



AN DELIENN

L A F E U I L L E

53

La Collecte Bio
Solidaire : le bilan

Nouveau projet
pour Finisterra

Retour sur
notre visite chez
Tout feu, tout frais

Interview de Sylvain Penven,
membre du Conseil de
Surveillance

Anniversaires de
Prim'Vert et Kerbio Europe

Édito : Imaginons ...

Imaginons un groupe de personnes voulant consommer différemment.

Imaginons que ces personnes ne souhaitent plus acheter de produits industriels mais des produits bruts, sains, locaux et expriment le désir de payer leur producteur au juste prix et en direct.

Imaginons qu'elles se concertent et s'unissent en mettant un petit pécule en commun pour louer un endroit afin de permettre à tout ce beau monde de se rencontrer.

Imaginons que dans ce local elles peuvent recevoir les légumes, les fruits, les fromages et les pains locaux en plus de quelques produits d'épicerie livrés par les fournisseurs et qu'elles se mettent d'accord sur un label fédérateur autour de produits non traités par des produits phytosanitaires.

Imaginons qu'elles se réunissent 2 à 3 fois par semaine pour mettre en sachet les produits qu'elles achèteront, tout en continuant d'accepter de nouvelles personnes dans leur groupement d'achat. Comme dans une association, toutes ces personnes doivent cotiser comme les autres pour pouvoir avoir accès au local et aux produits.

Imaginons que le succès est tel qu'il devient nécessaire à ce groupement de consommateurs, pourtant nouveau-né, de prendre un « permanent » capable de tenir la caisse et les commandes. Imaginons ce premier salarié dans le groupement d'achat.

Imaginons que ces engagements citoyens de consommateurs se manifestent partout en France.

Imaginons que d'un permanent, ces groupements d'achat passent à 2 ... puis 3 ... puis 5 ... puis 10 ...

Nous avons la naissance d'un mouvement issu de la volonté de consommateurs.

Cela s'appellera une coopérative de consommateurs !

Nous l'avons imaginé. Et Biocoop est né ... il y a bientôt 40 ans.

La Coopérative Finisterra fait partie des pionniers.

Nous rendons ici hommage à tous ceux qui en sont à l'origine ...

Car, imaginons ce que serait notre société si davantage de coopératives de consommateurs fleurissaient le paysage et prenaient à bras le corps le besoin de maîtriser l'économie.

Imaginons un monde de partage, de concertation, d'envie, de débat et de créativité pour le bien vivre ensemble ...

We have a dream.

Très bel été à tous !

Xavier Reunbot, membre du directoire et directeur du magasin Bio Abers à Saint-Renan

LA COLLECTE BIO SOLIDAIRE : BILAN

Les vendredi 9 et samedi 10 juin derniers, les 9 magasins de la coopérative Finisterra, membre du réseau Biocoop, ont participé à la 5^e édition de la Collecte Bio Solidaire avec les épiceries sociales et solidaires et associations d'aide alimentaire suivantes : l'Épicerie Solidaire en Réseau (épicerie solidaire de Quizac, AGORAé et le Secours Catholique à Brest), le Secours Populaire (Plouzané et Morlaix), l'épicerie sociale de Guilers (CCAS), Ti ar Sikour (CIAS de Lesneven), Roul'Paniers (CCAS de Morlaix), les Restaurants du Coeur (Saint-Pol-de-Léon) et l'Échoppe Solidaire (association Atelier des Parcours à Saint-Pol-de-Léon).

Une collecte 100% solidaire

La Collecte Bio Solidaire est un programme initié par le Fonds de dotation Biocoop. C'est un dispositif unique et une démarche solidaire de tous les acteurs puisqu'elle consiste à inviter en magasin une épicerie sociale et solidaire ou une association d'aide alimentaire accompagnée de bénévoles qui recueillent des produits bio et de qualité donnés par les clients. Parallèlement à cette collecte, les magasins Biocoop engagés dans l'opération versent un don financier équivalent à la marge réalisée sur les produits collectés, au profit de la structure bénéficiaire.

Pourquoi ?

Alors que les pathologies liées à une mauvaise alimentation sont plus fréquentes chez les personnes en situation de précarité, le Fonds de dotation Biocoop s'engage pour la justice

alimentaire, en favorisant l'accès des produits bio au plus grand nombre. De plus, divers facteurs comme l'inflation ou certaines entreprises de l'anti-gaspillage, impactent les structures d'aide et de solidarité alimentaire. En effet, ces dernières reçoivent actuellement de moins en moins de dons (en quantité et en qualité), tandis que le nombre de personnes dont la situation amène à se tourner vers ce type de structure pour avoir accès aux denrées alimentaires augmente.

Cette année, grâce aux dons de nos sociétaires, 3 930 produits ont été collectés et l'ensemble des magasins de la coopérative Finisterra a versé des dons financiers à hauteur de 3 353 € aux structures d'aide et de solidarité alimentaire bénéficiaires de la collecte. Nous vous remercions chaleureusement pour votre participation et votre générosité !



© SA Finis Terra - Atelier des Parcours pour l'Echoppe Solidaire à Kastell Bio (Saint-Pol-de-Léon)

NOUVEAU PROJET POUR FINISTERRA !

La coopérative a récemment acheté un camion de poissonnerie ambulante. Le projet est de faire le tour de certains magasins avec cette poissonnerie ambulante pour proposer à nos consommateurs une pêche fraîche, locale et durable. Pour cela, la coopérative recherche un-e collaborateur-ice pour prendre en main la gestion de ce nouveau projet, un-e professionnel-le de la vente de poissons et fruits de mer frais ayant une connaissance approfondie de la saisonnalité, une capacité à travailler en autonomie et une exigence en matière de qualité des produits tout en veillant à bien respecter un cahier des charges strict. Si vous êtes passionné-e par votre métier et que

vous avez un sens du commerce et de la relation client, cette offre est peut-être faite pour vous. N'hésitez pas à aller la télécharger en détail sur le site www.finisterra.fr rubrique « actualité » puis « recrutement ».



RETOUR SUR L'AG 2023



© SA Finis Terra

L'Assemblée Générale s'est tenue le mardi 16 mai dernier à la Maison des Syndicats à Brest. L'occasion d'échanger avec vous, adhérents, sur l'année écoulée ainsi que sur les différents projets à venir de la coopérative. Nous vous remercions pour votre présence, c'est toujours un plaisir d'avoir ce temps dédié pour discuter avec vous et répondre à vos questions. Une question nous a notamment accroché sur la gouvernance de la coopérative. C'est donc l'occasion de refaire un point et de le réexpliquer dans cette 53^e lettre d'information.

Finisterra est une coopérative de consommation, où chaque consommateur

peut devenir adhérent et donc sociétaire de la coopérative en souscrivant à des parts sociales. Elle est composée de deux organes de gouvernance. D'un côté, il y a le Conseil de Surveillance, dont les membres sont élus en Assemblée Générale par l'ensemble des adhérents. C'est un organe de décision et d'orientation pour la coopérative. Il représente et défend les intérêts des adhérents et a pour mission de contrôler la gestion de la société. C'est ici que le deuxième organe de gouvernance intervient, il s'agit du Directoire. Les membres sont élus par le Conseil de Surveillance et son rôle est de faire fonctionner au quotidien la coopérative (gestion administrative, commerciale, financière, ressources humaines, communication, ...). Le Conseil de Surveillance est actuellement composé de 12 consommateurs adhérents, le Directoire quant à lui est constitué de 4 salariés de la coopérative.

Si les coulisses de la coopérative vous intéressent, vous pouvez devenir observateur au Conseil de Surveillance. N'hésitez pas à transmettre votre candidature dans un des magasins Biocoop de la coopérative Finisterra, elle sera transmise au Conseil de Surveillance.

PARTENARIAT SPORTIF

En janvier dernier, nous étions allés interviewer Thibaut Dutrion qui devenait ambassadeur sportif pour la coopérative. Depuis les liens se sont davantage tissés. Thibaut a eu plusieurs fois l'occasion de mettre en avant notre coopérative sur des courses. Il était donc grand temps que nous actions cela par un joli maillot de course avec des matières recyclées et fabriqué en France. Nous avons donc pu lui remettre les tee-shirts floqués à l'effigie de la coopérative. Thibaut pourra continuer à porter haut et fort les engagements Finisterra et Biocoop comme il sait si bien le faire.

© SA Finis Terra

Merci Thibaut de permettre à la coopérative de rayonner plus largement sur le domaine de la course à pied et du trail et bravo pour tes podiums !



Ses courses et trails en 2023 :

- 1^{er} aux 15km du trail *Entre Chien et Loup* à Saint-Thégonnec le 7 janvier.
- 20^e aux 59km du trail *Le Glazig* le 5 février.
- 5^e et sur le podium aux 27km du trail *Au pied des Monts* à Le Cloître Saint-Thégonnec le 19 février.
- 4^e aux 16 km de la *Course du Lac* à Bourg-Blanc le 26 février.
- 3^e aux 20km de la *Lampaulaise* à Lampaul-Plouarzel le 19 mars.
- 2^e aux 22 km du *BrUT (Brest Urban Trail)* à Brest le 9 avril.
- 1^{er} aux 18km de la *Diagonale du Four* à Porspoder le 16 avril.
- 1^{er} aux 16km de *La Littorale* à Plougonvelin le 11 juin.

RETOUR SUR NOTRE VISITE CHEZ TOUT FEU, TOUT FRAIS



Les adhérents de la Maison de la Bio 29 ont été invités à l'initiative de la société Brédial

(Tout feu, tout frais) à visiter l'unité de production, l'occasion pour les salariés de Finis Terra d'échanger et de mieux connaître les engagements de cet acteur local (Plabennec). L'entreprise familiale promeut des recettes « comme à la maison » ! C'est-à-dire qu'avec des produits que l'on peut trouver dans nos placards. Exit les exhausteurs de goût, agent de textures, colorants ou autres arômes. Dans les recettes « Tout feu tout frais » vous ne trouverez



aucun additif* ! Uniquement les saveurs naturelles des produits. Et la réflexion que porte l'entreprise ne se

cantonne pas qu'aux ingrédients, l'emballage est aussi un point essentiel. La barquette en fibre de coco permet de proposer un emballage 100% recyclable avec un film plastique fin facilement détachable et la fibre de coco est compostable. Pour être mieux repérés dans nos rayons, les produits de la gamme Tout feu Tout frais vont se faire une petite beauté, nouveau packaging à venir bientôt !

© SA Finis Terra

LES BONNES HERBES DE KERLAOUADET : TRANSMISSION DE FERME



© Symbiose - Isabelle Chaillou et Loïc Le Pollès, Les Bonnes Herbes de Kerlaouedet

La coopérative Finisterra et les producteurs locaux entretiennent des liens étroits qui s'inscrivent dans une

dynamique vertueuse. D'un côté, en approvisionnant régulièrement les magasins, les producteurs ont la possibilité de multiplier leurs débouchés. De l'autre, la coopérative peut rendre accessible des produits biologiques et locaux de qualité aux consommateurs. Ces interactions permettent aux deux parties de vivre de leur activité, de se soutenir et de renforcer leur ancrage territorial. Nous profitons de la lettre d'information, An Delienn, pour permettre à nos producteurs locaux de prendre la parole. Isabelle et Loïc cherchent aujourd'hui à transmettre leur ferme, voici leur annonce.

ANNONCE : TRANSMISSION DE FERME
Nous sommes Isabelle et Loïc, producteurs à la ferme « Bonnes Herbes de Kerlaouedet » située à Guiclan. Nous fournissons en tisanes 8 magasins Biocoop au sein du réseau Finisterra depuis 2011. En 2023/2024, nous partons à la retraite et transmettons notre ferme. Nous souhaitons qu'elle continue de produire des plantes Bio aux consommateurs qui apprécient la qualité des plantes produites selon le cahier des charges des Simples (pas d'achat revente, cueillette manuelle, traction animale, ...). La commercialisation est principalement assurée dans les magasins

Biocoop et au marché de Kerinou à Brest. La ferme est à reprendre dans son intégralité : maison d'habitation, 6,6 ha de SAU, herboristerie et matériel. La surface agricole permet une diversification. L'offre de reprise détaillée est présente sur les sites :

- Terre de Liens

- RDI de la Chambre d'Agriculture



Pour tout contact b.h.k@orange.fr.

INTERVIEW DE SYLVAIN PENVEN, MEMBRE DU CONSEIL DE SURVEILLANCE



© Sylvain Penven

Qui es-tu ? Peux-tu te présenter et depuis combien de temps fais-tu partie du Conseil de Surveillance (CS) ?

Je suis Sylvain Penven, et suis venu à la bio avec l'arrivée de mon premier enfant (qui a 18 ans maintenant). Comme c'est une part conséquente de notre budget, il m'a paru important de m'intéresser au fonctionnement de la coopérative en lisant les feuilles et en participant aux AG. Je suis au CS depuis 2019.

Pourquoi fais-tu partie du CS ?

J'ai accepté d'être au CS après avoir été observateur pendant un an car c'est un lieu de débat. Les membres peuvent peser sur les orientations de la coopérative impulsées par le directoire. Nous avons tous un vécu différent et cela aide le directoire à prendre le pouls de la

clientèle.

Quelles évolutions as-tu pu observer chez Finisterra ?

La coopérative a beaucoup grossi et tâche vaillamment de conserver ses atouts. Ce n'est plus comme dans les débuts, des valeurs ont évolué et des critiques qu'il faut entendre se font jour à ce sujet. J'invite les clients qui trouvent que c'est « trop gros » à venir discuter, à s'impliquer car aucune règle n'est figée.

Aurais-tu une anecdote à nous transmettre ?

Je milite pour le vélo car je trouve ça tellement simple. Quand on me demande comment je fais pour charger mes courses etc, devant le magasin, je montre que même un vieux vélo qui grince peut porter beaucoup avec des sacoches et une

cagette sur le porte-bagages. Et si malgré tout le vélo vous fait peur il y a la livraison à vélo !

Comment vois-tu l'avenir de la Bio ?

Il faut se défendre pied à pied. Je n'aime pas le langage un peu guerrier mais les stratégies offensives de l'agriculture industrielle nous mènent dans le mur. Le virage à opérer est très complexe, écoutons ceux qui nous invitent à bifurquer, et donnent des idées variées et adaptées à la multiplicité des situations pour avancer. Il faut bien discuter avec tout le monde car très peu de personnes sont en fait à incriminer dans le système actuel, mais il y a une idéologie mortifère à combattre.

RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS

Quels sont nos engagements concernant le transport de nos produits ?

Avec la volonté de s'inscrire dans une démarche responsable et durable, Biocoop s'investit pour réduire au maximum l'impact écologique de ses activités, y compris sur le plan du transport. Le projet « Efficacité logistique » illustre cet engagement.

Concrètement, la Société de Transports Biocoop œuvre pour l'optimisation des tournées et du remplissage des camions de livraison entre les plateformes et les magasins à travers différents leviers d'actions et bonnes pratiques :

- **La massification des flux de livraison** : avec le déploiement de ses 4 plateformes logistiques réparties sur le territoire français (Centre Nord-Est, Sud-Est, Sud-Ouest et Grand-Ouest) toutes certifiées HQE « niveau excellent » et ISO 14001.
- **La mutualisation des « ramasses »** fournisseurs et de la distribution des magasins.
- **Le recours aux liaisons « rail-route » ou « ferroutage »** qui consiste au transport de camions par les chemins de fer. En 10 ans, le ferroutage a permis à Biocoop d'économiser 7014 trajets en camion.
- **Le développement du parc de camions roulant au biogaz**, munis d'un système de froid fonctionnant au gaz, ou encore l'utilisation de

containers (semi-remorques) bi-température qui permettent de séparer les fruits et légumes des produits frais.

Biocoop encourage également à l'écomobilité de ses salariés. 100% des conducteurs de sa Société de Transports sont sensibilisés à l'écoconduite, avec notamment une flotte de véhicules professionnels composée à 21% de modèles hybrides, une sensibilisation à l'autopartage, un aménagement des sites pour encourager la mobilité douce (abris à vélos par exemple) ou encore le développement de la visioconférence. Toujours avec pour objectif de réduire son empreinte carbone, la Société de Transports Biocoop est signataire depuis 2012 de la charte « Objectif CO2 » de l'Ademe.

Au total, ces engagements permettent d'éviter 292 livraisons hebdomadaires, ce qui économise l'équivalent de 473 120 kilomètres parcourus chaque année, soit 12 tours de la Terre ! Entraînant de surcroît d'autres impacts positifs en termes d'organisation : gain de temps sur la réception des commandes, la mise en rayon, la gestion des stocks ou encore l'optimisation des espaces et du matériel de stockage.

D'autres engagements fondamentaux du cahier

des charges de Biocoop permettent de réduire l'impact du transport des produits que nous distribuons :

- **La priorité à l'approvisionnement local**, en travaillant avec des producteurs installés à moins de 150 km des magasins. Au-delà de réduire l'impact écologique du transport, il s'agit de développer la production biologique locale et de favoriser les liens entre acteurs du territoire.
- **La relocalisation des productions** qui peuvent l'être en France. Aujourd'hui, 86 % de notre offre en magasin est origine France, l'objectif pour 2025 est de 90 %.
- **Zéro transport de marchandises par avion**. Ainsi, les bananes sont acheminées par bateau, tandis que les litchis (systématiquement acheminés par avion) sont absents de nos étalages !

Enfin, contrairement à ce que l'on peut croire, l'impact environnemental des produits dépend plus du mode de production que du transport. En effet, le mode de production d'un produit représente à lui seul 57% de son bilan carbone*, et le fait qu'un produit soit local ne garantit pas que son mode de production soit vertueux. Par exemple, en agriculture conventionnelle, même locale, les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'épandage des engrais

chimiques sont considérables : 100kg d'azote épandus par hectare équivalent à 10 000 km parcourus en voiture** !

C'est pourquoi chez Biocoop nous donnons la priorité au local à condition qu'il soit 100% bio.

*Réf-2 : « Consommer local, les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit », Le point sur n°158, mars 2013, Commissariat général au développement durable - www.developpement-durable.gouv.fr

**Réf-3 : L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité, Jacques Caplat, Editions Actes Sud



© SA Biocoop

ANNIVERSAIRES DES MAGASINS PRIM'VERT ET KERBIO EUROPE

Cette année, nous fêtons deux anniversaires : les 35 ans de Prim'Vert à Lesneven et les 10 ans de Kerbio Europe à Brest. Nous profitons de cette occasion pour organiser une semaine anniversaire du 18 au 23 septembre avec plusieurs animations de nos producteurs locaux, des offres commerciales, des expositions ou encore des jeux de piste à l'intérieur des magasins. La semaine se clôturera par deux soirées, le vendredi à Brest et le samedi à Lesneven avec plusieurs surprises.

Prenez déjà note des dates dans votre agenda et restez connectés pour en savoir plus sur les animations de cette semaine anniversaire !

Et si vous, adhérents de la première heure ou nouvellement coopérateur, avez une jolie anecdote à raconter et partager sur l'un ou l'autre des magasins, n'hésitez pas à nous en faire part par mail à evenements@finisterra.fr.
Par ailleurs, si vous êtes musicien et que vous souhaitez participer à une scène ouverte lors de la soirée à Lesneven le samedi 23 septembre, n'hésitez pas à vous inscrire par mail à evenements@finisterra.fr.

Prim'Vert est l'un des plus anciens magasins après Kerbio à Brest puisque c'est en 1988 qu'il voit le jour dans un local de 60 m² au centre-ville de Lesneven. C'était alors une société civile de consommation qui gérait ce magasin.

En 1996, le magasin déménage dans un plus grand local avenue Fernand Le Corre (cf photo ci-dessous). Puis en 2000, il fusionne avec Kerbio à Brest, Bio Abers à Saint-Renan et Coccinelle à Morlaix.



En 2006, il déménage rue de Croas ar Rod dans un bâtiment rénové avec des matériaux écologiques et gagne en superficie pour atteindre environ 400m².



Pendant 22 ans, le magasin a été co-géré par Nicole Renouf et Madeleine Le Gars. Aujourd'hui toutes deux parties en retraite, c'est Nolwenn Lemaïllet qui dirige le magasin avec une équipe soudée : Monique, Marie-Pierre, Lioudmila, Marielle, Roxane, Renaud et Mélanie.

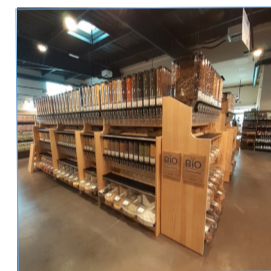
Kerbio Europe est, quant à lui, le sixième magasin de la coopérative, il a ouvert en 2013 avec 600 m² de surface de vente. Le siège social (administratif, ressources humaines, comptabilité et communication) est hébergé à l'étage de ce magasin. C'est à l'ouverture que des expérimentations sont tentées. Un espace



snacking et une salle de bien-être prévus dès l'ouverture n'auront malheureusement pas su convaincre, mais le magasin rebondira et développera le rayon non alimentaire en vrac. En revanche, le service arrière boucherie sera

un réel succès.

Le challenge de ce magasin reposait aussi sur le fait de l'ouvrir au cœur d'un quartier comme Pontanezen, choix parfois critiqué ou incompris mais qui des années plus tard est salué par l'ensemble des salariés et des membres du Conseil de Surveillance. Le magasin trouve sa place dans le quartier et prend part à plusieurs projets pour dynamiser le quartier. En 2021, le magasin bénéficie d'un réaménagement au niveau du service arrière, fromage à la coupe et rayon boucherie. Le laboratoire de boucherie fait également l'objet de travaux. Enfin, le rayon vrac trouve une nouvelle place dans le magasin et élargit sa gamme à 270 références.



© SA Finis Terra



CLICK & COLLECT

Rendez-vous sur www.biocoop.fr pour faire vos courses en ligne !

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
02 98 46 45 81

Kerbio Europe
Place Daumier
02 29 00 33 33

Kerbio Rive Droite
114, bd de Plymouth
02 98 45 45 28

Kerbio Siam
7, rue Amiral Linois
02 29 62 14 41

PLOUZANÉ
Finisterra des 3 pointes
22 rue de Kerallan
02 57 55 00 33

SAINT-RENAN
Bio Abers
Zone de Mespaol
02 98 32 61 02

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS
Coccinelle
3 rue Marcellin Berthelot
ZA de Keriven
02 98 63 42 04

SAINT-POL-DE-LÉON
Kastell Bio
45, avenue des Carmes
02 98 19 59 79

LESNEVEN
Prim'Vert
8 Croas ar Rod
02 98 83 07 06

Les 9 magasins de la coopérative acceptent les monnaies locales en papier et en numérique



www.finisterra.fr

contact@finisterra.fr

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



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