



© Pixabay

AN DELIENN

L A F E U I L L E

49

Sommaire

- Livraison à domicile
- Les brèves de la coopérative
- Merci à Brigitte et Olivier (Penn Ar Menez)
- Les événements à venir
- Distro vers des boissons zéro déchet
- Retour sur l'animation de Kaol Kozh
- Interview de Carole Le Garrec
- Réponse aux consom'acteurs
- La campagne Secrets Toxiques
- Citoyens du Climat

Édito

Biocoop : Les pieds sur Terre...Et dans la terre. Et toujours pas de tomates en hiver

En raison de la crise énergétique actuelle, une alerte est lancée sur la production de tomates ! Oui, 80% des tomates produites en France le sont sous serres chauffées et cette production serait menacée par la hausse des coûts de l'énergie, en l'occurrence la hausse du prix du gaz ! Ceci amènerait une pénurie de tomates conventionnelles cet hiver. Pour Biocoop, vouloir manger de tout toute l'année n'est que pure aberration ! La saison des tomates cultivées pleine terre va de juin à octobre¹. Nos magasins ne vendent que des fruits et légumes de saison. Vous pouvez d'ailleurs découvrir le calendrier de saisonnalité des fruits et légumes dans nos magasins ou en ligne sur notre site internet. Il répond à un cahier des charges rigoureux avec pour enjeux la réduction de l'impact carbone et la préservation de l'environnement.

Le bon sens est la seule issue. La santé de la planète et sa capacité à nourrir ses bientôt 8 milliards d'êtres humains étant intimement liées, Biocoop entend prendre sa part dans le défi écologique.

On le (re?)-découvre aujourd'hui, la « ferme France » n'est plus une ferme depuis longtemps. C'est une usine. On vante sa balance commerciale agricole excédentaire ? Elle l'est en euros mais pas en calories. Notre agriculture conventionnelle ne parvient à de hauts rendements qu'en gavant les sols d'engrais. Autre poste énergivore : les engins agricoles. Comme il existe aujourd'hui environ 5 fois moins d'emplois agricoles qu'après la guerre (400 000 dont la moitié risque encore d'être supprimée) et que les exploitations sont 5 fois plus grandes, le recours aux machines est de plus en plus massif.

Biocoop soutient une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement (cf le retour sur l'animation des semences paysannes de Kaol Kozh p.3).

Avec ses producteurs associés, acteurs engagés dans la politique du réseau, Biocoop souhaite soutenir la multiplication de fermes à tailles humaines, paysannes, créatrices d'emplois et de juste rémunération, donner la priorité à la production locale et enfin rappeler que les tomates cultivées selon le cycle des saisons disparaissent des étals de nos magasins après le mois d'octobre¹. Car enfin voilà qu'arrivent les courges, les choux, les endives dont on peut redécouvrir le plaisir des saveurs avec ou sans col roulé...

Xavier Reunbot, membre du directoire.

¹ Cette année, il est probable que vous trouviez encore des tomates en novembre en raison des conditions climatiques et des températures élevées de cette arrière-saison.

LIVRAISON À DOMICILE À BREST

La livraison à domicile pour le magasin de Plouzané a démarré il y a quelques semaines et nous sommes ravis de faire rouler notre deux roues sur les pistes cyclables de Plouzané et même un peu Brest. Le test est concluant, nous passons donc à la deuxième étape, qui est de développer la livraison à domicile pour nos magasins brestoises. Mais cette fois-ci avec un peu d'aide. Nous travaillons actuellement à la mise en place d'un partenariat avec les Coursiers Brestoises pour déléguer la livraison. Avant de monter leur projet, les cyclistes étaient d'anciens livreurs de plateformes. Leur volonté est aujourd'hui de

créer une coopérative locale de livreurs à vélo, fondée et cogérée par les livreurs eux-mêmes. Leur engagement est de pouvoir construire un commerce plus juste, à la fois pour les clients et leurs partenaires. C'est pourquoi il nous semblait important de monter un partenariat avec une structure ayant les mêmes valeurs que Finisterra.

Affaire à suivre...



LES BRÈVES DE LA COOPÉRATIVE



Une remise pour les étudiants :

À partir du 1^{er} novembre, les étudiants, sur présentation de leur carte étudiante, obtiendront une remise de 4% en caisse dans les 9 magasins de la coopérative Finisterra (non cumulable avec la remise faite aux adhérents).

Un changement de site pour le e-commerce :

L'adresse du site internet de e-commerce a changé. Pour faire vos courses, rendez-vous désormais sur www.biocoop.fr et rentrez votre adresse pour accéder aux magasins les plus proches de chez vous. À l'occasion de ce changement de site, nous vous offrons 10% de remise pour votre prochaine commande en ligne avec le code « BIOCOOP10 » jusqu'au 30 novembre (cumulable avec la remise adhérent).

Merci à Brigitte et Olivier



Olivier et Brigitte Giordmaina du GAEC Penn Ar Menez partent pour de nouvelles aventures et nous souhaitons les remercier vivement pour ces nombreuses années de collaboration.

Anciennement salariés dans le domaine de la protection de l'environnement, Olivier et Brigitte ont voulu apporter leur contribution en se recentrant sur la nature. Après avoir visité plusieurs fois le Finistère, ils ont décidé en 2003 de reprendre la ferme du GAEC Penn Ar Menez à Pont-de-Buis-lès-Quimerch. Depuis leurs débuts dans les années 80, les gérants travaillent en collaboration avec les magasins Kerbio Centre-Ville, Bio Abers et Kerbio Rive Droite. Dans la ferme, chacun avait ses responsabilités et son domaine d'activité. Brigitte s'occupait

de la fabrication des fromages et autres produits (fromage blanc, gros lait et œufs en vrac) vendus en direct, au marché ou dans nos magasins Biocoop. Olivier s'occupait des vaches, uniquement nourries à l'herbe puisque le climat du Finistère le permet. Ils ont pris beaucoup de plaisir à exercer ces métiers, très prenants au quotidien, durant ces 20 années. Aujourd'hui, ils partent vers de nouveaux horizons et nous leur souhaitons beaucoup de succès et de plaisir dans tout ce qu'ils entreprendront.

La Foncière Terre de Liens a racheté les terres sur lesquelles la ferme se trouve et les a mis en location auprès de Manon et Nils qui deviennent à leur tour propriétaires du bâtiment et gérants du GAEC Penn Ar Menez. Bienvenue à eux, nous avons hâte de goûter leurs produits !

© Olivier et Brigitte Giordmaina et SA Finis Terra



LES ÉVÈNEMENTS À VENIR

LE FESTIVAL ALIMENTERRE



Le Festival ALIMENTERRE a débuté le 15 octobre et se poursuivra jusqu'au 30 novembre.

Au menu de cet événement unique organisé par des centaines d'acteurs partout en France et dans une quinzaine de pays, 9 films nourriront les débats et réflexions sur les enjeux liés à l'alimentation à l'échelle mondiale.

Parmi les thématiques qui seront abordées : l'impact des politiques agricoles et commerciales, les conséquences de l'utilisation des pesticides, l'impact des importations et des modes de consommation, les conditions de vie des producteurs, les mécanismes de l'aide alimentaire, la disparition de la biodiversité ou encore les alternatives au système de production

conventionnel. Au programme : 2 courts métrages, 6 moyens métrages, 1 long métrage

En partenariat avec Peuples Solidaires de Lesneven, Finisterra projettera *Amuka, l'éveil des paysans congolais* d'Antonio Spanó le mardi 15 novembre à 20h au cinéma Even (18 Rue Alsace Lorraine - 29260 Lesneven).

Le vendredi 21 octobre dernier, en association avec Kan An Dour et Peuples Solidaires, nous avons projeté *La Part des Autres, l'accès de tous à une alimentation de qualité et durable* de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage à Lannilis.

N'hésitez pas à vous rendre sur le site internet du festival www.alimenterre.org pour trouver les films et projections qui vous intéresseront !

LE MOIS DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE



Finisterra est une Société Anonyme Coopérative de consommation, c'est-à-dire que chaque adhérent détient une voix en Assemblée Générale. À ce titre, Finisterra s'inscrit entièrement dans une économie sociale et solidaire que nous défendons au quotidien (soutien aux associations œuvrant pour les mêmes combats idéologiques que la coopérative, redistribution de la valeur auprès de ses salariés, ...).

Tous les ans, du 1^{er} au 30 novembre se tient le Mois de l'ESS, une occasion incontournable pour comprendre en quoi consiste cette forme d'économie et de saisir ce qu'elle apporte à notre société en pleine transition.

Cet événement national permet également de mettre en lumière les savoir-faire et activités des femmes et hommes porteurs de projets, entreprises, organisations et collectifs qui se

mobilisent dans les territoires pour porter, présenter et faire connaître l'économie sociale et solidaire au plus grand nombre.

En collaboration avec plusieurs partenaires, nous avons monté des événements autour de cette thématique.

Le mercredi 16 novembre, un Banquet aura lieu dans le quartier de Pontanézen au centre social Horizons de 15h à 21h, un événement à destination des habitants du quartier ! Informations et inscriptions aux centres sociaux Horizons et Pen Ar Crea'h.

Avec l'Adess Pays de Brest, la Nef, Le Lieu-Dit, le Low-tech Lab de Brest et France Active Bretagne nous nous sommes associés pour imaginer une table-ronde sur la thématique « Plus de coopération dans notre quotidien : un changement à portée de main ». Cet événement aura lieu le mercredi 30 novembre à la salle des Syndicats à Brest à partir de 16h30 avec la Fresque des Possibles, une table ronde et des ateliers en petits groupes pour approfondir le sujet avec différents acteurs de la coopération.

NOËL APPROCHE !

Vous êtes peut-être comme nous à compter les jours avant Noël ! Et bien, au 1^{er} novembre, il ne restera plus que 54 jours. Pour vous faire patienter, nous vous réservons plusieurs

surprises durant tout le mois de décembre.

Restez connectés ...

© Pixabay



DISTRO : VERS DES BOISSONS ZERO DECHET



Savez-vous qu'une bouteille en verre consignée peut être réutilisée 20 fois, pour une économie de gaz à effet de serre de 79% par rapport à une bouteille recyclée qui, elle, nécessite d'être fondue à 1500°C pendant 24h ?

Le réemploi des bouteilles en verre s'impose donc comme un choix de bon sens pour réduire notre empreinte environnementale. C'est ici que Distro intervient. Distro est une coopérative d'intérêt collectif créée en juin 2022 qui compte déjà 40 associés, dont 20 entreprises (y compris la coopérative Finisterra) et 2 collectivités.

Prochamment vous verrez dans nos rayons des bouteilles portant le pictogramme « Rapportez-moi pour réemploi ». En attendant, Distro ouvre son capital pour se développer : si vous aussi vous souhaitez participer au développement de cette coopérative, vous pouvez devenir sociétaire en souscrivant des parts.

Pour cela rendez-vous sur la page www.distro.bzh/souscription

Source : communiqué de presse de Distro



AGENDA

● Novembre-décembre : temps de rencontres accompagnés de structures engagées dans la Bio, l'environnement et l'ESS.

● Le mardi 15 novembre : Ciné/débat du film *Amuka, l'éveil des paysans congolais* d'Antonio Spanó à 20h à Lesneven.

● Le mercredi 16 novembre : Le Banquet au centre social Horizons à partir de 15h, à destination des habitants du quartier.

● Le mercredi 30 novembre : Table-ronde sur la thématique « Plus de coopération dans notre quotidien : un changement à portée de main » qui aura lieu le mercredi 30 novembre à la salle des Syndicats à Brest à partir de 16h30.

INTERVIEW DE CAROLE LE GARREC



Carole Le Garrec, membre du Conseil de Surveillance (CS). © Carole Le Garrec

Peux-tu te présenter et depuis combien de temps fais-tu partie du Conseil de Surveillance de la coopérative Finisterra ?

Je m'appelle Carole Le Garrec, je vis à Porspoder avec mes 3 enfants et je travaille comme consultante informatique. Je fais partie du CS depuis 3 ans.

Pourquoi fais-tu partie du CS ?

Pour plusieurs raisons. Tout d'abord pour mieux comprendre comment fonctionne Finisterra,

Biocoop et plus largement la Bio. Ensuite, je souhaitais être informée en amont des actions et décisions prises au sein de la coopérative et pouvoir donner mon avis sur ces dernières. Enfin, je peux ainsi contribuer à faire avancer les valeurs de Finisterra et le cas échéant, mettre mes compétences professionnelles au service de la coopérative.

Quelles évolutions as-tu pu observer chez Finisterra ?

Pleins ! Des ouvertures de magasins pour répondre à la demande des clients et avoir un magasin bio au plus près de chez eux, une nouvelle charte graphique, des travaux d'amélioration

dans les différents magasins, des projets annexes à la coopérative (par exemple, le jardin derrière Kerbio Europe), les temps de rencontre dans les magasins pour échanger avec les consommateurs et expliquer le fonctionnement de Finisterra.

Aurais-tu une anecdote à partager ?

En tant que consommatrice et membre du CS, j'ai pris la parole face à un client qui ne comprenait pas pourquoi il ne trouvait pas de tomates en janvier, j'ai ainsi pu lui expliquer, avec pédagogie, notre engagement concernant la saisonnalité.

Comment vois-tu l'avenir de la Bio ?

Je ne suis pas madame Irma, hélas... Mais j'espère

que les gens arriveront à faire la part des choses entre la Bio de Finisterra et les autres bio. J'espère qu'ils comprendront que derrière la porte des magasins, la coopérative a des valeurs et que plus ils s'exprimeront sur leurs besoins et leurs envies d'évolution, plus Finisterra pourra les accompagner. On doit essayer d'avoir le plus de cohérence possible entre nos attentes et les possibles raisonnables, revenir à plus de sobriété, et surtout avoir conscience que notre façon de nous alimenter est à l'origine de nos nombreux problèmes de société (économique, environnemental et de santé).

RETOUR SUR L'ANIMATION DES SEMENCES PAYSANNES AVEC KAOL KOZH

Mercredi 21 septembre dernier, salariés et consommateurs de la coopérative Finisterra se sont rendus à la maison de la semence paysanne à Roscoff. Au programme : sensibilisation aux semences paysannes et démonstration de machines (batteuse à graine, tamis, ...) avec des membres (René Léa, Malou Léa et Stéphane Blonz) et bénévoles de l'association Kaol Kozh. *Kaol kozh* veut dire « vieux choux » en breton et « bien commun » en russe, symbole de leurs valeurs et de leurs actions :

- Kaol Kozh milite et œuvre pour la préservation, la sélection et la multiplication de variétés paysannes, par et pour les paysans en bio et jardiniers.

- L'association sensibilise, forme et transmet les savoir-faire auprès des maraîchers, étudiants en formation agricole, des jardiniers amateurs et du grand public.



- Elle gère la mention « Légumes issus de Semence Paysanne ».



Les semences paysannes, kézako ?

Aujourd'hui, malgré la disparition de nombreuses espèces végétales de nos terroirs, il existe encore des choux de Lorient, de Ploujean ou Bacalan de Rennes, des oignons d'Erdeven ou d'Armorique et autres haricots coco de Pont l'Abbé et de Belle-Île. Ces variétés sont dites « paysannes » car elles co-évoluent avec cette communauté qui, depuis des générations, les préserve, les cultive et les multiplie en les sélectionnant sur des critères gustatifs et agronomiques. Leur rusticité leur permet de s'adapter aux terroirs et à des modes d'agriculture respectueux des processus naturels de reproduction des plantes et des écosystèmes.

Les semences paysannes sont des variétés dites population, libres de droit, reproductibles et transmissibles, en opposition au monopole des industriels sur des semences standardisées et des OGM brevetés.

Elles sont un pilier de l'agroécologie paysanne, porteuses de valeurs culturelles et territoriales, d'autonomie semencière sur les fermes et dans les jardins, et de souveraineté alimentaire.

Sébastien (employé au rayon fruits et légumes au magasin Kerbio Europe) a commencé à être sensibilisé aux semences paysannes avec Stéphane Blonz, membre de Kaol Kozh et maraîcher qui fournit ponctuellement nos magasins. Il avait ensuite continué à s'informer sur le sujet à titre personnel. Après avoir participé à l'animation, il témoigne :

« Les explications apportées pendant l'animation m'ont permis d'être encore plus conscient et convaincu de la dynamique vertueuse des semences paysannes, tant sur le plan nutritionnel, de la biodiversité ou encore de la résilience, contrairement à ce que l'on peut entendre dans le monde industriel au sujet des plants bio soi-disant « plus faibles ». Les membres de Kaol Kozh nous ont expliqué que malgré la sécheresse cette année, et sans avoir pu arroser, les plants ont donné. Nous avons pu le constater en regardant par exemple les tournesols dans le jardin qui étaient gigantesques ! J'ai trouvé cela fascinant et cela

donne des perspectives intéressantes. La sélection des semences selon les critères que définissent les paysans permet d'avoir des légumes adaptés au climat et au terroir, donc locaux. J'ai aussi fait la découverte d'une machine que Stéphane nous a présentée, et qui permet, une fois que les graines ont été battues, de les trier selon leur poids par un système de ventilation. Les graines les plus lourdes, généralement les plus fructueuses, sont gardées pour être replantées et les plus légères sont revalorisées au compost. Pour faire le lien avec les magasins Finisterra, le fait d'avoir été sensibilisé à travers ce type d'animation nous permet de pouvoir mieux communiquer auprès des consommateurs sur les légumes issus des semences paysannes que nous distribuons, et de continuer à en commander lorsque nous le pouvons. »



© SA Finis Terra

RÉPONSES AUX CONSOM'ACTEURS



L'agriculture biologique se montre-t-elle résiliente en période de crise ?

D'après Larousse, du point de vue de l'écologie, la résilience se définit comme la « capacité d'un écosystème, d'un biotope ou d'un groupe d'individus (...) à se rétablir après une perturbation extérieure (...) ». Dans un monde globalisé et complexe, ces perturbations peuvent être d'ordre économique, politique, environnemental ou encore sanitaire. Elles ne sont pas sans liens et ont des conséquences les unes sur les autres, comme par exemple des pénuries et l'augmentation du coût de certaines matières premières.

Le monde agricole étant particulièrement soumis aux aléas climatiques, mais aussi économiques, l'agriculture biologique se présente comme un mode de production alternatif pour un futur plus souhaitable. En effet, grâce à des pratiques plus autonomes, respectueuses de la santé et de l'environnement que celles utilisées dans l'agriculture conventionnelle et intensive, la Bio en temps de crise apporte des solutions pour préserver notre sécurité alimentaire et celle de la planète.

En voici quelques exemples :

L'agriculture biologique refuse l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques - fabriqués pour une grande partie hors de l'UE - qui requièrent une grande quantité d'énergie fossile, et qui coûtent cher à la production, mais aussi en frais de santé et de dépollution.

Le fait d'être moins dépendants d'intrants permet d'être plus autonomes en allégeant ses coûts de manière conséquente. C'est le cas de nombreux éleveurs de vaches laitières en bio qui privilégie le pâturage plutôt que l'achat de produits alimentaires pour les troupeaux, sans que leurs rendements ou leurs revenus s'en trouvent impactés.

Les fermes en bio étant de taille réduite et moins industrialisées, elles sont moins gourmandes en énergie. Par exemple : pas de cultures sous serres chauffées (respect des saisons) ou désherbage à la main.

Le cahier des charges de Biocoop va encore plus loin que le label bio européen seul, pour tendre vers plus de cohérence. Par exemple, il est plus exigeant concernant la provenance des produits et leur mode de transport. Ainsi, Biocoop donne la priorité aux produits locaux, en entretenant des relations justes et équitables avec les producteurs. Sur le plan de la

proximité humaine et l'ancrage territorial, il s'agit de soutenir l'emploi local. Concernant la proximité géographique, l'optimisation des trajets et le refus du transport par avion, nous permet de réduire nos coûts et notre impact carbone.

Des situations de pénurie, comme c'est le cas avec la moutarde en ce moment, nous montre l'importance de relocaliser les filières. Biocoop est activement engagée dans cette démarche avec ses *Paysan.ne.s Associ.e.s* à la coopérative, qui cultivent des graines de moutarde en France. Même si nous avons la capacité de nous approvisionner en moutarde française Biocoop, nous avons malgré tout subi la pénurie. En effet, l'offre est largement inférieure à la demande sur le marché de manière générale. Cet exemple montre l'importance de poursuivre ce travail de relocalisation des filières à grande échelle. L'agriculture biologique et les exigences du cahier des charges de Biocoop nous permettent malgré tout de minimiser l'impact de ces crises, notamment par rapport à l'inflation. Du fait du modèle agricole biologique intrinsèquement résilient car plus autonome qu'en conventionnel, les produits bio et ceux distribués en magasins Biocoop sont globalement moins touchés par l'inflation que les produits vendus en grande distribution. C'est ce

qu'affirme la société de prestations de marketing Nielsen IQ : « L'inflation est moins forte sur le bio sur 77% des catégories alimentaires. »

Autre facteur qui équilibre la balance : nous ne profitons pas du contexte pour augmenter nos marges. Les prix des produits n'augmentent que si nos fournisseurs augmentent leurs prix. Nous nous assurons toujours que nos producteurs soient justement et équitablement rémunérés, tout en gardant la mesure de proposer des prix de vente accessibles aux consommateurs.

Enfin, une agriculture biologique qui intègre des pratiques exigeantes, comme en s'inscrivant dans une démarche d'économie circulaire en valorisant les cycles et ressources naturels, qui diversifie les cultures ou qui participe au reboisement des terres agricoles par exemple, est aussi résiliente du point de vue du climat et de la protection de la biodiversité.

Sources :

<https://www.nouvelobs.com/ecologie/20220923.OBS63554/l-inflation-touche-beaucoup-moins-le-bio-que-le-non-bio.html>
<https://www.inrae.fr/actualites/fermes-laitieres-biologiques-resilientes-face-crise-sanitaire>
www.synabio.com : « La bio, un modèle résilient pour l'alimentation de demain. » Note de plaidoyer du Synabio, avril 2020.
<https://www.circuits-bio.com/chiffres-et-marches/l-inflation-penalise-le-bio-selon-nielseniq>

LA CAMPAGNE SECRETS TOXIQUES



© Facebook Secrets Toxiques

Après des années de tergiversations autour de l'interdiction du glyphosate en agriculture, Monsanto a lancé sa nouvelle formule de « biocontrôle » pour les jardiniers. Le tristement célèbre Round-up est désormais à base de substances actives dites « naturelles ». Il s'agit principalement d'acide acétique, présent dans le vinaigre ou d'acide pélargonique, présent à l'état naturel dans certains géraniums. La SNCF s'en sert désormais pour désherber ses voies.

Or, un nouveau scandale secoue ces produits.

Une étude approfondie est menée en 2020 par les chercheurs Gilles-Eric Seralini et Gérard Jungers sur 14 de ces herbicides de jardin « sans

glyphosate », en vente libre dans les jardinerie en France, en Allemagne et en Pologne. Elle démontre la présence d'hydrocarbures polycycliques aromatiques cancérigènes et de métaux lourds non déclarés. De l'arsenic, du plomb, du titane, du benzopyrène (l'un des composés relâchés lors de l'incendie de l'usine Lubrizol) se trouvent dans des concentrations souvent très élevées dans ces produits dits de « biocontrôle ».

Suite à ces découvertes, 9 associations portent plainte contre X en décembre 2020 pour fraude à l'étiquetage, mise en danger de la vie d'autrui, et atteinte à l'environnement. Elles sont vite rejointes par d'autres associations depuis mars 2021 et la plainte est portée par 33 organismes aujourd'hui.

Une enquête devra être menée obligatoirement après le dépôt de plainte, pour identifier les différentes responsabilités.

La campagne Secrets Toxiques est lancée et se pose la question sur le sérieux des processus d'homologation. Les autorisations de mise sur le marché sont délivrées par les États membres de l'Union Européenne, après avis

de l'EFSA, l'autorité européenne de sécurité des aliments. Le règlement européen impose normalement la réalisation d'études de toxicité et de cancérogénicité à long terme de l'ensemble de la formulation des produits autorisés. En d'autres termes, si la législation est correctement appliquée, un produit cancérogène ne peut être autorisé.

Secrets Toxiques décide alors d'interpeller l'EFSA et l'Anses sur leur processus d'homologation. 119 parlementaires européens ont signé la lettre d'interpellation pour savoir comment une telle anomalie a pu se produire. Deux réunions avec l'agence ont confirmé qu'aucune étude cohérente à long terme n'est véritablement menée pour évaluer la toxicité des pesticides. Quant à l'Anses, elle a refusé de recevoir la délégation de la campagne.

Une pétition est lancée, défendue par des eurodéputés, qui pointe du doigt les failles dans le système d'évaluation des pesticides en Europe et exige de réelles mesures à ce sujet.

Le 5 octobre 2022, 30 organisations et 28 députés mettent en garde la Première Ministre, Elisabeth Borne, sous la forme d'une demande préalable,

contre l'absence de procédures scientifiques permettant de s'assurer de l'innocuité des pesticides commercialisés en France, en particulier pour ce qui concerne l'étude de la toxicité chronique des mélanges de molécules au sein d'un même pesticide – connu également sous le nom d'« effet cocktail ». Cette demande est envoyée dans le cadre de la campagne Secrets Toxiques, portée, désormais, par plus de 40 organisations. En l'absence de réponse satisfaisante de la part de l'exécutif sous deux mois, les signataires de la demande préalable porteront un recours devant le Conseil d'État.

La campagne Secrets Toxiques a pour objectif de faire respecter le règlement européen, en imposant par la voie juridique la réalisation d'études de toxicité à long terme pour chaque pesticide mis sur le marché. Une exigence qu'on aurait pu croire évidente, mais qui ne peut être obtenue sans le soutien et la vigilance de tous.

Pour en savoir plus, voir le film documentaire à ce sujet ou signer la pétition européenne, rendez-vous sur le site : <http://secretstoxiques.fr/page-la-campagne/>

CITOYENS DU CLIMAT

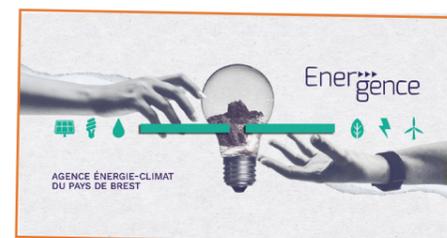
L'urgence climatique nous concerne et nous préoccupe tous. Beaucoup d'entre nous se demandent souvent comment agir plus efficacement : non seulement par nos gestes au quotidien mais aussi sur la prise de conscience, autour de nous. Une initiative en Pays de Brest peut nous y aider : le réseau Citoyens du Climat. Ce réseau rassemble aujourd'hui plus d'une centaine d'habitants de tous horizons et le cercle s'agrandit après chaque rencontre. Lors d'ateliers et de rencontres réguliers, des citoyens qui souhaitent agir pour faire avancer la transition énergétique peuvent se former à la question de

l'empreinte carbone et aux économies d'énergies, pour mobiliser et sensibiliser à leur tour d'autres habitants de leur commune ou sur leur territoire. L'initiative a été créée en 2016 par Brest métropole en partenariat avec Energence, l'agence Énergie-Climat du Pays de Brest. Soutenues par les communautés de communes, les réunions et formations régulières sont animées par Energence.

Il existe 6 groupes sur tout le Pays de Brest, du Pays d'Iroise jusqu'à Lesneven, du Pays des Abers jusqu'à la Presqu'île de Crozon. Les groupes sont ouverts à tous et à toutes, sans prérequis,

vous pouvez les rejoindre à tout moment. L'inscription est recommandée dans la rubrique agenda de leur site internet ou par téléphone.

Vous souhaitez rejoindre les Citoyens du Climat, échanger sur vos bonnes pratiques, participer à des cafés papote, groupes de travail, rencontres inter-réseaux, visites de sites ? Contactez Energence via leur site web ou par téléphone au 02 98 33 20 09. <https://www.energence.bzh/Citoyens-du-Climat-du-Pays-de-Brest.html>



© Facebook Energence, Agence Energie - Climat du Pays de Brest

CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur www.biocoop.fr pour faire vos courses en ligne !



© Biocoop

www.finisterra.fr

contact@finisterra.fr

[f](https://www.facebook.com/finisterra) [i](https://www.instagram.com/finisterra) [in](https://www.linkedin.com/company/finisterra) @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 Kerfautras
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 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
Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération