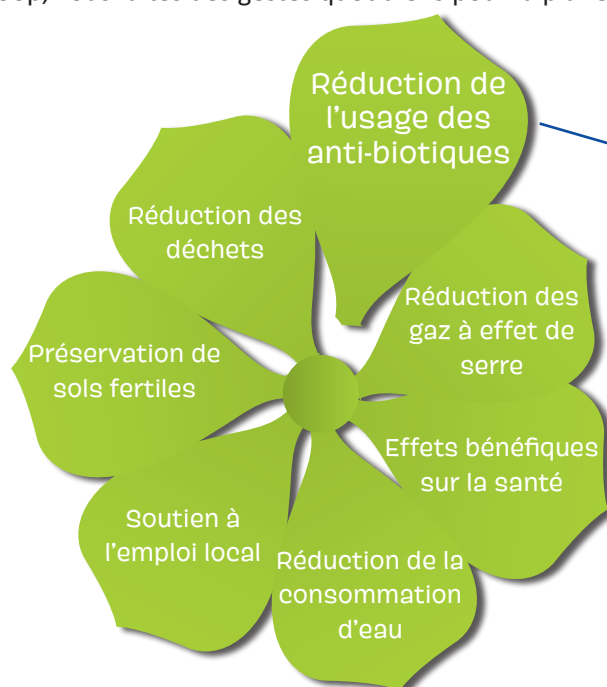


TOUT CE QU'IL Y A DERRIÈRE UN ACHAT CHEZ BIOCOOP

Sans forcément vous en rendre compte, ou sans être un(e) militant(e) déclaré(e), en faisant vos courses de produits biologiques et locaux dans les magasins Biocoop, vous faites des gestes quotidiens pour la planète.



ÉPISODE 2

L'usage d'antibiotiques n'est jamais anodin et la plupart d'entre nous en sont conscients aujourd'hui, ne serait-ce que depuis la campagne publique nous rappelant que leur prescription ne devrait pas être « automatique ». Dans cette lutte contre l'antibiorésistance des bactéries, où en est-on dans le domaine des élevages et l'impact sur nos écosystèmes ?

Le règlement européen de l'agriculture biologique interdit l'usage des antibiotiques dans les élevages en traitement préventif, et privilégie l'homéopathie et la phytothérapie en cas de maladie.

Dans l'agriculture dite « conventionnelle », la lutte contre la surconsommation d'antibiotiques se limite encore à des recommandations de la part de l'Anses*. L'administration d'antibiotiques est toujours autorisée en curatif et même en préventif, sous forme d'additif dans les aliments, si la

situation sanitaire de l'élevage l'exige. Les résidus ne se trouvent pas seulement dans la viande mais jusque dans les rivières et l'eau potable.

Une fois de plus, l'agriculture biologique se montre davantage efficace et responsable en impactant positivement plusieurs domaines à la fois : moins de concentration d'animaux dans les élevages, moins de propagation de maladies, moins de traitements, moins de rejets dans les écosystèmes. Un grand plus pour notre santé et celle de la planète !

*Agence nationale de Sécurité sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail.

Pour aller plus loin :

<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/les-antibiotiques-des-medicaments-essentiels-a-preserver/des-antibiotiques-a-l-antibiorésistance/article/une-menace-sanitaire-et-economique>

L'initiative

Poétiques, pleines de vie, et surtout indispensables, les zones humides sont à l'honneur du 27 janvier au 28 février 2019 dans le cadre de la Journée Mondiale des Zones Humides.

A cette occasion, le groupe jeunes d'Eau et Rivières de Bretagne invite les moins de 35 ans à un chantier de débroussaillage et de bûcheronnage dans la vallée Sainte Anne à Plouzané.

Nombre de zones humides sont asphyxiées ou ont disparu depuis les années 60. Et cependant, ces zones très fertiles sont vitales à de nombreuses plantes incapables de s'installer ailleurs, et essentielles à une faune multiple qui y trouve abris, nourriture et espaces de reproduction. Pour l'homme, leur capacité à stocker l'eau des crues et à filtrer la pollution devient un atout dont on ne peut pas se passer : que ce soit pour limiter les inondations, préserver les ressources d'eau potable ou fixer le carbone dans les sols !

De la petite balade en ramassant deux ou trois déchets au chantier de débroussaillage, chacun peut trouver sa participation aux zones humides : sortons les bottes !

Contact : volontaire.brest@eau-et-riviere.asso.fr, ou par tél : 06 10 98 97 38

Vous souhaitez partager une initiative locale ? Écrivez nous à contact@finisterra.fr

La
Bio
— nous —
rassemble

COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery
Régine Eildé
Marie Hélène Le Fur
Monika Lodes
Jean-Christophe Ramel
Nicole Renouf
Xavier Reunbot

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

Tirage à 2000 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 (bio !) par jour :
mangerbouger.fr

30
Janv. - fév. 2019

8 magasins

Kerbio Siam Brest

02 29 62 14 41

Lundi 15H-19H

Du mardi au jeudi 9H-13H 15H-19H

Vendredi et samedi 9H-19H

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81

Lundi 15H-19H

Du mardi au jeudi 9H-13H 15H-19H

Vendredi et samedi 9H-19H

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28

Du lundi au samedi 9H-19H

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33

Du lundi au samedi 9H-19H

Bio Abers St-Renan

02 98 32 61 02

Du Lundi au jeudi 9H-13H 14H30-19H

Vendredi et samedi 9H-19H

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06

Du lundi au samedi 9H-19H

Coccinelle St-Martin-des-Champs

02 98 63 42 04

Du lundi au samedi 9H-19H

Kastell Bio St-Pol-de-Léon

02 98 19 59 79

Lundi 14H30-19H

Du mardi au jeudi 9H-13H 14H30-19H

Vendredi et samedi 9H-19H

www.finisterra.fr

La lettre d'information des magasins

Finis Terra
Membre du réseau **biocoop**

BONNE
ANNÉE
2019



Finis Terra
Membre du réseau **biocoop**

1989 à 2019 - En route vers de nouvelles aventures

2019 – nouvelle année – année de transition qu'elle soit énergétique ; sociale mais aussi bio...

1989 – Arrivée à Kerbio Centre-Ville , ce fut le début d'une aventure – nous étions peu mais tellement engagés pour soutenir une agriculture différente et porteuse de valeurs

Au fil du temps nous avons pris place dans la ville (aujourd'hui 4 magasins coopératifs/Kerbio sur Brest) mais nous avons aussi su regrouper nos énergies (fusion en 2000 avec nos voisins que sont Prim'Vert à Lesneven ; Bio Abers à St Renan et Coccinelle à Morlaix) cela nous a permis un développement de nos magasins mais aussi de la bio par une proximité avec vous consomm'acteurs Biocoop – on dit bien : 1 m² de magasin = 1ha en culture bio alors à Finis Terra nous avons développé 2 910 ha en bio !

2019 est une année de transition pour moi car je quitte mes fonctions à Finis Terra à l'AG du mois d'avril 2019 – je vous remercie pour ces années passées à vos côtés et ce fut une super belle aventure humaine. Je vous souhaite donc une bonne année et continuez à y croire car nous avons raison de soutenir une agriculture durable, porteuse de sens !!!

Merci à vous

Marie-Hélène LE FUR



LA BONNE RÉOLUTION 2019

En ce début d'année 2019, vous trouverez en magasin plus de 100 produits à prix engagé. Cette centaine de références correspond à des produits de consommation courante. La coopérative Biocoop, et les magasins, baissent leurs marges afin de vous offrir des produits biologiques à un prix juste.



COHÉRENCE

Légalement dans un produit bio, certains ingrédients peuvent ne pas être bio. Le réseau Biocoop, lui, exige au delà des obligations légales, qu'un maximum des composants de ses produits soient bio.

Ainsi vous trouverez par exemple, des levures de souches non OGM, de la gélatine et des arômes biologiques.

Un gros travail est réalisé chez Biocoop sur la sélection des produits, les garanties apportées, la construction des filières avec les producteurs... La qualité, la traçabilité et l'exigence restent notre priorité !

KERBIO RIVE DROITE

Avec les lifting entrepris depuis 2013, Kerbio Rive Droite est le dernier magasin brestois à se refaire une jeunesse. Le permis de construire a été déposé en mairie. Les travaux prévus s'échelonneront sur deux mois avec un temps de fermeture. Nous vous tiendrons informés de l'avancée du projet.

LA GRANDE SURFACE VRAIMENT MOINS CHÈRE ?

Parce que la course effrénée au prix le plus bas a toujours un coût collectif : environnemental, social... Biocoop préfère travailler de façon respectueuse et durable avec les producteurs, avec ses fournisseurs, et ne pas rogner sur ses exigences de qualité.

Nous vous invitons à comparer les prix affichés en magasin, vous pourriez être surpris du résultat !

QUE COMPARER ?

Certes le prix est un facteur d'achat essentiel, ainsi nous vous invitons à bien lire les étiquettes (compositions, origines, etc.) et notamment le prix au kilo.

Dans les produits vendus dans nos magasins, vous trouverez :

Moins :	Plus :
- d'eau	- d'ingrédients nobles
- de sucres raffinés	- d'éléments nutritifs et le sensation de satiété
- de graisses saturées	- d'engagements pour l'environnement.
- d'emballages	- filières durables
- de frais de publicité et marketing	

AG 2019

A noter dans vos agendas !

La prochaine Assemblée Générale se tiendra à l'espace Keraudren à Brest

mardi 16 avril 2019.



LE VRAC ...

Pionnier de la distribution en vrac, Biocoop souhaite toujours innover en matière de distribution zéro déchet et, en 2019, nous vous préparons encore des nouveautés.

Si de nouvelles références sont dans les tuyaux, c'est essentiellement vers les contenants que l'innovation se penche.

Biocoop lance deux nouvelles références de boîtes recyclables qui s'inscrivent dans la volonté de réduction des déchets. Conçues en carton sous deux formats différents, ces boîtes sont légères, lavables et recyclables. Elles se substituent aux emballages jetables et peuvent contenir des produits secs tels que des céréales, des corps gras (fruits secs).



Résistantes, elles supportent jusqu'à 50 utilisations en fonction de l'usage de chacun. En fin de vie, direction le bac de tri : elles peuvent être recyclées comme les briques alimentaires. Une fenêtre transparente laisse apparaître le contenu.



PLEIN PHARE SUR LES RÈGLES

Le vrac est étroitement surveillé par les équipes des magasins ainsi que les services de l'Etat. Voici quelques règles simples pour consommer sans déchet et sans danger :

Le miel en vrac

Pour le miel en vrac, nous disposons de bocaux en verre réutilisables. Vous pouvez également venir avec vos contenants, mais vérifiez auparavant la compatibilité de celui-ci : taille, diamètre, compatibilité alimentaire et propreté.

L'huile et le vin en vrac

Une obligation réglementaire impose que le client dispose d'une bouteille appelée récipient-mesure pour acheter du vin en vrac. On la reconnaît à la gravure "3" en bas de la bouteille. C'est la raison pour laquelle Biocoop, qui veille au respect de la réglementation, propose ces bouteilles à la vente et s'assure que les clients utilisent uniquement ces contenants réglementaires.

Produits d'hygiène et produits ménagers

Dans un souci de protection de la santé, il est obligatoire d'utiliser le contenant d'origine pour se servir en produit ménager ou d'hygiène. Ainsi, on limite le risque d'accident, pas de confusion entre un sirop et un détergent. De plus, en cas d'ingestion, les services de santé disposent de la composition exacte du produit.

L'épicerie

Tous les silos sont nettoyés régulièrement, un roulement permet de prévenir toute apparition de nuisibles. En revanche, par ce système nous ne pouvons garantir l'absence de traces de produits allergènes.

Le service arrière

Un grand nombre de produits sont disponibles à la demande : pains, fromages, tomates séchées, olives, etc. Pour limiter les emballages, nous vous invitons à utiliser vos propres contenants en respectant quelques consignes :

Tous les contenants doivent être propres sans traces d'usure et sans marque commerciale.

Le contenant en plastique doit comporter le logo «compatible contact alimentaire»

Pour un sac kraft, ou un contenant en verre, ceux-ci doivent fermer convenablement.

Une question ? un doute ? Une affiche disponible en magasin reprend les informations ci-contre.

