



AN DELIENN

L A F E U I L L E

55

OUVERTURE DU MAGASIN
ÉPHÉMÈRE KERBIO EUROPE

VRAC EN FÊTE

TOUJOURS NON
AU GLYPHOSATE

VISITE CHEZ BORD À BORD

RETOUR SUR LES 35 ANS DE
PRIM'VERT (LESNEVEN)

Édito

SOLIDAIRES, TOUJOURS FERMEMENT CONVAINCUS ET RÉSILIENTS !

Dans une coopérative de consommation telle que la nôtre, plutôt que d'obsolescence programmée c'est de résilience dont nous pouvons nous vanter. Notre statut d'entreprise impliquée dans l'économie sociale et solidaire, notre longue histoire commune, qui commence véritablement à dater, de Morlaix à Brest en passant par Lesneven et Saint Renan a révélé toutes ses valeurs encore ces derniers mois.

En cette année 2023, deux de nos plus grands magasins ont été incendiés en 2 jours. 40 salariés se sont retrouvés sans outil de travail, soudainement, juste avant l'été. Le coup a été rude. Personne n'ignore les difficultés de la Bio, les obstacles multipliés, provoqués même par une conjoncture inquiétante depuis 2020 entre la crise sanitaire et les conflits mondiaux.

Politiquement peu soutenus au niveau national, nous n'avions pas besoin, tout comme nos producteurs ou fournisseurs, d'un tel coup du sort. Et pourtant, 100 % des salariés de nos magasins sinistrés sont encore en place, redirigés vers d'autres magasins de la coopérative.

40 ans d'efforts pour se permettre une telle performance, c'est valorisant. Nous avons eu raison. Notre modèle est résilient, rassurant. Après avoir été si abattus en juin, nous nous relevons notamment grâce à vous tous qui restez fidèles, solidaires, impliqués, concernés. Nous n'avons rien lâché tous ensemble.

Un magasin éphémère s'est ouvert à Guipavas, 99 boulevard de Coataudon, afin de reprendre pied de ce côté de la place brestoise. Ceci est une première bonne nouvelle. Et nous en attendons beaucoup d'autres.

MERCI à tous pour vos messages de soutien qui nous sont allés droit au cœur !

OUVERTURE DU MAGASIN ÉPHÉMÈRE KERBIO EUROPE



Nous vous avons annoncé dans la dernière lettre d'information l'ouverture d'un magasin éphémère en attendant la réouverture de Kerbio Europe.

Aujourd'hui, nous sommes heureux de vous informer que le magasin éphémère est ouvert depuis le jeudi 19 octobre au 99 boulevard de Coataudon à Guipavas. Celui-ci remplacera, le temps des travaux, le magasin situé dans le

quartier de l'Europe. Vous pourrez y retrouver une partie de l'équipe de Kerbio Europe qui sera ravie de vous croiser au détour d'un rayon. Ce magasin éphémère de 300m², bien que deux fois plus petit que Kerbio Europe, vous proposera un large choix de produits avec un grand rayon de fruits et légumes de saison, des produits frais, du vrac, du pain et du fromage à la coupe, de l'épicerie salée et sucrée, ainsi que des produits d'hygiène et d'entretien. Vous retrouverez également une grande partie de



vos produits locaux habituels.

Pour les brestois et habitants de la métropole, le magasin est accessible via :

- la ligne de bus 16, arrêt « Coataudon »
- la ligne A du tramway vers Porte de Guipavas, arrêt « Porte de Guipavas » en comptant 10 minutes de marche

Un parking gratuit se situe à l'arrière du magasin.

Nous vous remercions pour le soutien apporté ces dernières semaines et nous espérons vous retrouver dans les rayons du magasin éphémère à Guipavas !

En attendant nous continuons de travailler à la réouverture de Kerbio Europe et ainsi revenir dans le quartier où nous étions installés depuis 10 ans déjà.



Si vous souhaitez en savoir plus sur les actualités concernant les magasins Kerbio Europe et Kerbio Rive Droite, fermés temporairement suite aux événements de juin, vous pouvez vous inscrire à une liste de diffusion et recevoir par mail les informations à l'adresse : <https://www.finisterra.fr/communique.php>

© SA Finisterra

VRAC EN FÊTE



Chaque français produit en moyenne 568 kg de déchets par an*, il est temps d'agir.

Une des solutions pour parvenir à réduire ses déchets de manière efficace est d'acheter des produits en vrac. Dans nos magasins, nous agissons depuis les années 80 puisque vous pouviez déjà y trouver des silos de vrac où céréales, farine, sucre étaient disponibles à la vente.

Aujourd'hui, nous proposons 35 % de notre offre en vrac. De l'huile d'olive au gel douche en passant par les lentilles, les magasins de la coopérative Finisterra proposent de nombreuses références de produits en vrac. Au-delà de l'intérêt environnemental, le vrac permet aux consommateurs de limiter le gaspillage alimentaire en ne prenant que la dose nécessaire et de bénéficier de prix plus attractifs que sur les mêmes produits proposés en conditionné.

En effet, à l'achat d'un produit emballé, le consommateur paie tout d'abord le coût du conditionnement, mais en

assume aussi la taxe d'enlèvement des ordures ménagères. Puis, in fine, le client en subit les conséquences avec l'impact environnemental que le déchet représente (entre autres l'abandon sauvage des déchets et les microparticules).

Avec le vrac, vous réduisez ce triple coût.

En entrant dans un magasin de la coopérative, il est possible de faire des courses zéro déchet. Et nous vous y aidons !

Du 6 au 18 novembre, à l'occasion de l'opération Vrac en Fête, vous pourrez profiter de 15 % de remise sur les produits en vrac.** Une bonne façon de vous aider à consommer de manière toujours plus responsable et accessible !

* Source ADEME

** Hors rayon traditionnel, huile d'olive, fruits et légumes et contenants réutilisables (bouteilles et bocaux en verre, sacs coton)

© SA Finisterra

Quelques chiffres :

- Le saviez-vous, le réseau Biocoop représente 14% du marché du vrac en France.

- L'ambition du réseau de magasins Biocoop pour 2025 est d'offrir 50 % d'offre vendue en vrac, dans un emballage rechargeable ou réemployable.

NOËL APPROCHE

Faites-vous partie des personnes qui attendent Noël sagement ou de celles qui trépigent d'impatience en comptant les longs jours les séparant de l'arrivée du Père Noël ?

Et bien pour vous, les impatientes, nous avons compté : au 1^{er} novembre, il reste 54 jours à attendre. Et pour vous faire patienter, l'équipe de la coopérative vous concocte de belles surprises à venir. Nous pouvons déjà vous donner un peu l'eau à la bouche puisque l'équipe traiteur du magasin Coccinelle vous prépare actuellement un délicieux menu de Noël 100% fait maison avec des produits locaux. Et si Noël rime pour vous avec des heures en cuisine pour satisfaire les papilles de vos convives, nous vous proposerons cette année dans notre magazine de Noël* des idées de recettes de chefs locaux comme la cheffe Carole Pagès du restaurant l'Unique à Plounéour-Menez.

Et puisque Noël rime pour nous avec générosité, nous souhaitons vous faire plaisir en vous offrant des cadeaux 100% locaux avec la participation de nos

producteurs locaux.

Nous vous préparons d'autres belles surprises mais nous laissons encore un peu de suspens, le temps pour nous de peaufiner tout cela avant l'arrivée des raclettes, fondues et autres mets d'hiver.

Restez connectés pour connaître le programme festif de ce mois de Noël ! Plus d'infos sur nos réseaux sociaux et site internet !

* Magazine disponible à partir de début décembre dans les magasins de la coopérative et téléchargeable sur notre site internet



INFORMATIONS AUX CONSOM'ACTEURS

Étudiants, étudiantes, bénéficiez de 4 % de remise !

Nous profitons en cette fin d'année pour vous rappeler que sur présentation de la carte d'étudiant, vous bénéficiez de 4 % de remise en caisse toute l'année et dans

l'ensemble des magasins de la coopérative Finisterra. Un de nos objectifs est de rendre accessible une alimentation saine, biologique et de qualité à tous !

Actualité Kerbio Europe et Kerbio Rive Droite à Brest

Suite aux divers événements survenus en juin dernier à Brest, la coopérative Finisterra a été contrainte de fermer temporairement deux de ses magasins brestois : Kerbio Europe et Kerbio Rive Droite. Un magasin éphémère Kerbio Europe a ouvert à Guipavas le 19 octobre 2023.

Si vous souhaitez en savoir plus sur la suite qui sera donnée aux deux magasins fermés, vous pouvez vous inscrire à la liste de diffusion en remplissant le formulaire sur le site internet : www.finisterra.fr/communique La coopérative tient à vous remercier chaleureusement pour votre soutien et votre fidélité.



RETOUR SUR LA VISITE CHEZ BORD À BORD

Fin septembre dernier, nous avons eu le plaisir d'être accueillis chez Bord à Bord : une entreprise située à Roscoff et Taulé qui transforme des algues fraîches bio. Lors de cette journée, Bernard De Kerdrel, guide du littoral, nous a fait découvrir l'univers des algues sur lestran de Roscoff



À la différence des autres plantes, comme par exemple la salicorne ou la criste marine, les algues n'ont pas de fleurs ni racines mais des crampons. On trouve des algues et microalgues partout où la lumière est présente (y compris dans les nuages !) car elles opèrent la photosynthèse, produisant par-là 50 à 70 % de l'oxygène de la planète. Le « goémon » (mot d'origine galloise) ou « varech » (mot d'origine scandinave) sont des noms généralistes qui désignent souvent des grandes algues brunes que l'on retrouve couramment dans la laisse de pleine mer. Ces algues dépave ont deux rôles majeurs : elles sont source de nourriture pour quantité d'animaux à la plage, et elles sont le premier rempart de protection de la dune.

Il y a 27 ans, Henri Courtois a fondé Bord à Bord « pour faire aimer manger les algues » ! Ce n'est pas un hasard si l'entreprise se situe à Roscoff car c'est dans le Finistère nord que se trouvent les plus grands champs d'algues du littoral atlantique, y abritant près de 800 espèces. La Bretagne est ainsi restée la première

région productrice d'algues en France depuis le 14^e siècle. Intéressantes sur le plan culinaire pour leur variété de textures, de couleurs et de saveurs, mais aussi des bienfaits qu'elles peuvent apporter à notre santé et notre environnement, les algues ne vont cesser de vous fasciner !

Bord à Bord se fournit principalement avec des pêcheurs à pied professionnels qui, lors des grandes marées, cueillent des algues sauvages à la main sur le littoral. De manière complémentaire, l'entreprise travaille avec des algoculteurs bretons et portugais qui cultivent des algues en pleine mer ou en bassin d'eau de mer à terre. L'algoculture peut être perçue comme une méthode alternative à la cueillette des algues sauvages car elle permet notamment de limiter la pression sur la ressource naturelle. Après avoir été fraîchement récoltées, les algues sont lavées dans des bassins d'eau de mer filtrée à l'atelier de Roscoff. Certaines sont ensuite séchées à basse température, d'autres salées avec du sel gris sans additifs puis stockées au frais. Les algues sont ainsi affinées et peuvent être conservées pendant plusieurs mois. Elles sont ensuite transformées dans l'atelier de Taulé en produits alimentaires : tartares d'algues, pestos, confits, algues sèches ou encore salade nomade d'algues. Laitue de mer, nori, wakamé, kombu royal, dulce et spaghetti de mer sont les six variétés d'algues utilisées par Bord à Bord comme ingrédients principaux de leurs recettes.



Les algues utilisées dans les produits Bord à Bord sont labellisées « bio ». Cette certification encadre leur cueillette, culture et transformation, en portant une attention particulière à :

- la qualité de l'eau : les algues doivent être récoltées ou cultivées dans des zones de Haute Qualité Environnementale.
- la gestion durable de la ressource : cueillette manuelle, respect de la saisonnalité de chaque espèce ou encore de la taille de coupe selon la maturité des algues.

Bord à bord va encore plus loin en faisant analyser l'éventuelle présence de métaux lourds et contrôle la radioactivité de leurs zones de récolte.

Sur le plan culinaire, les algues marines vertes, rouges et brunes se trouvent à mi-chemin entre légume et condiment. D'après Bord à Bord « leurs arômes subtils évoquent des saveurs marines d'huître et de crustacés, mais aussi des arômes terrestres d'oseille et de champignons ». Les algues sont aussi intéressantes d'un point de vue nutritionnel car elles sont source de protéines, minéraux, oligo-éléments, fibres, vitamines, anti-oxydants ou encore oméga 3 et 6. Cependant, pour apprécier les intégrer à notre alimentation elles doivent tout d'abord apporter du plaisir et de la diversité dans l'assiette, nous suggère Bernard : « car si ce n'est pas bon au goût, on n'en mangera pas ! »

Les algues fraîches sont utilisées dans l'alimentation asiatique depuis des millénaires. Autrefois en Bretagne, les algues faisaient partie du quotidien des habitants du littoral. Elles étaient utilisées pour amender les cultures, pour en extraire la soude et l'iode, le goémon était brûlé pour faire la cuisine, se chauffer, ou encore pour servir de matelas. Pendant la guerre, les algues étaient consommées tous les jours et servaient de fourrage pour les chevaux. De nos jours, elles servent aussi comme agents de

textures dans l'agro-alimentaire (ex : agar-agar), mais aussi dans l'industrie pharmaceutique ou encore dans la recherche médicale.

Sur le plan environnemental, les algues présentent des rôles majeurs et souvent méconnus : elles sont le premier maillon des chaînes alimentaires marines et fixent quantités de CO₂. Elles constituent des habitats importants pour tout le monde animal. Les algues marines restent un monde à explorer avec toutes les ouvertures que cela implique.



Source : Bord à bord

© SA Finisterra

Vous avez peut-être déjà mangé des algues Bord à Bord à la table d'un restaurant (les chefs les incorporent subtilement dans une entrée, un plat, voir même un dessert) ? Cuisinez-les également chez vous, des recettes simples et savoureuses sont accessibles en ligne sur le site internet de Bord à Bord. Vous pourrez aussi y retrouver l'actu des algues ou encore des guides de bonnes pratiques. Enfin, retrouvez les produits Bord à Bord dans nos magasins Finisterra !

RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS : notre démarche de réduction des déchets

« Utiliser des ressources renouvelables durables, concevoir et fabriquer mieux avec moins, réutiliser les emballages et garantir un usage le plus sûr possible * » sont les enjeux choisis par Biocoop pour continuer à basculer vers une économie circulaire sur l'emballage et réduire son impact environnemental. Ces objectifs se concrétisent à travers des solutions telles que :

- **Le refus** : la meilleure manière de ne pas générer de déchet est de les refuser. Ainsi, depuis 2017, Biocoop dit NON à l'eau plate en bouteilles plastiques. Et pour cause : des millions de bouteilles d'eau à usage unique sont jetées en France, plus de 24 millions (sur la base d'1L) en 2019**. Elles sont une véritable aberration écologique : leur coût énergétique est colossal et les déchets plastiques qu'elles génèrent ne sont pas toujours recyclés. Enfin, elles sont en moyenne 39 fois plus chère pour une eau de source et 86 fois plus chère pour une eau minérale que l'eau du robinet*** !

- **Le vrac** : représente une économie d'emballage, de gaspillage mais aussi de coût. Chez Finisterra, nous vous proposons jusqu'à

270 références de vrac alimentaire, d'hygiène et d'entretien, ainsi que des contenants réutilisables pour transporter et stocker vos denrées.

- **La réduction** : pour les produits à marque Biocoop, la coopérative s'est fixé des objectifs tels que zéro élément d'emballage de petite taille (en-dessous de 50 mm), une réduction de 10 % du poids total et du nombre d'éléments d'emballage à usage pour les produits à marque Biocoop d'ici 2025. Et depuis 2022, nous avons réalisé une réduction de 20 % de plastique pétro-sourcé dans les emballages des produits à marque Biocoop, ces derniers étant issus à 100 % de ressources forestières gérées durablement.

- **Le réemploi** : c'est désormais une obligation du cahier des charges de Biocoop qui s'applique aux magasins dès la présence d'un opérateur à proximité. Chez Finisterra, nous travaillons avec la coopérative Distro qui



recupère, lave, et remet dans le circuit de distribution les bouteilles aptes au réemploi d'une partie de nos boissons. 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 !

Les palettes sur lesquelles nous sont livrés les produits de la plateforme sont également consignées et repartent lors de la livraison suivante.

- **La réutilisation** : à travers la conception de nouveautés en utilisant par exemple des « coproduits », résidus de la fabrication d'autres produits, qu'habituellement nous ne réutilisons pas. Par exemple, l'eau d'olive issue de la fabrication de l'huile est mise à la place de l'eau dans une gamme pour bébé à marque Biocoop. La plateforme Grand Ouest de Biocoop donne également ses fruits et légumes invendus à des industriels qui en font des jus, pâtes de

fruits ou encore pour aromatiser des bières.

- **Le recyclage** : à travers des cartons pliables retournés à notre centrale d'achat, les plastiques des palettes et des colis de marchandises rassemblées en grands sacs ou encore le surplus de sacs en papiers jetés collectés par une association pour recyclage. Notre objectif est d'incorporer 30 % de matières plastiques recyclées dans les emballages des produits à marque Biocoop et que 100 % des emballages de tous nos produits soient recyclables et effectivement recyclés en 2025.

- **Le compost** : nous récupérons les fruits et légumes abîmés pour les rendre à la terre ou nourrir des animaux.

*<https://sites.google.com/view/lemballage-chez-biocoop/nos-objectifs>

**<https://chiffreclaire.oiseau.fr/1611>

***https://www.services.eaufrance.fr/docs/synthese/rapports/Rapport_Sispea_2020_resume_VF.pdf et <https://www.sesemn.fr/marche-eaux-embouteillee/prix-eaux/> <https://www.biocoop.fr/nous-rejoindre/se-faire-referencer-fournisseur>

© SA Finisterra

RETOUR SUR LES 35 ANS DE PRIM'VERT À LESNEVEN



Cette année, nous avons eu la joie de fêter les 35 ans de Prim'Vert à Lesneven, l'un des plus anciens magasins de la coopérative Finisterra. Pour célébrer ces trois décennies et demie de militantisme pour une Bio locale, équitable et ancrée sur le territoire nord finistérien, nous avons organisé une semaine d'animations du 18 au 24 septembre derniers.

Une exposition retraçant l'histoire et les engagements de Prim'Vert constituée de photographies, coupures de presse et autres archives était présentée en magasin. Un album

photo tiré de l'exposition est par ailleurs toujours consultable sur place.

Des animations de producteurs locaux, pour certains historiques, ont eu lieu en magasin. D'autres nous ont ouvert les portes de leurs fermes et ateliers. Nous avons ainsi eu le plaisir, avec certains d'entre vous, d'entrer dans les coulisses :

- des ateliers de Biobleud : fabricant de pâtes à tartes bio à Ploudaniel engagés dans une démarche d'entreprise durable et solidaire.
- des ateliers de Bredial à Plabennec : fabricant de plats et salades « Diguzh » anciennement « Tout Feu Tout Frais BIO » sans additifs ni marqueurs d'ultra-transformation, mais avec beaucoup de goût !
- de la ferme de Roc'h Glas à La Roche-Maurice chez Nolwenn Virot et Emmanuelle Appéré : des maraîchers engagés pour une agriculture 100% bio de proximité, de saison et qui respecte

un environnement riche en biodiversité.



- de la ferme de Vourc'h Vras à Plabennec chez Virgile Bleuven, éleveur porcin qui travaille selon un modèle de polyculture-élevage pour une agriculture biologique et paysanne. Nous avons aussi eu le plaisir d'accueillir Benoît de Reporters Troubadours, qui vous a ouvert les portes de son cinéma-nomade pour rêver et partir à la rencontre de projets de vie et de société inspirants.

Et pour marquer le coup, nous avons partagé

un pot de l'amitié et un buffet-crêpes, et dansé sur les morceaux folk-noz traditionnels aux influences jazz manouche et rock psychédélique du groupe Folzig.

Ce fut une très belle soirée pour nous tous et nous sommes ravis d'avoir fêté cette semaine anniversaire à vos côtés !



© SA Finisterra

LE GLYPHOSATE, POUR NOUS C'EST TOUJOURS NON !

« Actuellement l'homme mène une guerre contre la nature. S'il la gagne il est perdu. » (Hubert Reeves décédé en ce mois d'Octobre 2023)

Les États membres de l'Union européenne devaient se prononcer le 13 octobre à Bruxelles sur la prolongation pour 10 ans du glyphosate – ce produit chimique que l'on retrouve dans des herbicides – mais n'ont pas réussi à s'accorder : la décision est donc repoussée à mi-novembre. Un épisode qui vient rappeler la prévalence du lobbyisme au sein des institutions européennes, sur fond de controverse scientifique quant aux effets sanitaires de la molécule prisée des industriels de l'agrochimie.

Le glyphosate s'avère être un révélateur de l'influence des lobbys industriels sur la « science ». En fait, il s'agit une forme de jeu institutionnel, car les États concernés ici tablent probablement sur le fait que la Commission pourra proposer une durée de prolongation plus courte, par

exemple de cinq ans. Le fond du problème, c'est que les États n'ont actuellement aucune stratégie de sortie du glyphosate pour les agriculteurs. Nous nous trouvons dans une forme de *statu quo* car rien n'a été fait pour accompagner le changement au niveau de la filière réglementaire.

« S'il est interdit, toutes les exploitations qui, comme moi, ne sont pas dédiées au biologique, peuvent jeter l'éponge », affirme Eric Hatteville, agriculteur conventionnel. « En cas d'interdiction, les capacités d'approvisionnement devront être revues à la baisse, et si la production diminue de 50 %, demain on fait comment ? » s'interroge la présidente de la FRSEA, branche régionale de la FNSEA dans l'Orne, Anne Marie Denis.



Depuis quelques jours pourtant, un lien entre une exposition prénatale à ce désherbant et des malformations est reconnu par le Fonds d'indemnisation des victimes de pesticides, une première mondiale ! « Derrière les statistiques, ce sont des familles, des gens malades (...) Nous prenons la parole pour que les décideurs prennent en compte les gens qui souffrent. »,

affirme Sabine Grataloup, mère de Théo, atteint d'une atrésie de l'œsophage dû à une exposition au glyphosate.

Devons-nous encore une fois le marteler ?

En 40 ans, le nombre d'oiseaux des champs s'est effondré de 60 % en Europe. L'usage de pesticides et d'engrais chimiques est le facteur majeur, suivi entre autres par le réchauffement

climatique. Une nouvelle qui devrait faire la Une partout, et réveiller nos politiques de tous bords. Il y a aujourd'hui 800 millions d'oiseaux en moins par rapport à il y a 40 ans en Europe. Il y a des disparités selon les pays comme le note l'étude. Et la France n'est pas épargnée. Ce qui est certain, c'est que nous sommes en train de scier la branche sur laquelle nous sommes assis. Faire une pause dans la régulation environnementale européenne serait CRIMINEL.

Notre agriculture doit changer, c'est une question de survie. Comme répété depuis des années, cela ne se fera pas par magie. Il faudra du courage politique, et autre chose qu'un ministre, comme notre ministre actuel, qui répond aux intérêts des industriels fabricants de pesticides.

© Pixabay

Nos magasins

BREST
Kerbio Centre Ville
3, rue de Kerfautras
02 98 46 45 81

Kerbio Europe
99 boulevard Coataudon
29490 Guipavas
02 29 00 33 33

Kerbio Rive Droite
114, bd de Plymouth
02 98 45 45 28

Kerbio Siam
7, rue Amiral Linois
02 29 62 14 41

PLOUZANÉ
Finisterra des 3 pointes
22 rue de Kerallan
02 57 55 00 33

SAINT-RENAN
Bio Abers
Zone de Mespaul
02 98 32 61 02

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS
Coccinelle
3 rue Marcellin Berthelot
ZA de Keriven
02 98 63 42 04

SAINT-POL-DE-LÉON
Kastell Bio
45, avenue des Carmes
02 98 19 59 79

LESNEVEN
Prim'Vert
8 Croas ar Rod
02 98 83 07 06

Les 9 magasins de la coopérative acceptent les monnaies locales en papier et en numérique



Ceux qui le souhaitent peuvent recevoir cette lettre d'info par email. Pour vous y abonner, scannez ce QR code !



www.finisterra.fr

contact@finisterra.fr

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

Click & collect

www.biocoop.fr

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 1 500 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