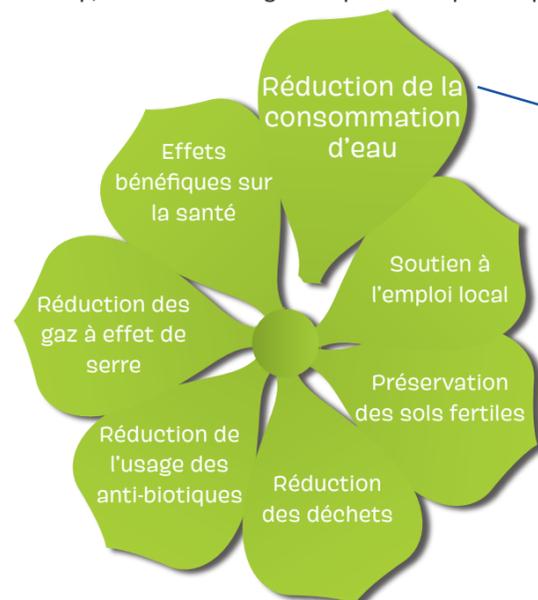


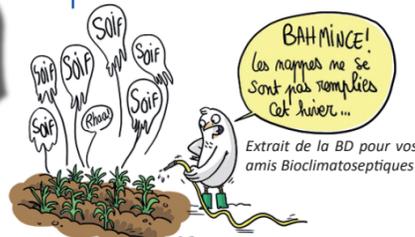
TOUT CE QU'IL Y A DERRIÈRE UN ACHAT CHEZ BIOCOOP

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

L'été que nous venons de passer l'a montré une fois de plus : les périodes de canicule sont plus fréquentes, la France manque de pluie sur une grande partie du territoire et nous sommes tous amenés à veiller sur notre consommation d'eau. Cela peut se faire même dans nos choix alimentaires.



L'agriculture, et plus particulièrement les élevages sont de grands consommateurs d'eau. Une fois de plus, l'agriculture biologique se montre bien plus raisonnable par ses pratiques et son lien au sol que lui impose la réglementation.

Dans une exploitation d'élevage laitier conventionnel, où l'on trouve davantage de bovins en stabulation, parfois même à l'année, nourris en grande partie de maïs-ensilage et de tourteau de soja, la consommation en eau peut être de plus de 100 litres par jour et par vache, dont jusqu'à 85 litres juste pour l'abreuvement.

Les éleveurs laitiers biologiques, qui pratiquent davantage le pâturage, contribuent ainsi non seulement au bien-être

animal, ils économisent jusqu'à 50 % en consommation d'eau, étant donné que l'herbe en contient en grande partie. En cas d'année sèche, le premier réflexe d'une majorité d'éleveurs est une limitation des fauches au bénéfice d'une augmentation des pâturages.

Une gestion économe et responsable des ressources naturelles qui bénéficie à tous et que nous soutenons par notre participation au réseau biocoop.

Pour aller plus loin : L'abreuvement en pâturage : http://idele.fr/fileadmin/medias/Documents/Guide_abreuvement.pdf

Portrait du pâturage en élevage laitier bio : [http://www.bretagne.synagri.com/ca1/PJ.nsf/TECHPIPARCLEF/28946/\\$File/584_Mai_Portrait%20du%20paturage%20en%20elevation%20laitier%20bio,%20l'objectif%20premier%20c'est%20la%20performance%20de%20la%20prairie_P28.PDF?OpenElement](http://www.bretagne.synagri.com/ca1/PJ.nsf/TECHPIPARCLEF/28946/$File/584_Mai_Portrait%20du%20paturage%20en%20elevation%20laitier%20bio,%20l'objectif%20premier%20c'est%20la%20performance%20de%20la%20prairie_P28.PDF?OpenElement)

pollution dans les zones proches des lieux de vie.

Au printemps prochain, nous élirons nos représentants locaux : des initiatives voient le jour pour sensibiliser les candidats, comme des courriers envoyés à ceux-ci. Pour vous inspirer :

www.leslignesbougent.org/petitions/soutien-aux-maires-anti-pesticides/

<https://communesanspesticides.agirpourenvironnement.org/>

L'initiative

Depuis le premier arrêté pris en mai dernier par Daniel CUEFF, maire de Langouët en Ille-et-Vilaine, plus de 50 maires en France ont fait le choix d'interdire l'utilisation de pesticides à moins de 150 mètres des habitations.

L'impact nocif des pesticides sur la santé n'est plus à démontrer, et les actions de citoyens ayant fait analyser leurs urines prouvent bien qu'aucune frange de la population n'est épargnée.

De nombreuses pétitions fleurissent en ligne pour demander une limitation de la

La Bio nous rassemble

COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery
Régine Eildé
Gérard Habasque
Monika Lodes
Jean-Christophe Ramel
Nicole Renouf
Xavier Reunbot

Responsable de la publication :
Yann CLUGERY
Président du directoire

Tirage à 2000 exemplaires.
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications sur : www.finisterra.fr

Mail : contact@finisterra.fr

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

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

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

34

Nov.-Dec 2019

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

La lettre d'information des magasins

Finis Terra

Membre du réseau **biocoop**



BD POUR VOS AMIS

BIOclimatosceptiques

Un projet du réseau FNAB
Manger Bio et Local, c'est bon pour le Climat
BD POUR VOS AMIS BIOSEPTIQUES
Manger Bio et Local, c'est bon pour le climat : explications en BD !



Pour vous mettre en appétit, allez voir la BD pour vos amis bioclimatosceptiques, réalisée par la FNAB sur : bioetlocal.org

ON SE CAILLE LES MICHES EN PLEIN ÉTÉ



INVENTAIRES

Les magasins seront en inventaires de fin d'année :

Lundi 30 décembre de 9H à 15H pour les magasins Kerbio Siam, Kerbio Centre Ville, Kastell Bio et Bio Abers.

Jeudi 2 janvier 9H à 15H pour les magasins Kerbio Europe, Kerbio Rive Droite, Coccinelle et Prim'Vert.

Réouverture des magasins à 15H

HORAIRES FIN D'ANNÉE

Les magasins restent ouverts tous les jours sauf les dimanches et jours fériés.

Les mardis 24 et 31 décembre les magasins fermeront leurs portes à 17H.

A DÉCOUVRIR DANS NOS PAGES

PLAIDOYER DES AVOCATS

BIO VRAC POUR TOUS

LA CONVERSION

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

FESTIVAL ALIMENTERRE

Du 15 octobre au 30 novembre, c'est le Festival AlimenTerre dans toute la France.

Et près de chez vous :

- Le 19 novembre à 20H à Lesneven : «Cacao, enfants pris au piège». Débat animé par Peuples Solidaires, dégustation de produits bio et équitables par Biocoop Prim'Vert

ECONOMISEZ VOS TICKETS DE CAISSE

Depuis le mois de juillet, en dessous de 25€, une question vous sera posée en caisse : «Souhaitez-vous éditer votre ticket de caisse ?»

En effet, sous ce plafond, nous pouvons vous éviter de jeter, à peine sortie de l'imprimante, un tas de papier. Un -tout- petit geste écologique mais une bonne économie de papier !

Notre variante :
Le potiron peut être remplacé par du potimarron, butternut, autres courges qui ne demandent pas à être épluchées !

LES COURGES C'EST PAS MOROSE !

TOURTE À L'OIGNON ET AU POTIRON (POUR 8 PERSONNES)

- 50g de beurre
- 750g d'oignons
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à.s. de sauge ciselée
- 1kg de potiron, pelé, sans les graines, coupé en tranches de 5 mm
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 2X 350 g de pâte feuilletée
- farine pour fariner le plan de travail
- 250g de fromage type comté coupé en tranches
- 1 oeuf battu
- sel et poivre



Faire fondre le beurre dans une poêle. Y faire revenir les oignons, l'ail, la sauge du sel et du poivre à feu doux pendant 20 minutes en remuant.

Laisser refroidir.

Badigeonner les tranches de potiron d'huile d'olive et les faire griller dans une poêle 2 à 3 minutes de chaque côté.

Étaler une pâte feuilletée sur le plan de travail fariné, former un rectangle et le déposer sur une plaque de cuisson. Y étaler la moitié de la préparation aux oignons, jusqu'à 2,5 cm des bords. Étaler ensuite la moitié du potiron et du



"Source : Freepik"

fromage. Recommencer avec le reste des légumes, saler et poivrer. Former un rectangle légèrement plus grand avec la deuxième pâte feuilletée.

badigeonner les bords d'oeuf battu, déposer la deuxième plaque par-dessus la première et souder les bords.

Dessiner des stries sur le dessus, badigeonner le tout du reste de l'oeuf battu et piquer le couvercle en plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette.

Enfourner 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 220°.

Servir légèrement refroidi.



Recette issue de «5 fruits et légumes par jour», ed. Marabout

PLAIDOYER DES AVOCATS

Au cours de l'été 2019, une polémique a enflé autour de la question sur l'origine des avocats bio vendus en magasin. Alors que la saison des avocats approche (et oui toujours 100% de saison !), nous souhaitons apporter quelques réponses aux questions que vous pourriez encore vous poser :

- Biocoop n'a pas été « épinglé » pour avoir vendu des avocats sur de fausses origines, il y a eu une alerte interne à propos d'un fournisseur : Et oui nous écartons des sources d'approvisionnement si celles-ci n'apportent pas assez de garanties.

- Pour toutes les filières d'approvisionnement, les services de Biocoop audient les fournisseurs afin de vérifier l'adéquation avec les valeurs et le cahier des charges de Biocoop (Plus exigeant que le cahier des charges bio européen).

- Pour les avocats, Biocoop a renforcé à son système de contrôle de la filière d'approvisionnement qui est, à ce jour, le plus exigeant sur le marché, il se compose :
d'un contrôle systématique en amont de la filière,
d'une analyse isotopique afin de vérifier

que l'avocat vient bien du terroir dont il est censé être issu. L'analyse est effectuée à trois reprises.

Par conséquent, il n'est pas exclu qu'il y ait des ruptures en magasin le temps que l'on développe les partenariats nécessaires.

L'objectif de Biocoop est de vous proposer des produits de qualité, respectant les valeurs sociales, et écologiques qui animent la coopérative depuis plus de trente ans.



BIO VRAC POUR TOUS

BIO VRAC

Pour tous

Finis Terra, en partenariat avec le CCAS de Guilers, a mis en place un programme d'aide à destination des foyers en difficulté. En mettant à disposition de la structure sociale un meuble et des produits alimentaires en vrac, la coopérative participe au laboratoire d'initiatives citoyennes et d'expérimentations sociétales, laboratoire porteur d'innovations sociales créé en 2013 par le réseau : c'est le Fonds de dotation Biocoop.

Il soutient et est opérateur de projets d'intérêt général concourant à réduire les inégalités éducatives, économiques et sociales, à défendre et préserver l'environnement.

Le Fonds de dotation soutient des projets poursuivant

deux objectifs majeurs :

- Promouvoir une alimentation durable, solidaire, saine et de qualité pour tous
- Promouvoir et accompagner le développement de l'agriculture de demain, paysanne et durable.

Après avoir rencontré plusieurs fois le personnel du CCAS de Guilers, nous avons fait une première sélection de produits supposée être la plus appropriée aux besoins des consommateurs.

Afin de proposer une alternative aux « classiques » paquets de pâtes ou de riz nous avons réfléchi ensemble à la mise à disposition de produits différents tels que lentilles, mueslis ou fruits secs dans le souci de proposer une alternative de qualité en vrac.

La mise à disposition des produits au CCAS de Guilers sera effective à partir de fin Novembre 2019.

ANNIVERSAIRE D'EAU ET RIVIÈRES DE BRETAGNE

L'association Eau et Rivières de Bretagne vient de fêter ses 50 ans les 25, 26 et 27 octobre derniers. Pendant ce demi-centenaire, l'association a mené de nombreux combats pour la qualité de l'eau en Bretagne et en a gagné un bon nombre. Pour soutenir leurs actions, Finis Terra accompagne l'association grâce à l'enveloppe alternative (Chaque année Finis Terra reverse 12 000 € à différentes associations pour des actions en faveur de l'environnement et de l'agriculture bio).

Vous aussi, vous pouvez soutenir Eau

Rivières de Bretagne :

- En achetant leurs revues disponibles dans nos magasins - Le dernier est un numéro spécial pour les 50 ans.
- En faisant un don, déductible à 66% car Eau et Rivière est reconnue d'utilité publique (quand-même !).
- En adhérant à l'association et en participant aux divers chantiers proposés.

Toutes les infos : eau-et-rivieres.org



FRUITS ET LÉGUMES EN CONVERSION

Vous avez peut être remarqué dans nos rayons des fruits et légumes en conversion.

Cette situation est liée d'une part à la forte demande de produits biologiques, et nous devons nous en féliciter, et d'autre part à la volonté de Biocoop de favoriser le développement de l'agriculture bio en France.

Les produits en conversion sont cultivés selon les mêmes méthodes que l'agriculture biologique.

Or, le cahier des charges européen impose une

période de transition variable selon la culture ou l'élevage.

Plus il y a de produits en conversion dans les rayons, plus il y a de nouveaux acteurs au sein des filières et moins il y a de pesticides ou d'engrais de synthèse déversés dans nos champs.

Donc, même si le produit n'est pas encore labellisé « biologique », il respecte en tout point le cahier des charges Biocoop, plus exigeant que le cahier des charges Bio Européen.