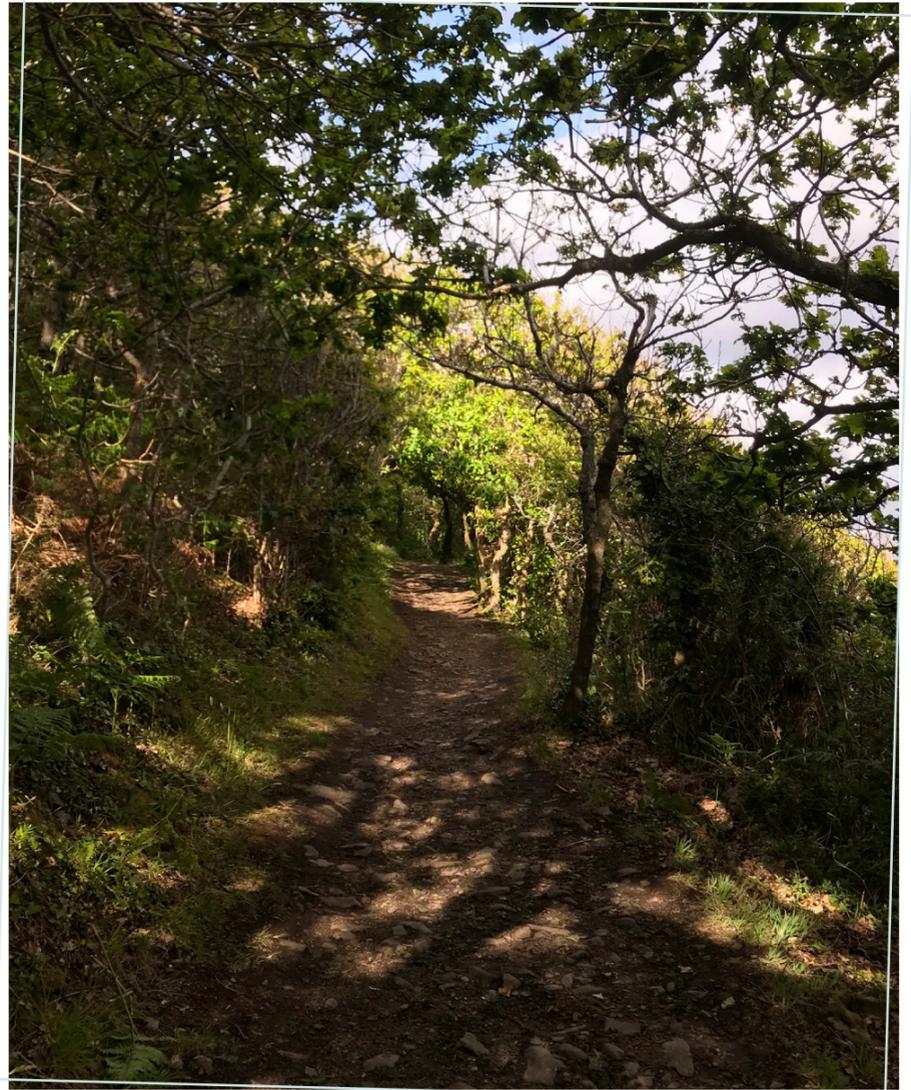


AN DELIENN

L A F E U I L L E



42

Travaux
Kerbio Europe

Le geste
doublement
gagnant

Le retour de la
consigne

Des nouvelles
du jardin
collectif

Des haies pour
héberger les
polinisateurs

Splann !
ONG 100%
bretonne !

Édito

La rentrée..., et si nous profitions ensemble de ce changement de rythme pour faire évoluer nos habitudes, générer moins de déchet par exemple ? C'est l'objectif de l'opération «Le geste doublement gagnant» proposée dans les magasins Finisterra au mois de septembre dont vous pourrez découvrir les contours dans nos pages.

À Finisterra, nous n'avons pas attendu le dernier rapport du GIEC pour agir et réagir. En effet, nous réfléchissons quotidiennement et depuis plus de 30 ans à la réduction de notre empreinte écologique. La coopérative est engagée dans la valorisation des «déchets» par le compostage et par le recyclage des produits cartonnés. Nous sommes engagés également dans la réduction du gaspillage alimentaire ou encore dans le développement de produits en vrac, avec l'arrivée du vrac liquide (miels, vins, huiles et vinaigres) et le non-alimentaire (hygiène corporelle, alimentation animale et produits ménagers). Souvenez-vous nous avons même organisé des «journées sans sac», pour promouvoir les alternatives aux sacs krafts. La grande distribution à ce moment là cherchait des alternatives aux sacs plastiques jetables ...

Le réseau Biocoop prend aussi à bras le corps le sujet des déchets et plus largement de l'empreinte écologique. Un chantier logistique est en cours pour faire diminuer le coût carbone par produit. Autre point étudié : les emballages, pour les produits à marque Biocoop, le cycle de vie du produit dans sa globalité est pris en compte. Biocoop cherche à diminuer, voire supprimer, tout ce qui est d'origine pétrochimique, et utiliser un maximum de matières recyclables voir ré-employable. Ce dernier point devrait aboutir dans les prochains jours avec la -re-mise en place de consignes des bouteilles en verre.

Il n'est sans doute pas nécessaire de réinventer le monde pour le sauver, mais peut-être simplement de mettre en oeuvre des solutions, parfois simples et connues de nos aînés. Et il appartient à nous, commerçants et consommateurs, de nous poser les bonnes questions pour notre «monde d'après» ; en voici une par exemple : est-il possible de ne plus faire embouteiller le vin au domaine mais de le faire transporter dans des citernes et le mettre en bouteille au plus proche du lieu d'achat ? L'avenir nous donnera la réponse.

EN BREF



Horaires Plouzané et Saint-Pol-de-Léon :

Depuis le lundi 30 août, les horaires des magasins Biocoop Finisterra des 3 pointes (à Plouzané) et Kastell Bio (à Saint-Pol-de-Léon) ont fait leur rentrée :

- Finisterra des 3 pointes sera ouvert :
Du lundi au jeudi 9H-13H / 14H30-19H
Vendredi et samedi 9h à 19h.

- Kastell Bio sera ouvert :
Le lundi 14H30 à 19H
Du mardi au jeudi 9H-13H / 14H30-19H
Vendredi et samedi de 9h à 19h.



Finisterra se met au numérique :

Les prochaines lettres d'info seront également envoyées par email à ceux qui le souhaitent.
Pour vous y abonner, scannez ce QR code !!

FÊTE DES VINS



Du 10 septembre au 9 octobre, venez découvrir la sélection de vins pour une rentrée réussie. Vous bénéficiez de 5% de remise pour un carton de 6 bouteilles d'un même vin. Pour cette année, l'accent est mis sur les vins étrangers pour mettre du soleil dans vos verres ! Et il n'y a pas que du vin, whisky et rhum font leur apparition dans la sélection.

Pour accompagner tout ça ? Ça tombe bien, c'est la fête des fromages jusqu'au 22 septembre ! Vous pourrez découvrir des nouveautés ou profiter de remises sur vos fromages préférés !



Le saviez-vous, il n'y a pas que le vin rouge qui s'accorde avec le fromage, le vin blanc a toute sa place. Venez découvrir les accords vin-fromage dans nos rayons!

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

KERBIO EUROPE

Après un mois de travaux dont quinze jours de fermeture, Kerbio Europe a réouvert ses portes le 2 août dernier. Les sociétaires ont pu alors re-découvrir leur magasin !



Un tout nouveau meuble vrac encore plus étoffé a pris place au centre du magasin avec 270 références contre 230 dans la précédente configuration. L'ergonomie du meuble a été étudiée pour les clients, il est

maintenant plus facile de se servir avec ses propres contenants : encore une solution zéro déchet !

Vous pouvez venir avec vos emballages, propres et sans marque commerciale apparente.

L'ergonomie au quotidien pour les salariés a été particulièrement prise en compte, avec un système de déchargement des palettes à hauteur et une tablette pour le remplissage



des bacs.

Le service arrière, pour le service du pain, du fromage et de la boucherie-charcuterie, a été rénové : le carrelage et le nouveau mobilier offrent plus de clareté et d'esthétique à l'ensemble.

Une nouvelle vitrine a fait son apparition, vous y trouverez de nouveaux produits comme les viennoiseries des boulangeries Le Signor et Bara-Bio ou du beurre à la coupe.



La circulation dans le magasin a été revue grâce au réaménagement du meuble vrac pour plus de cohérence et de simplicité. Nous avons fait en sorte de simplifier le circuit d'achat.

A bientôt à Kerbio Europe.



Le geste doublement gagnant

Du 14 au 25 septembre 2021 Biocoop lance son opération :



Nous savons que le vrac est une solution concrète pour réduire significativement le volume de nos déchets ménagers, et c'est aussi une solution économique pour les foyers. Mais un des freins à

la consommation en vrac, peut être le changement d'habitude de consommation et d'organisation au retour à domicile. Alors pour vous donner un petit coup de pouce, une remise exceptionnelle de 15% sera appliquée pendant la durée de l'opération sur tous les produits en vrac ainsi que sur les contenants (bocaux, sac tissus, bouteilles, ...).

Si vous ne l'avez déjà fait, c'est le moment de vous lancer !

-15%
de remise sur tout le
vrac et les contenants

Retour de la consigne !



On espère que ce n'est qu'un début, et que cela rentrera de nouveau dans nos habitudes : La consigne de bouteilles en verre est, presque, de retour !

Pour les consommateurs de jus de pomme locaux, vous aviez sûrement déjà l'habitude de rapporter vos bouteilles consignées. À partir de septembre 2021, six nouvelles références de vins, dont les bouteilles sont aptes au réemploi, font leur rentrée dans nos magasins. Ces références proviennent de la société Mahé-Savidant basée dans les Côtes-d'Armor. L'objectif est de mettre en place un système logistique efficace de réemploi de bouteilles en verre.

Ce n'est qu'une première étape, avec l'appui de la société Distro, nous souhaitons développer une gamme apte au réemploi et entraîner avec nous les producteurs locaux pour une économie durable et locale.

En quelques chiffres :
Quand il est recyclé, le verre à usage unique est fondu à 1 500 °C. En le réemployant, on économise jusqu'à 75 % d'énergie, 79 % d'émissions de gaz à effet de serre et 33 % d'eau par rapport au recyclage.

En 2023, l'ensemble des emballages verre de notre marque Biocoop sera réemployable. Plus vous, sociétaires, les rapporterez à un point de collecte, plus le bénéfice écologique sera important.

AGENDA

● Les 2 - 5 et 9 octobre :

Rencontres publiques Jardin Biodiversité Pontanezen
• Samedi 2 octobre à la mairie de l'Europe
• Mardi 5 octobre au centre social Horizons
• Samedi 9 octobre à la médiathèque Jo Fourn Europe.

● Les 24 et 25 Septembre : animations à Kerbio Europe :

Dans le cadre de la semaine Bio et Local c'est l'idéal et pour la réouverture du magasin, de nombreux producteurs locaux viennent vous faire découvrir leurs savoir faire et déguster leurs produits !

● Du 14 au 25 septembre Opération vrac et contenants réutilisables 15% de remise

● Du 10 Septembre au 9 octobre :

Fête des vins d'automne : promotion sur une sélection, à découvrir en magasin.

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

INTERVIEW



Xavier MILIN, salarié du magasin Biocoop Kerbio Europe à Brest.

Quel est ton parcours à Finisterra ?

Je suis arrivé le 23 décembre 2008 au magasin Bio Abers de Saint Renan, à l'époque nous étions quatre, deux temps pleins et deux mi-temps ! Nous étions alors tous polyvalents, mais je m'occupais beaucoup des fruits et légumes. Puis en 2011, je suis allé à Kerbio Rive Droite, moitié fruits et légumes, moitié vrac. Et enfin en 2013, j'ai participé à l'ouverture du magasin Kerbio Europe, cette fois à 100% sur le rayon vrac.

Depuis près de 13 ans au sein de la coopérative, quelle évolution as-tu observée ?

Et bien, il y a de plus en plus de demandes en produits en vrac, au début la mise en rayon ne prenait que quelques heures sur le planning, mais aujourd'hui j'y passe toutes

mes journées ! Nous venons tout juste de passer de 200 à 270 références. Et puis, je vais régulièrement voir les autres épiceries et magasins pour leurs rayons vrac, c'est vrai que cela s'est développé partout. Chaque boutique a maintenant son rayon vrac. Parfois j'y trouve des idées de produits à référencer.

Qu'est ce qui te plaît dans ton parcours professionnel ?

J'ai beaucoup aimé travailler dans plusieurs magasins, ce sont des ambiances différentes, on rencontre de nouveaux clients, et on en recroise aussi certains !

As-tu une anecdote à transmettre ?

C'est assez amusant d'avoir une interview dans la feuille d'info, car en 2010, j'ai écrit un article sur l'histoire de la rade de Brest en prenant comme point de départ la coquille St Jacques. - à retrouver dans «le petit canard tricote» n°18.

Comment vois-tu l'avenir ?

J'imagine encore plus de coopération entre les magasins et les acteurs locaux, pas seulement les producteurs, mais aussi les habitants, les associations, entreprises etc. comme par exemple avec ce projet de jardin de biodiversité à côté de Kerbio Europe.

J'aimerais aussi pouvoir communiquer plus avec les sociétaires, partager les informations sur les producteurs, nos filières afin de mieux faire connaître nos engagements.



RETOUR SUR...

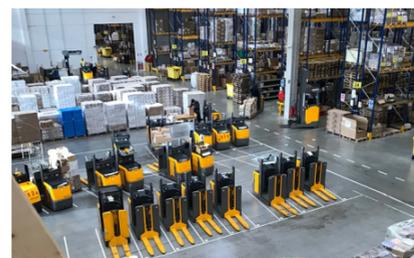
La visite de la plateforme Grand Ouest Biocoop.



La Plateforme Grand Ouest de Biocoop a déménagé en mars 2020, quelques jours avant le confinement, sacré baptême du feu ! De Melesse, où elle était implantée historiquement, elle est allée à quelques kilomètres de là, à Tinténiac (Ille et Vilaine).

Les services de la plateforme proposent de temps en temps des visites aux équipes des magasins. le 19 août dernier, quelques salariés de Finisterra ont donc pu aller à la rencontre des équipes et visiter ce nouvel outil.

Le retour de Nicolas, en charge du rayon fruits et légumes du magasin Des 3 Pointes à Plouzané : Nous avons découvert les cellules dédiées au stockage des marchandises et à la préparation des commandes. Au total 3 grandes cellules : sec, frais et fruits et légumes. Nous sommes bien au centre d'une logistique à grande échelle, en effet la plateforme près de Rennes doit alimenter près de 200 magasins de la Normandie à



la Vendée et toute la Bretagne soit le quart Nord-Ouest de la France.

En fin de matinée nous avons pu mettre un visage sur les voix des salariés avec lesquels nous communiquons par téléphone tous les jours, pour discuter et échanger de nos difficultés respectives et mieux se rendre compte du travail de chacun. Super intéressant, très bel outil de travail, des personnes très professionnelles et compétentes.



DES NOUVELLES DU JARDIN

Nous continuons à vous donner des nouvelles du projet de jardin de biodiversité qui devrait naître au cœur du quartier de l'Europe.

Mais, c'est à vous de jouer maintenant ! Ce sont les envies et les attentes des futurs utilisateurs qui décideront des choix d'aménagement. Vous avez là 3 000 m2 de page blanche pour faire germer vos idées.

Si vous souhaitez contribuer à la création du jardin de Biodiversité, c'est parfait !

Trois rencontres publiques sont prévues pour recueillir les attentes des citoyens sur ce projet.

A noter dans vos agendas :

Samedi 2 octobre, à la mairie de quartier de l'Europe.

Mardi 5 octobre 2021 au centre social Horizons

Samedi 9 octobre 2021 à la médiathèque Jo Fourn Europe.



COUP D'ŒIL DANS LE RETRO : 2013

2013 est une année pas comme les autres, en effet c'est l'année de l'ouverture de Kerbio Europe à Brest, avec ses 600m² de surface de vente, il lance la coopérative Finisterra dans une nouvelle dimension, toujours humaine mais adaptée à l'attente des sociétaires, historiques et nouveaux. C'est le sixième magasin de la coopérative, hébergeant maintenant son siège social auparavant situé au centre ville de Brest. C'est l'année des expérimentations, certaines réussies, d'autres moins. Le rayon boucherie traditionnelle, attendu par beaucoup de sociétaires voit le jour à Kerbio Europe. C'est un

succès et il sera essaimé à Coccinelle (magasin de Morlaix) lors de son déménagement en 2016. En revanche, l'espace snacking et la salle de bien-être n'auront pas su convaincre. Qu'à cela ne tienne, ces espaces auront une nouvelle vie quelques années plus tard permettant de développer les produits non alimentaires en vrac !

2013, c'est aussi et surtout un challenge, un pari : celui d'installer un magasin Biocoop au cœur du quartier de Pontanezen, alors en plein renouvellement urbain. Le choix, parfois

critiqué ou incompris, est aujourd'hui salué et toute l'équipe de la coopérative salariés comme membres du conseil de surveillance en sont fiers. L'intégration dans le quartier devrait aboutir - nous l'espérons - très vite avec le projet d'aménagement d'un jardin de biodiversité au bord du magasin (voir l'article ci-dessus).

Cette année est aussi, à l'échelle nationale et locale, l'année de tous les records, la demande de produits biologiques explose, la croissance de ce marché est à deux chiffres, la grande distribution, déjà en embuscade s'engouffre

dans ce qui était jusque là une niche. C'est la mise en place de ce que l'on peut constater maintenant : une agriculture biologique à deux vitesses, l'une pour les grandes surfaces, se mettant tout juste au niveau des minimas du cahier des charges bio sans prendre en compte l'esprit de la Bio (Pommes de terre d'Égypte, kiwis de Nouvelle Zélande, tomates en hiver...), et d'autre part une bio équitable, paysanne et durable fidèle aux valeurs de l'exigeant cahier des charges du réseau Biocoop.



Novembre 2013 : Ouverture de Kerbio Europe

HÔTEL CINQ ÉTOILES POUR NOS PRÉCIEUX ALLIÉS

Offrir gîte, couvert et zone d'activité intense à une multitude d'insectes pollinisateurs, tout en préservant les paysages locaux : c'est ce à quoi Pollinis nous invite en nous proposant onze guides spécifiques, édités gratuitement. A chaque région le sien, où se trouvent recensées les espèces locales d'arbres, arbustes et buissons les plus propices à la biodiversité, par leur richesse en pollen et nectar, nécessaires aux pollinisateurs.

L'hécatombe des insectes pollinisateurs requiert d'agir de façon très concrète : chiffre à peine croyable, au moins 75 % de la biomasse des insectes ailés a déjà disparu en moins de



Illustration : nos guides pour planter des haies pour pollinisateurs - POLLINIS

30 ans en Europe

(voir info.pollinis.org/bulletin-liaison-19).

La responsabilité des pesticides est avérée, mais également la diminution du nombre d'espèces végétales à disposition des insectes. De la petite bruyère pour embellir du même coup son balcon, au grand feuillu majestueux pour son jardin, en passant par l'élégant arbuste, les guides Pollinis sont à télécharger sur :

<https://www.pollinis.org/nos-guides-pour-planter-des-haies-pour-pollinisateurs/>

«Splann !» Une ONG bretonne

Les journalistes d'investigation qui enquêtent sur les sujets considérés « sensibles » en Bretagne sont régulièrement confrontés à des difficultés et des pressions dans leur travail. Inès Léraud et Morgan Large n'en sont que deux exemples récents.

La prolifération des algues vertes, l'influence de l'industrie agro-alimentaire, la connivence de certains élus : la liberté d'informer sur ces sujets est régulièrement menacée par des tentatives d'obstruction et des menaces de procès en diffamation.

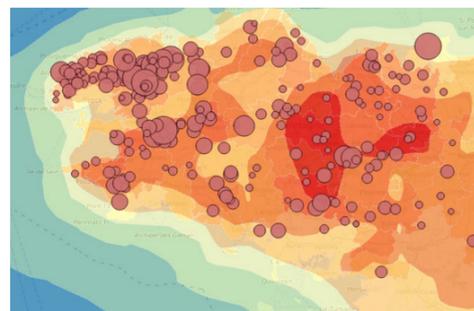
Pour soutenir ces journalistes lanceuses et lanceurs d'alerte, pour leur permettre d'effectuer leurs enquêtes de manière indépendante

et souvent à long terme, une ONG d'investigation s'est créée en février de cette année : SPLANN ! entièrement financée par des dons de particuliers et d'associations. Aucun mécénat ou don d'entreprise n'est accepté afin de garantir transparence et indépendance éditoriale.

Une première enquête a été menée sur les risques sanitaires et les conséquences environnementales des émissions d'ammoniaque, issues à 95 % de l'activité agricole et dont la Bretagne est la région la plus concernée.

Leur site est en français et en breton, vous pouvez participer à faire vivre cette initiative d'utilité publique par le bouche-à-oreille ou

par un don sur leur site : <https://splann.org/>



Carte de Bretagne des émissions d'ammoniaque entre 2018 et 2020 issue du site splann.org

CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur www.bio.coop pour faire vos courses en ligne !



www.finisterra.fr

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

contact@finisterra.fr

Nos magasins

Brest Kerbio Centre Ville

3, rue de Kerfastras
Tél. 02 98 46 45 81

Kerbio Europe

Place Daumier
Tél. 02 29 00 33 33

Kerbio Rive Droite

114, bd de Plymouth
Tél. 02 98 45 45 28

Kerbio Siam

7, rue Amiral Linois
Tél. 02 29 62 14 41

Plouzané Finisterra des 3 pointes

22 rue de Kerallan
Tél. 02 57 55 00 33

Saint-Renan Bio Abers

Zone de Mespaul
Tél. 02 98 32 61 02

Saint-Martin-des-Champs Coccinelle

3 rue Marcellin Berthelot
ZA de Keriven
Tél. 02 98 63 42 04

Saint-Pol-de-Léon Kastell Bio

45, avenue des Carmes
Tél. 02 98 19 59 79

Lesneven Prim'Vert

8 Croas ar Rod
Tél. 02 98 83 07 06

COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery

Régine Eildé

Gérard Habasque

Monika Lodes

Pauline Morvan

Jean-Christophe Ramel

Nicole Renouf

Xavier Reunbot

Responsable de la publication :

Yann Clugery

Président du directoire

Tirage à 1500 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

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