



AN DELIENN

L A F E U I L L E

48

Sommaire

- Livraison à domicile
- Réponses aux consom'acteurs
- Vrac en fête
- Fête des vins et fromages
- Agenda
- Des nouvelles du jardin
- Tupoil de Serge Monfort
- Retour sur la bière collaborative
- Réouverture Kerbio Centre Ville
- Coup d'œil dans le rétro : la coopérative
- Le lait de nos produits, il vient d'où ?
- Les Bonnes Herbes de Kerlaoudet

Édito

Crise du bio, inflation, conflit ukrainien, crise sanitaire... la rentrée ne semble pas très réjouissante. Et pourtant, les équipes salariées de la coopérative Finisterra et les membres du Conseil de Surveillance continuent de porter au quotidien le projet enthousiasmant : offrir des produits biologiques respectueux de l'environnement, de la santé et de l'économie locale, tout en étant accessibles au plus grand nombre.

Au-delà de cet objectif, qui se concrétise tous les jours par l'activité de nos points de vente, nous continuons à porter des projets engagés.

Pour vous apporter plus de proximité et d'accessibilité, nous prévoyons l'ouverture de nouveaux magasins (nous vous dévoilerons les communes concernées dès que possible).

Pour plus de confort d'achat, nous réaménageons régulièrement les magasins existants : Kerbio Centre Ville à Brest cet été avec une offre de vrac élargie à 170 références, retour du pain et des fromages à la coupe, et bien d'autres nouveautés dans les rayons.

Pour vous faciliter la vie à la rentrée tout en respectant la planète, l'équipe du magasin Finisterra des Trois Pointes à Plouzané met en place un nouveau service de livraison à domicile en vélo-cargo* !

Finisterra est également investie dans le développement d'un réseau d'épicerie solidaires sur la région de Brest, pour proposer activement un maximum de produits bio pour tous.

Un autre projet qui anime la coopérative, la création d'un jardin de biodiversité sur le quartier de l'Europe, co-porté par Finisterra en collaboration avec les associations locales et les habitants du quartier. Ce projet a déjà été retenu lors du Budget Participatif de la ville de Brest avec une enveloppe budgétaire conséquente permettant de poursuivre sa réalisation.

Et bien d'autres ! Notamment via l'enveloppe alternative de Finisterra.

Alors au nom de la coopérative, nous vous souhaitons une belle rentrée 2022 et vive la Bio !

Jean-Christophe Ramel, membre du Directoire.

*sous certaines conditions

LIVRAISON À DOMICILE

Nous vous avons soumis un questionnaire concernant un service de livraison à domicile en mars dernier, ce qui, nous l'avons remarqué, a suscité votre intérêt. Nous sommes aujourd'hui heureux de vous annoncer que le service de livraison à domicile verra le jour pour votre magasin de Plouzané, Finisterra des Trois Pointes. Il s'agit du premier magasin de notre coopérative à tester le service, lequel pourra ensuite s'étendre à d'autres magasins et donc d'autres communes du Nord Finistère.

Pour commander et se faire livrer vos courses, c'est très simple :

- Habiter ou se faire livrer dans un périmètre de 5 km autour du magasin
- Se rendre sur notre page bio.coop pour faire

ses courses en ligne (50€ d'achats minimum), le principe est le même que pour le drive.

- Choisir un créneau de livraison
- Il ne vous reste plus qu'à accueillir nos cyclistes sur le pas de votre porte.

Le coût de la livraison sera fixé par paliers selon le montant de la commande, mais pour ce premier mois, elle est offerte.

Et qui pédale ? Celles et ceux que vous voyez en magasin lors de vos passages, et ils sont ravis d'aller vous livrer vos courses !



RÉPONSES AUX CONSOM'ACTEURS



Dans le cadre des temps de rencontres que nous organisons dans les 9 magasins tous les mois, nous nous sommes aperçus que vous, consommateurs, vous interrogez beaucoup sur les produits, la bio, le local, la coopérative... Souhaitant répondre au plus grand nombre d'entre vous, nous y consacrons une rubrique « Réponses aux consom'acteurs » dans la lettre d'info An Delienn.

Lors des temps de rencontres avec vous, adhérents à Finisterra, dans les différents magasins de la coopérative, la question du déréférencement de certains produits est posée régulièrement.

Les produits chez Biocoop sont référencés de deux manières :

- Via les quatre plateformes d'achats Biocoop (centre nord-est, grand ouest, sud-ouest et sud-est). Chaque magasin s'approvisionne auprès de la plateforme la plus proche, pour se fournir avec les produits de divers fournisseurs mais aussi les produits à marque Biocoop, constitués de matières premières issues des productions de Nos Paysans Associés français.
- Avec les 160 producteurs locaux avec lesquels Finisterra travaille en direct et tisse des liens de confiance et durables (détails dans le Hors-Série 100% Bio disponible en magasin).

Sous quelles conditions ?

Pour être référencé dans un magasin Biocoop, un produit doit être certifié bio mais aussi répondre au cahier des charges de Biocoop, ce dernier étant plus exigeant que le label AB ou le label bio européen dit « Eurofeuille ». Pour vous donner quelques exemples, le cahier des charges Biocoop assure des produits 100% bio (donc zéro pesticides et zéro OGM !), jamais transportés par avion ni cultivés sous serres chauffées, en réduisant le suremballage et en luttant contre l'ultra-transformation.

Nous donnons la priorité aux produits locaux et entretenons des relations commerciales équitables avec les producteurs.

Pourquoi certains produits sont-ils déréférencés ?

Tout d'abord, le déréférencement des produits ne dépend pas toujours des magasins au niveau individuel mais parfois du réseau Biocoop dans son ensemble. Lorsqu'un produit est référencé dans les plateformes Biocoop, il doit, à quelques exceptions près, être présent dans les quatre plateformes. S'il est déréférencé, il le sera dans les quatre plateformes du réseau.

Des produits peuvent être déréférencés pour différentes raisons : dans la majorité des cas parce qu'ils ne se vendent pas suffisamment, ou bien parce qu'un transformateur ou fabricant ne correspond plus à l'éthique de notre cahier des charges et de nos valeurs. Dans d'autres cas, nous devons retirer certains produits de nos rayons lorsque suite à un contrôle ou une analyse, nous constatons que ces derniers ne correspondent plus au cahier des charges de Biocoop, toujours plus exigeant.

Nous nous engageons à être les plus transparents possibles et à communiquer sur le déréférencement des produits en magasin. N'hésitez pas à échanger avec nos équipes qui se font toujours un plaisir de vous répondre au mieux !

VRAC EN FÊTE

Parce que chez Biocoop, nous pensons à la planète avant tout, nous réduisons au maximum nos déchets en magasin. Voici quelques exemples concrets de ce qui est fait au quotidien : nos livraisons sont reçues sur palettes consignées, elles repartent lors de la livraison suivante, les cartons pliables sont retournés à notre centrale d'achat, les plastiques des palettes et des colis de marchandises sont rassemblés en grands sacs et renvoyés pour recyclage, les cartons sont mis à disposition de la clientèle, le surplus (pressé en ballots) est collecté par une association pour recyclage, les sacs de papiers jetés les accompagnent, les déchets végétaux (fruits et légumes abimés, feuilles de salade, ...) sont récupérés pour faire du compost ou pour nourrir des animaux.



zéro déchet réutilisables (sacs en tissus, bocaux, bouteille en verre).

Au-delà de l'intérêt environnemental, le vrac permet au consommateur de bénéficier de prix plus attractifs que sur les mêmes produits proposés en conditionné et de limiter le gaspillage alimentaire en ne prenant que la stricte dose nécessaire.

En 2020, 34% de notre offre était déjà en vrac, ou en emballage réutilisable.

Pour aller plus loin dans cet enjeu écologique majeur, Biocoop s'est fixé un objectif pour 2025 : avoir 50% des produits vendus sous une forme non emballée ou en emballage réutilisable !

Et parce que nous aimons avoir les mêmes engagements que nos consommateurs, nous proposons en magasin une multitude de produits pour réduire la consommation d'emballages uniques, et ce n'est pas nouveau puisque dès les années 80 nos magasins étaient déjà équipés de silos et meubles vrac. Dorénavant nos magasins proposent une plus large gamme de produits en vrac (alimentaire, produits d'hygiène et de beauté et produits d'entretien). Vous pourrez également retrouver en magasins des contenants

Et pour atteindre cet objectif, nous avons besoin de vous ! Du 6 au 17 septembre, Biocoop vous fait profiter d'une remise de -15% sur tout les rayons vrac* à l'occasion de l'opération « Vrac en fête » ! Une bonne façon de vous aider à consommer de manière toujours plus responsable et accessible !

* Hors rayon à la coupe et contenants réutilisables (bouteilles et bocaux en verre, sacs coton)

FÊTE DES VINS ET FROMAGES

C'est une rentrée gourmande qui s'annonce !

Du 19 septembre au 15 octobre a lieu la fête des vins, et du 19 septembre au 8 octobre la fête des fromages dans nos magasins Biocoop Finisterra. Venez découvrir une large sélection de vins et de fromages engagés sur :

- la qualité : 100 % bio, vins en biodynamie, sans sulfites ajoutés, ...
 - l'éthique : des pratiques respectueuses des producteurs, de l'environnement et de la biodiversité,
 - l'originalité : un large panel vous attend !
- Avec la volonté de rendre ces produits accessibles au plus grand nombre.

C'est aussi l'occasion de mieux découvrir nos fromagers locaux et de réaliser de beaux accords vin/fromage. Le fromage s'alliant à merveille avec le vin rouge mais aussi le vin blanc, de nombreuses possibilités s'offrent à nos papilles !

N'hésitez pas à venir rencontrer nos équipes en magasin pour plus de renseignements. Un catalogue et des affiches de présentation sont aussi à votre disposition dans les rayons. Au plaisir de vous y retrouver !

Libus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



AGENDA

● Du 6 au 17 septembre :

C'est la Fête du Vrac ! Pendant 10 jours, profitez de - 15% sur tous les produits en vrac dans nos magasins, pour des courses plus écologiques et économiques !

● À partir du 19 septembre :

C'est l'automne et la Fête des Vins et des Fromages ! Nous vous proposons une offre de qualité, éthique et originale 100% bio. Découvrez également nos fromagers locaux !

● Du 16 au 25 septembre :

La campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » ... pour créer plus d'emplois, protéger l'environnement, sa santé, et œuvrer pour un changement profond de notre agriculture et de notre alimentation !

● Dimanche 25 septembre :

La coopérative Finisterra sera présente à la troisième édition de la Fête de l'Économie locale de Lesneven.

● Du 17 octobre au 26 novembre :

Le Festival AlimenTerre, un événement incontournable sur l'alimentation durable et solidaire avec des projections de documentaires.

Retrouvez toutes nos actualités sur nos réseaux sociaux ! @biocoopfinisterra29

DES NOUVELLES DU JARDIN

L'ensemble du collectif est ravi de vous annoncer que le projet intitulé « Espace de nature au cœur du quartier » est lauréat de la troisième édition du Budget Participatif de la ville Brest ! Nous tenons à vous remercier pour votre mobilisation et vos votes ! Nous sommes impatients de démarrer le projet avec le collectif : l'association Vert Le Jardin 29, la Médiathèque municipale Jo Fourn - Europe, le Centre Social Horizons Léo Lagrange Ouest, l'ADESS du Pays de Brest et Eau et Rivières de Bretagne.

N'hésitez pas à contacter le collectif à jardinponta@finisterra.fr si vous souhaitez apporter votre pierre à l'édifice, nous serions ravis de compter parmi nous d'autres habitants mobilisés !

Restez connectés de belles choses sont à venir !



RETOUR SUR LA BIÈRE COLLABORATIVE

Petit retour sur une opération inédite de cet été... la création d'une bière éphémère, collaborative et locale entre Finisterra et la micro-brasserie Cézon !

Du 7 juin au 2 juillet dernier a eu lieu la Fête de la Bière dans tous les magasins du réseau Biocoop. Lors de cet événement, des remises sont appliquées sur un large panel de bières à l'échelle nationale. Nous avons invité les brasseurs locaux avec lesquels nous travaillons à s'intégrer à cette opération, dans une démarche de toujours soutenir la production locale et de contribuer au développement économique et à la vie du territoire. À cette occasion, nous avons proposé à Matthieu Leruste, qui a monté la micro-brasserie artisanale Cézon en 2019 à Landéda,

de créer une bière éphémère collaborative. Ce projet est le reflet de l'esprit de coopération que nous entretenons avec les producteurs locaux et qui fait l'ADN de Finisterra et de Biocoop, tout en offrant une plus grande visibilité à Cézon. Après avoir élaboré la recette, brassé, étiqueté et embouteillé ce breuvage ensemble, nous avons été ravis de pouvoir vous proposer une bière blonde style American Pale Ale, agréable et légère en bouche, aux notes fruitées.

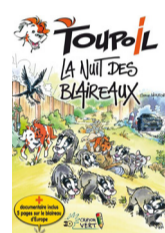


Retrouvez une vidéo-interview de Matthieu Leruste, Yann Clugery (président du Directoire de Finisterra) et Aubin Rouzic (responsable du magasin Finisterra des Trois Pointes à Plouzané) sur notre site internet et nos réseaux sociaux pour en savoir plus sur cette bière collaborative !

TOUPOIL DE SERGE MONFORT

Du 15 au 23 juillet dernier, nous avons eu le plaisir d'accueillir une exposition de planches originales (crayonnées, mises au noir et couleurs) autour du cinquième album des aventures de Toupoil : *La Nuit des Blaireaux*, au magasin Kerbio Europe à Brest.

Toupoil, c'est la série BD animalière jeunesse semi-réaliste de l'auteur finistérien Serge Monfort (auteur, illustrateur et éditeur de la BD). À travers les aventures du chien Toupoil, Serge éclaire les jeunes lecteurs sur la vie animale sauvage de mammifères européens dans notre monde contemporain.



Une BD naturaliste et engagée à découvrir, que l'on soit de petits ou grands enfants !

Serge Monfort était également présent les samedis 23 et 30 juillet derniers dans les magasins Kerbio Europe à Brest et Finisterra des Trois Pointes à Plouzané, pour rencontrer le public et dédicacer ses albums.

Pour savoir plus : <https://www.toupoil.com/>
Facebook & Twitter : @Toupoil, la BD-Nature

RÉOUVERTURE KERBIO CENTRE VILLE



© SA Finisterra

EN 1989

Le magasin historique de Finisterra, Kerbio Centre Ville, s'est refait une beauté cet été !

En 2014, Kerbio Centre Ville est refait à neuf : nouvelles caisses, arrêt de la boucherie et du fromage à la coupe pour laisser plus de place aux autres rayons notamment les fruits et légumes, la boulangerie passe à l'avant du magasin et les rayons sont redispesés.

Cet été, du 13 juillet au 4 août, le magasin a de nouveau fermé ses portes car des travaux de toiture étaient prévus et un réaménagement de la boutique s'en est suivi. L'offre de vrac a notamment été élargie (170 références) et un

rayon pains et fromages à la coupe mis en place avec quelques produits traiteur (falafels, nems, samossas, olives et tomates séchées en vrac). L'équipe polyvalente du magasin composée de 6 salariés : Élodie (la responsable), Sébastien (secteur fruits et légumes et vrac), Marianne (secteur épicerie), Manon (secteur non-alimentaire), Aurore (secteur frais) et Léa nouvellement recrutée, sont ravis de vous retrouver et de vous faire découvrir ces nouveautés !

Le magasin est accessible en tram (arrêt Octroi).



EN 2014

ÉTÉ 2022

© SA Finisterra

COUP D'ŒIL DANS LE RETRO : LA COOPÉRATIVE

Cet été, notre magasin « musée » Kerbio Centre-Ville à Brest a retrouvé une nouvelle jeunesse. L'occasion pour le comité de rédaction de la lettre d'information de revenir sur l'histoire de la coopérative.

Car la coopérative est née en 1984, avec l'ouverture du magasin Kerbio à Brest, initialement installé rue Gasté à Brest. Animées par l'envie de mieux manger et de développer une agriculture biologique de qualité et bénéfique à tous, des familles se sont organisées en groupement d'achats, tout comme le magasin Prim'Vert à Lesneven, Coccinelle à Morlaix

et Bio Abers à Saint-Renan. Les magasins s'approvisionnaient directement auprès de producteurs biologiques locaux et français. Ces groupements d'achats indépendants sont devenus des coopératives et ont fusionné en une seule coopérative de consommation nommée SA Coop Finis Terra en 2000. En parallèle, au niveau national, les coopératives se réunissent en 1986 et établissent une charte fondatrice de l'association loi 1901, c'est alors que le réseau Biocoop est né. Et oui, tout seul on va plus vite mais ensemble, on va plus loin !

Ce n'est donc pas une franchise mais bien un réseau de magasins indépendants qui se

sont regroupés pour travailler pour un projet commun. Chaque magasin est sociétaire de la coopérative Biocoop et participe aux décisions politiques et commerciales du réseau. Sur le même principe, Finisterra étant une coopérative de consommation, chaque adhérent détient une voix à l'Assemblée Générale, et le Conseil de Surveillance, élu à cette occasion, représente et défend les intérêts des sociétaires. La gestion de la société exercée par le Directoire est ainsi contrôlée par ses adhérents, ce qui n'a pas changé depuis la fusion.

Depuis 2000, la coopérative a ouvert 5 autres magasins à Brest, Saint-Pol-de-Léon et Plouzané

pour proposer une alimentation bio de qualité à proximité des consommateurs et adhérents de la coopérative.

Finis Terra ce n'est pas de simples magasins, mais une véritable coopérative, avec une histoire, des valeurs et des engagements ! Nous sommes ancrés sur le territoire Nord-Finistère depuis bientôt 40 ans et c'est parti pour durer !



LE LAIT DE NOS PRODUITS, IL VIENT D'OÙ ?



Le lait qui compose les produits à marque Biocoop est produit et transformé en France par des groupements sociétaires du réseau Biocoop, c'est-à-dire que ces groupements prennent part aux décisions de la coopérative au même titre que les magasins, les associations de consommateurs ou les sociétaires salariés.

La filière lait de Biocoop comprend 3 groupements dont Biolait, situé à Saffré (44).

En 1994, à l'origine de ce groupement, six éleveurs souhaitent valoriser leur production de lait biologique et sémancipent du système conventionnel pour créer Biolait. Ils achètent leur premier camion pour collecter le lait et aujourd'hui, presque 30 ans plus tard, Biolait collecte le lait 100% bio de 1400 fermes dans toute la France. Les éleveurs vont bien au-delà du cahier des charges bio puisqu'ils s'engagent dans la Démarche Qualité Biolait avec du lait 100 % bio et 100 % français, un pâturage privilégié, une autonomie alimentaire, une prévention et des méthodes alternatives en termes de santé, un accompagnement des éleveurs par des spécialistes, une traçabilité, le respect des animaux, des ressources et de la biodiversité, et une qualité de lait avec un lait plus riche en Oméga 3.

Leur devise est un prix unique et stable pour

tous les éleveurs (quels que soient la région, le volume de lait ou encore la situation du marché). Une solidarité réside entre les éleveurs qui ont une voix à l'Assemblée puisque chaque éleveur compte ! L'esprit Biolait c'est une ferme à taille humaine, beaucoup d'herbe pour les vaches puisqu'elles sont nourries à l'herbe 250 jours par an (1 Ha par vache) et des décisions qui appartiennent aux éleveurs qui se sont engagés pour un projet commun et unique.

Les engagements de Biolait et des éleveurs :

- agir pour leur épanouissement et celui des citoyens,
- exercer leur métier dans des conditions vivables, viables et durables,
- faire vivre leur entreprise avec la démocratie, la transparence et la solidarité,
- produire une alimentation saine, respecter

l'animal et la nature, faire vivre tous les territoires, - pérenniser une filière laitière biologique équitable.

Et ce sont tous ces engagements que Biocoop soutient depuis 2000 !

Source : <https://www.biolait.eu/>

À retrouver dans le cadre du festival AlimenTerre un documentaire très intéressant sur la crise que connaît aujourd'hui la filière du lait en France : *Le dernier des laitiers* de Mathurin Peschet.

Retrouvez les dates et lieux des séances sur le site : <https://www.alimenterre.org>

LES BONNES HERBES DE KERLAOUDET

Isabelle et Loïc se sont installés à Guiclan dans le Finistère en 2008. Ils y cultivent une cinquantaine d'espèces de plantes aromatiques et médicinales en plein champ, par traction animale et en agriculture biologique (Ecocert). Leur ferme est labélisée par Biocoop et par les SIMPLES (syndicat de producteurs de plantes aromatiques et médicinales ayant un cahier des charges plus exigeant que celui de l'Agriculture Biologique). Ils commercialisent leurs plantes majoritairement sous forme de tisanes (simples ou composées) grâce à leur séchoir solaire fait maison pour un séchage optimal, mais proposent aussi des bouquets frais, des huiles et vinaigres aromatisés, des pestos d'ail des ours et de basilic.

Événement :

Le dimanche 25 septembre 2022 aura lieu la Fête des Simples organisée par le syndicat national SIMPLES qui célèbre ainsi ses 40 ans d'existence. La ferme « Bonnes Herbes de Kerlaouet » ouvre ses portes dans ce cadre et organise une grande animation autour des plantes, sur le thème national :

Préserver, résister et transmettre.

Balades botaniques, visite du séchoir, traction animale : démonstration de travaux agricoles et intervention de Jean-Louis Cannelle (CERRTA), forge, cosmétique, contes, jeux, tisannerie, conférence/débat, projection du film réalisé pour cet événement, présence d'Écoles d'Herboristerie rythmeront cette journée du

25 septembre de 10h00 à 19h00. Il y aura une possibilité de restauration le midi sur place.

Retrouvez-les :

Kerlaouet Bras - 29410 Guiclan
Tél : 02.98.21.07.17 – 06.51.02.07.81

Produits en vente :

- dans les magasins de la coopérative Finisterra: Brest (Kerbio Europe, Kerbio Centre Ville, Kerbio Siam), Plouzané, Lesneven, Morlaix et Saint-Pol-de-Léon
- à la ferme à Kerlaouet Braz en Guiclan, le vendredi après-midi, de 17h à 19h.



© Les bonnes herbes de Kerlaouet

Loïc, Quentin (salarié) et Bretagne (jument de trait)



© Les bonnes herbes de Kerlaouet

Isabelle dans la lavande

CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur www.bio.coop pour faire vos courses en ligne !



www.finisterra.fr

contact@finisterra.fr

[f](https://www.facebook.com/biocoopfinisterra29) [i](https://www.instagram.com/biocoopfinisterra29) [in](https://www.linkedin.com/company/biocoopfinisterra29) @biocoopfinisterra29

Ceux qui le souhaitent peuvent recevoir cette lettre d'info par email. Pour vous y abonner, scannez ce QR code !



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
Camille Pau
Jean-Christophe Ramel
Xavier Reunbot

Responsable de la publication :

Yann Clugery
Président du directoire

Tirage à 2 000 exemplaires.
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications sur : www.finisterra.fr

Imprimé par Calligraphy Print

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