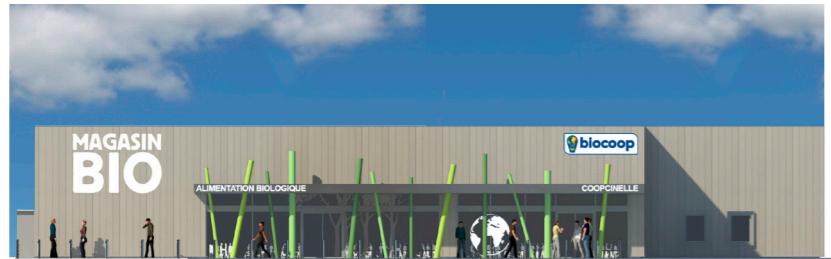


PROJET MORLAIX



voici la forme que devrait prendre la façade du futur magasin à Saint Martin des Champ. Sur place les tractopelles ont démarré les travaux de terrassement.

A suivre ...

LE CONSEIL DE JO

La terre de Sommières

C'est un détachant naturel appelée aussi terre à foulon. C'est une argile 100% naturelle. Son grand pouvoir absorbant lui permet :

- de détacher, à sec et sans auréoles, les taches grasses (huiles, beurre, gazole, maquillage etc.) des surfaces fragiles telles que les textiles, les tissus d'ameublement, les tapis, les cuirs, les marbres, l'ébénisterie ...
 - d'éliminer l'excédent de gras ou de liquide, le cas échéant à l'aide d'une cuillère ou d'un papier absorbant, puis saupoudrez généreusement sans frotter. Laisser agir plusieurs heures (2 à 3 heures minimum), puis frottez délicatement ou aspirez pour éliminer la poudre.
 - Sur les taches anciennes ou plus importantes, renouvez l'opération et laissez agir plus longtemps jusqu'à disparition totale des taches.
- Procédez à un essai préalable en traitant une partie peu visible de la surface à détacher. ---

BILAN DE L'A.G. 2015

Mardi 28 avril s'est tenue à Brest l'Assemblée Générale 2015 de FinisTerra. Environ 80 participants ont entendu les rapports du Conseil de Surveillance, du Directoire et du Commissaire aux Comptes.

Les comptes de l'exercice 2014 (excellents !) ainsi que l'affectation du résultat ont été approuvés par l'assemblée. Il a ensuite été procédé pour le CS au renouvellement du mandat des sortants et à l'entrée de M. Bayard et M. Marge.

La présidente du Directoire a exposé le bilan de l'année écoulée et présenté les projets à venir. Ceux-ci ne manquent pas pour 2015 et les années suivantes, en premier lieu le déménagement du magasin de Morlaix.

Suite à quoi un échange avec les adhérents présents a permis de préciser certains points et répondre à diverses questions : label bio, approvisionnements ...

Pour clore, Bio du Tinduff nous a à nouveau régale d'un buffet froid fort convivial !



11
mai juin 2015

La lettre d'information des magasins

FinisTerra



6 magasins

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81 3 rue Kerfautras

Lundi 15H00 - 19H00

Du mardi au samedi 9H00-13H00 14H30-19H00

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28 114 Boulevard Plymouth

Lundi 15H00 - 19H00

Du mardi au samedi 9H30 - 19H00

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33 Place Daumier

Du lundi au Samedi 9H00 - 19H00

Bio Abers Saint Renan

02 98 32 61 02 Zone de Mespael

Lundi 15H00 - 19H00

Du mardi au jeudi 9H30-13H00 14H30-19H00

Vendredi 9H30 - 19H00

Samedi 9H30 - 18H00

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06 8, Croas Ar Rod

Lundi 14H30 - 19H00

Du mardi au vendredi 9H00 - 19H00

Samedi 9H00 - 18H00

Coccinelle St-Martin-des Champs

02 98 63 42 04 65, route de St Sève

Lundi au samedi 9H00 - 19H00

Animations à venir

Ateliers cuisine :

Pour les enfants le mercredi 17 juin de 14H30 à 16H à Kerbio Europe. Sur réservation : 5€.

Atelier produits ménagers :

Pour faire le propre dans la maison, venez apprendre à faire par vous-même vos produits ménagers écologiques. Vous combinerez écologie, économie ! À Kerbio Europe de 14H à 17H. Sur réservation : 30€

Expo-vente :

• Bionat, fabricant de chaussures écologiques viendra en expo-vente le mercredi 20 mai à Kerbio Rive droite de 9H à 18H. Venez nombreux !

• Connaissez-vous les extracteurs de jus ? Ils permettent de consommer des fruits et légumes crus en conservant un maximum de nutriments ! Venez tester par vous-même lors de la démonstration des extracteurs HUROM vendredi 5 et samedi 6 juin à Kerbio Europe.

Visite chez nos producteurs :

Allez à la rencontre de nos producteurs, et découvrez les secrets de fabrication des produits de notre terroir. Cette année trois visites sont prévues et elles sont gratuites !

• Le vendredi 5 juin chez Jampi glacier à Bohars (Les meilleures glaces artisanales de la région).

• Le jeudi 25 juin à Guiclan, les Bonnes Herbes de Kerlaoudet feront frétiller les papilles.

• Le samedi 4 juillet à Plougastel-Daoulas chez Benoît Cuzon (les bonnes fraises de plougastel !)

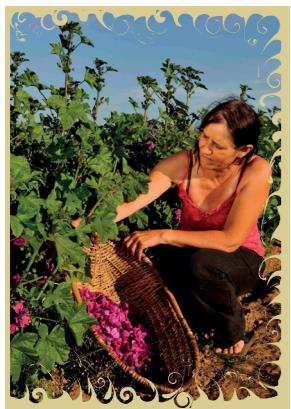
Pour tous renseignements et inscriptions : contact@finisterra.fr ou au 02 30 63 00 02

Kerbio Centre Ville



Votre magasin biologique
au centre de Brest

www.finisterra.fr



PORTRAIT

Loïc et Isabelle pouvez-vous nous expliquer l'histoire de votre ferme « Bonnes Herbes de Kerlaoudet » à Guiclan ?

Nous étions tous les 2 salariés dans le secteur social. Isabelle a suivi une formation de 2 ans auprès de l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie à Paris. Après différents stages Isabelle a souhaité s'installer. Nous vivions à Lesneven et avons cherché des terres dans ce secteur. Le hasard nous a menés à Guiclan. Isabelle est devenue cultivatrice en 2008, je l'ai rejoint en 2011.

Nous avions évidemment choisi de nous installer en agriculture biologique et nous suivons le cahier des charges des SIMPLES qui est le syndicat qui regroupe les producteurs de plantes aromatiques et médicinales. Notre ferme a pris un rythme de croisière au bout de 6 ans. Nous sommes en cours de labellisation SIMPLES depuis 2014. Nous avons le label AB par Ecocert et nous adhérons aussi à BIOCOOPHÉRENCE.

Nous cultivons une cinquantaine de plantes et faisons aussi un peu de cueillette sauvage. Nous séchons les plantes avec un séchoir solaire que nous avons fabriqué. Les plantes, une fois séchées, sont vendus en sachets de 25 grammes environ (sous forme de tisanes simples ou composées). Nous vendons sur le marché Bio de Kerinou à Brest et auprès des magasins bios et épicerie locales du nord Finistère. Nous livrons quelques restaurants gastronomiques à Locquirec et à Brest. Nous réalisons aussi des produits transformés : huile aromatique au basilic, pistou d'ail des ours et de basilic, vinaigre à l'estragon, sirops de plantes Nous faisons une vente à la ferme tous les vendredis soir à partir de 17h00.

Nous produisons environ 300 kg de plantes séchées par an. Nous ne faisons pas d'achat revente, hormis pour d'éventuelles ruptures en fin de saison (3 à 4% de notre production).

Pourquoi vous êtes vous mobilisés dans la lutte contre le projet de centrale à gaz à Landivisiau ? Nous ne pouvons envisager, à titre professionnel, de cultiver des plantes médicinales qui pourraient être affectées par les rejets polluants qu'émettrait cette centrale à 6 km de chez nous. Nous considérons que ce projet est archaïque et dénué de tout fondement. Le Groupement des Agriculteurs Biologiques du 29 auquel nous adhérons et où Isabelle est administratrice, participe de manière active à la lutte pour préserver les intérêts des paysans bio du Nord Finistère. Nous invitons tous les consommateurs à participer à cette mobilisation à l'occasion des manifestations qui auront lieu sur le site retenu pour ce projet.



visite de la production
jeudi 25 juin

Loïc et Isabelle pouvez-vous nous expliquer l'histoire de votre ferme « Bonnes Herbes de Kerlaoudet » à Guiclan ?

Nous étions tous les 2 salariés dans le secteur social. Isabelle a suivi une formation de 2 ans auprès de l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie à Paris. Après différents stages Isabelle a souhaité s'installer. Nous vivions à Lesneven et avons cherché des terres dans ce secteur. Le hasard nous a menés à Guiclan. Isabelle est devenue cultivatrice en 2008, je l'ai rejoint en 2011.

Nous avions évidemment choisi de nous installer en agriculture biologique et nous suivons le cahier des charges des SIMPLES qui est le syndicat qui regroupe les producteurs de plantes aromatiques et médicinales. Notre ferme a pris un rythme de croisière au bout de 6 ans. Nous sommes en cours de labellisation SIMPLES depuis 2014. Nous avons le label AB par Ecocert et nous adhérons aussi à BIOCOOPHÉRENCE.

Nous cultivons une cinquantaine de plantes et faisons aussi un peu de cueillette sauvage. Nous séchons les plantes avec un séchoir solaire que nous avons fabriqué. Les plantes, une fois séchées, sont vendus en sachets de 25 grammes environ (sous forme de tisanes simples ou composées). Nous vendons sur le marché Bio de Kerinou à Brest et auprès des magasins bios et épicerie locales du nord Finistère. Nous livrons quelques restaurants gastronomiques à Locquirec et à Brest. Nous réalisons aussi des produits transformés : huile aromatique au basilic, pistou d'ail des ours et de basilic, vinaigre à l'estragon, sirops de plantes Nous faisons une vente à la ferme tous les vendredis soir à partir de 17h00.

Nous produisons environ 300 kg de plantes séchées par an. Nous ne faisons pas d'achat revente, hormis pour d'éventuelles ruptures en fin de saison (3 à 4% de notre production).

Pourquoi vous êtes vous mobilisés dans la lutte contre le projet de centrale à gaz à Landivisiau ? Nous ne pouvons envisager, à titre professionnel, de cultiver des plantes médicinales qui pourraient être affectées par les rejets polluants qu'émettrait cette centrale à 6 km de chez nous. Nous considérons que ce projet est archaïque et dénué de tout fondement. Le Groupement des Agriculteurs Biologiques du 29 auquel nous adhérons et où Isabelle est administratrice, participe de manière active à la lutte pour préserver les intérêts des paysans bio du Nord Finistère. Nous invitons tous les consommateurs à participer à cette mobilisation à l'occasion des manifestations qui auront lieu sur le site retenu pour ce projet.

LES PRODUITS biocoop

Nous associons souvent les produits de marques de distributeur (MDD) à des produits bas de gamme, de faible qualité, dont les méthodes de fabrication et l'origine des ingrédients restes floues.

Les produits génériques Biocoop ne sont pas de ceux-là. Ils doivent répondre au cahier des charges Biocoop qui se traduit concrètement par :

- Des engagements environnementaux : Chercher des producteurs et des transformateurs géographiquement proches pour limiter le transport, exemple pour le jus d'orange bio : Les oranges viennent du bassin méditerranéen, soit 3 fois moins de Km que venant du Brésil !

Diminuer l'empreinte écologique liée aux emballages. Bien entendu, le respect des critères de saisonnalité est primordial.

- Des engagements sociaux-économiques : Favoriser les produits issus du commerce équitable lorsqu'ils sont importés des pays du « Sud ».

Biocoop travaille principalement avec des partenaires pour le développement de la bio, la construction de filières durables et la transparence.

La transparence est un sujet très sérieux à Biocoop, c'est pourquoi il est facile de tout savoir sur le produit. Les informations sont lisibles directement sur l'emballage.

Des infos sur le transformateur
Les engagements Biocoop sur la fabrication
Et les producteurs

Vous trouverez les produits génériques dans tous les rayons



100% DE NOS PRODUITS SONT CERTIFIÉS ISSUS DE

L'AGRICULTURE BIologIQUE ET RÉPONDENT AU CAHIER DES CHARGES BIOCOOP.

LES NOUVEAUTÉS SOLAIRES

A découvrir absolument : La Gamme Alga Maris des Laboratoires de Biarritz

capacity).

Crées en 2010 par Muriel et Jean Marc Dubois, les Laboratoires de Biarritz sont avant tout la concrétisation d'une aventure humaine.

Un projet né des préoccupations personnelles, familiales et environnementales de ses fondateurs, visant la création de protections solaires biologiques et innovantes de très grande qualité.

Ces produits solaires certifiés bio sont mis sur le marché au printemps 2012. Alga maris est remarqué comme la nouvelle génération de produit solaire alliant efficacité, véritable bénéfice santé, mais aussi plaisir et cosmétique.

Prévention et protection, bien-être, respect de l'environnement...

Les Laboratoires de Biarritz engagent leurs recherches sur des algues non rares et non menacées, le principe actif Alga-gorria® est extrait de l'algue rouge de la côte basque. L'Alga-gorria® possède 4 fois le potentiel anti-oxydant de la vitamine C selon la méthode de sélection des produits ayant un fort pouvoir antioxydant dite «ORAC» (pour Oxygen Radical Absorbance

L'emballage, éco-conçu, est issu de plastiques et cartons recyclés et recyclables. Les flacons et tubes utilisent la technologie airless : système innovant qui permet un produit 100% préservé et une restitution optimale du produit évitant tout gaspillage.

Des produits à faible empreinte écologique, des efforts continus à chaque étape de production....Et en bonus, les crèmes ne laissent pas de traces blanches tenaces après application !



POUR APPROFONDIR

Dossier complet sur les protections solaires dans votre magazine des Biocoop « Cultures Bio » n°81

CAISSETTES DE VIANDE

Pour anticiper toutes les situations, n'hésitez pas à commander vos caissettes de viande auprès des bouchers de la Kerbio Europe.

C'est pratique, vous choisissez le type de viande que vous souhaitez. Les morceaux sont préparés, pré-découpés et placés sous vide d'air afin d'être congelés en l'état.

En format caisse, c'est plus économique au prix au kilo. Et la qualité reste la même !

C'est aussi un engagement, nous nous four-

nissons auprès de Bretagne viande Bio, qui distribue les produits venant des éleveurs et transformateurs locaux, ça fait tourner l'économie locale, et préserve l'environnement !

Livrées près de chez-vous ! Et oui, même si les caissettes sont préparés par nos bouchers à Kerbio Europe, vous pouvez passer commande et être livré dans un magasin de la coopérative Finis Terra de votre choix :

Kerbio Centre Ville et Kerbio Rive Droite à Brest, Bio Abers à saint Renan, Prim'vert à Lesneven et Coccinelle à St Martin des Champs.