIFE" cal.1	6kg		vrac
AP-0010	Figues séchées Protoben "FAIR FOR LIFE"	250g		vrac
AP-0012	Figues séchées Protoben "FAIR FOR LIFE"	6kg		vrac
AP-0015	Dattes séchées deglet nour barquette	250g		vrac
AP-0016	Dattes deglet nour avec noyaux	5kg		vrac
AJ-0011	Mangues séchées "variété Brooks" FFL	2,5kg		vrac
AJ-0021	Ananas séchés "Cayenne lisse"	2kg	Nouvelle filière	vrac
AS-60011	Banane rose séchée	200g		
AP-0051	Noix de coco râpée	250g		
AP-0052	Noix de coco râpée	5kg	nouveau	vrac
AS-60019	Chips salées de bananes plantains	100g		
AS-60020	Maïs grillé salé	100g		

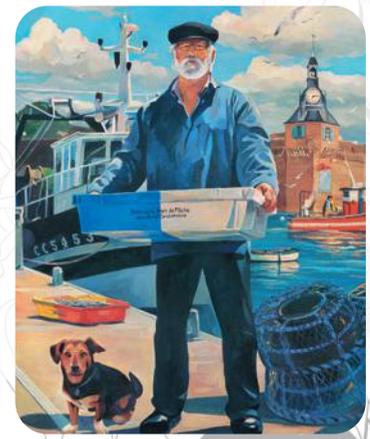
Nouveau partenaire



Pêche locale et conserverie artisanale

Bretagne

Jean Burel a sillonné les océans pendant plus de 20 ans, d'abord en tant que cuisinier à bord des bateaux de pêche, de gros armements pour le thon principalement. Il débute en 1990 avec son beau-frère, dans une maison traditionnelle rénovée en laboratoire. Au fil des marées, la conserverie s'étend. Elle embauche et la nécessité d'avoir un site plus grand se fait sentir. C'est le déménagement en 2020 vers un site de fabrication plus grand où **la transparence est de mise**. Ce nouveau site est accessible au visiteur qui pourra découvrir la transformation et participer à des séances de découvertes culinaires.



Les poissons sont préparés intégralement et conditionnés à la main. Les filets de sardines quant à eux sont « levés » par les mareyeurs Concarnois.

Du haut de ses 70 ans, Jean Burel est toujours à la barre de la conserverie, entouré de ses filles, fils, neveux et nièces... Une vraie saga familiale. Petite anecdote : la jeune fille en costume traditionnel de la « Sardinière de Concarneau » sur les étiquettes, est Charlène, l'une des filles de Jean Burel.



Des conserves bio de poissons conçues :

- Avec une pêche locale, en provenance de petits armements
- Facile à conserver grâce aux bocaux verre
- Fabriquée artisanalement en Bretagne



Un approvisionnement local, travail artisanal... en famille.

Dès sa création, Jean Burel met l'accent sur **un approvisionnement en local et la qualité**. Tout est **réalisé à la main**, que ce soit les recettes comme le conditionnement. Le savoir-faire de la conserverie est basé sur **une filière structurée où chacun localement apporte sa valeur ajoutée**.

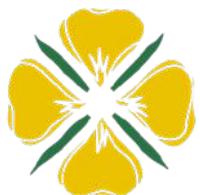


Maquereaux, sardines, anchois... proviennent de **petits armements « des bolincheurs »**, qui débarquent aux ports de Concarneau jusqu'à Douarnenez. Le thon germon quant à lui, provient d'un partenariat avec l'APAK (Armement Artisanal Lorientais). Il est pêché en chalut pélagique sur un arc allant de l'île d'Oléron à Brest.

Poisson en bocal verre

AL-JB001	Filets de maquereaux à l'huile d'olive	210g	nouveau
AL-JB002	Filets de maquereaux au vin blanc	210g	nouveau
AL-JB011	Thon blanc germon à l'huile d'olive	210g	nouveau
AL-JB012	Filet de thon germon à l'huile d'olive	210g	nouveau
AL-JB021	Sardines à l'huile d'olive	210g	nouveau
AL-JB022	Sardines à l'huile d'olive au piment	210g	nouveau
AL-JB031	Anchois à l'huile d'olive et herbes de provence	210g	nouveau

Nouveau partenaire



Clairières d'Uther
Bretagne

Soutenir l'installation paysanne : Edouard Paysan Moutardier !

Relocaliser la production de moutarde... c'est le défi que s'est lancé Edouard Chauviré, ancien maître d'œuvre ; car oui ! Il s'agit là encore d'une belle histoire de reconversion...

Après avoir passé 15 années dans le milieu de l'architecture à Nantes, Edouard décide de quitter le béton pour des terres chargées de charmes et d'histoires **au cœur de la vallée de l'Arz (56)**. La ferme se situe sur les vestiges d'une ancienne fortification féodale, dans un hameau nommé « Le château ». La légende raconte qu'Uther Pendragon, le père du roi Arthur, aurait foulé le sol de cette ferme vivrière.



Il se passionne pour la moutarde... Mais pourquoi ? Parce que c'est un produit qui n'existe pas en Bretagne. En creusant le sujet, Edouard prend conscience que 90% de la moutarde qui est transformée en France provient de l'étranger en majeure partie du Canada, de l'Inde et des pays de l'Est. Bien que faisant partie de la même famille que le colza, la moutarde est une culture qui a été oubliée au profit d'autres semences plus rentables.

C'est donc cette **volonté de relocalisation** associée à son désir de grande nature qui le pousse à acheter ces clairières et se lancer dans l'aventure de la culture, production et transformation de moutarde.

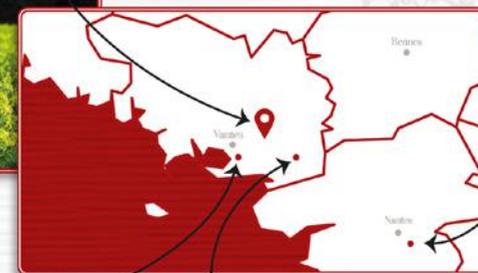
Une moutarde aux ingrédients locaux

Les graines

cultivées sur les clairières, triées, séchées et moulues sur pierres de granit, puis mélangées au vinaigre et à l'eau de source des Monts d'Arrée.

Le vinaigre

vieilli plus de 4 mois en fût de chêne à la ferme, à partir de vin blanc du domaine Bregeon, des vignes conduites en AB par Frederic Lailier à Gorges.



Le sel

récolté par Nathalie Krosne à Saint Arnel, La paludière du Golfe, sous mention Nature & Progrès.

L'huile de tournesol

issue des cultures bio de Ludivine et Jean-Baptiste Hérissey, la Ferme des Écureuils à Nivillac.

Nous sommes heureux-se-s chez Terra Libra de pouvoir vous proposer cette délicieuse moutarde aromatique et piquante, **une nouvelle variété de moutarde entre « lisse » et « ancienne »**, une moutarde d'un nouveau genre... **Une Moutarde paysanne et Bretonne !**



AL-CL001 Moutarde bretonne et paysanne 105g

AL-CL002 Moutarde bretonne et paysanne 190g

AL-CL011 Moutarde bretonne et paysanne seau 2kg

105g

190g

seau 2kg

nouveau

nouveau

nouveau vrac

Nouveautés : Biscuits, encas et confiserie



GO NUTS

Auvergne
Rhône-Alpes

De la gourmandise et rien que de la gourmandise !

Les palets aux chocolats fourrés au beurre de cacahuètes en vrac sont désormais disponibles !



Confectionnés par Go Nuts sur le site de fabrication à partir de chocolat issu du commerce équitable et beurre de cacahuètes. Ces délicieux palets sont idéaux pour accompagner les cafés/thés gourmands !

- AL-GN051 Palets chocolat noir fourrés beurre de cacahuètes seau de 150 palets **nouveau** **vrac**
- AL-GN052 Palets chocolat lait fourrés beurre de cacahuètes seau de 150 palets **nouveau** **vrac**



Changeement de conditionnement!

On passe de 615g à 310g (poids net égoutté)

AP-0072 Poivrons rouges grillés en saumure 310g

Les légumineuses origine France sont de retour !

Lentilles corail, pois verts cassés

Il a fallu patienter mais elles vont bien arrivées. Les légumineuses de notre partenaire **Qualisol** qui, suite aux récoltes compliquées de cet été et faute de stock suffisant n'a pu nous servir. Conséquences directes : les prix ont augmenté notamment pour inciter les agriculteurs à re-semer cette année...



GRAINES DE LIBERTÉ

De nouvelles semences ?

HADOÛ AR FRANKIZ

Le projet ambitieux des Graines de Liberté auquel nous sommes pleinement associés démarre... La SCIC s'équipe avec notamment des machines pour tester la germination de chaque graine avant la mise en sachet.

Nous allons devoir patienter encore un petit peu pour pouvoir vous proposer une liste plus exhaustive de graines pour la saison. Nous vous tiendrons informés...Bientôt.



Nouveaux grammages



Disponible en 200g et 360g (poids net égoutté)

- AL-BC001 Citron confit en saumure 200g
- AL-BC002 Citron confit en saumure 360g **nouveau**



On leur dit adieu !

Ces produits ne seront plus disponibles à épuisement des stocks :

Les Bissap de Kerdiop

Une baisse d'activité, mêlée à des fortes augmentations sur le verre et le carton ont amené la société Kerdiop à arrêter la fabrication des boissons à base d'hibiscus (Bissap).

- AK-0011 Jus d'hibiscus (bissap) 1 litre
- AK-0012 Jus d'hibiscus au gingembre (bissap) 1 litre
- AK-0021 Jus d'hibiscus (bissap) 25 cl
- AK-0022 Jus d'hibiscus au gingembre (bissap) 25 cl

Les Jus Azade

Une volonté de relocalisation, de rapprocher le lieu de production du lieu de transformation et notre rencontre avec Sibio, nous amène à nous désengager de Azade sur les jus de pêche, abricot, tomates et grenade. Pour autant, nous maintenons un lien très fort avec Azade en tant que distributeur engagé.

- AZ-0001 Jus de tomate 25cl
- AZ-0002 Jus d'abricot 25cl
- AZ-0005 Jus de grenades - pur jus 25cl
- AZ-0011 Jus de tomate 93cl
- AZ-0012 Jus d'abricot 93cl
- AZ-0015 Jus de grenades - Pur jus 93cl

Evolution des prix

Carton, verre, transport, énergie... sont les éléments qui constituent les hausses de nos partenaires.

A l'heure où les négociations commerciales de la grande distribution, se terminent. Ces mêmes négociations qui font malheureusement de l'agriculture une variable d'ajustement dans une guerre des prix, nous souhaitons nous tenir à l'écart de ces pratiques.

Nous faisons confiance à nos partenaires pour **limiter les impacts de ces hausses afin que les produits puissent rester accessibles**, nous avons aussi de notre côté jouer le jeu.

Vous trouverez donc quelques infos dans la grille tarifaire : ➡ ➡

Concarneau - Bretagne

Paysan moutardier

Relocaliser la production de moutarde...c'est le défi que s'est lancé Edouard Chauviré, ancien maître d'œuvre ; car oui ! Il s'agit là encore d'une belle histoire de reconversion... Après avoir passé 15 années dans le milieu de l'architecture à Nantes, Edouard décide de quitter le béton pour des terres chargées de charmes et d'histoires au cœur de la vallée de l'Arz (56). La ferme se situe sur les vestiges d'une ancienne fortification féodale, dans un hameau nommé « Le château ». La légende raconte qu'Ulther Pendragon, le père du roi Arthur, aurait foulé le sol de cette ferme vivrière. Le hameau est un lieu qui invite aux repos et à la contemplation pourtant, le projet d'Edouard est tout autre. Avec des terres en pente, peu d'eau abondante et un sol fragile, Edouard fait le pari d'initier **une grande culture sur une petite surface avec transformation à la ferme !**

La relocalisation d'une production de la graine au pot !

Il se passionne pour la moutarde...Mais pourquoi ? Parce que c'est un produit qui n'existe pas en Bretagne. En creusant le sujet, Edouard prend conscience que 90% des graines de moutarde qui sont transformées en France proviennent de l'étranger en majeure partie du Canada, de l'Inde et des pays de l'Est. Bien que faisant partie de la même famille que le colza, la moutarde est une culture qui a été oubliée au profit d'autres semences plus rentables.

Conserves salées tartinales fruits confits

KROUNCHY CHOCOLAT COCO -50% DE SUCRES

La société **Grillon d'Or** - Céréco a été fondée en 1991 par **Gérard Le Goff**, pionnier de la Bio, chocolatier agricole puis transformateur de céréales pour le petit déjeuner. Elle propose aujourd'hui une large gamme mais reste très attentive à la **qualité et l'origine de ses matières premières**. Elle a notamment contribué à la création des **Greenies Bios d'Armorique** pour une structuration de la filière céréalière bio en Bretagne. Située à **côté de Rennes**, malgré son essor industriel, Grillon d'Or reste un partenaire de Terra Libra.

Impact social

Echanges équitables **Dimension locale** **Savoir-faire artisanal** **Agriculture paysanne**

FR BIO 01
Agriculture UE/NON UE

www.terralibra.fr Terra Libra - 5 rue des Vanniers - 35830 Belton - 02 99 37 14 00

Ces nouvelles conditions tarifaires sont applicables à compter du mardi **1er Mars 2022**. Toute commande nous parvenant avant cette date pourra bénéficier des anciens tarifs.

Merci de votre confiance et d'œuvrer avec nous pour :
une agriculture paysanne et biologique
une économie équitable et relocalisée
une alimentation saine et nutritive

Retrouvez plus de détails sur notre site internet :

terralibra.fr