

USTENSILES DE CUISINE

A bons produits bonne cuisson !

A découvrir au rayon éco-produits de votre magasin*, toute une variété d'ustensiles de cuisine pour sublimer vos légumes, fruits et céréales : moules, casseroles, cocottes, poêles ... Leur plus ? Tous sont sans PTFE (polytétrafluoroéthylène), lequel, pour être fabriqué, nécessite un composé fluoré, perturbateur endocrinien, qui s'accumule dans l'organisme. Par ailleurs, tous sont de fabrication française :

Chez Gobel, des moules à pâtisserie en fer blanc recouvert d'étain pour une cuisson croustillante et dorée, tout en conservant le moelleux. Certains moules sont à fonds amovibles pour faciliter le démoulage. Plaques à pizzas, moules à cakes, manqués, muffins, financiers, savarins, tartes et tourtes ...



Appolia propose des plats, moules et cocottes en céramique émaillée. Colorés et résistants, ils sont aussi efficaces à la cuisson que beaux au service. Tous les émaux sont conçus sans plomb et sans cadmium, et s'accommodent autant des feux classiques que d'une cuisson au four ou sur les braises.



Cristel offre une gamme d'ustensiles en inox 18/10 : pas de migration de métaux lourds dans les aliments, une diffusion homogène de la température et des produits qui durent. Casseroles et faitouts disposent de poignées amovibles, ce qui facilite le service à table et le rangement.



Chez De Buyer, des casseroles en inox : pas de migration de métaux lourds, une grande durabilité et une neutralité pour le goût des aliments. Aussi des poêles en fer qui, en se culottant au fur et à mesure de leur utilisation, deviennent naturellement anti-adhésives. Idéal pour saisir, griller ou dorer.

En somme du beau, du bon et du costaud, à nos fourneaux !

* Offre disponible à Kerbio Europe, Kerbio Rive Droite, Prim'Vert et Coccinelle

RECETTE DE SAVON

- 1) Diluer 44gr de soude caustique dans 100ml d'eau. Le mélange va chauffer, laisser refroidir.
- 2) Au bain marie, faire fondre 150gr d'huile de coco et 150gr d'huile d'olive.
- 3) Mélanger hors feu la soude refroidie et les huiles. Fouetter jusqu'à épaississement (environ 15mn).

Les astuces de Marie :

- Ajouter 1 cuillère à soupe de son d'avoine pour un savon visage exfoliant et hydratant.
- Pour vos moules, pas besoin de dépenses supplémentaires : utiliser vos moules à pâtisserie ou demander des supports présentoir à déodorants dans votre magasin bio !
- Pour le parfum : 30 gouttes d'huiles essentielles de votre choix.

Précautions d'usage :

- Attention lors de la manipulation de la soude caustique (irritant et dangereux pour l'environnement lorsqu'il est pur)
- N'utilisez que des récipients en verre ou inox
- Pour enfants : pas d'ajouts d'huiles essentielles



COMITÉ DE RÉDACTION

Mélanie Borel,
Régine Eilde,
Marie Hélène Le Fur,
Jean-Christophe Ramel,
Nicole Renouf,
Xavier Reunbot,
Marie Françoise Troadec

Responsable de la publication :
Marie Hélène LE FUR
Présidente du directoire

Tirage à 1300 exemplaires.
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications
sur :
www.finisterra.fr

Mail : contact@finisterra.fr

Imprimé sur du papier PEFC avec
des encres végétales par Longitude
Ouest - Plouguerneau

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

Pour votre santé, mangez au moins
5 fruits et légumes par jour :
mangerbouger.fr

6 magasins

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81 3 rue Kerfautras
Lundi 15H - 19H
Du mardi au samedi 9H-13H 14H30-19H

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28 114 Boulevard Plymouth
Du lundi au samedi 9H - 19H

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33 Place Daumier
Du lundi au samedi 9H - 19H

Bio Abers Saint Renan

02 98 32 61 02 Zone de Mespaol
Du lundi au jeudi 9H-13H 14H30-19H
Vendredi et samedi 9H-19H

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06 8, Croas Ar Rod
Du lundi au samedi 9H - 19H

Coccinelle St-Martin-des-Champs

02 98 63 42 04 3, rue Marcelin Berthelot, ZA de Keriven
Du lundi au samedi 9H - 19H

www.finisterra.fr

La lettre d'information des magasins

19
Nov. - déc. 2016

Finis Terra



Bio Abers

Nous y sommes, les travaux ont commencé pour l'agrandissement du magasin.

Voici le planning à venir :

- Jusqu'au 7 janvier 2017, Bio Abers reste ouvert, nous nous excusons d'avance pour les désagréments liés aux travaux.
- Puis, du 7 au 28 janvier 2017, fermeture du magasin pour terminer le chantier.
- Le 30 janvier 2017, on vous attends dès 9H pour inaugurer le nouveau magasin autour d'un petit déjeuner bio !



Coup de pinceau à Prim'Vert

Au cours du mois d'octobre, les consomm'acteurs de Biocoop Prim'Vert ont eu le plaisir de voir leur épicerie changer de couleurs. Les murs ont fait une cure de jouvence et on retrouve le code couleur des magasins Finis Terra !

Animations

Atelier cuisine

- Samedi 3 décembre : Végétarien ? Végétalien ? Surprenez et régalez vos invités pendant les fêtes ! Dans l'espace snacking à Kerbio Europe de 10H30 à 13H30. Inscriptions et renseignements : 02 30 63 00 02 - contact@finisterra.fr

Festival AlimenTerre

Dans le cadre du festival de films documentaires AlimenTerre, Peuples Solidaires et Biocoop Prim'Vert vous proposent un ciné-débat autour du film «Food-Chains». Mardi 22 novembre à 20H au cinéma Even - Lesneven - Participation libre.

Expo-Vente :

- Bionat (chaussures écologiques) sera en expo-vente : à Kerbio Rive Droite le jeudi 17 novembre.
- Ardelaine (Linge de maison et matelas écologiques) sera en expo-vente : à Kerbio Europe le jeudi 8 décembre.

Inventaires

Nous vous informons que tous les magasins seront en inventaire :

Le lundi 2 janvier toute la journée

Finis Terra, SA Coopérative de consommation à capital variable. Siège social : rue Daumier 29200 Brest.
RC 330 964 172-Siret : 330 964 172 00101-APE 4729 z. Ne peut être vendu. Merci de ne pas jeter sur la voie publique.

NOUVEAUTÉ 2017

Voici LA nouveauté 2017 :
Du vin en bouteille réutilisable !

Le réseau Biocoop poursuit son développement de produits en vrac. Après les produits d'entretien liquide en vrac, c'est au tour du vin.

Comment cela fonctionne ?

Au premier service, vous devez acheter une bouteille et vous servir (deux références disponibles).

Ensuite, comme pour les produits d'entretien liquides, vous réutilisez vos contenants.

Aucune autre bouteille ne sera acceptée. Cette condition est réglementaire, car les bouteilles sont des « récipients mesure » et contrôlés en tant que tel.

De plus, chaque consommateur est responsable de l'hygiène de ses bouteilles.

Au début de l'année 2017, le nouveau meuble sera en service dans les magasins Coccinelle, Kerbio Europe et Kerbio Rive Droite.



LA CERTIFICATION DES PRODUITS

Nous entendons vos questions, interrogations ou inquiétudes à propos des produits bio importés et le processus de certification des produits. Nous allons tenter d'y répondre.

Nous aurions besoin d'un chapelet de pages pour traiter l'ensemble des processus de certification des produits bio. Nous allons donc aborder les grandes étapes qui ponctuent la vie d'un produit local (pomme) et d'un produit importé (banane).

L'agriculteur s'engage dans une démarche d'agriculture biologique en validant un devis auprès d'un organisme certificateur. Celui-ci, agréé par les pouvoirs publics, est chargé de contrôler le respect du cahier des charges bio européen.

La culture des produits exotiques doit répondre aux critères du label Bio Européen. C'est l'importateur qui devra prouver aux autorités françaises que le produit répond au cahier des charges européen.

La production est contrôlée sur place par un organisme certificateur indépendant.

L'importateur doit déposer, auprès du ministère de l'agriculture, une demande d'importation. La demande est étudiée par le ministère qui constate si les règles de production correspondent aux critères du label AB européen.

L'importateur est également soumis aux contrôles d'un organisme certificateur

Les organismes certificateurs organisent un contrôle annuel sur RDV ainsi que des contrôles inopinés.

- Depuis plus de trois ans, la parcelle est exempte de culture conventionnelle : alors, elle est certifiée bio.
- La parcelle a été cultivée hors label AB : il y a trois ans de conversion avant de pouvoir utiliser le label AB.

A ce stade, les deux exemples de produits (banane et pommes) sont présents sur le sol français et prêts à être commercialisés. On constate que le produit importé a été contrôlé 3 fois par trois organismes différents.

Une fois sur le sol européen, la douane contrôle la qualité des produits et les certificats d'importation. Des prélèvements peuvent être effectués pour vérifier l'absence de produits interdits.

Dans notre prochaine feuille d'info, nous aborderons la question de la distribution des produits et le contrôle de Biocoop sur la qualité des produits importés

Les engagements Biocoop

0% OGM

0% Transport par avion

Produits issus à 100% du commerce équitable : sucre, banane, thé (98%), cacao.

Tous les arômes sont 100% bio

Priorité aux produits issus du commerce équitable.

PAS DE SACS, ON EST CAP !

Mission « Journée sans sac ».
Objectif : limiter l'usage des sacs kraft.
Bilan : on dirait que le cap est passé !

En effet, vous étiez nombreux lors de notre 2ème édition du 14 octobre à revenir les bras chargés, de sacs en coton, de filets à provision et même de bandanas ou vieux torchons !

Nous sommes fiers de vous, fiers de voir que vos actes d'achats quotidiens adoptent rapidement l'économie et la ré-utilisation. Pour le vrac et les fruits et légumes, on peut dire que nous avons fait un grand pas ensemble, même si des détails techniques sont encore à peaufiner, notamment au niveau de la tare de nos balances.

« Mais qu'en est-il des produits emballés ? ». Nous sommes conscients que nous devons redoubler d'efforts pour limiter les emballages plastiques. Au congrès 2016, les 400 magasins ont voté l'arrêt de l'eau en bouteille plastique (pour Finis Terra s'était déjà le cas depuis 1998). Biocoop s'est fixé comme objectif d'être un réseau militant engagé pour un monde en transition, et précurseur de nouveaux modèles de consommation.

Alors, à quand une journée sans sac nationale ?

RÉSERVATION DES PRODUITS DE NOËL

Les Grandes Fêtes arrivent et toutes nos équipes se préparent pour ce rendez-vous ! Une sélection de nos meilleurs produits est à votre disposition dans nos magasins pour vous aider à faire vos choix. Pensez à réserver dès à présent vos volailles de Noël !



TRIBUNAL CONTRE MONSANTO

Les 14, 15 et 16 octobre dernier s'est tenu à la Hague, aux Pays-Bas, le tribunal citoyen contre Monsanto. Il fonctionne comme un vrai tribunal international, avec de vrais juges.

L'objectif de cet événement est d'obtenir le jugement, même symbolique, de l'entreprise Monsanto. Cela pourrait contribuer à la mise en place de mécanismes internationaux permettant aux victimes des multinationales de se porter en justice.

A l'heure actuelle, aucun outil juridique ne permet de poursuivre au pénal une entreprise telle que Monsanto, ni ses dirigeants, qui sont responsables de crimes contre la santé humaine ou contre l'intégrité de l'environnement. Peut-être qu'à l'issue de ce tribunal, la notion d'écocide entrera dans la liste des crimes contre l'humanité, c'est l'espoir que porte ce mouvement. Le jugement est attendu pour le mois de décembre.

