





# PORTRAIT

C'est dans la pépinière de Beg-Avel, quartier de Saint-Pierre à Brest, que Benoît Corre a démarré son activité en juillet 2015 : La BRASSERIE DU BARIL. 1ère bière issue de la production, la Baril Originale est une blonde cuivrée, d'inspiration anglaise style pale ale : un malt d'orge coloré pour une bière qui a beaucoup de goût (avec des notes de caramel grillé) et de l'amertume. 3 autres bières viendront compléter la gamme en plus de la série ultra limitée CARTEL, une bière également Pale Ale mais avec une pincée de Malt de blé favorisant la formation et la tenue d'une belle mousse le tout assemblé avec des houblons aromatiques qui apportent une subtile saveur de mangue à cette production. Convaincu par l'agriculture Biologique, Benoît met un soin particulier à travailler au maximum avec la production locale. Aussi le malt est acheté chez un malteur breton. Il est plus compliqué cependant de trouver du houblon dans la région. Mais cela ne l'empêche pas dès à présent de proposer à des producteurs locaux de faire des tests en plein champ. En outre, et pour satisfaire au maximum ses exigences environnementales, pour distribuer sa bière en pression, Benoît va tester des fûts recyclables.

Enfin, paramètre important du fonctionnement de son entreprise, Benoît met un point d'honneur à être celui qui brasse lui-même sa bière même si depuis le lancement de sa production il croule sous les nombreuses commandes. et va devoir songer à embaucher car ce n'est pas sans se gratter la tête que le brasseur brestois se demande comment il va pouvoir brasser et livrer même s'il n'a absolument pas le désir d'exporter ses produits au delà des frontières du Finistère.



C'est dans la pépinière de Beg-Avel, quartier de Saint-Pierre à Brest, que Benoît Corre a démarré son activité en juillet 2015 : La BRASSERIE DU BARIL. 1ère bière issue de la production, la Baril Originale est une blonde cuivrée, d'inspiration anglaise style pale ale : un malt d'orge coloré pour une bière qui a beaucoup de goût (avec des notes de caramel grillé) et de l'amertume. 3 autres bières viendront compléter la gamme en plus de la série ultra limitée CARTEL, une bière également Pale Ale mais avec une pincée de Malt de blé favorisant la formation et la tenue d'une belle mousse le tout assemblé avec des houblons aromatiques qui apportent une subtile saveur de mangue à cette production. Convaincu par l'agriculture Biologique, Benoît met un soin particulier à travailler au maximum avec la production locale. Aussi le malt est acheté chez un malteur breton. Il est plus compliqué cependant de trouver du houblon dans la région. Mais cela ne l'empêche pas dès à présent de proposer à des producteurs locaux de faire des tests en plein champ. En outre, et pour satisfaire au maximum ses exigences environnementales, pour distribuer sa bière en pression, Benoît va tester des fûts recyclables.

## D'UNE BIO-LOGIQUE À UNE BIO-CHIMIQUE

Interpellés à raison par Bio Cohérence, Nature et Progrès, Demeter et le Syndicat des simples, 4 acteurs en faveur d'une agriculture biologique paysanne, attardons-nous, sur ce qui se joue dans la cour des Grands.

Les artisans de la Bio seront demain soumis à un contrôle technocratique redoutable. Un contrôle technocratique de la Commission Européenne d'une part où il est seulement question de performance, de productivité, de compétitivité. Un contrôle technocratique de l'agro-industrie tentaculaire d'autre part avec un traité transatlantique où il est question de broyer les politiques à plus-values sociales et environnementales.

**Le vivant versus la science. L'humain versus le capital.**

Lire le communiqué : <http://www.biocoherence.fr>

Et si on utilisait cette part (non négligeable) à une consommation plus responsable ?

Passer au bio est meilleur pour la santé : l'agriculture bio est la seule qui n'utilise ni pesticides ni OGM et si on diminue sa consommation de protéines animales, on limite le risque d'obésité et la survenue des maladies cardio-vasculaires. C'est aussi meilleur pour la planète : en n'utilisant pas de pesticides ni d'engrais chimiques, l'agriculture bio préserve l'eau et les sols et favorise la biodiversité.

Elle maintient des emplois : parce qu'elle refuse les produits chimiques et la concentration d'animaux d'élevage, l'agriculture bio nécessite plus de main d'œuvre.

Les subventions accordées à l'agriculture conventionnelle permettent d'offrir des prix plus bas, mais nous payons 2 fois le prix : le produit en magasin et les subventions qui sont prises en charge par le contribuable auxquelles on peut ajouter le prix de la dépollution.

Pour l'agriculture biologique, les coûts de production sont supérieurs : subventions bien inférieures, certification bio à la charge du producteur, plus de coût de main d'œuvre.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

La part de l'alimentaire dans le budget des français a fondu ; selon une étude de l'INSEE, elle est passée de 34% en 1960 à 20,4% en 2014.

### Produits bios plus chers ?

En moyenne, ils coûtent 20 à 30% de plus que les produits conventionnels (si on ne prend pas en compte les coûts cachés du conventionnel).

Pourtant, une étude allemande a prouvé que les personnes achetant 100% bio pour leur ménage avaient des dépenses diminuées de 8%.

Comment est ce possible ?

Manger bio, c'est manger autrement. En modifiant ses habitudes, on équilibre son budget.

Tout d'abord en achetant local et des produits de saison (pas de fraises d'Espagne ou de tomates à Noël dans nos magasins Biocoop) du coup, pas de frais de stockage ni de transport.

De plus, en vous approvisionnant en produits locaux, vous soutenez une agriculture responsable et de qualité.

En choisissant une alimentation moins carnée et en privilégiant les protéines végétales, on réduit sa facture, on améliore sa santé et celle de la planète (il faut 7g de protéines végétales pour produire 1g de protéine animale). L'association de légumineuses et de céréales est une bonne alternative à un repas carné et permet toutes sortes de préparations : lentilles et riz, haricots rouges et quinoa, lasagnes aux protéines végétales (type tofu) etc...

### Avez-vous pensé au vrac ?

L'emballage des produits représente une part non négligeable du prix, en optant pour l'achat en vrac, vous faites des économies (jusqu'à 30% moins cher), vous achetez juste la quantité nécessaire et vous réduisez vos déchets.

Les plats cuisinés font partie des produits les plus chers :

Pour les transformateurs, il s'agit soit de petites unités de production ne faisant que du bio et ne pouvant réaliser d'économie d'échelle, soit d'unités de production plus importantes qui transforment du bio et du conventionnel, ce qui entraîne d'autres surcoûts : arrêt puis nettoyage des chaînes pour faire "passer le bio", contraintes d'étiquetage, de stockage et de transport séparé.

Vous trouverez des recettes simples et rapides et créatives et vous n'opterez pour les plats traiteurs qu'en cas de grande nécessité !

### Pour aller plus loin

Culture Bio n°86 : un très bon dossier « parlons bio parlons bien ! » disponible sur [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

## PLUS D'UN TOUR DANS NOTRE SAC

vous aurez sans doute remarqué que vos magasins Biocoop ne distribuent que des sacs en papier.

Sans attendre la nouvelle loi votée début janvier par le Parlement pour l'interdiction des sacs plastiques à usage unique, le réseau s'est toujours attelé à la question des déchets.

Aujourd'hui une problématique reste néanmoins en suspens : comment éviter le gaspillage ?

Nous remarquons depuis quelques mois une explosion de nos commandes de sacs.

Dans un souci de clarté et de responsabilité, nous croyons utile d'alerter nos consom'acteurs sur une utilisation quelque peu abusive.

voici quelques règles de bon usage qui nous permettraient, avec votre concours, de relever ce défi :

- Eviter les sacs pour les avocat, les bananes ou les poireaux.
- Utiliser un même sac pour plusieurs fruits/légumes
- Utiliser un sac de taille adaptée au produit
- Conserver les sacs pour réutilisation

### LE DÉFI « JOURNÉE SANS SAC »

Lors de la journée des Biotonomes du samedi 21 mai, nous lançons l'opération « Journée sans sac ».

Pour cette journée un défi : trouver un maximum d'alternatives à l'usage unique des sacs papier (réutilisation des sacs, bocaux, sacs en tissus etc.).

Pour tester grandeur nature notre capacité à trouver de nouvelles solutions.

Préparez-vous dès maintenant : je collecte, je stocke, je confectionne...

Des questions, des suggestions ? Adressez-vous directement aux magasins ou écrivez-nous à [contact@finisterra.fr](mailto:contact@finisterra.fr)

En 2015, ce sont près de 2 346 000 sacs consommés dans les 6 magasins

