

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2014

L'A.G. 2014 s'est tenue à Brest le jeudi 15 mai à Keraudren. Près de cent participants ont écouté les différents rapports :

Du Directoire, du Conseil de Surveillance et du Commissaire aux Comptes. Ce bon nombre de participants souligne un regain d'intérêt fort appréciable, peut-être suite à l'ouverture du nouveau point de vente de Kerbio Europe.

Après l'approbation des comptes de l'exercice 2013 et l'affectation du résultat, il a été procédé au renouvellement des quatre membres sortants du Conseil de Surveillance. Tous les membres sortants ont souhaité renouveler leur mandat.

Puis, nous avons fait le tour des différents magasins du groupe par l'intermédiaire de leurs responsables, les bilans de cette année écoulée et les projets à venir.

Les questions des participants ont ensuite permis de rappeler que, pour le moment, quelques légumes frais viennent encore d'Italie en attendant l'offre de production locale.

En fin de séance, les sociétaires participants ont posés leurs questions. Rappel à été fait des engagements de Biocoop et plus particulièrement de Finis Terra, et des problématiques de l'approvisionnement en produits locaux, qui sont inférieurs à la demande actuelle.



La question des observateurs au Conseil de Surveillance a aussi été soulevée. Trois personnes se proposent pour l'année à venir, d'assister au Conseil de Surveillance en tant qu'observateurs (deux pour Brest et un pour Saint-Renan). Ils étaient donc présents lors du dernier C.S., le 12 juin. A la prochaine AG, ceux-ci pourront alors intégrer le Conseil. La relève est assurée.

Les discussions ont continué cordialement autour d'un buffet préparé par Sylvie Du Bio du Tinduff.

En résumé, bonne ambiance et bon exemple de démocratie participative !

COMITÉ DE RÉDACTION

Mélanie Borel,
Régine Eilde,
Jo Geleoc,
Marie Hélène Le Fur,
Jean-Christophe Ramel,
Nicole Renouf,
Xavier Reunbot,
Marie Françoise Troadec

Responsable de la publication :
Marie HÉLÈNE LE FUR
Présidente du directoire

Tirage à 1300 exemplaires.
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les
publications sur :

www.finisterra.fr

Imprimé sur du papier
PEFC avec des encres
végétales par Longitude
Ouest - Plouguerneau

Mail :
contact@finisterra.fr

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

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

juin, juillet août 2014

La lettre d'information des magasins

Finis Terra



6 magasins

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81 3 rue Kerfautras
Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au jeudi 9H30-13H00 14H30-19H00
Vendredi et samedi 9H30 - 19H00

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28 114 Boulevard Plymouth
Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au vendredi 9H30 - 19H00
Samedi 9H30 - 18H00

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33 Place Daumier
Du lundi au Samedi 9H00 - 19H00

Bio Abers Saint Renan

02 98 32 61 02 Zone de Mespaol
Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au jeudi 9H30-13H00 14H30-19H00
Vendredi 9H30 - 19H00
Samedi 9H30 - 18H00

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06 8, Croas Ar Rod
Lundi 14H30 - 19H00
du mardi au vendredi 9H00 - 19H00
samedi 9H00 - 18H00

Coccinelle St-Martin-des-Champs

02 98 63 42 04 65, route de St Sève
Lundi 15H00 - 19H00
du mardi au vendredi 9H30 - 19H00
samedi 9H30 - 18H00

www.finisterra.fr

Horaires d'été

Depuis plusieurs années nos magasins ne changent pas leurs horaires d'ouvertures. Cet été ne déroge pas à la règle.

Tous nos magasins gardent leurs horaires d'ouverture habituels.

Seul changement à noter ; le rayon boucherie de Kerbio Centre ville sera fermé à partir du 1er juillet.

Animations à venir

Atelier cuisine enfant à Kerbio Europe, le dernier de la saison, le 21 juin pour fêter la venue de l'été. Un repas complet, entrée, plat dessert, aux couleurs chaudes ! Samedi 21 juin de 11H30 à 13H00, 7€ tarif unique.

vendredi 27 juin, venez visiter la ferme laitière biologique de Traon Bihan, à Brest. Philippe et Valérie vous feront découvrir les spécificités de leur exploitation et les méthodes de transformation. Gratuit sur réservation.

vendredi 18 juillet, G. Bensoussan, producteur local de tisanes à Treogat, vous ouvre les portes de son exploitation. Venez découvrir les étapes de transformation des plantes jusqu'à devenir des tisanes. Gratuit sur réservation.

Renseignements et inscriptions : contact@finisterra.fr - 02 30 63 00 02-

Retrouvez toutes les animations à venir dans vos biocoops sur la page agenda de notre site internet

Les 30 ans, le bilan

1984-2014, 30 ans de vie sur la ville de Brest mises à l'honneur pendant une semaine du 1^{er} au 7 avril 2014, c'est intense ! Merci à vous, clients, sociétaires, d'être toujours plus nombreux à faire le choix d'une consommation responsable. Le rendez-vous est donné dans 10 ans, mais ne vous en faites pas, nous aurons encore beaucoup de choses à fêter d'ici là.

A Prim Vert, le projet est concrétisé

C'est fait, le meuble frigorifique libre service équipé de portes est en place depuis la mi-mai. Quel confort !

Le magasin a gagné en silence et en chaleur : le froid reste dans la vitrine et les ventilateurs du frigo n'expédient plus l'air et le bruit partout dans la biocoop, fini les courants d'air. Vous avez été nombreux à nous faire part de votre satisfaction, les produits sont plus visibles et l'ouverture des portes ne semble pas vous poser de problème.

Nous avons encore quelques aménagements à faire: des étagères seront ajoutées afin de gagner un peu de place pour de nouveaux produits frais.



PORTRAIT

Gérard Bensoussan

Installé depuis un peu plus de 30 ans à Tréogat dans le Pays bigouden, Gérard Bensoussan, cultive une quarantaine de plantes différentes à tisanes et aromatiques, sur le site de Ker Héol au bord d'une petite route qui mène droit à la mer. Parisien d'origine, Gérard a sû très tôt qu'il quitterait la vie citadine : « À dix ans, je voulais faire un métier agricole et c'est à l'adolescence que

j'ai commencé à me passionner pour les plantes médicinales avec l'idée de les cultiver moi-même ».

Si Gérard réserve une grande partie de son travail aux plantes classiques telles que le thym, la verveine ou différentes sortes de menthe, il réussit aussi à développer quelques espèces plus rares comme la Marjolaine qui pousse habituellement en Egypte.

À Ker Héol, tout est fait à la main... ou presque.

Gérard Bensoussan dispose « de machines à l'ancienne qui fonctionnent à l'huile de coude », du Hache-paille jusqu'au ventilateur.

L'agriculteur reste fidèle à sa première vocation : la terre et la liberté de gagner sa vie en fonction de ce que vaut réellement son travail.

Les tisanes de Ker Héol sont vendues dans les magasins bio de la région mais aussi sur Internet et chaque samedi aux halles de Quimper.

Plus qu'un gagne-pain, son métier est avant tout un mode de vie qu'il partage en famille. Michelle, son épouse travaille à l'extérieur mais donne fréquemment un coup de main. « Depuis le début, nos enfants ont vu passer des stagiaires de tous les horizons. Lorsqu'à la maison, vous n'êtes jamais le même nombre de personnes à table, cela donne forcément le goût des autres et une certaine ouverture. »

À 54 ans, l'agriculteur peut être fier du chemin parcouru. Ker Héol donne l'impression d'un petit coin de paradis entre terre et mer. Un lieu que son grand-père aurait sans doute apprécié, lui qui en Algérie aurait commercialisé des plantes médicinales, deux générations plus tôt.

NOUVEAUTÉS

En attendant la fête des vins en septembre, la gamme de vins sans sulfites s'étend.

Le domaine de L'Anglas dans l'Hérault produit la « Farigoulette » (thym en occitan). Ce vin rouge léger est assemblé au domaine (familial depuis 4 générations) par M et Mme Gaussorgues.

Il y a 25 ans, ce domaine apportait ses vins à la cave coopérative, dont le grand père est à l'origine de la création. Étant le seul producteur de vin bio, il s'en dégage petit à petit et produit sa première cuvée tout seul en 2000.

Leurs vins nobles sont le fruit de leur travail engagé et passionné en Agriculture Biologique et sans sulfite (vendanges et vinifications) depuis 2003.



Le domaine de Valescure au bord du littoral méditerranéen, près de Nîmes propose deux vins sans souffre. Le vin rouge est issu d'un cépage 100% merlot, titre 14° et vous pourrez le garder de 2 à 5 ans. Le vin blanc qui est le premier vin blanc sans souffre, est un cépage chardonnay, titre 13°.

Le domaine de la Fourmi situé près de la Camargue est déjà présent dans nos rayons. Il vous propose un nouveau rosé sans souffre issu de cépage 100% grenache, vous apprécierez ses notes d'agrumes, il accompagnera vos repas estivaux.

Pour le sans alcool

La nouvelle citronnade en 75cl ou en 25cl vous rafraîchira cet été. Jus de citron en provenance de Sicile, sirop de riz, le tout dilué dans de l'eau et voilà une boisson non pétillante pour l'été.



Pour vos grillades :

Une entreprise familiale suisse Züger Frischkäse connue pour sa mozzarella, mascarpone, ricotta etc...propose le « grill-cheese », c'est un fromage au goût provençal qui ne se répand pas lorsqu'il est cuit. Il peut être frit à la poêle ou grillé au barbecue.



Vege' chipo est une saucisse végétale type « chipo » riche en protéines végétales, sans huile de palme, ni lactose, ni oeuf. Conditionné en barquette de 150gr en format spiral, il est idéal pour les barbecues

Cet été, les végétariens apprécieront les grillades !!!



LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est-ce qu'une DLC ? C'est une date limite de consommation qui garantit la qualité du produit frais sans risques sanitaires, dans la mesure où celui-ci est conservé à bonne température et dans un emballage adapté.

Nous remarquons de plus en plus fréquemment que certains clients vont chercher les produits au fond du rayon, laissant ainsi de côté les produits à dates plus courtes. Or nous avons à cœur de vous présenter des rayons bien achalandés et ne contenant pas de produits périmés.

Biocoop et vos magasins Finis Terra s'engagent pour vous assurer la fraîcheur de vos produits avec livraison quotidienne, transport des marchandises par camions réfrigérés, et stockage en chambres froides. Merci de vous engager à nos côtés pour le respect du travail de nos équipes et la satisfaction de tous les clients de la coopérative.

Et à l'arrivée de l'été, n'oubliez pas de conserver au frais vos yaourts, beurres et charcuteries durant le trajet magasin/domicile (avec sacs isothermes, glacières).

LA BIO JE PEUX ! SÉLECTION 2014

«La bio je peux» ce sont des produits de consommation courante rendu moins cher grâce à l'effort partagé entre tous les acteurs concernés : fournisseurs, plateforme, magasins.

Vous avez ainsi accès à des produits jusqu'à 30% moins cher, soit l'écart de prix généralement observé



entre un produit conventionnel et biologique.

Depuis le 13 mai, la sélection de ces produits labellisés «la bio je peux» a changé, 105 produits ont été sélectionnés pour cette année 2014. Vous retrouverez vos produits favoris, les yaourts naturels, le sucre de canne,



CHANGEMENT DES BACS ET SILOS

Écologique, économique, et riche de plus de 300 références chez Biocoop développées depuis plus de 25 ans, le vrac représente jusqu'à 10% du chiffre d'affaire dans les magasins de Finis Terra. C'est le 5^{ème} secteur le plus plébiscité par les consommateurs de nos 6 magasins. On trouve jusqu'à 180 références disponibles à Kerbio Europe !

Le mode de consommation en vrac est un cercle vertueux : d'une façon générale, Biocoop s'attache à le promouvoir. Il offre plus de liberté et donne des responsabilités au client dont les besoins sont respectés :



il peut acheter 2 biscuits, ou 7, ou 33, il n'est pas contraint à la boîte de 12 !

C'est aussi plus écologique ! Beaucoup moins d'emballage et le volume transporté est mieux rentabilisé (pas de perte de place ni de poids supplémentaire avec les contenants). Le client prend la quantité désirée, c'est donc moins de gaspillage pour lui. A ce propos, les magasins n'ont pas le droit de proposer des emballages déjà utilisés pour des questions d'hygiène. En revanche, les

consom'acteurs peuvent rapporter leurs sachets pour leur propre usage. Le cas échéant, attention à bien

le lait 1/2 crémé, mais aussi des petits nouveaux comme le thé vert-menthe, des flans vanille caramel, le lait entier, du jus multifruit ou encore du liniment bébé.

La liste complète de ces 105 produits est disponible sur notre site internet :

www.finisterra.fr/nos-differences

Nouveau



recouvrir les précédentes étiquettes pour faciliter le passage en caisse !

Pour bien conserver les aliments achetés en vrac, transvasez le contenu des sachets dans des bocaux hermétiques (type pots de verre à couvercle) et stockez les à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Depuis 2011, l'ensemble des silos nouvellement commandés dans les magasins Biocoop ne contiennent plus de BPA, mais pour les commandes antérieures, il n'y avait pas de garantie du fournisseur. Le Bisphénol était utilisé à l'époque pour consolider la structure du silo. Aujourd'hui Finis Terra vient d'investir 25 000 € pour changer les silos installés avant l'année 2011.

BRETAGNE DURABLE

Comme un pied-de-nez à la résignation, c'est à l'automne, en 2011, que Bretagne Durable a déployé ses premières feuilles; et depuis, au rythme de quatre numéros par an et deux hors-séries, le magazine récolte pour nous les mille facettes du mouvement durable en Bretagne. Alimentation, agriculture, économie, société, loisirs, culture, du quotidien à la perspective à long terme, des initiatives d'ampleur au micro-local, la ligne éditoriale se veut résolument collaborative et ouverte au débat d'idées.

Vous trouverez Bretagne Durable au rayon livres de vos biocoops Finis Terra : feuillotez-en un, c'est un concentré d'infos, d'actus, de réflexions, de prises

de position ... Une boîte à penser pour une transition vers une Bretagne durable, respectueuse de l'homme et de l'environnement !



LA MOBILITÉ À BIOCOOP

Avec le beau temps qui revient, plus d'excuses pour ne pas prendre son vélo pour se rendre à la Biocoop !

Si vous êtes amateur de sport, fervent défenseur de l'environnement, ou si vous souhaitez tout simplement économiser vos trajets en voiture, pensez au vélo, tous nos magasins sont équipés de parking à vélo où vous pourrez les attacher.

Si vous êtes moins sportif il y a toujours les transports en commun, les trois magasins Brestoïis sont accessibles en bus et tramway.



TOUS NOS PRODUITS SONT CERTIFIÉS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET RÉPONDENT AU CAHIER DES CHARGES BIOCOOP.

Une visite du domaine vous est proposée le 18 juillet 2014 prochain (voir 1^{ère} page) ! Inscrivez vous vite.