

KERBIO EUROPE

Réaménagement en vue !
Comme annoncé dans la dernière feuille d'info, le réaménagement de l'espace snacking de Kerbio Europe arrive à grand pas. Début des travaux le 22 mai, pour une inauguration le 12 juin. Pendant toute la durée des travaux le magasin reste ouvert ; toutes nos excuses par avance pour la gêne occasionnée.



Voici un premier aperçu du nouvel espace. Dans le magasin, vous trouverez l'huile bio en vrac, ainsi que le vin et des produits d'hygiène

COMMERCE ÉQUITABLE



Du 13 au 28 mai 2017, c'est la quinzaine du commerce équitable. L'occasion de mettre en avant l'offre de produits équitables avec les pays dit du «Sud» mais aussi de mieux faire connaître les produits équitables avec les producteurs français grâce à la gamme «Ensemble», premier cahier des charges équitable Nord/Nord !



ASSEMBLEE GENERALE



Vous étiez une centaine d'adhérents au rendez-vous de cette Assemblée Générale qui clôture en beauté cette belle année 2016. Deux gros projets ont donné le rythme : le déménagement de Coccinelle et l'agrandissement de Bio Abers. L'année 2017 verra le réaménagement de Kerbio Europe et nous poursuivons les recherches d'un nouveau local pour Kerbio Rive Droite.

En petit rappel : vous pouvez régler vos achats dans les magasins Finis Terra en monnaies locales Héol - Brest et sa région - et Buzuk - Région Morlaix.

Toutes les équipes et le Conseil de Surveillance vous remercient pour votre fidélité.

Mai - Juin 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

www.finisterra.fr

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

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

BIOTONOMES 2017

C'est reparti pour la journée des Biotonomes ! Cette année, la réduction des emballages est à l'honneur.

Ce sera donc naturellement une nouvelle journée sans sac ! Pensez à mettre de côté vos sacs krafts, contenant alimentaires, ou sacs en tissus ! Des dépliants reprennent les astuces pour utiliser moins d'emballage.

Objectif de la journée : zéro sac kraft !

Nous vous proposons également de faire un bon smoothie bio à la force de vos jambes !



ANIMATIONS

● Journée des Biotonomes
Samedi 10 juin 2017, retrouvez le programme complet sur notre site www.finisterra.fr
Préparez-vous déjà pour une nouvelle journée sans sac !

● Venez à la rencontre de nos fournisseurs !
Trois visites sont prévues :
- La boulangerie Canevet à St Thégonnec
Mardi 27 juin à 9H30.

- La ferme laitière de Ker Ar Beleg à Treouergat
Jeudi 13 juillet à 14H.

- Et la ferme maraîchère de la pointe St Mathieu
à Plougonvelin. Jeudi 6 juillet à 14H30.



Visites gratuites sur inscription
02 30 63 00 02
contact@finisterra.fr



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 !

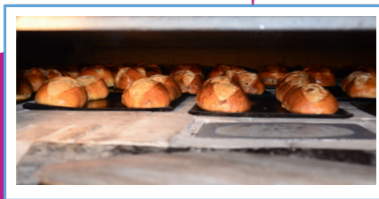
Tous les pains sont confectionnés à 100% avec du pur levain naturel bio. Aucune trace de levure dans le fournil ! Ceci garantit ainsi une fermentation lente et naturelle de la pâte, développant ainsi arômes et qualités nutritionnelles.

Une bonne cuisson !

Les pains sont cuits dans trois fours en briques chauffés 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



Voici deux des quatre moulins de la boulangerie



Les pains sont cuits au feu de bois.



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 appropriés 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.

NOUVEAUTÉS

Sans Gluten

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 tartes 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 variantes : 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 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 appuyés 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

environnement sain et durable, développe des pratiques qui portent atteinte à la souveraineté alimentaire et au droit à choisir librement ses semences agricoles, impacte négativement le droit à la santé via les contaminations par le PCB ou le glyphosate notamment, entrave la liberté indispensable à la recherche scientifique, et que si le crime d'écocide était inscrit dans le droit international, alors les activités de Monsanto pourraient relever de cette infraction, du fait de la diffusion de produits agrochimiques toxiques et d'organismes génétiquement modifiés.

Le Tribunal considère que les multinationales doivent être considérées comme sujets de droit et, dès lors puissent être poursuivies en cas d'atteinte des droits fondamentaux. Il affirme la nécessité primauté des droits de l'homme et de l'environnement sur ceux des investisseurs.

L'INFO EN +

L'entreprise Bayer essaie actuellement d'obtenir l'autorisation des autorités européennes et états-uniennes 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

