



PORTRAIT

Tout commence en 1986, dans une ancienne ferme dans une commune limitrophe à St Thégonnec, Philippe Canevet ouvre sa boulangerie Bara Goell Toaz - littéralement pâte fermentée. Il est l'un des pionniers du pain bio en Finistère. Forte de la qualité de ses pains et du dynamisme du marché bio, la petite boulangerie grandit et en 2008 déménage dans un bâtiment entièrement réhabilité dans une optique de Haute Qualité Environnementale (phytoépuration des eaux usées, économies d'énergie dans le bâtiment, production d'électricité photovoltaïque...).

En 2015, Yves Canevet reprend le flambeau accompagné de près de 25 salariés.

Voici la clef de la réussite :

De la bonne farine !

Les céréales sont issues de productions françaises. Les quatre moulins sur meule de la boulangerie obtiennent de celles-ci de la farine blanche, semi complète et complète. Trois moulins sont utilisés pour le blé, et le quatrième pour les autres céréales (seigle, épeautre, petit épeautre, sarrasin, kamut).

La mouture sur meule et l'usage de farine fraîche apporte saveurs et qualités nutritionnelles par la conservation du germe et des enzymes naturels du grain, contrairement à la mouture sur cylindre.

Du bon levain naturel !

Tous les pains sont confectionnés à 100% avec du pur levain naturel bio. Aucune trace de levure dans le fournil ! Ceci garantit ainsi une fermentation lente et naturelle de la pâte, développant ainsi arômes et qualités nutritionnelles.

Une bonne cuisson !

Les pains sont cuits dans trois fours en briques chauffées directement au feu de bois.

Selon la période, on peut compter de 5 à 11 fournées par jour, chaque four pouvant contenir 120 kilos de pains.

Si vous souhaitez en savoir plus sur le fournil, inscrivez-vous à la visite gratuite organisée le mardi 27 juin à 9H30

Inscription : 02 30 63 00 02 - contact@finisterra.fr



NOUVEAUTÉS

Sans Gluten



Voici deux des quatre moulins de la boulangerie

Biobleud, tout près de chez nous, innove dans la 1ère pâte feuilletée « sans gluten » prête à dérouler ! Pâte artisanale légère, idéale pour tous types de tarts et feuilletés, elle ne contient ni arômes ni d'acide citrique ni d'alcool éthylique... Elle est prête à l'emploi



Le pain des fleurs ajoute à son éventail 2 variétés : tartine avoine et tartine maïs. La culture, le stockage et la transformation contrôlés permettent de garantir des produits sans gluten, ils sont sans ajout de sucre et garantis végan.



L'épicerie sucrée



Chocolat en commerce équitable, comme tous les chocolats proposés dans vos magasins Biocoop, il est élaboré à partir de fèves non torréfiées, ce qui préserve les vertus nutritionnelles du cacao et permet aux graisses naturellement présentes dans le cacao de rester polyinsaturées. L'ajout de poudre de lucuma (fruit très populaire au Chili, Pérou et Equateur) lui donne un léger goût sucré de caramel. En petite tablette de 60gr pour la dégustation.



Au rayon frais



Un yaourt brassé nature de 1,5kg Il est fabriqué à partir de lait français partiellement écrémé, vous pouvez le boire, le mixer, le mélanger ! Son emballage est à la fois pratique et écologique, son conditionnement sous atmosphère protectrice et son robinet hermétique vous permettent de le conserver 10 jours au réfrigérateur après ouverture !



Pour les sportifs

ON energy, nouveau fournisseur Biocoop, vous propose une gamme pour une hygiène sportive alimentaire saine et efficace.

Ces produits réalisés avec des ingrédients naturels issus de l'agriculture biologique sont sans allergènes et sans ingrédients d'origine animale. Ils conviennent à tous les sports, avant, pendant et après l'effort et sont approprié aux personnes souffrant d'intolérances alimentaires ou suivant un régime végétarien ou végétalien.

Vous trouverez des poudres à diluer dans de l'eau à prendre avant ou pendant l'effort ainsi que des barres énergétiques riches en cranberry ou en baie de goji

L'épicerie salée

La compagnie du riz nous a concocté 4 recettes de riz basmati parfumé : à la marocaine, aux épices et noix de cajou, aux fruits secs façon tajine, à la balinaise. En paquet de 250gr, c'est cuit en 12mn !



Des vinaigrettes que vous avez connues en fin d'année dernière et qui sont revenues en permanence dans nos rayons : vinaigrette provençale balsamique et vinaigrette tonique gingembre à faible teneur en sel pour assaisonner vos salades ou pour vos marinades.

MONSANTO CONDAMNÉ !

A la suite du Tribunal Monsanto des 15 et 16 octobre 2016 à La Haye, cinq juges de renommée internationale ont rendu leur avis juridique le 18 avril dernier. Ils se sont appuyé sur les Principes directeurs des Nations Unies sur les entreprises et les droits de l'Homme. Cet avis n'est que consultatif - le crime d'écocide n'étant pas inscrit dans le droit international - mais il a été transmis à Monsanto et pourra servir de base à une réforme des statuts de la Cour pénale internationale afin d'y inclure le crime d'écocide et de permettre la poursuite des personnes physiques et morales soupçonnées d'avoir commis ce crime.

De cette mobilisation internationale, de ces témoignages, de ces débats et de cette délibération des Juges, il ressort que l'entreprise Monsanto est reconnue responsable d'atteintes au droit à un

L'INFO EN +

L'entreprise Bayer essaie actuellement d'obtenir l'autorisation des autorités européennes et états-unies de la concurrence pour racheter Monsanto, la fusion pourrait se conclure dans quelques mois. Bayer justifie ce rachat par "la volonté de nourrir la population de façon durable" : que peut-on penser de ces arguments ? Du fait que ce conglomérat constituera une puissance potentiellement supérieure aux Etats ? Que ce rapprochement permettra à Monsanto de se créer une nouvelle virginité en effaçant son nom et ses responsabilités ?

Vous trouverez plus d'infos sur le site monsantotribunal.org