

MAI/JUIN  
2021

# finisterra

COOPÉRATIVE ENGAGÉE

Feuille  
d'information  
des magasins

# AN DELIENN

An delienn = la feuille en breton. Ce nom reflète notre engagement dans la bio. La feuille des végétaux capte le CO2 pour le rejeter en oxygène grâce à l'énergie solaire et se recycle intégralement dans l'humus.

# 40

Merci à l'adhérente pour sa proposition de titre et son explication

Des nouvelles  
de Plouzané

Nos producteurs  
de viandes

Focus sur  
Bio Abers

Collecte  
Bio Solidaire

Lifting en vue  
pour Kerbio  
Euope

Le forçage  
génétique



## Édito

S'adapter, s'adapter et encore s'adapter ...

Comme vous, comme les millions de français et d'entreprises, la coopérative Finisterra a dû s'adapter au contexte depuis maintenant plus d'un an. Horaires, protocoles, mais aussi vie politique. En 2020, l'Assemblée Générale a pu se tenir in-extremis en septembre et en présentiel au centre Keraudren. Pour cette année, encore une fois nous devons nous adapter : les règles de distanciation et des jauges ne nous permettent pas de proposer une Assemblée Générale en salle, les rassemblements extérieurs sont limités en nombre, et le confinement vient doucher tous nos espoirs d'un temps politique comme nous le souhaitions. Alors il nous reste une dernière solution, une Assemblée Générale en visio-conférence, certainement frustrant pour tous, mais c'est la dernière carte que nous avons en main. Les convocations pour l'Assemblée Générale du jeudi 20 mai 2021 sont disponibles en magasin.

Croisons les doigts pour que dans un an, nous vous annonçons la tenue de l'Assemblée Générale 2022 dans de meilleures conditions, pour se voir en vrai et ainsi favoriser les échanges, le partage et aussi un bon buffet bio !

Jean-Christophe Ramel, membre du Directoire

## DES NOUVELLES DE PLOUZANÉ

Depuis le 7 janvier 2021, le magasin Finisterra des Trois Pointes poursuit son petit bout de chemin, et il dépasse même les attentes. Si bien que l'équipe s'est renforcée avec l'arrivée de deux nouveaux salariés pour répondre aux besoins des consommateurs.

L'équipe est aussi prête à répondre à un nouveau service : le Click & Collect tout fraîchement ouvert pour ce magasin. Vous pouvez commander vos courses en ligne et venir les récupérer en magasin : vrac, épicerie, fruits et légumes, hygiène et entretien de la maison, vous trouverez tous nos rayons !

## LE CLICK & COLLECT



Nouveau sur bio.coop, le site Click & Collect des magasins Finisterra, nous vous proposons des paniers de fruits

ou de légumes. Selon l'arrivage du jour, vous trouverez un maximum de produits locaux, frais, de saison et bien sûr toujours 100% bio et exigeant !

## NOS PRODUCTEURS DE VIANDES



Pierre-Yves et Adeline Mahé, éleveurs à Glomel (22)

En mars dernier, nous avons rendu visite à des éleveurs de viandes biologiques à

Glomel (22), Pierre-Yves et Adeline Mahé. Ils nous ont accueillis dans leur ferme de 30 hectares. Avant de se convertir dans l'agriculture biologique, Pierre-Yves était technicien de maintenance dans des usines d'eau potable et d'assainissement et Adeline travaillait dans une GMS. Ils ont repris la ferme des grands-parents d'Adeline louée à des tiers depuis 20 ans pour s'installer à titre principal en 2019. Ils ont dans leur exploitation 10 truies et un verrat, 10 vaches limousines et environ 50

brebis. Ils font partie du groupement 100% bio Bretagne Viande Bio qui leur permet de vendre leur production, et Pierre-Yves est membre du Directoire de cette coopérative.

La coopérative Bretagne Viande Bio, basé à Le Faouët (56), regroupe 500 producteurs de bovins, porcs, veaux, agneaux et lapins et travaille avec une trentaine de bouchers. BVB achète la viande aux producteurs et gère la relation avec les abattoirs et les transformateurs. L'objectif de cette coopérative est d'organiser l'offre, de maîtriser les volumes et les prix pour défendre les revenus de leurs producteurs et ainsi favoriser une pratique paysanne et biologique tout en faisant vivre les outils agroalimentaires de proximité du territoire breton. Leur cahier des charges est très strict en matière d'alimentation animale, par exemple 50% au moins de l'alimentation des porcs doit être cultivée

sur l'exploitation. Chez Pierre-Yves et Adeline, la nourriture des cochons vient à 60% de la ferme et est 100% française. Autre critère du cahier des charges, une taille raisonnable de l'exploitation afin de maîtriser le temps de travail et de bons revenus pour les agriculteurs. Enfin un des critères essentiels du cahier des charges est le bien-être animal qui se traduit par le respect de 5 libertés individuelles (physiologique : absence de faim ou soif, environnementale : absence d'inconfort, sanitaire : absence de douleur, de blessure et de maladie, comportementale : liberté d'expression d'un comportement normal, mentale : absence de peur et de détresse). Le cahier des charges du bio va encore plus loin en ce qui concerne la santé (avec des animaux plus rustiques et plus résistants, utilisation de médecine alternative), le logement (les animaux ont la possibilité d'aller dehors) et enfin l'abattage des animaux (l'étourdissement des animaux

est obligatoire). Dans les exploitations du groupement et notamment celle de Pierre-Yves et Adeline, le bien-être animal s'illustre par une absence de caillebotis, des box avec une sortie sur l'extérieur, des queues non coupées et des dents encore présentes, contrairement aux élevages conventionnels. Afin d'apporter un contrôle régulier sur le bien-être animal, des audits réalisés par l'OABA (organisme qui protège les animaux en abattoir) dans les abattoirs.

Toutes les viandes proposées dans nos rayons boucherie traditionnelle de nos magasins viennent du groupement de producteurs Bretagne Viande Bio.



## INTERVIEW



Rivana Merien, salariée du magasin Biocoop Bio Abers à Saint-Renan

notre maximum pour répondre à leurs besoins. Nous sommes ravis de travailler pour eux et ils nous le rendent bien.

### Est-ce que tu as une ou deux anecdotes à partager ?

Je parle breton et c'est toujours un bonheur de rencontrer des bretonnants dans le magasin. Parfois je suis même surprise par de nouveaux clients qui me parlent breton et c'est un réel plaisir, c'est ma bouffée d'air frais ! Chaque semaine, Alphonse Raguens, notre éleveur de porc à Plouarzel, bretonnant lui aussi, vient nous livrer et c'est aussi toujours une joie de discuter en breton avec lui.

### Comment vois-tu l'avenir à Finisterra et en général ?

Nous constatons chaque année une sensibilisation accrue de la part des consommateurs envers l'environnement et leur santé. Il y a une réelle évolution dans ce sens et c'est encourageant pour l'avenir. Finisterra continue d'avoir de beaux projets pour faciliter l'accès à la bio au plus grand nombre. La coopérative a de belles années devant elle selon moi et j'espère pouvoir en faire partie encore longtemps.

Kenavo !



### Comment a évolué le magasin depuis ton arrivée ?

Le magasin a bien changé depuis mon arrivée, il faisait 200m<sup>2</sup> et il y avait 3 temps plein et 1 mi-temps à l'époque. La fréquentation n'était pas la même qu'aujourd'hui surtout depuis l'agrandissement en 2017. Nous sommes désormais 10 salariés à temps plein, une équipe jeune et dynamique qui est à l'écoute des consommateurs et faisons



## COUP D'ŒIL DANS LE RETRO : 1995

Il y a déjà 26 ans, en 1995, à l'initiative de consommateurs militants dont Philippe Dhaussy, Jeanne Jaouen et Elisabeth Mazé alors membres du Directoire de Bio Abers, et avec la collaboration des quelques producteurs pionniers de la Bio, s'est installée au 5 bis rue de l'Aber en plein centre-ville de Saint-Renan le magasin Bio Abers. Il ne fait pas plus de 80m<sup>2</sup> et s'il manque des patates ou des poireaux en rayon, il faut descendre les quelques marches au fond du magasin pour accéder par une petite porte dérobée à la réserve. Les livraisons se font sur le trottoir devant la porte d'entrée. La petite dizaine de pains réceptionnés par jour (contre plus de 100 aujourd'hui) était livrée par les premiers

boulangers bios d'alors : le pain Canevet (que vous connaissez très certainement) puis Franck et Nelly Guyot de la Boulangerie Au Pain D'Antan (aujourd'hui descendus dans le Morbihan). En 2000, la fusion avec les magasins de Brest, Lesneven et Morlaix a permis à la petite structure rennaise de bénéficier de la force collective de la coopérative Finisterra pour déménager en 2007 zone de Mespaul à l'emplacement actuel dans un local de 200m<sup>2</sup>. Tout ceci s'est fait avec l'aval du Conseil de Surveillance de Finisterra que Elisabeth Mazé et Jeanne Jaouen ont intégré, Elisabeth Mazé en tant que présidente et Jeanne Jaouen en tant que membre.

Le bâtiment est éco construit avec des panneaux K LH (panneaux contrecollés en bois certifié PEFC, isolation en laine de bois, cloisons en Fermacell sur montants bois, chauffage en aérothermie et puits de lumière pour un maximum de luminosité naturelle) tout ceci en collaboration avec une entreprise de bâtiment écologique locale, Eco-Bati Bois aujourd'hui également installée zone de Mespaul. Marie Pierre Fourn, anciennement productrice, est alors la directrice du magasin et l'équipe se compose de 4 salariés. Vient ensuite l'agrandissement du magasin en 2017 avec plus de 100m<sup>2</sup> supplémentaires destinés surtout à faire la place encore plus

belle aux fruits et légumes, au maximum locaux bien entendu, et au frais ainsi qu'au vrac évidemment. Situé un peu en retrait du centre ville, Bio Abers finit par devenir un point de vente de produits bios de référence dans la commune alors qu'aucune signalétique directionnelle ne lui est permise dans la zone. Le succès est pourtant là. Le bouche à oreille a fonctionné de façon exponentielle, répondant à une attente grandissante qui continue aujourd'hui encore. L'effectif passant de 4 à 10 salariés en 8 ans, preuve que le petit magasin devenu plus grand a répondu à une demande fervente.

## COLLECTE BIO SOLIDAIRE

La collecte Bio Solidaire, qu'est-ce que c'est ?



La collecte Bio Solidaire est un programme mis en place par le Fonds de dotation

de Biocoop et le GESRA (Groupement des Epiceries Sociales et Solidaires Rhône-Alpes Auvergne) pour rendre accessible l'alimentation bio et de qualité à tous. En 2021, la collecte aura lieu les vendredis 4 et samedi 5 juin dans l'ensemble des magasins de la coopérative et il s'agira de la 3e édition de cette opération nationale. Pour cela, nous avons refait appel à nos partenaires locaux, les CCAS de Brest, Plouzané, Guilers, Lesneven et Morlaix pour nous accompagner humainement et techniquement dans cette aventure. En plus de fournir des produits bio collectés par nos clients à nos partenaires, la collecte s'accompagne d'un don financier de la part des magasins. En effet, chaque magasin s'engage à redistribuer aux partenaires la marge réalisée sur les produits collectés par les clients, c'est-à-dire que les magasins ne réaliseront pas de profits sur cette action solidaire.

Nous vous attendons donc nombreux les vendredis 4 et samedi 5 juin prochain pour remplir les caddies de dons et faire monter la cagnotte du don financier ! Nous comptons sur vous !!!

## LIFTING EN VUE

En juillet 2021, Kerbio Europe se refait une petite beauté. Les travaux démarreront le 5 juillet. La 1<sup>re</sup> étape consistera à une modification du laboratoire de boucherie traditionnelle, la même semaine nous démonterons les rayons du service arrière (rayon pain / fromage à la coupe) nous vous informons donc que les rayons boucherie, fromage à la coupe et pain ne seront plus accessibles à partir du 5 juillet, le magasin reste ouvert en totalité sur les autres secteurs pour une courte période jusqu'à partir du 13 juillet 2021 le magasin fermera ses portes pour la seconde partie des travaux : le réaménagement du rayon vrac.

Toute l'équipe est déjà impatiente de vous faire découvrir son nouveau meuble vrac avec plus de 250 références, ainsi qu'une nouvelle circulation dans le magasin pour plus de confort.

Rendez-vous le lundi 2 août à 9h pour la réouverture, et d'ici-là, les trois autres magasins brestoïses vous accueillent avec plaisir !

Nous vous informerons régulièrement par des notes d'information à l'intérieur même du magasin Kerbio Europe ou bien sur les réseaux sociaux instagram et facebook @biocoopfinisterra29



## FORÇAGE GÉNÉTIQUE : VERS UNE DÉSORGANISATION DU VIVANT ?

### Qu'est-ce que le forçage génétique ?

Technique de modification génétique artificielle, elle aboutit à ce qu'en quelques générations, 100 % des descendants issus d'une reproduction sexuée soient théoriquement porteurs de cette modification, ce qui va à l'encontre du brassage génétique naturel.

### Quelle technique ?

Découvert il y a à peine 6 ans, CRISPR-Cas9 est un outil de découpage de l'ADN. Ces «ciseaux génétiques» permettent d'intervenir sur le génome d'un individu et de remplacer un gène par un autre, issu potentiellement d'une espèce différente.

### Quelles applications ?

Tout le vivant est susceptible de modification génétique artificielle. Des firmes agro-industrielles ont pour objectif de rendre certains insectes résistants ou au contraire vulnérables aux pesticides, ou faire en sorte qu'ils pollinisent de façon sélective certaines cultures ciblées.

Ainsi en Floride, la société Oxytec a

été autorisée en mai 2020 à relâcher des moustiques mâles issus du forçage génétique, pour combattre la dengue. La descendance de ces mâles est condamnée à mourir au stade larvaire. En Europe, nombre de brevets déposés concernent des mouches responsables de dégâts dans les cultures fruitières.

### Problématiques induites

Une efficacité à prouver. Un exemple : la stratégie Oxytec ci-dessus est rendue inefficace si les moustiques femelles sont en contact avec la tétracycline, antibiotique utilisée sur les cultures notamment... en Floride. Par ailleurs, pathogènes et parasites peuvent changer d'hôte, et les virus muter (cf. Covid).

Une dissémination non contrôlée. Le gène forcé est invasif et conçu pour échapper à la sélection naturelle, les individus naturels peuvent donc être éradiqués. De plus, la propagation génétique est probable et le franchissement de la barrière des espèces ne peut être exclu.

Manque de visibilité sur les réactions en chaîne. La complexité des interactions au sein des écosystèmes est loin d'être scientifiquement connue, et encore moins maîtrisée. Des insectes dits ravageurs au stade larvaire, peuvent être d'efficaces pollinisateurs une fois adultes. Par les répercussions en cascade sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, le forçage génétique est susceptible d'impacter toutes les espèces, et amplifier la perte de biodiversité.

### Enjeux

La spéculation reste hasardeuse sur des effets espérés mais impossible à garantir, avec un but mercantile in fine, par la mainmise de multinationales industrielles via le brevetage du vivant.

Les enjeux sont de facto internationaux puisque plantes et animaux ne connaissent pas les frontières. La dissémination mondiale remet en cause la souveraineté des pays aux plans écologique et économique. D'autres enjeux peuvent

être masqués, politique notamment : aux Etats-Unis, on trouve parmi les financeurs du forçage génétique, une agence du ministère de la Défense américaine.

Plus fondamentalement, au plan éthique quelle légitimité l'humain a-t-il à déclarer certaines espèces indésirables au point d'organiser leur éradication ? Quelle légitimité ont ces firmes privées à imposer leurs intérêts particuliers à l'ensemble des citoyens ? Chacun de nous détient la possibilité de préserver le débat démocratique et de faire entendre son opinion sur le sujet.

### Pour agir :

<https://www.infogm.org/7019-forcage-genetique-aesa-ignore-principe-de-precaution>

<https://info.pollinis.org/stop-forcage-genetique-video-2/>

## AGENDA

### - Du 10 au 14 mai :

animations par Les Artisans du Monde  
**Lundi 10 mai** : Kerbio Europe  
**Mardi 11 mai** : Bio Abers  
**Mercredi 12 mai** : Coccinelle  
**Vendredi 14 mai** : Finisterra des trois pointes

### - Les samedis 1er et 8 mai, jeudi 13 mai et lundi 24 mai :

tous nos magasins seront fermés

### - Jeudi 20 mai :

Assemblée Générale de la coopérative en visioconférence

### - Les vendredi 4 et samedi 5 juin :

Collecte Bio Solidaire (cf article p.2)

### - Du 5 juillet au 2 août :

travaux de réaménagement du magasin Kerbio Europe (cf article p. 2)

### - À la rentrée :

collecte pour l'épicerie solidaire étudiante de Brest AGORAé

## CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur [www.bio.coop](http://www.bio.coop) pour faire vos courses en ligne !



[www.finisterra.fr](http://www.finisterra.fr)

[f](https://www.facebook.com/biocoopfinisterra29) [ig](https://www.instagram.com/biocoopfinisterra29) @biocoopfinisterra29

[contact@finisterra.fr](mailto:contact@finisterra.fr)

## Nos magasins

### Brest Kerbio Centre Ville

3, rue de Kerfautras  
Tél. 02 98 46 45 81

### Kerbio Europe

Place Daumier  
Tél. 02 29 00 33 33

### Kerbio Rive Droite

114, bd de Plymouth  
Tél. 02 98 45 45 28

### Kerbio Siam

7, rue Amiral Linois  
Tél. 02 29 62 14 41

### Plouzané Finisterra des 3 pointes

22 rue de Kerallan  
Tél. 02 57 55 00 33

### Saint-Renan Bio Abers

Zone de Mespaol  
Tél. 02 98 32 61 02

### Saint-Martin-des-Champs

**Coccinelle**  
3 rue Marcellin Berthelot  
ZA de Keriven  
Tél. 02 98 63 42 04

### Saint-Pol-de-Léon

**Kastell Bio**  
45, avenue des Carmes  
Tél. 02 98 19 59 79

### Lesneven

**Prim'Vert**  
8 Croas ar Rod  
Tél. 02 98 83 07 06

## COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery  
Régine Eildé  
Gérard Habasque  
Monika Lodes  
Pauline Morvan  
Jean-Christophe Ramel  
Nicole Renouf  
Xavier Reunbot

### Responsable de la publication :

Yann Clugery  
Président du directoire

Tirage à 1500 exemplaires.  
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications sur : [www.finisterra.fr](http://www.finisterra.fr)

Imprimé par Calligraphy Print

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes (bio !) par jour : [mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération