

## LA CERTIFICATION DES PRODUITS

### Deuxième partie

Dans la première partie de l'article (voir feuille d'info n°19) nous avons abordé les grandes étapes qui ponctuent la production d'une banane et d'une pomme. Dans cette deuxième partie, nous examinons les étapes de la distribution et les moyens de contrôle de la qualité.

Produits en attente de référencement

Organe technique

Une fois les produits disponibles sur le sol français, les services de Biocoop, composés de techniciens, examinent le produit et vérifient son adéquation avec notre cahier des charges (plus stricte que le cahier des charges bio européen).

Produits non référencés par les services Biocoop.

Nous rappelons que Biocoop étudie les produits dans leur ensemble : composition, transport, emballage, démarche sociale du fournisseur etc.

Organe politique

Les «commissions stratégie produit», composées de magasins Biocoop, prennent connaissance du rapport des services nationaux et valident ou non le référencement.

A partir de cet instant les produits peuvent être disponibles dans les magasins.

Produits non référencés par les «commissions produit».

Régulièrement, les services Biocoop prennent le chemin des exploitations pour constater les engagements sur le terrain.

Récemment, un voyage a été fait au Brésil et Paraguay pour aller à la rencontre des producteurs de sucre et observer la réalité de la production ainsi que les retombées sociales du commerce équitable.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Deux objectifs fixés pour l'année 2016

- 1) Des produits bio et locaux plus accessibles : La coopérative a baissé ses prix des fruits et légumes locaux, sans diminuer le prix d'achat à ses fournisseurs.
- 2) Favoriser la distribution de produits en vrac : Finis Terra se donne les moyens de vous proposer toujours plus de produits en vrac. Très prochainement, du miel, de l'huile et du vin seront disponibles en vrac !

## LE HARICOT MAGIQUE

La commission pour l'Enveloppe Alternative Finis Terra statue sur l'attribution d'une aide financière à des projets porteurs de sens (agriculture bio, environnement, etc.). A cet effet, elle propose comme projet pour l'année 2017 :

La distribution de graines bio pour les potagers d'école.

Si vous êtes enseignant ou membre d'une APE et que vous souhaitez disposer de graines bio pour le potager des élèves, nous vous invitons à nous contacter (voir ci-après).

La coopérative Finis Terra vous fera don de sachets de graines bio pour le printemps.

Date limite du dépôt des candidatures : 15 février 2017

Pour nous contacter :

SA Coop Finis Terra  
rue Daumier  
29200 Brest

contact@finisterra.fr

20  
Jan.-fév. 2017

La lettre d'information des magasins

Finis Terra 

### 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

### Bio Abers

- Votre magasin est fermé pour travaux pendant trois semaines à partir du samedi 7 janvier inclu.
- Rendez-vous le lundi 30 janvier à 9H pour découvrir votre nouveau magasin.



### Ateliers cuisine à venir

- Samedi 21 janvier : La cuisine bio du placard, ou comment se faire plaisir avec peu de choses.
- Samedi 11 février : Des desserts sains et légers : changer des classiques et se régaler sans excès.

A Kerbio Europe de 10H30 à 13H30.

Inscriptions et renseignements : 02 30 63 00 02 - contact@finisterra.fr

## 2017, année de choix



Choix d'orientation politique aux USA avec une gouvernance qui remet en cause les décisions de la COP 21, choix en France avec des élections présidentielles et législatives plus décisives que jamais, dans un contexte politique et économique européen et mondial en remaniement.

Mais choix au quotidien également pour chacun, choix de consommation, d'actes d'achat, et l'on peut se réjouir de compter de plus en plus d'adhérents optant pour un mode de consommation différent. Car il ne s'agit pas seulement de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, mais aussi de relations économiques et sociales éthiques entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs : là aussi est le pouvoir d'agir, d'orienter la marche du monde, pas à pas, vers ce que nous voulons qu'il soit !

Bloavezh mat d'an holl ! Le Conseil de Surveillance et moi-même vous souhaitons une excellente année 2017 à chacun, qu'elle vous soit sereine et emplie de bonheurs à la mesure de vos souhaits !

Gérard Habasque, Président du Conseil de Surveillance



# LES PRODUCTEURS DE PRIM'VERT

## L'engagement Biocoop - Finis Terra

Une des valeurs fondamentales de Biocoop est de s'approvisionner au plus près des magasins. Chaque magasin a donc son réseau de producteurs locaux.

Nous cherchons en priorité un maximum de produits locaux de qualité, nous complétons l'offre avec notre centrale d'achat.

## La production locale

A Lesneven, pour le frais, nous recensons 24 fournisseurs qui nous livrent entre 1 et 5 fois par semaine. La fréquence dépend des produits proposés : nous avons une ou plusieurs livraisons de pain chaque jour, en revanche, le fournisseur de yaourts ne fait sa tournée qu'une fois par semaine.

Pour l'épicerie, ce sont 12 producteurs qui nous livrent en moyenne toutes les 4 semaines. Soit nous faisons partie d'une tournée, dans ce cas nous adaptons nos dates de commandes au passage du producteur ; soit nous passons nos commandes de façon à ce que le producteur ait une livraison conséquente à nous faire.

Nous avons plusieurs producteurs de pommes dans le Sud Finistère, pour que tout le monde y trouve son compte, nous avons établi, en accord avec eux, un roulement de livraisons : pendant la saison nous commandons à chacun alternativement, ainsi, ils ne se déplacent pas pour rien et toute leur production est écoulee à la fin de la saison.

Avec la plupart d'entre eux, nous travaillons depuis plusieurs années (si ce n'est décennies !) et des rapports de confiance et de respect mutuels se sont installés. Nous connaissons leur façon de travailler, leurs installations et leurs produits.

Nos producteurs habituels nous donnent toute satisfaction et ils comptent sur nous pour écouler ce qu'ils ont fait pousser pour nous.

## Les nouveaux bio

Beaucoup de maraîchers s'installent en bio dans notre région, certains font le choix de la vente directe (marchés, ferme, paniers ...), d'autres nous proposent une partie de leur production.

Les nouveaux fournisseurs trouvent fréquemment une gamme de produits dont nous ne disposons pas en offre locale. Ainsi producteurs historiques et nouveaux sont parfaitement complémentaires !

# PRIM'VERT, LE GRAND CHAMBOULEMENT

Prim vert : depuis 28 ans à Lesneven !

C'est le 2 décembre 1988 (le siècle dernier) que votre magasin bio a ouvert ses portes à Lesneven dans une petite ruelle, un peu cachée, du centre ville. C'était à l'époque un très petit, mais très sympathique espace qui proposait aux pionniers une belle gamme de produits issus de l'agriculture biologique.

Rapidement le local s'est révélé un peu étroit. Après deux déménagements, c'est en juin 2006 que Prim'Vert a élu domicile dans les locaux actuels.

Beaucoup ont apprécié l'espace, l'élargissement de la gamme ainsi que le parking, autant de nouveaux atouts pour ce nouvel emplacement. D'autre part, grâce à la meilleure visibilité de l'enseigne, de nouvelles personnes ont poussé la porte du magasin.

Eh oui ! après 18 années d'ouverture, contrairement à ce que l'on pouvait penser, de nouveaux consommateurs ont encore découvert le magasin. Une décennie plus tard, il était temps de donner un coup de neuf.



Nous avons commencé il y a 2 ans en remplaçant nos meubles frigorifiques par des vitrines à portes.

**Avantages immédiats :**  
moins de froid,  
moins d'énergie,  
plus d'économie !

On rappelle qu' Enercoop est notre fournisseur d'électricité verte.



L'an dernier, nous avons changé le frigo fromage (qui commençait à avoir de l'âge) pour un moins gourmand en énergie et plus ergonomique.



Le rayon des fruits et légumes manquait d'espace, il nous fallait régulièrement jongler pour que les fruits et légumes trouvent leur place. Le nouveau meuble, dernièrement installé, a fait gagner environ 10 mètres de linéaire. Dorénavant il est beaucoup plus facile de mettre en rayon.

Le rayon est beaucoup plus clair et les fruits et légumes mis en valeur.



L'installation d'un meuble congélateur nous a permis de vous proposer une offre de produits surgelés.



## Prim'Vert en chiffres :

Les produits locaux représentent :  
(en chiffres d'affaires)

- 26% des fruits et légumes
- 33% pour les produits frais
- Un total de 20% pour l'ensemble du magasin

Nos producteurs locaux :

- 4 boulangers
- 9 maraîchers
- 8 fournisseurs de produits laitiers ou oeufs
- 2 pour la viande et le poisson
- 1 glacier
- 4 transformateurs jus de fruits et alcool
- 4 producteurs de tisanes
- 1 cueilleur d'algues
- 3 fabricants de confiture, miel et chocolat.

Vous avez été nombreux à nous complimenter sur ces modifications et cela nous a fait grandement plaisir !

Dans les prochaines semaines, un meuble étagère prendra place à l'espace viennoiserie, cela terminera, pour un temps, cet épisode "transformation".



De plus, 2 nouvelles balances dernière génération ont remplacé l'antiquité : adieu les attentes à la pesée !

La couleur des murs n'étant plus au goût du jour, tout a été repeint en octobre 2016.



Orange, crème et bleu sont les nouvelles couleurs du magasin