



## AN DELIENN

L A F E U I L L E

51

La livraison à domicile par  
les Coursiers Brestois

Le réemploi  
des bouteilles en verre

Légumes Project :  
la maison d'interprétation  
des légumes

Interview de Nolwen Virot  
Président du GAB 29

Manifeste :  
L'alimentation de tous  
doit être biologique

## Édito

La coopérative Finisterra, c'est 39 printemps d'engagement pour une agriculture biologique, pour un autre modèle de société vivante !

C'est quoi le vivant ? Les écosystèmes regroupent des êtres vivants en interaction et en interdépendance avec leur environnement, ce qui permet le développement et le maintien d'un équilibre : celui de la vie. À l'heure de l'anthropocène\* depuis la révolution industrielle, par l'extraction illimitée des ressources ou encore l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre, les activités humaines impactent ces équilibres sur le plan environnemental mais aussi social : dérèglement climatique, déclin massif de la biodiversité, inégalités sociales qui se creusent, notamment en ce qui concerne l'accès à une alimentation de qualité pour tous, ...

Nous tenons à le rappeler, l'agriculture biologique est un mode de production agricole excluant l'utilisation de pesticides chimiques, d'engrais de synthèse et d'OGM. C'est aussi un cahier des charges qui apporte ces garanties. Le cahier des charges de Biocoop lui, va encore plus loin que « l'Eurofeuille » sur le 100 % Bio, la priorité au local, le commerce équitable ou encore le zéro transport par avion.

Cette agriculture biologique que nous défendons est plus que jamais une solution aux enjeux environnementaux et sanitaires actuels, par le respect de la qualité de l'air, de l'eau, des sols, du bien-être animal, de la biodiversité et en contribuant à la bonne santé des organismes vivants dont nous faisons partie. Puisque l'agriculture biologique préserve la fertilité des sols, elle produit une alimentation vivante, celle qui nous nourrit. Comme le disait Hippocrate, considéré comme le père de la médecine dans la Grèce Antique : « nous sommes ce que nous mangeons ».

Toutes ces notions étant intrinsèquement liées, une agriculture biologique exigeante peut aussi être une réponse pour plus de justice sociale : commerce équitable, souveraineté alimentaire, création d'emplois. Et contrairement aux idées reçues, la Bio peut nourrir le monde ! Car les solutions, nous les connaissons. Elles ne datent pas d'aujourd'hui. Seulement aujourd'hui, l'agriculture biologique manque indéniablement du soutien des États pour se développer de manière pérenne et être accessible au plus grand nombre.

C'est pourquoi, malgré la crise qui touche actuellement la filière Bio - conséquence de l'inflation ou encore de la confusion générée par le « greenwashing » ambiant et par certains labels trompeurs - à l'heure où les néonicotinoïdes viennent d'être interdits par la Cour de justice de l'Union européenne, nous tenons à réaffirmer notre projet militant :

**Celui d'une agriculture biologique exigeante et dans la mesure du possible cohérente, respectueuse du vivant.**

**Celui d'un élément clef pour une transition écologique et sociale, pour construire un présent et un futur durables.**

**Celui d'un autre projet de société, que tels des abeilles qui coopèrent, nous continuerons ensemble à polliniser !**

Camille Pau, chargée de communication

\* Période actuelle des temps géologiques, où les activités humaines ont de fortes répercussions sur les écosystèmes de la planète (biosphère) et les transforment à tous les niveaux. (source : Larousse)

## 1 AN DE PARTENARIAT "RÉGLEZ-MOI ÇA !"



En ce début d'année, Finisterra et l'association « Régalez-moi ça » qui lutte contre la précarité menstruelle et les discriminations fêtent leur un an de partenariat !

En mars 2022, une demi-journée de collecte de protections périodiques avait eu lieu dans les 9 magasins de la coopérative, et des boîtes à dons avaient été mises en place de manière permanente dans l'ensemble de ces mêmes magasins.

Ces deux opérations se poursuivent cette année et les dons seront de nouveau redistribués aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire et épicerie solidaires locales : La Croix Rouge, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, le Bureau Information Jeunesse de Brest ou encore l'épicerie sociale de la Ville de Guilers...

« Régalez-moi ça » rassemble des jeunes de toute la France aux profils très variés : lycéens, étudiants

ou jeunes actifs. Les collectes qu'ils organisent se veulent à la fois un outil permettant de sensibiliser la population et un moyen d'interpeller les responsables politiques. Cet événement s'inscrit dans la continuité des actions engagées depuis la création du collectif en août 2019 visant à mettre en lumière le phénomène de la précarité menstruelle. Frappant près d'1,7 million de femmes en France et plus particulièrement celles ayant des ressources limitées comme les étudiantes, les sans-abris ou les femmes incarcérées. La précarité menstruelle est encore largement sous-estimée.

La lutte contre la précarité menstruelle est un combat qui nous concerne toutes et tous. Il constitue à la fois un enjeu de santé publique, d'éducation, d'égalité entre les genres et de justice sociale.

**Avoir ses règles n'est pas un choix, le vivre dignement est un droit !**

Pour en savoir plus sur la précarité menstruelle et/ou faire un don, rendez-vous lors de la prochaine collecte le samedi 4 mars 2023 au matin dans les 9 magasins Biocoop Finisterra.

Pour suivre « Régalez-moi ça ! » sur les réseaux sociaux :

Facebook @Régalez-moi ça  
Instagram @reglez\_moi\_ca  
LinkedIn @Reglez\_Moi\_Ca

## L'INFLATION PLUS FAIBLE CHEZ BIOCOOP QU'EN GRANDE DISTRIBUTION

L'inflation a atteint au global +6.2% à fin octobre 2022 par rapport à octobre 2021 (source Insee IPC). Les prix de l'alimentation ont augmenté, atteignant désormais +11.8% à fin octobre 2022 sur un an et +10.4% sur l'offre bio vendue en grande distribution (source IRI Vision Le Prix P10 2022).

À l'automne, Biocoop a contenu l'inflation entre +4,6% et +5,5% par rapport à l'année précédente.

Cet écart de taux d'inflation s'explique principalement par trois éléments.

Premièrement, Biocoop travaille sur le long terme avec des PME, des TPE et des ETI françaises et quelques fournisseurs italiens, allemands et espagnols. Les relations sont durables et basées sur la confiance et la transparence.

Ensuite, Biocoop fait le choix des approvisionnements locaux. En effet, près de 80% des matières premières des produits de marque Biocoop sont françaises. De facto, l'impact des coûts de transport et des fluctuations des cours mondiaux est moindre. Enfin, la structuration en coopérative permet de limiter les besoins financiers : il n'y a pas d'organisme supérieur à financer ni d'actionnaires.

Concernant les magasins de la coopérative Finisterra, proposer des produits biologiques au plus grand nombre est inscrit dans ses

statuts. Concrètement, les produits en vrac permettent d'avoir un prix de vente jusqu'à 30% moins cher que pour un produit similaire conditionné. Cela représente des économies pour le client mais aussi pour l'environnement en réduisant les emballages. Et le saviez-vous : les sacs kraft Biocoop sont certifiés « Home compost », vous pouvez les composter chez vous !

Pour rendre accessible une gamme plus large que les produits en vrac, Biocoop a lancé en 2005 l'offre « La Bio je Peux », une sélection de 100 produits à tarif réduit pour les clients. L'effort est porté conjointement par les producteurs, la plateforme Biocoop et les magasins. Ainsi prix accessible rime aussi avec respect des fournisseurs.

Cette offre a été étendue en 2018 pour atteindre 132 produits du quotidien, vous les retrouverez sous les étiquettes « Nos prix engagés ».

Face à la crise, nous poursuivons nos efforts pour proposer des produits de qualité pour tous en restant équitables avec les producteurs et exigeants sur la qualité environnementale de nos produits.



## LA LIVRAISON À DOMICILE À VÉLO PAR LES COURSIERS BRESTOIS



Le service de livraison à domicile pour nos magasins de Brest démarrera le lundi 6 mars. Vous n'avez pas le temps ou vous êtes en incapacité de vous déplacer ? N'hésitez pas à faire appel à notre nouveau service en vous rendant sur [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr). Vous serez livrés à vélo par nos partenaires, Les Coursiers Brest.

Les Coursiers Brestoïens ont été créés en septembre 2021 par d'anciens coursiers de plateformes de livraison à domicile : Pierre, Yann, David et Ludovic qui lui, ingénieur en mécanique de formation, a rejoint l'aventure à l'été 2022. Tous passionnés de vélo, ils ont souhaité sortir de ce modèle d'ubérisation du métier, avoir un statut salarié et prendre en main leur travail en développant leur vision de la livraison, locale, brestoïse et à vélo. L'association a rejoint la fédération des coursiers Coopcycle qui réunit 80 coopératives de coursiers. Les Coursiers Brestoïens ont ainsi pu bénéficier des conseils et de l'accompagnement ainsi que de l'application mutualisée du même nom que la fédération. Les clients peuvent la télécharger pour passer commande.

Afin d'être une alternative aux plateformes de livraison, ils ont commencé par démarcher les restaurants aux cuisines variées pour proposer une large offre à leurs clients. Pour correspondre à leur volonté et leur état d'esprit, ils ont choisi des partenaires indépendants pour avoir une relation plus personnalisée et un contact direct avec eux. Ils ont par la suite développé leur proposition de

livraison aux fleuristes, épicerie et même transporteurs. Grâce à une subvention de la mairie de Brest, ils ont investi dans un vélo cargo électrique avec remorque, ce qui leur permet de livrer de gros volumes.

Leur objectif est de créer une coopérative de livreur à vélo, fondée et cogérée par les livreurs eux-mêmes.

Cette gouvernance démocratique est une évidence pour eux afin que chaque salarié soit acteur des décisions de la coopérative et qu'il adhère au projet collectif



Pierre et Ludovic des Coursiers Brestoïens.

© SA Finisterra

Pour suivre leurs actualités :

Facebook Instagram LinkedIn @lescoursiersbrestoïens

Si vous êtes un professionnel et que vous souhaitez faire appel à leur service de transport en vélo cargo électrique les Coursiers Brestoïens, contactez les à [contact@lescoursiersbrestoïens.bzh](mailto:contact@lescoursiersbrestoïens.bzh). Pour leur commander un repas, rendez-vous sur leur site : [lescoursiersbrestoïens.bzh](http://lescoursiersbrestoïens.bzh)

## LE RÉEMPLOI DES BOUTEILLES EN VERRE ARRIVE DANS VOS MAGASINS FINISTERRA

Pour le printemps prochain, certaines références de bouteilles en verre seront disponibles au réemploi. Voici le mode d'emploi en 4 questions.

Comment savoir si ma bouteille est apte au réemploi ?

Sept formats de bouteilles seront aptes au réemploi :

- Des bouteilles de bière 75cl
- Des bouteilles de soft gazeux type « komboucha »
- Des bouteilles de soft type « Pétillant pomme »
- Des bouteilles de vin type « Bordeaux Blanc », « Bordeaux Rouge », « Bourgogne Blanc », « Bourgogne Rouge »

Pour être déconsignée, votre bouteille doit avoir le logo « apte au réemploi » apposée dessus. Aucune déconsigne ne pourra être effectuée sans ce logo. En effet, les bouteilles aptes au réemploi doivent répondre à plusieurs critères dont la bonne forme, coloration et épaisseur. Ce logo permet de les reconnaître rapidement.



Combien ça va coûter ?

Le principe de la consigne ne coûte rien au consommateur. Pour un produit acheté avec

une bouteille consignée, une consigne de 0,30€ sera appliquée en caisse. Dès que la bouteille est vide, le consommateur peut venir rapporter la bouteille en magasin, la consigne sera alors remboursée. Le principe est d'inciter le retour des bouteilles afin de sécuriser le circuit logistique.

Et après ? Que deviennent mes bouteilles rapportées ?

Le magasin stock les bouteilles rapportées par les consommateurs puis, dès que le volume critique est atteint, la coopérative Distro vient collecter ces bouteilles pour les envoyer au lavage. Les bouteilles propres sont livrées aux producteurs et repartent dans le circuit de distribution.

Et l'écologie dans tout ça ?

À l'heure actuelle, le coût écologique du recyclage du verre est énorme. En jetant une bouteille en verre dans un collecteur de tri sélectif, le verre sera fondu à 1500°C pendant 24h pour produire une nouvelle bouteille. Face à ça, une bouteille réemployée peut resservir jusqu'à vingt fois...



## AGENDA

● Du 20 au 30 mars, c'est la Semaine pour les alternatives aux pesticides : OUI pour le retour des oiseaux et du beau temps, NON pour les épandages dans les champs !

● Notre chocolat est 100 % commerce équitable, alors n'y résistez pas pour Pâques (à partir du 6 mars en magasin) !

● Du 3 au 29 avril, retrouvez en magasin la Fête des Vins et Fromages de Printemps avec des réductions sur une sélection de produits !

## RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS : COMMENT FONCTIONNE FINISTERRA ?



### finisterra SA Coopérative de consommation COOPÉRATIVE ENGAGÉE qui regroupe 9 magasins dans le Finistère Nord

**Brest :** Kerbio Europe, Rive Droite, Centre Ville, Siam  
**Plouzané :** Finisterra des Trois Pointes  
**St-Renan :** Bio Abers  
**Lesneven :** Prim'Vert  
**St-Martin-des-Champs :** Coccinelle  
**St-Pol-de-Léon :** Kastell Bio

Une coopérative de consommation appartient à l'ensemble des sociétaires (et non à une seule personne !) Ces mêmes sociétaires qui adhèrent en tant que consommateurs sont au cœur de la gouvernance de la coopérative.

#### Comment ça fonctionne ?

Un système d'adhésion permet à chaque consommateur de devenir sociétaire de la coopérative Finisterra en souscrivant à 5 parts sociales de 4€ (elles ne se règlent qu'une seule fois et sont remboursables).



#### Devenir sociétaire permet :

- D'être acteur d'une économie sociale, solidaire et locale : une gouvernance démocratique, une redistribution de la valeur réinvestie dans le projet coopératif, pas d'actionnaires !
- D'avoir une voix à l'Assemblée Générale annuelle, de donner son avis et voter les orientations de la coopérative, ainsi que de se porter candidat au Conseil de Surveillance.
- De bénéficier d'une remise de 4% sur ses achats dans les 9 magasins Finisterra (hors produits "prix engagés", boucherie/traiteur et livres/revues)

## LÉGUMES PROJECT : LA MAISON D'INTERPRÉTATION DES LÉGUMES

Légumes Project est soutenu par l'enveloppe alternative de Finisterra. Il s'agit d'une enveloppe financière allouée chaque année par la coopérative et votée par le Conseil de Surveillance (sociétaires élus en Assemblée Générale annuelle), à des projets portés par des structures engagées pour le développement de l'agriculture biologique ou la sensibilisation à la protection de l'environnement et de la biodiversité.

À la ferme de Kerguelen située à Saint-Pol-de-Léon, Joseph cultive des légumes : artichauts camus, choux-fleurs, brocolis, chou frangé ou « curly kale », noir de Toscane et oignons rosés. Sa production est le fruit d'une vocation née sur la terre de ses grands-parents, mais aussi de l'agriculture biologique et de l'agroécologie qu'il pratique depuis 1986.

En 2013, sa compagne Michèle, guide de formation, a créé au sein de la ferme un concept unique en Bretagne : Légumes Project, la maison d'interprétation des légumes. Il s'agit autant d'une vitrine de l'agriculture biologique locale qu'un centre pédagogique de découvertes.

L'objectif ? Découvrir l'agriculture, sur un espace de 72m<sup>2</sup> muséographié, à travers des visites expérientielles et guidées, sous différents prismes :

- expliquer et comprendre les légumes (leurs modes culturels, ...)
- l'alimentation et la santé (le goût, les bienfaits nutritionnels, ...)
- l'environnement (la géologie, le climat, la biodiversité, ...)
- l'Histoire & la Culture (lien entre les légumes et le territoire breton, dont le climat doux et les

terres fertiles sont particulièrement propices à cette activité, ...)

- l'économie (la chaîne commerciale et tous les acteurs de la filière légumière, ...).

Mise en avant du fait-maison pour sortir du modèle de l'agro-industrie, dégustations de produits bio et locaux, espace sensoriel dédié à un apprentissage ludique des 5 sens ou encore invitation à mettre les mains à la terre sont autant d'outils interactifs et expérientiels pour mieux connaître et comprendre les légumes à travers une approche transversale qui tisse des liens entre les différents prismes évoqués précédemment.

Un lieu innovant et original pour nourrir les esprits et se reconnecter à notre rapport à la Terre, au vivant et à l'alimentation !



© Légumes Project

Si vous souhaitez proposer un projet à l'enveloppe alternative de Finis Terra, vous pouvez adresser votre dossier à : [contact@finisterra.fr](mailto:contact@finisterra.fr).

## INTERVIEW DE NOLWEN VIROT, PRÉSIDENT DU GAB 29



Nolwen Virot et Emmanuelle Appéré sur leur ferme à La Roche Maurice (29) EARL Roc'h Glas. © SA Finisterra

#### Pouvez-vous vous présenter ?

Je suis Nolwen Virot, je me suis installé en 2012 avec ma conjointe, Emmanuelle Appéré, sur une ferme de 8 Ha à Pen Ar Run à La Roche Maurice (29) où nous cultivons des légumes sous serres et dehors. Vous pouvez d'ailleurs retrouver nos légumes dans les magasins Biocoop de la coopérative. Je suis également président du GAB 29 (Groupement des Agriculteurs et Agricultrices Biologiques du Finistère) depuis 4 ans.

#### Qu'est-ce que le GAB 29 et ses missions ?

Le GAB défend et représente les agriculteurs biologiques et promeut un développement cohérent, durable et solidaire du mode de production biologique. Parmi ces missions, on y retrouve l'appui aux agriculteurs bio, la promotion de la bio, le développement des filières, le transfert des pratiques bio vers les agriculteurs conventionnels, ... Le GAB 29 appartient au réseau FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et est représenté par la FRAB (Fédération Régionale des Agriculteurs Bio) au niveau de la Bretagne.

#### Comment les agriculteurs vivent-ils la crise de l'agriculture biologique ?

Il y a un écoeurement assez général. Nous faisons un métier passion où nous ne comptons pas nos heures. Pendant le covid, la demande était forte, les agriculteurs biologiques ont joué le jeu en se développant et en produisant plus pour répondre

à la demande. Mais depuis, nous vivons un recul de la consommation. Les clients de la période « covid » ne sont plus au rendez-vous. Aujourd'hui, toutes les filières sont en difficultés.

Par ailleurs, avec le contexte inflationniste, les grandes surfaces font de la place dans leurs rayons pour leurs produits à marque distributeur moins onéreux pour les clients. Ainsi, depuis fin 2021, ils déréférencent les produits bio qui souffrent d'une mauvaise image prix, pour surfer sur les produits à bas prix.

#### En quoi l'agriculture biologique est une des solutions aux problématiques environnementales ?

Les produits locaux sont plébiscités actuellement, mais cela ne répond pas entièrement à la problématique. Nous savons que le premier poste de démission des gaz à effet de serre en France est l'agriculture intensive qui rejette, entre autres, par ruissellement et érosion, des métabolites de pesticides dans l'eau qui sont très nocives pour la santé et l'environnement. L'agriculture biologique, n'utilisant pas de pesticides, répond à ce problème et respecte l'environnement. Le local, oui, mais à condition qu'il soit bio.

#### Quel message voulez-vous faire passer ?

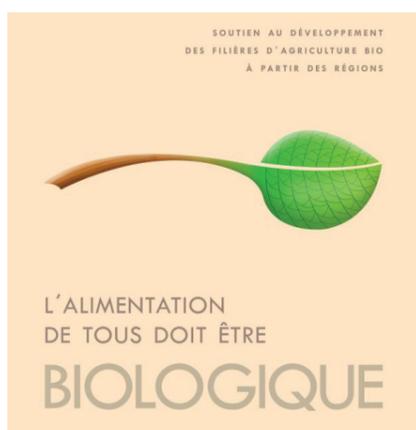
Notre objectif à l'avenir sera de vulgariser l'intérêt de la bio dans notre communication puisque nous sommes une des solutions à ce qui nous arrive et ce qui va perdurer dans les années futures : réchauffement climatique, pénuries, crises sanitaires, ... Les sols ont mis des millions d'années à se constituer et en quelques décennies nous avons réussi à les détruire avec un modèle agricole intensif. Si nous voulons laisser une Terre viable à nos enfants et aux générations futures, l'agriculture biologique y répondra.

Pour suivre les actualités du GAB 29 :

[f](#) [i](#) [i](#) [n](#) @bio\_en\_finistere

Le comité de rédaction souhaite partager aux lecteurs de la lettre d'info, An Delienn, le manifeste ci-dessous, rédigé par l'association Minga et signé par plusieurs organismes et entreprises œuvrant pour le développement de l'agriculture biologique. Chez Finisterra, depuis bientôt 40 ans, nous sommes engagés pour une alimentation biologique accessible à tous et nous soutenons l'agriculture biologique puisqu'elle est une des réponses aux nombreuses crises que nous traversons actuellement.

## L'ALIMENTATION DE TOUS DOIT ÊTRE BIOLOGIQUE : Soutien au développement des filières d'agriculture bio à partir des régions



Les analyses savantes d'économistes sur la crise que traverse la bio, la réduisant à une niche de marché, relèvent d'une pensée qui considère que les lois du marché surdéterminent tout le reste, et cela même quand leur application hégémonique entraîne la dépendance envers des régimes hostiles, quand des pénuries conduisent à des famines, ou encore à la destruction des écosystèmes, constituant ainsi une menace pour l'avenir de l'humanité. C'est une pensée hors sol, et désormais dangereuse.

C'est cette même pensée de courte vue qui conduisait, il n'y a pas si longtemps, l'ancien ministre de l'agriculture, Stéphane Travers, à supprimer les aides de la PAC à l'agriculture biologique au prétexte que son marché était en croissance : raison pour laquelle aujourd'hui des agriculteurs qui ont fait le choix de la conversion en bio font face à des difficultés économiques. « En même temps », cette soumission de la décision politique au tout-marché conduit, sans peur de la contradiction insensée, à subventionner des fermes usines, des méga-bassines, des méthaniseurs, à favoriser la concentration des

exploitations tout en cherchant des solutions pour redynamiser la vie rurale, à dépenser sans compter de l'argent public pour ramasser des algues vertes sur les rives, pour dépolluer l'eau, pour soigner les personnes rendues malade de manger et produire ce qu'il ne convient plus d'appeler des aliments, en bref, à tenir à bout de bras un modèle dans la triple impasse économique, écologique et sociale.

L'invocation du marché, c'est l'argument fataliste, celui de la résignation. S'il avait fallu que les acteurs de la filière bio attendent que le marché soit prêt pour s'engager, il n'y aurait pas de marché de la bio ! C'est d'abord parce que la bio porte un projet de société que ce marché s'est créé (et non l'inverse !) grâce à des acteurs qui ont pris des risques professionnels et financiers pour garder une cohérence professionnelle.

Mais nul n'est dupe, l'invocation du marché, c'est aussi l'argument cynique, la ritournelle – qui accompagne les appétits féroces de l'agro-business, pour désosser la filière bio à coups de contrats d'intégration.

La qualité de l'agriculture biologique est certaine ; elle doit encore évoluer, et rehausser son niveau d'ambition afin de pouvoir rendre toutes les agricultures biologiques. Rehausser son niveau d'ambition pour que les producteurs bio n'aient plus à payer pour la mise en marché de leur production, pour que la biologie soit la règle dans toutes les pratiques agricoles, et que l'usage de pesticides et d'herbicides soit interdit par la loi. Rehausser son niveau d'ambition pour que les consommateurs n'aient pas à endosser sur leurs seules épaules le manque de responsabilité politique. Rehausser le niveau d'ambition en refusant qu'un Français sur dix soit contraint à l'aide alimentaire, en exigeant une

meilleure répartition des richesses. Redisons-le : la « démocratisation de la bio » vantée par la Grande Distribution en ubérisant l'ensemble du monde du travail est une escroquerie. Et on ne peut que déplorer que, depuis des années, les gouvernements successifs, en lien avec l'agro-business, aient dénigré systématiquement la certification AB en la mettant en concurrence avec d'autres labels bien moins engageants (agriculture raisonnée, HVE).

Rehausser le niveau d'ambition bio, c'est travailler avec le vivant, renforcer d'un côté la compréhension biologique des espèces animales et végétales, leurs interactions ; c'est combattre de l'autre les politiques agroalimentaires d'artificialisation du vivant par des OGM (anciens ou nouveaux). Ne pas soutenir dès maintenant la filière bio, c'est annuler des années de politiques locales qui ont accompagné les conversions en bio, c'est abandonner l'idée même de transition pourtant vitale.

Après la canicule vécue cet été, face à l'urgence climatique, le développement des filières bio reste plus que jamais un impératif écologique, sanitaire et géopolitique de premier plan. En effet, cela permettrait de ne pas dépendre de l'importation, ni de faire de l'alimentation une arme pour asservir un peuple.

Or les engagements politiques nationaux sur la bio ne sont pas effectifs. A titre d'exemple, en 2009 lors du Grenelle de l'environnement, l'engagement était d'atteindre 20 % de produits bio en restauration collective en 2022, engagement rappelé dans la loi EGAlim en 2018... Aujourd'hui, c'est à peine 6 % !

Rappelons que la bio, c'est d'abord et avant tout un projet de société qui doit être soutenu par des politiques publiques à l'échelle des territoires.

Par des élus qui ne doivent pas oublier que leur fonction est d'abord de servir la population. Par des élus dont la charge est d'accompagner la structuration de rapport de force afin de ne pas laisser les agriculteurs, les militants écologistes, les consommateurs, les syndicalistes, les transformateurs et les détaillants assumer seuls leur responsabilité, à se confronter seuls à la répression du gouvernement ou encore à s'entredéchirer. Ce projet de société se construit donc sur la base de rapports de force et de dialogue, cela doit conduire à des politiques publiques qui mobilisent les investissements massifs pour reterritorialiser les filières alimentaires à partir des régions.

Redisons la nécessité de :

- l'aide aux agriculteurs biologiques et à la conversion
- l'interdiction des pesticides,
- une politique foncière, encourageant l'installation en bio plutôt que l'agrandissement
- la mise en place, à l'échelon des régions, d'une sécurité sociale de l'alimentation
- la construction d'un système de distribution alimentaire résilient et efficace, basé sur la coopération entre acteurs régionaux plutôt que sur l'intégration.

Nos adversaires sont organisés et solidaires, à nous de l'être, luttes et initiatives doivent travailler de concert.

Liste des signataires à retrouver sur le site : <http://minga.net/>



### CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr) pour faire vos courses en ligne !

[www.finisterra.fr](http://www.finisterra.fr)

[contact@finisterra.fr](mailto:contact@finisterra.fr)

[@biocoopfinisterra29](https://www.instagram.com/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

Kerbio Europe  
Place Daumier

Kerbio Rive Droite  
114, bd de Plymouth

Kerbio Siam  
7, rue Amiral Linois

**PLOUZANÉ**  
Finisterra des 3 pointes  
22 rue de Kerallan

**SAINT-RENAN**  
Bio Abers  
Zone de Mespaul

**SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS**  
Coccinelle

3 rue Marcellin Berthelot  
ZA de Keriven

**SAINT-POL-DE-LÉON**  
Kastell Bio

45, avenue des Carmes

**LESNEVEN**  
Prim'Vert  
8 Croas ar Rod

### 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](http://www.finisterra.fr)

Imprimé par Calligraphy Print



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes (bio !) par jour : [mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération