



AN DELIENN

L A F E U I L L E

58

RÉOUVERTURE
KERBIO RIVE DROITE

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
DE LA COOPÉRATIVE

FÊTE DES BRASSEURS
LOCAUX

LA QUINZAINE DU
COMMERCE ÉQUITABLE

LA COLLECTE BIO SOLIDAIRE

Édito

SOUTENONS-LES !

À l'heure où le renouvellement des générations d'agriculteurs est au cœur des enjeux de la filière bio, FINISTERRA met en avant l'agriculture biologique, paysanne et équitable, et tente de faire davantage connaître un modèle agricole local, qui se veut plus vertueux pour l'humain, l'environnement et les animaux.

La tempête de novembre 2023 ayant impacté beaucoup de producteurs locaux, notre soutien, dans une période difficile aussi pour nous, avec deux magasins fermés et en cours de travaux, y prend encore plus de sens.

Sans une filière de production forte nous aurons des difficultés à promouvoir une alimentation bio accessible au plus grand nombre. Cette année encore FINISTERRA soutiendra la production de son mieux.

HABASQUE Gérard
Président du Conseil de Surveillance

RÉOUVERTURE KERBIO RIVE DROITE



© Finisterra

Nous y sommes ! Après bientôt onze mois de fermeture, Kerbio Rive Droite va rouvrir ses portes le jeudi 30 mai 2024.

Toute l'équipe est impatiente de vous y retrouver. La totalité du stock du magasin a été renouvelée, une grande partie des meubles en bois, non traité, a été remplacée. Vous retrouverez tous les services disponibles avant le sinistre, notamment le Click & Collect, et toute l'équipe

de Kerbio Rive Droite qui était dispatché depuis de nombreux mois dans les autres magasins de la coopérative. Vous retrouverez également le rayon boucherie-charcuterie-traiteur du mardi au jeudi de 9h à 13h, le vendredi de 9h à 13h et de 15h à 18h et le samedi de 9h à 14h.

Les horaires d'ouverture du magasin restent inchangés, du lundi au samedi de 9h à 19h.

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



Vous êtes nombreux, sociétaires, à nous questionner sur la date de l'AG, preuve de l'intérêt que vous portez à la vie coopérative. En effet, chaque année c'est au cours du mois de mai que nous avons d'habitude l'occasion de nous retrouver pour faire le bilan de l'année passée et échanger sur la coopérative et son avenir.

L'année 2023 ayant été exceptionnelle par les sinistres qui nous ont touchés, à la date d'édition de cette feuille d'information, nous ne pouvons vous communiquer la date de l'AG faute d'éléments suffisants pour clôturer les comptes 2023.

L'assurance n'ayant toujours pas finalisé le montant des dommages dus à la coopérative, nous serons sans doute dans l'obligation de reporter l'AG au-delà du 30 juin 2024, délai légal.

Vous serez informés comme chaque année de la convocation à l'Assemblée Générale par voie de presse, mais aussi par un affichage en magasin.

© Finisterra

ACTUALITÉ DES MAGASINS



Les sociétaires et salarié-es de Lesneven sont impatients de découvrir le nouveau magasin situé à 100 m de l'actuel. Si les travaux de construction du bâtiment sont en grande partie finalisés, des démarches

administratives nous bloquent actuellement dans l'avancée de ce dossier.

Nous ne pouvons donc vous dire à ce stade quand nous entrerons dans les nouveaux locaux. Mais l'équipe est prête à mettre toute son énergie et son âme dans ce nouveau magasin, qui sera légèrement plus grand, plus moderne, plus fonctionnel, et toujours aussi chaleureux.



La phase de déconstruction est achevée, place maintenant à la reconstruction. Au cours de ce mois de mai, la silhouette du magasin devrait avoir repris sa forme

originelle. Les travaux de remise en état se poursuivront avec la mise hors d'eau et hors d'air.

S'il est trop tôt pour vous annoncer une date de réouverture, nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir à nouveau dans ce magasin avant la fin d'année 2024.

© Finisterra

FÊTE DES BRASSEURS LOCAUX



Du 6 juin au 1^{er} juillet 2024, la coopérative Finisterra organise sa Fête des brasseurs locaux dans ses 9 points de vente, une belle occasion de mettre en avant les producteurs de bière biologique avec qui elle travaille sur le territoire nord finistérien. Lors de cette opération, les brasseurs locaux vous offrent des remises sur tout ou une partie de leur gamme. Vous pourrez retrouver les bières des brasseries locales suivantes : Arvarus de Ploumoguer, Sklent de Landerneau, Baril et Poëm de Brest, Merlin de Plougastel-Daoulas, Rosko de Roscoff, Kerampont de Lannion et Cézon de Landéda. Nous avons également référencé deux nouveaux

brasseurs locaux récemment : l'Urbaine de Brest et la Brasserie Graphique de Carantec, à découvrir !

Et comme on dit « jamais deux sans trois », nous relançons pour sa troisième édition la bière collaborative avec la brasserie Cézon. Nous renouvelons la recette de cette bière blonde de type Wheat Ale, à base de malt d'orge et de blé, infusée d'un houblon aromatique puissant aux notes de fruits tropicaux et d'agrumes.



Le visuel de l'étiquette entre terre et mer réalisé par Sophie Charrnaud, reflète

l'identité de la brasserie Cézon et de la coopérative Finisterra, leur ancrage territorial et leur engagement pour une agriculture 100 % biologique et locale en priorité. Les cyclistes sur l'étiquette sont un clin d'œil à la localisation géographique de la brasserie, sur la véloroute entre l'Aber Wrac'h et Brest, mais aussi à nos valeurs écologiques. Retrouvez début mai, la bière Cézon #3 en format 25 cl et 75 cl dans nos 9 magasins, dans la limite des stocks disponibles.

Un grand nombre de nos bouteilles en verre sont désormais consignées, en direct avec certains producteurs, mais aussi à plus grande échelle grâce à notre partenariat avec la coopérative Distro, qui a recréé et développe la filière du réemploi en Bretagne. Pour savoir si une bouteille est consignée, référez-vous au logo « Rapportez-moi pour réemploi ». Une consigne de 0,30 € est alors appliquée en caisse et rendue au client une fois la bouteille vide rapportée

en magasin. Les bouteilles retournées sont ensuite collectées par Distro, lavées et repartent dans le circuit de distribution en étant livrées propres aux producteurs. Un fonctionnement vertueux qui permet d'éviter le recyclage du verre qui, à l'heure actuelle, représente un coût écologique énorme : du verre fondu à 1500°C pendant 24h pour produire une nouvelle bouteille. Tandis que grâce au réemploi, une bouteille peut resservir jusqu'à 20 fois sans coûter plus cher ni aux producteurs, ni aux consommateurs.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE COMMERCE ÉQUITABLE

C'est en 1964 aux Nations Unies que la question d'un commerce plus équitable avec les pays du Sud est abordée sur le principe de « trade, not aid ! » (« Le commerce, pas l'aide »). En 2014, cela s'élargira au commerce entre les pays du Nord. Le principe du commerce équitable est un partenariat commercial



de notre offre était labellisée Commerce Équitable.

Avec comme ligne directrice que « tout ce qui peut être équitable doit l'être », la coopérative Biocoop a structuré des groupements de producteurs, *Les Paysan-ne-s Associé-e-s* avec qui les échanges sont guidés par les principes du

commerce équitable. Une grande partie des produits à marque Biocoop sont labellisés Bio Équitable en France, une association portée par plusieurs organisations de producteurs engagés dans l'agroécologie, alliés à des entreprises de la bio conscientes de leur responsabilité sociétale. Dans le cadre de la Quinzaine du Commerce Équitable, l'association Bio Équitable en France et 3 autres associations organisent la Journée du Patrimoine Agricole bio et équitable lors de laquelle 11 fermes ouvrent leur porte aux consommateurs. À cette occasion, la ferme de Kerguelen ouvrira ses portes le dimanche 5 mai à Saint-Pol-de-Léon. Finisterra soutient la ferme via le dispositif de l'enveloppe alternative pour son projet Légumes Project.

commerce équitable. Une grande partie des produits à marque Biocoop sont labellisés Bio Équitable en France, une association portée par plusieurs organisations de producteurs engagés dans l'agroécologie, alliés à des entreprises de la bio conscientes de leur responsabilité sociétale.

Dans le cadre de la Quinzaine du Commerce Équitable, l'association Bio Équitable en France et 3 autres associations organisent la Journée du Patrimoine Agricole bio et équitable lors de laquelle 11 fermes ouvrent leur porte aux consommateurs. À cette occasion, la ferme de Kerguelen ouvrira ses portes le dimanche 5 mai à Saint-Pol-de-Léon. Finisterra soutient la ferme via le dispositif de l'enveloppe alternative pour son projet Légumes Project.

Une belle occasion pour comprendre les principes du commerce équitable en pratique !

Chez Biocoop, pour soutenir une économie sociale et solidaire, nous privilégions le commerce équitable à travers des actions concrètes : agriculture paysanne et 100 % bio, des relations durables et équilibrées... C'est dès 1992 que Biocoop inscrit les principes du commerce équitable dans sa charte. 100 % des bananes (hors UE), thé (cultivé hors Japon), café, sucre de canne, cacao sont équitables et bio. En 2023, 25,7%

© Biocoop

COLLECTE BIO SOLIDAIRE



Les vendredi 14 et samedi 15 juin 2024, les 9 magasins de la coopérative Finisterra, membre du réseau Biocoop, participeront à la 6^{ème} édition de la Collecte Bio Solidaire : un programme initié par le Fonds de dotation de Biocoop en partenariat avec des épicerie sociale et solidaires et des associations d'aide alimentaire du territoire.

Pourquoi cette collecte ?

Alors que les pathologies liées à une mauvaise alimentation sont plus fréquentes chez les personnes en situation de précarité, le Fonds de dotation Biocoop s'engage pour la justice alimentaire, en favorisant l'accès des produits bio au plus grand nombre, en faisant de la solidarité alimentaire autrement.

De plus, pour diverses raisons (contexte d'inflation, émergence de nouvelles entreprises de l'anti-gaspillage, ...) les structures solidaires d'aide alimentaire se trouvent fortement impactées et reçoivent de moins en moins de dons, tandis que les personnes bénéficiaires de ces structures, sont de plus en plus nombreuses.

La Collecte Bio Solidaire de Biocoop est un dispositif unique et une démarche solidaire de tous les acteurs puisqu'elle consiste à inviter en magasin une épicerie sociale et solidaire ou une association d'aide alimentaire accompagnée de bénévoles pour recueillir des produits bio et de qualité donnés par les clients. Parallèlement à cette collecte, les magasins Biocoop engagés dans le projet versent un don financier équivalent à la marge réalisée sur les produits collectés, au profit de la structure bénéficiaire de la collecte. **Une démarche 100 % solidaire !**

Au travers de ces collectes, le Fonds de dotation Biocoop démontre qu'il est possible de permettre à des personnes en difficulté d'avoir accès à une alimentation bio et de qualité. C'est grâce à la générosité des citoyens, clients et bénévoles que cette action 100 % solidaire prend vie.

L'année dernière, grâce aux dons de nos sociétaires, 3 930 produits ont été collectés et la coopérative Finisterra a versé des dons financiers à hauteur de 3 353€ aux structures d'aide alimentaire bénéficiaires de la collecte.

Nous vous adressons de nouveau un grand merci pour votre mobilisation et vous donnons rendez-vous dans nos 9 magasins les 14 et 15 juin prochains pour un nouvel élan de solidarité !

RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS : Tous nos produits sont-ils de saison ?



chauffées en bio !

L'année dernière, le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a pris acte de la décision du Conseil d'État du 28 juin 2023 qui enjoint d'abroger la disposition visant à interdire la commercialisation des légumes d'été biologiques cultivés sous serres chauffées en France entre le 21 décembre et le 30 avril dans le cahier des charges. Selon la haute juridiction, cette disposition plaçait les producteurs français dans une situation de distorsion de concurrence par rapport aux produits importés. En hiver et sur certains étals (mais pas chez Biocoop), on pourra donc à nouveau trouver certains légumes d'été bio français. Leur production émettra 7 fois plus de gaz à effet de serre que la culture sur cycle naturel*.

Cette déréglementation vise ainsi à satisfaire les impératifs économiques des coopératives de l'agriculture intensive, faisant perdre tout repère saisonnier aux consommateurs, rendant le cahier des charges bio moins crédible aux yeux des citoyens-consommateurs, et mettant en fine les filières bio en danger.

Autoriser la production sous serres chauffées en bio revient à nier le respect des cycles naturels, un des grands principes

de l'agriculture biologique. Cette pratique implique également une utilisation des ressources énergétiques qui n'est pas durable, détériore la fertilité des sols sur le long terme et met en danger la biodiversité ou encore la qualité de l'air*.

C'est pourquoi Biocoop a lancé une campagne d'interpellation pour dénoncer la décision du Conseil d'État. **Pour notre réseau et dans notre cahier des charges, les fruits et légumes sous serres chauffées c'est toujours non !**

Biocoop respecte la saisonnalité des fruits et légumes, cependant la saisonnalité évolue du fait du dérèglement climatique. Nous nous adaptons à l'évolution des saisons et respectons nos valeurs en soutenant nos producteurs, en nous engageant auprès d'eux à distribuer leur production même lorsque les aléas climatiques les font arriver un peu plus tôt ou s'arrêter un peu plus tard que d'habitude dans la saison. Cependant, vous ne trouverez jamais de tomates produites sous serres chauffées dans nos rayons.

Aussi, en début et en fin de saison, certains fruits et légumes ne sont pas disponibles en

local ni en origine France. Dans ce cas et toujours en lien avec la saisonnalité, Biocoop se fournit auprès de pays limitrophes comme l'Espagne ou l'Italie, avec toujours les mêmes critères de sélection que nos produits français. Il est notamment inscrit dans le cahier des charges de Biocoop que nos fruits et légumes ne doivent pas provenir de la zone de production « mer de plastique » dans le sud de la province d'Almeria en Espagne, à cause des pratiques sociales et d'un mode de production bio non durable.

Pour que nos consommateurs vivent au rythme savoureux des quatre saisons, nous proposons toute l'année sur nos réseaux sociaux et en magasin des recettes gourmandes et 100 % bio en lien avec le calendrier de la saisonnalité. Vous pouvez également retrouver tous les mois dans le rayon fruits et légumes de vos magasins et sur le site internet de Biocoop.

Sources :

<https://www.agrobio-bretagne.org/la-saison-des-tomates-bio-cest-de-juin-a-octobre-2/>
<https://www.finisterra.fr/campagne-d-interpellation-biocoop.php>

© Finisterra

AGENDA

- La Quinzaine du Commerce Équitable se déroulera du 4 au 26 mai. Dans ce cadre, la ferme de Kerguelen (que la coopérative soutient *via* l'enveloppe alternative pour son projet Légumes Project) ouvrira ses portes le dimanche 5 mai à Saint-Pol-de-Léon.



- La coopérative Finisterra, aux côtés d'autres magasins Biocoop, est partenaire de la course Ar Redadeg du 17 au 25 mai. Festive, populaire et engagée, la Redadeg traverse la Bretagne, de jour comme de nuit pour symboliser la transmission d'une langue bretonne vivante, créative et dynamique, à travers les générations et les territoires.



- Le mardi 28 mai aura lieu la journée mondiale de l'hygiène menstruelle. À cette occasion, les boîtes à dons *Réglez-moi ça!* seront de sortie dans les magasins de la coopérative!



ASSOCIATION QUI SE BAT CONTRE LA PRÉCARITÉ MENSTRUELLE

- Le magasin Kerbio Rive Droite à Brest réouvrira ses portes le jeudi 30 mai, l'occasion de venir le redécouvrir près d'un an après sa fermeture!

- Du 6 juin au 1^{er} juillet, venez profiter de notre Fête des Brasseurs Locaux avec des réductions sur les bières bio et locales.

- Les 14 et 15 juin, mobilisons-nous pour la Collecte Bio Solidaire!

RELAIS DES ACTUALITÉS DE NOS PARTENAIRES

À l'occasion de son Assemblée Générale, le mercredi 22 mai, la Maison de l'Agriculture biologique du Finistère organise un concert-bd sur les algues vertes à 20h à la salle Arthemuse à Briec (29).

Il sera suivi d'un débat en présence de Nicolas Legendre, journaliste et auteur du livre «Silence dans les champs» (en visio) et d'un membre de l'association Eau et Rivières de Bretagne.

La soirée est organisée en soutien aux paysans bio sinistrés par la tempête Ciaran (tarif de la soirée : 12 €).

Vous pouvez vous inscrire en ligne sur : <https://tinyurl.com/BDCconcertAlguesVertes>



La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, avec le réseau GAB et FRAB, organise, comme chaque année, la Fête du Lait Bio le dimanche 2 juin. Dans le département du Finistère, 8 fermes proposeront un petit déjeuner bio local. Ce sera l'occasion de savourer, avant tout, les produits laitiers bio mais également de découvrir la diversité des aliments bio et produits en Finistère. Venez découvrir les coulisses de l'agriculture biologique par le biais d'ateliers amusants et d'un succulent petit déjeuner... bio évidemment!

Réservation conseillée sur : www.fete-du-lait-bio.fr



Nos magasins

BREST
Kerbio Centre Ville
3, rue de Kerfautras
02 98 46 45 81

Kerbio Europe
99 boulevard Coataudon
29490 Guipavas
02 29 00 33 33

Kerbio Rive Droite
114, bd de Plymouth
02 98 45 45 28

Kerbio Siam
7, rue Amiral Linois
02 29 62 14 41

PLOUZANÉ
Finisterra des 3 pointes
22 rue de Kerallan
02 57 55 00 33

SAINT-RENAN
Bio Abers
Zone de Mespaol
02 98 32 61 02

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS
Coccinelle
3 rue Marcellin Berthelot
ZA de Keriven
02 98 63 42 04

SAINT-POL-DE-LÉON
Kastell Bio
45, avenue des Carmes
02 98 19 59 79

LESNEVEN
Prim'Vert
8 Croas ar Rod
02 98 83 07 06

Les 9 magasins de la coopérative acceptent les monnaies locales en papier et en numérique



Ceux qui le souhaitent peuvent recevoir cette lettre d'info par email. Pour vous y abonner, scannez ce QR code!



www.finisterra.fr

contact@finisterra.fr

[f](https://www.facebook.com/biocoopfinisterra29) [i](https://www.instagram.com/biocoopfinisterra29) [in](https://www.linkedin.com/company/biocoopfinisterra29) @biocoopfinisterra29

Click & collect

www.biocoop.fr

COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery, Régine Eildé, Gérard Habasque, Monika Lodes
Pauline Morvan, Camille Pau, Jean-Christophe Ramel, Xavier Reunbot

Responsable de la publication :

Yann Clugery

Président du directoire

Tirage à 1 500 exemplaires.

Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications sur : www.finisterra.fr

Imprimé par Calligraphy Print



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes (bio !) par jour : mangerbouger.fr

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération