



AN DELIENN

L A F E U I L L E

47

Sommaire

- On se lance dans la vidéo !
- La collecte bio solidaire
- Retour sur ...
- Réponses aux consom'acteurs
- La presse en magasin
- Bientôt le retour de la consigne
- Des nouvelles du jardin
- L'enveloppe alternative
- Les travaux à Kerbio Centre Ville
- Hommage à Jeanne Jaouen
- Coup d'œil dans le rétro : 1985
- Le juste prix des produits
- Les bassines, non merci.

Édito

Voilà l'été !

À bon nombre d'entre nous les flâneries estivales, le besoin de légèreté. À nous l'insouciance et, on l'espère, quelques belles journées ensoleillées à la pointe de notre magnifique Bretagne !

Après ces longs mois pour le moins compliqués suite aux diverses crises survenues, espérons trouver quelques moments de recul et de réflexion autour de ce que nous attendons d'une société plus juste et équilibrée. Car comment ne pas entendre les inquiétudes des uns et des autres ? Comment ne pas entendre celles des consommateurs face à la baisse du pouvoir d'achat ? Et celles de la production en manque de revenus ? Qu'est-ce que finalement un prix juste ?

Face notamment au modèle du Low Cost, dont les effets néfastes se répercutent sur les salariés, la production et la productivité, nous avons à opposer un modèle de coopération entre tous les acteurs de la chaîne.

Biocoop, réseau coopératif le plus inclusif d'Europe (Source Financial Times)* a participé à la création du premier label Bio Équitable en France en collaboration avec des groupements de producteurs, des salariés et des associations de consommateurs. Le référentiel du label reprend les pratiques de base de la bio mais en allant plus loin non seulement sur certains points relevant de l'agriculture, par exemple en interdisant les serres chauffées, mais aussi du social ou du commerce.

En rencontrant les producteurs nous les invitons à choisir une autre méthode : celle qui permet à ceux qui produisent de décider ! Ceci en opposition donc au Low Cost qui relève plus de la théorie du renoncement. Car en laissant croire que le Low Cost serait formidable pour les gens modestes il y a plus de 50 ans, on a finalement écrasé le revenu agricole. On a écrasé leurs marges pour dire « on va servir le consommateur » pour finir par se rendre compte que cela ne l'a finalement jamais servi. Au contraire, cela a oxydé notre économie selon bon nombre d'économistes !

Un prix juste comme nous l'entendons avec notre adhésion aux labels du commerce bio équitable est donc plus transparent et respectueux de l'environnement comme des acteurs de la filière contrairement aux pratiques conventionnelles aux coûts cachés (dépollution des eaux, frais de santé, chômage).

Alors Hauts les Chœurs ! Continuons Ensemble pour plus de Sens !

Très bel été à tous !

* Source : <https://www.ft.com/content/cb8978ea-f901-4842-9957-cca0cb3fe7cc>

ON SE LANCE DANS LA VIDÉO !

Rencontres avec les producteurs locaux, présentations de la coopérative, de nos engagements, de nos actions sur le territoire ou encore des recettes à petit prix avec des produits de saison... nous avons plein d'idées pour vous proposer du contenu dynamique et en apprendre plus sur la coopérative Finisterra et les sujets qui nous tiennent à cœur ! Pour cela, rendez-vous sur nos réseaux sociaux et notre site internet. Vous pourrez y découvrir

nos deux premières vidéos : la rencontre avec Elyn Segarra, productrice de fromage de chèvre à Saint-Servais (29) et la rencontre avec Matthieu Leruste de la brasserie Cézou à Landéda (29), à l'occasion de la création d'une bière éphémère collaborative.



LA COLLECTE BIO SOLIDAIRE



Les vendredis 10 et samedis 11 juin 2022, les 9 magasins de la coopérative Finisterra, membre du réseau Biocoop, ont organisé une Collecte Bio Solidaire (un programme initié par le Fonds de dotation Biocoop) avec les épiceries sociales et solidaires et associations d'aide

alimentaire suivantes : les Restaurants du Coeur (Saint-Pol-de-Léon), Le Secours Populaire (Morlaix et Plouzané), l'Épicerie Sociale et Solidaire de Quizac (Brest), Roul'Paniers (CCAS de Morlaix) et Ti Ar Sikour (CIAS de Lesneven), l'Épicerie Sociale et Solidaire de Guilers (CCAS) et la Banque Alimentaire du Finistère (Brest). Pourquoi ? Alors que les pathologies liées à une mauvaise alimentation sont plus élevées 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.

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 des personnes dans le besoin, bénéficiaires de ces structures, sont de plus en plus nombreuses. C'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. Cette année, grâce aux dons de nos sociétaires, 3 191 produits ont été collectés et l'ensemble des magasins Biocoop de la coopérative Finisterra a versé des dons financiers à hauteur de 2 690 € aux structures d'aide alimentaire bénéficiaires de la collecte.

Un grand merci pour votre participation et votre générosité !

RETOUR SUR ...

L'Assemblée Générale :

Nous avons été ravis d'enfin reprendre une Assemblée Générale en présentiel et de partager un moment de convivialité avec vous, les adhérents de la coopérative.

Merci pour votre participation à l'AG 2022, qui s'est déroulée pour la première fois à Lesneven, territoire de notre magasin Prim'Vert.



La table ronde :

Le 31 mai dernier, une table ronde s'est tenue au Beaj Kafé sur le commerce équitable. L'occasion de revenir sur l'histoire, les dates clés et les critères du commerce équitable avec Benoît Gaussens et Jessica Le Badezet du label Bio Équitable en France et Catherine Pierzo et Sylvain Morvan de la coopérative Bio Breizh qui a pu nous témoigner de son expérience en tant que producteur, acteur du commerce équitable.

Nous espérons pouvoir organiser à nouveau des événements sur des thématiques engageantes et militantes comme le commerce équitable, restez connectés pour connaître nos prochaines actualités !

RÉPONSES AUX CONSOM'ACTEURS



Dans le cadre des temps de rencontre que nous organisons dans les 9 magasins tous les mois, nous nous sommes aperçus que vous, consommateurs, vous interrogez beaucoup sur les produits, la bio, le local, la coopérative... Souhaitant répondre au plus grand nombre d'entre vous, nous ouvrons donc une nouvelle rubrique « Réponses aux consom'acteurs » dans la lettre d'info An Delien.

Quels sont nos engagements pour la production locale ?

Chez Biocoop et Finisterra, nous œuvrons pour le développement et la distribution de produits issus d'une agriculture biologique cohérente : c'est à dire dans un esprit d'équité et de coopération, en limitant au maximum notre empreinte environnementale et en donnant la priorité au local. Ainsi, un de nos engagements forts, qui est inscrit dans la charte du réseau Biocoop, concerne la priorité aux approvisionnements locaux et de saison.

Un produit local chez Biocoop, est produit ou fabriqué à moins de 150 km routiers du magasin où il est distribué. Vous ne trouverez donc jamais de kiwis de Nouvelle-Zélande, de poires d'Argentine ou d'avocats d'Afrique du Sud dans nos rayons !

Même lorsqu'un produit n'est pas disponible en local, nous limitons au maximum les « kilomètres alimentaires » (distance parcourue par un aliment du champ à l'assiette) en nous approvisionnant toujours au plus près, par exemple : des fruits et légumes origine France ou à défaut d'Europe du Sud (100% bio et jamais cultivés sous serres chauffées !). Seuls les fruits et légumes non cultivés en Europe sont importés, comme les bananes, les mangues ou les ananas. Quelle que soit leur provenance, nos produits ne sont jamais transportés par avion, ce qui contribue à réduire l'écobilan de nos assiettes.

Biocoop soutient activement l'agriculture biologique et paysanne française, en étant acteur de la relocalisation de filières agricoles biologiques avec les paysans associés, coopérateurs de Biocoop (23 groupements d'agriculteurs et 3200 fermes).

Ces paysans français produisent par exemple des graines de moutarde dans l'Ouest de la France (plutôt que de les importer du Canada), de l'avoine (généralement importée d'Europe de l'Est), de la grenade dans le Gard (provenant souvent d'Iran ou Turquie) ou encore du quinoa, du tournesol ou des tomates.

Le logo *Paysan-ne-es Associé-es*, apposé sur les emballages des produits à marque Biocoop, indique qui sont les producteurs, l'origine des principaux ingrédients et le lieu de fabrication. D'ailleurs, 85% de la composition de ces produits est d'origine France.

Ces produits développés par Biocoop avec les paysans associés, sont également issus de filières solidaires Nord/Nord et sont labellisés Bio Équitable en France. Soutenir le local, c'est aussi contribuer à l'économie de nos régions et maintenir les emplois dans nos campagnes !

QUELQUES CHIFFRES :

Chez Finisterra, nous travaillons avec 160 producteurs locaux, ce qui représente 20% des produits de nos magasins, et 31% de nos fruits et légumes.

PRESSE ENGAGÉE

Et si faire ses courses chez Finisterra ne permettait pas seulement de nourrir son corps mais aussi son esprit ?

Vous passez peut-être devant sans le voir, mais vous devriez prendre le temps de vous y arrêter pour le découvrir : l'espace des livres et de la presse engagés dans l'écologie et la transition dans nos magasins Kerbio Europe, Kastel Bio, Coccinelle, Kerbio Rive Droite et Kerbio Siam. Vous y trouverez pour tous les goûts et tous les lecteurs, du petit au plus grand : *La Hulotte* et *La Salamandre* pour découvrir la nature plus en détail à hauteur de trois pommes, en passant par les revues de « bien prendre soin de sa santé » (*Rebelle Santé*, *Féminin bio*) jusqu'au compagnon du jardinage avec *Les 4 Saisons du jardin bio*, l'indispensable qui permet d'échanger ses conseils de jardinier avec les autres lecteurs et abonnés.

Esprit Veggie vous fera découvrir de nouvelles saveurs par des recettes sans viande, qui apporteront un plus à votre santé tout en allégeant votre budget.

Et pour une vision plus globale sur notre monde en transition, *Village Magazine*, *Eau et Rivières*, *Sans transition*, vous conteront de belles initiatives à reproduire, à diffuser, à s'en inspirer.

Une revue engagée est également éditée par Nature & Progrès, mention que vous connaissez des produits en rayon alimentaire. L'association était un précurseur de la bio depuis les années 60. Elle était co-initiatrice du premier label AB, avant de décider de poursuivre avec sa propre mention, qui comprend, en plus d'un cahier de charge plus stricte, une charte sociale.

Et comme *An Delien*, la « presse papier » aime circuler ! Si elle est lue par plus d'une personne, une publication imprimée à une empreinte carbone inférieure à une publication numérique. Pensez-y, proposez-la à vos amis, prêtez-la à votre voisin, déposez-la au jardin partagé, bref, faites de l'info durable, pas jetable !

BIENTÔT LE RETOUR DE LA CONSIGNE

Finisterra coopérative engagée dans l'ESS économie circulaire

La coopérative Biocoop a voté lors du dernier congrès de Reims la ré-introduction de la consigne au sein des magasins Biocoop et, ce, dès la présence d'un opérateur dans le secteur du magasin. Une large majorité a validé la proposition, en découle donc une obligation inscrite dans le cahier des charges. Une de plus me direz-vous ! Effectivement une de plus... pour le bien être de notre planète !

Le retour de la consigne semble une évidence pour vous, qui êtes consommateurs de bouteilles en verre, seulement, les circuits de consigne n'existent quasiment plus. Il reste encore quelques embouteilleurs ou producteurs de jus de pomme et de cidre qui ont une unité de nettoyage de bouteilles, seul moyen de pouvoir faire de la consigne et du réemploi de verre.

Dès 2020, nous avons eu les premiers échanges avec Antoine Clapier et les divers acteurs pouvant bénéficier du réemploi du verre.

La proposition d'Antoine Clapier, porteur du nouveau projet Distro (l'association Distro ayant arrêté définitivement son activité en 2019), et son équipe est la suivante : pour redynamiser la consigne il fallait commencer

par un changement de statut de Distro et trouver le bon modèle de gouvernance qui soit également viable économiquement. Le choix d'une transformation sous format coopératif (Coop, Scop, Scic) a été réfléchi. Après quelques rencontres, échanges, le choix de la Scic (société coopérative d'intérêt collectif) est validée. Ce changement va permettre de recréer une dynamique regroupant les acteurs autour du même projet de réemploi du verre. La bonne nouvelle, c'est notre participation dès le début à cette nouvelle aventure Distro qui se finalise par notre souscription au capital de la Scic (société coopérative Distro).

Bravo à toute l'équipe d'Antoine Clapier, porteuse du projet Distro, nous espérons pouvoir très rapidement vous donner des nouvelles du démarrage de l'aventure de la consigne en Finistère.

Affaire à suivre...



DES NOUVELLES DU JARDIN

Le projet suit son cours !

À l'heure où sort le papier, nous ne savons pas encore si le projet est retenu dans le cadre du budget participatif de la ville de Brest, mais nous sommes certains que vous avez été nombreux à voter pour le projet et ainsi permis d'être lauréat.

Quoi qu'il en soit, pendant tout l'été, vous pouvez venir nombreux les mercredis pour papoter, bêcher, creuser, regarder, manger sur l'espace en devenir et ainsi contribuer à la vie de celui-ci !

Les fleurs n'attendent que vous !

L'ENVELOPPE ALTERNATIVE

Chaque année, le conseil de surveillance de la coopérative attribue une enveloppe budgétaire en faveur de projets en lien avec les valeurs de l'entreprise : protection de l'environnement, sensibilisation à l'écologie, développement de l'agriculture biologique, accessibilité à une alimentation bio. Les associations qui bénéficient de cette enveloppe financière sont pour la plupart locales, comme Eau et Rivières de Bretagne,

la Maison de l'Agriculture Biologique, Vert le Jardin... En 2021, 14 500 € ont ainsi été versés à neuf associations différentes.

Si vous êtes, ou si vous connaissez, une association ayant un projet répondant aux valeurs citées ci-dessus, alors n'hésitez pas à envoyer un mail à contact@finisterra.fr avant le 30 septembre pour solliciter une part de cette enveloppe.



COUP D'ŒIL DANS LE RETRO : 1985

Le magasin a été fondé en février 1985, rue des bouchers à Morlaix. Il s'agissait au départ d'un groupement d'achat de produits bio, créé par des consommateurs.

En 2000, il fusionne avec d'autres groupements d'achat : Kerbio (Brest), Prim'Vert (Lesneven) et Bio Abers (Saint-Renan) pour créer la coopérative SA Finis Terra.

Coccinelle a ensuite déménagé pour s'agrandir afin de s'adapter à l'accroissement continu de la clientèle.

Il est aujourd'hui situé dans la zone de Keriven à Saint-Martin-des-Champs près de Morlaix et avec un accès depuis la voie express.

Dans un espace de 600 m², vous y trouverez de tout pour faire vos courses en 100% bio et en local avec les rayons fruits et légumes, pain, fromage, produits frais, ... et de nombreuses références en vrac.

Vous y trouverez également un rayon boucherie avec de la viande locale et 100% bio et un rayon traiteur avec des produits fait maison.

Pour la petite anecdote, vous trouverez au rayon beauté/hygiène, un chêne, emblème du magasin. Il a été offert par la grand-mère d'un des artistes qui a décoré le magasin situé dans la zone de Binigou.

Au dernier déménagement zone de Keriven, il a donc fallu le déplacer et lui trouver une place de choix parmi les rayons. La distance n'était que de quelques mètres mais le déménagement a été, pour le moins, sportif ! Cela a sans doute donné des idées puisqu'un avocatier, devenu trop grand au domicile d'un adhérent, est venu tenir compagnie

à l'arbre au rayon fruits et légumes.

Alain, responsable du magasin, et toute l'équipe vous accueillent toute la semaine du lundi au samedi de 9h à 19h !



LES TRAVAUX À KERBIO CENTRE VILLE

À partir du 15 juillet 2022, des travaux de toiture au-dessus du magasin Kerbio Centre-Ville nous obligent à fermer celui-ci. Nous profitons donc de ce repos forcé pour embellir le « musée » de la coopérative. Installé depuis 1989 rue de Kerfautras, le magasin a eu droit à une cure de jouvence en 2014 à la suite de l'ouverture de Kerbio Europe.

Aujourd'hui, les travaux concernent l'espace caisse : pour une meilleure ergonomie le mobilier sera changé. Le service du pain ne se fera plus en bout de circuit : les sociétaires de la première heure seront ravis de voir de nouveau

un service arrière pour proposer du pain, qui pourra être tranché à la demande, ainsi que du fromage à la coupe et des produits d'épicerie en vrac.

Afin de développer les gammes de produit, une gondole supplémentaire sera installée. Le mobilier vrac sera également remis à neuf pour proposer jusqu'à 180 références en vrac.

Pendant la durée des travaux, les 3 autres magasins de Brest resteront ouverts pour vous accueillir et sont accessibles en tram.



JEANNE JAOUEN

Nous avons été attristés par l'annonce du départ de Jeanne Jaouen, qui a été à l'origine de la création du magasin Bio Abers en 1995. Très impliquée dans les associations locales et notamment sportives, Jeanne a, pour notre part, porté haut le projet d'un commerce militant et respectueux de l'environnement. Élue au conseil de surveillance de la coopérative Finisterra durant de nombreuses

années, elle représentera pour nous un modèle de bienveillance et de détermination. Son ouverture d'esprit si inspirant reste dans nos souvenirs, indélébile. Merci pour tout Jeanne ! Nous présentons nos plus sincères condoléances à toute sa famille.

LE PRIX DES PRODUITS

En cette période d'inflation, la question du prix des produits, notamment l'écart entre un produit bio et un produit conventionnel, n'a jamais été aussi intense.

Mais pour parler du prix, il faut décortiquer ce qui fait le prix, et pour cela, rien ne vaut un bon schéma :

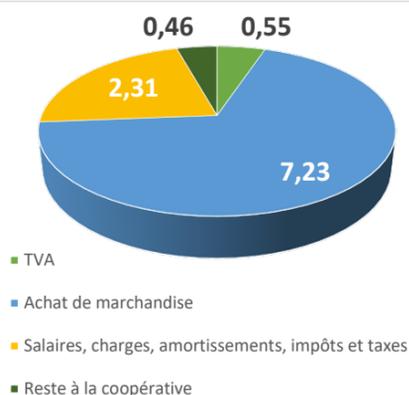
Pour un produit acheté 10,55€ :

- 0,55 € sont collectés pour la TVA (5,5% pour l'alimentaire)

- 7,23 € servent à l'achat de la marchandise

- 2,31 € permettent de payer les charges de structure, amortissements, impôts, taxes et salaires

- 0,46 € restent à la coopérative pour les projets et consolidation de la structure.



Attention aux coûts cachés en agriculture conventionnelle :

Il faut savoir ce qu'il se cache derrière un prix bas. En effet celui-ci peut être très alléchant, et finalement pourquoi payer plus cher ?

D'une part, si l'on regarde en amont, il faut se demander, qui a fabriqué ce produit, et avec un prix aussi faible, comment vit-il ? D'où viennent les matières premières ? Dans quelles conditions ont-elles été produites ?

Il faut savoir aussi qu'en achetant un produit non bio, finalement vous le payez trois fois. La première, avant même de passer la porte du magasin, les produits industriels et de l'agriculture intensive sont massivement subventionnés, donc vous le payez par vos

impôts.

Ensuite bien sûr, vous le payez à la caisse du magasin, et pour finir, vous payez une troisième fois pour le traitement des sols, de l'eau, la dépollution, ou encore les frais de santé lié au système de production.

À l'inverse avec un produit biologique acheté en magasin Biocoop, vous pérennisez une économie locale qui promeut le vivant, recrée de la biodiversité luttant ainsi naturellement contre le réchauffement climatique, vous achetez des produits à la fois bons pour votre santé, celles des producteurs et productrices et celle de la planète.

LES BASSINES, NON MERCI.

Faire de l'eau un bien commun de l'humanité.

L'accès à l'eau potable est un droit fondamental et inaliénable de l'homme, il doit être respecté et ce n'est pas le cas dans certaines régions où l'État organise la main basse d'une minorité sur ce bien !

Les bassines sont au cœur de ce combat, et des nombreux enjeux environnementaux et climatiques que cela questionne.

Ces ouvrages de stockage hydraulique

massif sont destinés à irriguer des cultures intensives, principalement du maïs... et ne font qu'encourager une agriculture gourmande en eau.

En agriculture BIO nous sommes à l'opposé de ces pratiques !

Dans une vision court-termiste, ces bassines répondent aux problématiques des agriculteurs (des besoins colossaux en eau), mais à long terme, ce procédé pose bien plus de problèmes

qu'il n'apporte de solutions.

Nous sommes contre ce modèle agricole de grande culture intensive, soutenu par l'irrigation, avec leur lot d'intrants et contre la privatisation de l'eau.

Nous sommes pour une agriculture alternative, saine, sans pesticides, adaptée au changement climatique, qui protège les captages d'eau potable des pesticides et nitrates. les circuits courts bio et une agriculture paysanne qui crée

des emplois locaux.



CLICK & COLLECT

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



www.finisterra.fr

contact@finisterra.fr

[f](#) [i](#) [n](#) @biocoopfinisterra29

Ceux qui le souhaitent peuvent recevoir cette lettre d'info par email.

Pour vous y abonner, scannez ce QR code !



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 points

22 rue de Kerallan
Tél. 02 57 55 00 33

Saint-Renan
Bio Abers

Zone de Mespaol
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
Camille Pau

Jean-Christophe Ramel
Xavier Reunbot

Responsable de la publication :

Yann Clugery
Président du directoire

Tirage à 2 000 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