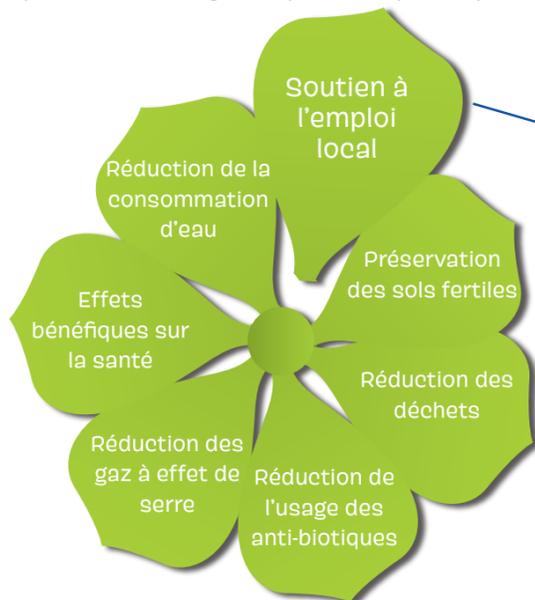


TOUT CE QU'IL Y A DERRIÈRE UN ACHAT CHEZ BIOCOOP

Sans forcément vous en rendre compte, ou sans être un(e) militant(e) déclaré(e), en faisant vos courses de produits biologiques et locaux dans les magasins Biocoop, vous faites des gestes quotidiens pour la planète.



ÉPISODE 5

Les enjeux environnementaux sont étroitement liés aux questions sociales, et une fois de plus Biocoop prouve qu'il est bien plus qu'un simple magasin bio : en privilégiant des produits frais et de saison, en s'approvisionnant prioritairement chez les producteurs de la région, Biocoop favorise naturellement la production locale et les emplois locaux.

La **Bio** nous rassemble

La demande croissante pour une nourriture saine et biologique développe l'appétit de la grande distribution qui s'engouffre fortement dans ce secteur. Elle s'approvisionne la plupart du temps partout dans le monde dans le seul but de se garantir des marges confortables, souvent au détriment des producteurs.

Le réseau des magasins Biocoop, au lieu d'être un simple distributeur, joue un rôle important de véritable partenaire avec les producteurs : en les incitant à se

rencontrer et à former des groupements d'agriculteurs, en les aidant pendant leur conversion, en leur garantissant une rémunération juste.

Biocoop privilégie un approvisionnement local, participe au développement du commerce équitable nord/nord via la marque «Ensemble», privilégie un approvisionnement local et régional, et contribue ainsi non seulement à limiter l'impact lié aux transports mais aussi à pérenniser des emplois locaux et non-délocalisables.

L'initiative

#Trashtag

Tu as entre 12 et 15 ans ? Relève le défi du Trash Tag Challenge ! Avec tes copains et copines, repérez un endroit qui a besoin d'être nettoyé et prenez-le en photo. Puis prenez-en une autre après l'avoir débarrassé de ses déchets (en triant ce serait cool !).

Tu trouveras sur internet plein d'exemples de jeunes partout dans le monde qui ont vraiment fait un boulot génial ! Ok, ce ne sera peut-être pas aussi impressionnant que ce qu'on peut voir sur internet, mais tout ce qui est fait pour la planète en vaut la peine :)

Envoie ou dépose tes photos dans ton magasin Finis Terra : on affichera ton avant-après à l'entrée du magasin en décembre !!



Vous souhaitez partager une initiative locale ? Écrivez nous à contact@finisterra.fr

33
Sep.-Oct. 2019

La lettre d'information des magasins

Finis Terra
Membre du réseau **biocoop**



FÊTE DES VINS

8 magasins coopératifs

Kerbio Siam Brest

02 29 62 14 41

Lundi 15H-19H
Du mardi au jeudi 9H-13H 15H-19H
Vendredi et samedi 9H-19H
Pendant les vacances, fermé le vendredi midi et le samedi après midi

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81

Lundi 15H-19H
Du mardi au jeudi 9H-13H 15H-19H
Vendredi et samedi 9H-19H

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28

Du lundi au samedi 9H-19H

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33

Du lundi au samedi 9H-19H

Bio Abers St-Renan

02 98 32 61 02

Du Lundi au jeudi 9H-13H 14H30-19H
Vendredi et samedi 9H-19H

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06

Du lundi au samedi 9H-19H

Coccinelle St-Martin-des-Champs

02 98 63 42 04

Du lundi au samedi 9H-19H

Kastell Bio St-Pol-de-Léon

02 98 19 59 79

Lundi 14H30-19H
Du mardi au jeudi 9H-13H 14H30-19H
Vendredi et samedi 9H-19H

www.finisterra.fr



INVENTAIRES

Les magasins seront en inventaire :

Le 30 septembre 2019 pour les magasins Kastell Bio, Kerbio Siam, Kerbio Centre Ville et Kerbio Rive Droite.

Le 1^{er} octobre 2019 pour Kerbio Europe, Coccinelle, Bio Abers et Prim'Vert.

Ouverture des magasins à 15H

A DÉCOUVRIR DANS NOS PAGES

BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL

TOMATES CARBONE

E-COMMERCE

TOMATES CARBONE

Un coup dur pour les amoureux de la saisonnalité. Le 11 juillet dernier, le conseil national de l'agriculture biologique (CNAB) a autorisé la culture de tomates bio sous serres chauffées.

Concrètement, les producteurs de légumes bio pourront chauffer les serres toute l'année pour proposer sur les étals des légumes d'été du 1^{er} mai au 20 décembre. Et il faudra attendre 2025 pour que toutes les serres soient chauffées aux énergies renouvelables. D'ici là, seules les nouvelles serres devront être équipées de systèmes de chauffages à énergie renouvelable. Mais comme pour les déchets, l'énergie la plus propre est celle que l'on ne consomme pas !

Pour les producteurs historiques, il aurait fallu interdire le chauffage des serres à l'exception de la mise hors gel - quelques degrés au-dessus de zéro pour protéger les jeunes pousses des gelées pouvant survenir

tardivement. Ces producteurs souhaitent respecter les rythmes biologiques naturels des fruits et légumes.

Du côté des agriculteurs conventionnels tentés de convertir leurs serres, l'enjeu était de limiter la concurrence des tomates espagnoles qui arrivent plus tôt dans la saison sans chauffage. Mais du côté de l'empreinte carbone, une tomate cultivée sous serre chauffée en France est 4 fois plus gourmande en carbone qu'une tomate espagnole et 8 fois plus qu'une tomate française cultivée sans serre chauffée en saison*

Le réseau Biocoop marque sa différence : dans nos magasins, vous ne trouverez pas de tomates bio issues de serres chauffées. Et s'il vous faut une raison de plus pour consommer les légumes d'été en saison : ils sont bien plus savoureux mûris au soleil !

*source ADEME

ECHOS LOCAUX

La canicule et les intempéries n'ont pas épargné les fruits des vergers locaux. Conséquences : vous trouverez des tâches ou imperfections sur les pommes. Cela n'altère en rien leurs qualités gustatives !



Photos : Verger pomme d'apizz

NOUS VOULONS DES COQUELICOTS

Pour un monde sans pesticides et avec des coquelicots vous pouvez :

- Signer la pétition en ligne sur : nousvoulonsdescoquelicots.org
- Participer aux rassemblements tous les premiers vendredis de chaque mois à 18H30 devant votre mairie ! Venez nombreux !
- Acheter des cocardes ou les faire vous-même, modèle disponible sur le site : nousvoulonsdescoquelicots.org

À Finis Terra 1 750€ de dons ont été récoltés en décembre 2018 avec les cocardes en bout de caisse !
Merci à vous !



BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL



Du 20 au 29 septembre, c'est la semaine nationale «Bio et local c'est l'idéal !». Pour cette occasion, de nombreuses animations sont proposées près de chez-vous, conférences, visites de fermes, dégustations. Pour aller à la rencontre des acteurs de l'agriculture biologique et découvrir les enjeux d'une agriculture vraiment durable.

Vous trouverez toutes les dates et lieux des événements sur le site <http://bioetlocal.org/> ou du groupement des agriculteurs bio du Finistère : gab29@agrobio-bretagne.org
02 98 25 58 18

Les magasins de la coopérative Finis Terra donnent une place prépondérante à la production locale : elle représente près de 20% des produits présents dans nos rayons, et nous privilégions toujours un produit local aux circuits longs. Par des visites au sein des exploitations, nous restons attentif à l'application du cahier des charges Biocoop aux produits locaux, plus contraignant que le cahier des charges bio européen.

LANCEMENT HÉOL NUMÉRIQUE

Heol, c'est la Monnaie Locale Complémentaire et Citoyenne du Pays de Brest. Son objectif premier est d'affecter la monnaie à une économie qui favorise les circuits courts et valorise les bonnes pratiques tant sociales qu'environnementales sur le territoire. Elle s'est invitée dans le porte-monnaie des habitants du Pays de Brest en 2012 lors de la sortie des premiers billets. Le fonds de garantie de la monnaie, équivalant aux Heol en circulation est placé sur un livret à la Nef (banque alternative partenaire).

Heol développe une version numérique de sa monnaie, elle est soutenue dans cette nouvelle aventure par Brest métropole. Des services de la ville de Brest seront prochainement payables en Heol (médiathèques, petite enfance, places de marché...) déjà, Bibus accepte les Heol ! Vous pouvez dès à présent ouvrir votre compte numérique Heol*, et effectuer vos paiements en magasin** avec votre application smartphone Heol...ou continuer à utiliser les billets papier bien sûr !

Pour marquer cette nouvelle étape, nous vous invitons à un Événement d'inauguration de la monnaie numérique Heol Samedi 12 octobre à 15h00 – Place de la Liberté

E-COMMERCE

Si l'on regarde en arrière, avec plus de 30 ans de développement, l'agriculture bio, Biocoop et Finis Terra ont bien évolué : un nouveau défi se dessine pour nous. A l'heure du numérique, et de nouveaux modes d'achat, Biocoop se lance dans le E-commerce. Non sans prendre le temps, réfléchir, analyser. Il ne s'agit pas de se perdre dans un monde déconnecté de l'humain, ni de copier le modèle de la grande distribution, catastrophique socialement.

L'objectif est donc de développer un service complémentaire, pour proposer des produits bio exigeants au plus grand nombre.

Le contact et les conseils seront toujours au cœur de nos attentions.

Les produits en vrac auront une place prédominante dans l'offre disponible en ligne.

La phase d'expérimentation devrait commencer en janvier 2020 pour le magasin Kerbio Europe avant d'être proposé au cours de l'année 2020 dans d'autres points de vente.

Vous pouvez dès à présent poser vos questions ou vos souhaits à l'adresse mail suivante : drive.kerbio-europe@finisterra.fr



Rejoignez-nous pour former une chaîne humaine ! Elle acheminera votre goûter "Heol-Lien" de la Ferme de Traon Bihan à la Place de la Liberté. Cette chaîne humaine symbolise le lien et les circuits courts, chers à Heol.

Ce goûter sera fourni par des producteurs locaux adhérents d'Heol. Composition du goûter : une boisson chaude (tisane ou café) ou jus de fruits, une brioche, une crêpe et un yaourt. Son prix : 5 Heol ou €. Nous vous attendons nombreux pour cet événement ! Nous serons également disponibles pour vous familiariser avec la monnaie numérique et vous guider dans l'ouverture de votre compte Heol. Réservez dès à présent votre goûter sur : <https://www.weezevent.com/gouter-heol-lien>

Contact: bonjour@heol-moneiz.bzh
* Site : heol-moneiz.bzh
Tél. 07 69 49 98 13

**Il faudra attendre un peu pour pouvoir l'utiliser dans les magasins Biocoop Finis Terra, en effet quelques réglages techniques seront à terminer avant.