

© Pixabay

AN DELIENN

L A F E U I L L E

50

Sommaire

- Livraison à domicile à Brest
- Y'a du changement dans les magasins !
- L'enveloppe alternative
- Retour sur les temps de rencontres accompagnés
- Des nouvelles du jardin
- Interview de Véronique Van Achter
- Notre visite chez Canevet
- Réponse aux consom'acteurs
- Thibaut Dutrion, partenaire sportif de Finisterra
- Les monnaies locales, quézako ?

Édito

2023 nous ouvre ses portes.

Les dernières années ont été difficiles, pour l'agriculture biologique, des producteurs aux consommateurs. De nombreux signaux défavorables à la bio ont été relayés par divers canaux de communication. Ils se sont traduits notamment par une baisse d'activité des magasins et de la vente directe, ainsi qu'un phénomène nouveau : la déconversion de fermes biologiques. A priori, l'année à venir ne prévoit malheureusement pas d'amélioration sur le plan de la consommation bio.

Rappelons ici que 50% de la distribution de produits bio est réalisée par les grandes surfaces, qui, après avoir surfé sur la vague du bio, sans convictions mais uniquement par intérêt financier, déréférencent des gammes, ce qui déstructure l'ensemble des filières du marché bio.

Face à la crise, et contrairement à d'autres distributeurs, grandes surfaces et magasins spécialisés bio, le réseau coopératif Biocoop continuera à créer et faire vivre des filières partenaires pour une agriculture 100 % bio. Les gammes de produits présentes en magasins resteront conformes au cahier des charges Biocoop existant depuis 35 ans ! Biocoop continuera à garantir un prix équitable et juste pour le producteur et le consommateur.

Si les magasins Finisterra sont également touchés par cette baisse d'activité, une gestion rigoureuse nous permet de garder le cap. La structure solide de notre coopérative est le fruit de plus de trente ans d'histoire, merci donc à nos prédécesseurs. Merci également à tous les salariés pour leur implication. Et merci à vous, consommateurs, pour votre contribution à l'existence de la coopérative et votre soutien à l'agriculture biologique.

L'actuel Directoire et le Conseil de Surveillance restent sur des dynamiques de projets : déménagement, réaménagement de magasin ou encore développement. Pour chaque nouveau m² de magasin Biocoop construit, c'est un hectare d'agriculture biologique nouvellement cultivé.

Cette crise, qui passera, ne doit pas nous faire oublier notre identité. Chez Finisterra, nous resterons fidèles à nos valeurs : engagés sur un territoire pour une agriculture 100 % bio et exigeante, dans le respect de l'économie sociale et solidaire.

L'ensemble de la coopérative vous souhaite une belle année 2023.



LIVRAISON À DOMICILE À BREST

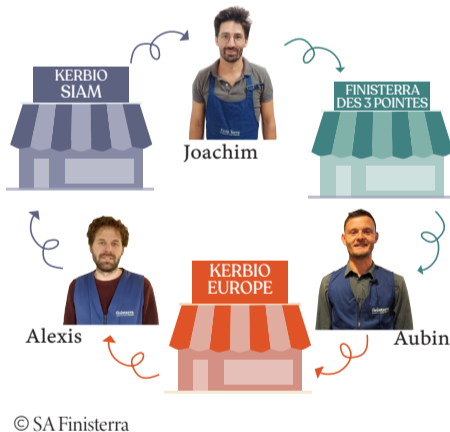
Nous vous avons parlé dans la dernière lettre d'info d'un futur partenariat avec les Coursiers Brestois. Nous sommes heureux, en ce début d'année, de vous annoncer que nous lancerons la livraison à domicile à vélo (bien évidemment) pour nos 4 magasins de Brest courant janvier avec cette structure locale.



Restez connectés pour suivre l'actualité de ce nouveau service sur Brest !

Y'A DU CHANGEMENT DANS LES MAGASINS !

À partir de janvier, vous pourrez constater du mouvement pour la direction de certains magasins. L'offre d'emploi pour la direction du magasin de Kerbio Europe a été pourvue suite à une candidature en interne. À partir de janvier, vous pourrez donc retrouver Aubin Rouzic (anciennement responsable du magasin Finisterra des 3 pointes à Plouzané) prendre la direction de Kerbio Europe à Brest, Joachim Genuys (anciennement responsable du magasin Kerbio Siam à Brest) prendre la direction du magasin Finisterra des 3 pointes à Plouzané et Alexis Wargniez (anciennement responsable adjoint du magasin Kerbio Europe à Brest) prendre la direction du magasin Kerbio Siam à Brest.



© SA Finisterra

L'ENVELOPPE ALTERNATIVE



Chaque année, une enveloppe financière de soutien à des projets est allouée par la coopérative et votée par le Conseil de Surveillance. Les dossiers soutenus partagent les valeurs de Finisterra : développement de l'agriculture biologique ou sensibilisation à la protection de l'environnement et de la biodiversité.

Le Conseil de Surveillance a de nouveau, en fin d'année 2022, validé une enveloppe d'aide financière de 14 500 € à destination

de projets portés par des associations environnementales et solidaires. Parmi ces projets, *Quelibelle* la ferme urbaine à Brest animé par Vert Le Jardin, la ferme pédagogique de *Légumes Project* à Saint-Pol-de-Léon, le projet *Fair Future* porté par l'association Bioconsom'acteurs, ou encore le projet *Incredible Zone humide* à Sainte Anne du Portzic à Brest de l'association Eau et Rivières de Bretagne.

Si vous souhaitez proposer un projet à l'enveloppe alternative de Finis Terra, vous pouvez transmettre une description à contact@finisterra.fr.

RETOUR SUR LES TEMPS DE RENCONTRES ACCOMPAGNÉS

Depuis début 2022, la coopérative de consommation Finisterra propose des « temps de rencontres » dans ses 9 magasins. Ces animations de vie coopérative sont des moments d'échanges et d'information. Dans le but de mieux co-construire notre projet coopératif, les clients, sociétaires ou non, sont invités à poser des questions et à exprimer leurs avis et idées concernant le fonctionnement de Finisterra et de Biocoop, le tout autour d'un café.

Avec la volonté de mettre la solidarité au cœur de cette fin d'année, les temps de rencontres de novembre et décembre derniers ont été accompagnés de structures engagées pour l'agriculture biologique, l'environnement et la solidarité sur le territoire. Finisterra soutient la plupart de ces structures via son enveloppe alternative. Nous avons ainsi eu le plaisir d'accueillir certaines dans nos magasins :



Eau et Rivières de Bretagne : une association de protection de l'environnement qui défend et protège la qualité de l'eau et des milieux aquatiques. Elle vous a présenté sa maison des économies d'eau.



La Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère : une association au service des professionnels, des collectivités et des consommateurs pour le développement d'une agriculture biologique porteuse de sens.

Terre de Liens Bretagne : un mouvement à la



croisée de la société civile, du monde agricole et de la finance solidaire qui œuvre pour l'accès aux

terres agricoles et à l'installation d'une nouvelle génération paysanne sur des fermes en agriculture biologique.

Vert le Jardin : une association qui développe des jardins et composts partagés, des fermes urbaines et autres projets écologiques et solidaires avec les habitants.



Était également présente lors d'une animation **l'Épicerie Solidaire en Réseau** : le projet de fédérer les épiceries solidaires de la métropole brestoise et d'en faire fleurir de nouvelles avec pour objectif que l'accès à une alimentation de qualité soit une réalité pour tous les habitants du territoire.

© SA Finisterra

DES NOUVELLES DU JARDIN



Ça arrive, ça arrive ! Après le succès du projet de Jardin de Biodiversité lors du budget participatif de la ville de Brest, l'heure est au

concret ! Le comité de suivi du projet s'est réuni avec la direction des espaces verts de la ville de Brest pour établir le plan correspondant au retour des habitants et utilisateurs du site. Il y aura donc deux espaces. Le premier aura pour

but la production légumière, ce sera aussi un lieu pédagogique. Le second sera un espace de détente, avec des tables, bancs, et aussi un kiosque. Rapidement, des travaux de voirie permettront de rendre le jardin accessible aux personnes à mobilité réduite et aux poussettes. Et des clôtures légères permettront de protéger le potager de nos amis canins !

Livraison des travaux au printemps pour célébrer l'arrivée de l'été dans un jardin abouti.

© SA Finisterra

INFORMATION SOCIÉTAIRES

Face à une recrudescence de vols, nous vous demandons de bien vouloir déposer la totalité de vos courses sur le tapis et de présenter sacs / paniers à la personne en caisse.

Merci de votre compréhension !

Adhérents, producteurs, salariés vous remerciant

La coopérative Finisterra

INTERVIEW DE VÉRONIQUE VAN ACHTER



Véronique Van Achter, membre du Conseil de Surveillance (CS).
© SA Finisterra

Peux-tu te présenter et depuis combien de temps fais-tu partie du Conseil de Surveillance (CS) de la coopérative Finisterra ?

Je m'appelle Véronique Van Achter. Je viens d'une

famille où, depuis toute petite, on m'a enseigné que l'on ne met pas n'importe quoi dans sa bouche ! « Que ton corps soit ton temple », me disaient mes parents.

Donc avoir la chance de faire partie du Conseil de Surveillance de Finisterra coulait de source pour moi. Je suis membre du CS depuis 26 ans maintenant et vice-présidente depuis 10 ans.

Pourquoi fais-tu partie du CS ?

Pour observer et connaître « de l'intérieur » comment fonctionne NOTRE coopérative. Seul le statut de coopérative offre la possibilité aux consommateurs et adhérents d'influer sur la politique de l'entreprise, en collaboration avec toute une équipe.

Quelles évolutions as-tu pu observer chez Finisterra ?

Dès mon arrivée à Brest il y a 30 ans, j'ai cherché un magasin qui portait des valeurs importantes pour moi et j'ai trouvé le magasin de Kerfautras dont la responsable était Marie-Hélène Le Fur. Quel bonheur ça a été de trouver cette coopérative, je me suis très rapidement investie comme je le pouvais à l'époque.

Marie-Hélène était tellement accueillante : nous faisons du ménage ensemble dans le magasin et nous avons vécu des moments très chouettes. J'ai donc vécu toutes les évolutions de la coopérative, le passage de 1 à 9 magasins pour satisfaire le plus grand nombre de consommateurs tout en conservant la structure

des magasins à taille humaine.

Comment vois-tu l'avenir de la bio ?

Même si tous les acteurs alimentaires essaient de surfer sur la vague « BIO », nous sommes, Finisterra et Biocoop, les précurseurs de l'organisation d'une filière authentique qui respecte tous les intervenants du producteur au consommateur dans la plus grande transparence. Notre responsabilité actuelle est de mieux faire connaître au public notre cahier des charges. L'avenir de la bio c'est de continuer sans transiger sur les fondements mis en place par nos prédécesseurs.

NOTRE VISITE CHEZ CANEVET

Canevet, c'est une histoire familiale, de passion et de plaisir qui débute dans les années 80 en même temps que nos premiers magasins de la coopérative Finisterra. Nous travaillons depuis les débuts avec cette boulangerie engagée et avons grandi ensemble. L'entreprise a été créée en 1986 par Philippe Canevet et a été reprise par son fils, Yves Canevet en 2015.



Depuis presque 40 ans, la boulangerie Canevet produit des pains au pur levain naturel à partir de céréales issues de l'agriculture biologique. L'entreprise a déménagé en 2008 dans les locaux actuels, et certains des salariés de la coopérative ont pu aller les visiter en octobre dernier.

Les locaux abritent un moulin à meule de pierre depuis 1992 et un espace de vente à côté de la partie



production. Les céréales sont moulues dans le moulin sur une meule de pierre taillée à la main et provenant du Tarn. Les céréales sont déroulées entre les meules, cette technique traditionnelle permet la conservation du germe qui apporte vitamines et minéraux dans les farines. Ces farines fraîches sont utilisées dans la fabrication des produits proposés à la vente. L'utilisation de ces farines extra fraîches quelques jours après mouture garantit la présence des enzymes naturellement présentes dans le grain, favorables à la fermentation au levain naturel.

Récemment, l'entreprise Canevet a initié une démarche de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) en adhérant au Synbio. Leur objectif est d'aller vers le

label Bioentreprisedurable (label créé par le Synbio) dont le référentiel est basé sur la norme internationale de référence en matière de RSE : ISO 26 000. Cette démarche permet de structurer certains domaines de l'entreprise, de faire connaître et de valoriser les savoir-faire en plaçant la RSE au cœur des métiers (conditions de travail, formation, impact environnemental, ...). Grâce à cette démarche d'amélioration, l'entreprise sera pilotée de façon toujours plus cohérente et pourra mieux communiquer, vers l'extérieur, ses engagements et ses valeurs. Les valeurs sociétales et environnementales ont en réalité toujours fait partie de leur ADN. Ainsi, la toiture solaire et le traitement des eaux usées par phytoépuration (un procédé naturel de filtration ou de dépollution par les plantes), leur vaut le prix du développement durable dès 2009. Aujourd'hui, à travers ses métiers de meunier et



boulangerie Canevet initie des partenariats avec des coopératives naissantes de producteurs de céréales bio. Leur engagement se poursuit dans la création d'une filière de céréales bio en Finistère et plus largement en Bretagne. Pour cela, un site de collecte de céréales à Saint-Thégonnec est en projet, celui-ci permettra de faire le lien entre la sortie du champ et leur moulin. Cette filière permettra à terme de réduire largement leur empreinte carbone en s'approvisionnant en local et de créer des emplois dans la région.

On vous livre un petit secret, sur le nouveau logo de la boulangerie Canevet, changé en 2022, on peut y retrouver le graphisme de leur meule de granit.



© Canevet et SA Finisterra

RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS



Que fait-on pour rendre la Bio accessible ?

Pour comprendre le positionnement des prix chez Biocoop, il est intéressant de connaître la valeur qu'ils représentent, c'est-à-dire une bio

exigeante et cohérente sur :

- des modes de production respectueux de l'environnement et de la santé : zéro pesticides chimiques de synthèse ni OGM, le respect des saisons, la priorité au local, avec un effort fait sur la réduction des emballages, zéro transport par avion et une logistique de transports optimisée pour limiter nos coûts et notre empreinte carbone,
- la qualité des produits : 100% bio, pas ultra-transformés donc plus sains et nutritifs,
- un commerce équitable : depuis plus de 30 ans, Biocoop travaille main dans la main avec les producteurs pour créer des rapports équitables entre tous les acteurs des filières bio, au Nord comme au Sud.

Dans le contexte actuel d'inflation, la hausse des prix chez Biocoop est plus modérée qu'en grande distribution car nous priorisons le local et

travaillons à la relocalisation de filières. Aujourd'hui 86% de l'offre Biocoop est origine France. De manière générale, les produits issus d'une agriculture biologique et locale sont moins touchés par la hausse des prix des matières premières que la plupart des produits conventionnels. Et pour cause : la bio est un modèle de production plus autonome donc moins coûteux en énergie, en transports et en intrants. Si la bio permet de réduire ces coûts, chez Biocoop elle rémunère davantage le travail.

Ainsi, nous pratiquons des « prix justes » qui permettent d'assurer une juste rémunération des producteurs et une juste répartition de la valeur, en fixant une marge mesurée qui permette aussi d'assurer la pérennité des magasins (frais de fonctionnement, salaires, ...)

Nous ne finançons pas d'actionnaires. Ce que vous dépensez chez Finisterra, qui est une coopérative de consommation, contribue à la dynamique vertueuse d'une entreprise ancrée dans l'économie sociale et solidaire sur son territoire.

Réorienter nos modes de production et de consommation est un enjeu majeur pour la transition écologique et sociale de notre époque. Depuis plus de 30 ans, Biocoop porte des valeurs environnementales et sociales fortes, en défendant

une agriculture biologique respectueuse du vivant et créatrice d'emplois dans un esprit d'équité et de coopération.

Pratiquer des « bas prix » tel que le font certains supermarchés (grâce à d'énormes économies d'échelle) est incompatible avec ces valeurs. En effet, ces bas prix sont un leurre puisqu'au-delà du passage en caisse, ils impliquent des « coûts cachés » : nos impôts pour payer les subventions à l'agriculture conventionnelle, le coût de la dépollution, de chômage puisque ces prix ne sont pas rémunérateurs, et à plus long terme avec des conséquences sur l'environnement et la santé.

Nous avons bien conscience que rendre accessible les produits bio au plus grand nombre est un enjeu crucial. C'est pourquoi le réseau Biocoop et la coopérative Finisterra mettent en place une multiplicité d'actions pour aller dans ce sens :

À l'échelle du réseau Biocoop :

- Nous vous proposons tous les mois des promotions sur une gamme de produits différente.
- Vous trouverez dans nos rayons des « prix engagés » : une sélection de 150 produits bio du quotidien sur lesquels les magasins réduisent considérablement leur marge pour les rendre accessibles toute l'année.

À l'échelle de Finisterra :

- Nous proposons une remise étudiante de 4% sur présentation de la carte étudiante.
- Nous faisons partie d'Épicerie Solidaire en Réseau sur Brest Métropole et participons au dispositif « Bio vrac pour tous ! » de Biocoop (partenariat entre le Fonds de dotation Biocoop, une épicerie sociale et/ou solidaire et un magasin Biocoop).
- Nous proposons une large gamme de produits en vrac dans nos magasins.
- Nous participons chaque année à la collecte Bio Solidaire de Biocoop, lors de laquelle les magasins reversent la marge sur les produits donnés par les clients à l'association d'aide alimentaire bénéficiaire, ainsi qu'à la collecte de la banque alimentaire et une collecte de protections menstruelles avec l'association Réglez-moi ça !
- Nous faisons le choix de ne pas augmenter nos prix (sauf si les fournisseurs le font) ni nos marges, malgré le contexte d'inflation.

Petit mot de la fin : consommer bio à petit budget c'est possible chez Biocoop en privilégiant les produits de saison, locaux, en vrac, en priorisant la qualité à la quantité, le fait-maison plutôt que les plats préparés, en consommant différemment !

THIBAUT DUTRION, PARTENAIRE SPORTIF DE FINISTERRA



Thibault Dutrion, partenaire sportif de Finisterra. © SA Finis Terra

Nous sommes allés à la rencontre de **Thibaut Dutrion**, que la coopérative Finisterra, sur décision du Conseil de Surveillance, a décidé de soutenir lors de ses nombreuses participations à des courses et trails. En effet, les valeurs de notre coopérative et celles de Thibaut se rejoignent : la recherche du mieux manger, plus sainement, la protection de la planète et la préservation de la biodiversité...

Nous vous laissons découvrir, sur papier, le coureur Thibaut, que vous pourrez, au détour d'un chemin, croiser lors d'un entraînement ou d'une course dans les environs.

Lyonnais d'origine, Thibaut habite désormais Plougonvelin et travaille en tant qu'ingénieur informaticien chez Ifremer. Il a fait ses études à l'ENIB et n'a pas voulu repartir loin de Brest, ou plutôt de la mer, qu'il adore voir au quotidien. Ce qui le branche, c'est être dehors, connecté à la nature. Il pratique ce qu'il appelle le « cyclotidien », c'est-à-dire qu'il ne pratique pas le vélo seulement sur le trajet maison / travail mais aussi sur tous les trajets quotidiens : déposer ses enfants à l'école, faire les courses ou se balader.

En 2010, il démarre la course à pied à l'heure de midi, puis part quelques temps à Rennes où il a plus de temps libre, ce qui lui permet de pratiquer davantage son sport. En 2015, de retour à Brest, il s'entraîne avec ses collègues et découvre le fractionné. C'est à ce moment-là,

qu'il ressent l'envie de courir plus souvent, plus longtemps. Il se met à courir les week-ends. Lève-tôt, il profite de ces moments précieux pour courir, parfois même pendant de longues durées (jusqu'à 4h de course). Pour lui c'est le moment parfait pour courir quand la nature se réveille, que le soleil se lève. La course, il la décrit non pas comme une compétition mais comme un challenge personnel, un défi qu'il se lance à lui-même. Parfois exutoire, parfois méditative, la course à pied, il la prend comme un jeu.

Sportif, il l'est dans sa manière de réfléchir, de vivre et de consommer. Au quotidien et pendant ses instants méditatifs, il réfléchit à sa consommation, au travail des producteurs, au bien-être des animaux. Il est soucieux de son impact sur l'environnement et a une conscience importante du travail et de l'énergie fournis derrière chaque produit qu'il consomme. Et ce qu'il aime dans la course c'est qu'il n'y a pas besoin de sur-consommer pour la pratiquer,

pas besoin d'une multitude d'équipement ou de barres et boissons énergétiques. Des produits bruts lui suffisent comme des fruits secs, des fruits... Avoir cette hygiène de vie tout au long de l'année lui permet de prendre plaisir pendant ses trails et courses.

Il a tout d'abord franchi les portes d'un magasin Biocoop pour les produits 100 % bio et les valeurs et engagements de cette enseigne. En connaissant le fonctionnement et l'aspect coopératif de Finisterra, il a souhaité devenir adhérent. Il pense que le fait de consommer responsable, via l'alimentation notamment, peut faire bouger les choses, tout autant que d'aller voter aux élections, peut-être même plus... Il a conscience qu'en consommant bio, local si possible, équitable, il met un bulletin dans l'urne.

En étant ambassadeur pour Finisterra, il souhaite délivrer un message : « notre mode de consommation est un vote déterminant ! ».

LES MONNAIES LOCALES, QUÉZAKO ?



Nous sommes nombreux à entamer une démarche plus responsable dans nos achats. En choisissant, notamment, une consommation plus locale. Cette démarche, si elle soutient effectivement l'activité locale et le lien social, n'empêche pas nos euros de finir sur les marchés spéculatifs et dans les paradis fiscaux, et de financer un système économique et monétaire mondial, destructeur du Vivant.

La richesse se crée quand la monnaie circule. Or, aujourd'hui, 98 % des transactions monétaires se font sur les marchés financiers contre seulement 2 % dans l'économie réelle. L'économie réelle, c'est l'ensemble de nos échanges de biens et de services. Elle comprend tous nos achats, nos salaires, nos logements... Tout ce qui nous est nécessaire au quotidien est compris dans l'économie réelle. Et tout cela, ne représente donc que 2% des échanges. Tout le reste, n'est que spéculation à la hausse ou à la baisse d'actifs financiers.

Quelles sont les conséquences d'un tel déséquilibre? Notre monnaie, qui fixe la valeur de nos échanges, se retrouve vulnérabilisée face à la multiplication des crises financières (bulles spéculatives, inflations monétaires, crises de la dette...). À quoi bon privilégier des produits biologiques, éthiques et locaux si en même temps nous finançons un système qui les écrase? Quelle économie souhaitons nous voir se développer sur nos territoires?

Euro ou monnaie locale ?

L'avantage des euros, c'est qu'on peut tout acheter. Tout acheter, et partout dans le monde. Vu autrement, par exemple dans un contexte d'urgence climatique, on peut aussi le considérer comme un inconvénient. On peut acheter tout et n'importe quoi, n'importe où. La valeur monétaire devient le principal critère au détriment de valeurs écologiques et humaines. On ne pense donc pas à se poser la question du sens de son acte d'achat.

Avec la monnaie locale, on ne peut pas payer partout. Pour commencer, on ne peut la dépenser que sur un territoire géographique délimité, pour favoriser la relocalisation de l'économie. Mais surtout, on ne peut la dépenser qu'auprès de structures choisies, qui s'engagent à respecter une charte de valeurs : des commerces, des associations, des producteurs, des artisans, des

PME locales, des acteurs qui répondent à une économie plus locale, solidaire et respectueuse de l'environnement.

Une monnaie locale est donc un outil qui vise à favoriser de nouveaux comportements d'achat, et à orienter les choix de consommation pour fléchir les flux monétaires vers certains acteurs que nous voulons voir grandir. Elle circule au sein d'un cercle vertueux pour dynamiser l'économie locale.

La France, leader européen des monnaies locales

Les monnaies locales complémentaires et citoyennes (MLCC), reconnues légalement depuis 2014, sont en plein essor : il en existe aujourd'hui plus de 80 sur le sol français. Elles se matérialisent sous la forme de billets et d'un moyen de paiement numérique, par smartphone. Il suffit d'adhérer aux associations citoyennes qui les gèrent pour commencer à les utiliser dans vos commerces engagés, puis d'échanger vos euros en monnaie locale : 1 € = 1 unité de monnaie locale. Les euros échangés viennent constituer un fonds de garantie : il est déposé sur un compte à la Nef, une coopérative financière éthique, et seul établissement bancaire de France à publier chaque année l'intégralité de ses financements, à savoir exclusivement des projets à utilité sociale, écologique et/ou culturelle sur notre territoire.

Payer en monnaie locale, c'est donc doubler notre pouvoir d'agir : on dépense notre monnaie locale chez les acteurs engagés que l'on souhaite valoriser, et les euros échangés viennent financer la transition écologique et sociale. Coup double à chaque achat !

La monnaie locale, je m'y mets !

Les magasins Finisterra sont situés sur deux territoires : celui de la monnaie Heol (Pays de Brest) et de la monnaie Buzuk (Pays de Morlaix). Adhérez, échangez vos euros en Heol ou en Buzuk, et réglez vos achats en caisse, c'est facile et ça encourage la transition économique de nos territoires !

Article rédigé conjointement par les associations Heol et Buzuk

POUR PLUS D'INFOS:

HEOL :

heol-moneiz.bzh

Par courriel : bonjour@heol-moneiz.bzh
ou téléphoner à Aurore au 07 69 49 98 13

BUZUK :

www.buzuk.bzh

Par courriel : contact@buzuk.bzh
ou téléphoner à Nicolas au 06 42 99 80 19

CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur www.biocoop.fr 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

Kerbio Europe
Place Daumier

Kerbio Rive Droite
114, bd de Plymouth

Kerbio Siam
7, rue Amiral Linois

PLOUZANÉ
Finisterra des 3 pointes
22 rue de Kerallan

SAINT-RENAN
Bio Abers
Zone de Mespaul

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS
Coccinelle
3 rue Marcellin Berthelot
ZA de Keriven

SAINT-POL-DE-LÉON
Kastell Bio
45, avenue des Carmes

LESNEVEN
Prim'Vert
8 Croas ar Rod

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