



AN DELIENN

L A F E U I L L E

54

RETOUR DU CONGRÈS
BIOCOOP

35 ANS PRIM'VERT
(LESNEVEN)

FÊTE DES VINS ET FROMAGES
D'AUTOMNE

INTERVIEW DE VIRGILE
BLEUNVEN

SORTIE DES PESTICIDES :
L'ÉTAT CONDAMNÉ

Édito : Retroussons-nous les manches et remettons tout debout !

C'est une rentrée bien particulière qui s'annonce pour la coopérative Finisterra. Pour celles et ceux n'ayant pas eu connaissance des faits, nous proposons un récapitulatif de la situation de deux magasins brestois.

- **1^{er} évènement** : Dans la nuit du 28 au 29 juin 2023, dans le quartier de l'Europe, des personnes mal intentionnées ont tout d'abord mis le feu aux 3 véhicules de la coopérative se trouvant sur le parking des salariés de Kerbio Europe. Ne se satisfaisant pas uniquement de ce délit déjà très préjudiciable pour Finisterra, ils se sont attaqués au magasin en y mettant le feu par l'entrée principale. Le feu a été maîtrisé par les pompiers vers 03h00 du matin (début de l'incendie à 01h00) ! Nous voici confrontés pour la première fois en 10 ans de présence dans ce quartier à une situation catastrophique pour le magasin et la coopérative, puisque non seulement le magasin est incendié mais les bureaux administratifs de la coopérative sont en grande partie détruits par l'incendie.

- **2nd évènement** : Dans la nuit du 29 au 30 juin, de l'autre côté de la ville dans le quartier Saint-Pierre, comme la nuit précédente, des commerces et voitures sont incendiés. Un malheur n'arrivant jamais seul, un second magasin de la coopérative est touché : Kerbio Rive Droite. Il n'est pas incendié directement mais subit les conséquences d'un feu qui s'est propagé au niveau de l'ensemble de la barre commerciale (7 magasins).

La finalité est la même pour les deux magasins : nous sommes dans l'obligation de fermer les 2 établissements pour une durée indéterminée.

Les 100 salariés de la coopérative sont donc confrontés à la perte de l'outil de travail de 40 de leurs collègues !

Kerbio Europe est un bâtiment que la coopérative a mis 30 ans à pouvoir offrir aux sociétaires de Finisterra, un bel outil de travail pour les salariés, un formidable lieu pour promouvoir la BIO dans un quartier populaire, un véritable lieu de partage et d'échanges pour les adhérents et les salariés de la coopérative.

Concernant Kerbio Rive Droite (bâtiment en location), nous sommes présents dans le quartier depuis 2004 et très satisfaits du chemin que nous avons parcouru avec les sociétaires de la coopérative résidant à proximité du magasin.

Il y a dans ce genre de préjudice la notion de conséquence morale qui n'est pas visible dans l'immédiat, mais qui est présente pour l'ensemble des salariés, nous ne l'oublions pas. Je remercie donc l'ensemble des équipes de la coopérative qui subissent les effets d'un tel traumatisme.

Et parce que ces évènements ont également des conséquences pour l'ensemble des acteurs qui composent notre écosystème économique, nous pensons fortement aux agriculteurs, aux transformateurs, aux associations, aux écoles (pour nos apprentis ou nos stagiaires) et bien d'autres ... Cela va malheureusement avoir des répercussions pour un certain temps sur l'ensemble des activités de nos partenaires locaux. **Nous avons l'amer sentiment d'un énorme gâchis pour l'ensemble de notre filière BIO.**

Beaucoup de sociétaires nous ont écrit des messages de soutien nous demandant comment nous aider. **Tout d'abord, nous les en remercions et comme nous l'avons annoncé lors de plusieurs interviews, la meilleure façon de nous aider à passer cette mauvaise période mais aussi pour soutenir l'ensemble des 160 producteurs locaux qui travaillent en collaboration avec nous, est de continuer à venir faire des courses dans les 7 autres magasins de la coopérative Finisterra.**

De notre côté, nous nous retrouvons les manches pour revenir le plus rapidement possible, pour vous, sociétaires, pour les salariés de la coopérative, pour tous les acteurs de notre filière et partenaires locaux. C'est aussi un bon test pour savoir si les institutions sont capables d'aider les véritables acteurs de l'économie sociale et solidaire du territoire Brestois, car nous sommes la première et la plus ancienne coopérative de consommation du pays Brestois existant depuis 1984.

Je termine ce texte en vous annonçant quand même quelques bonnes nouvelles : l'ouverture très prochaine d'un magasin éphémère dans le secteur de Coataudon courant octobre/novembre en attendant la réouverture de Kerbio Europe. Nous continuons nos recherches pour trouver un second lieu pour Kerbio Rive Droite, mais pour le moment nous n'avons pas beaucoup de pistes de ce côté de la ville. Nous vous donnons également rendez-vous du 18 au 24 septembre 2023 à Lesneven pour une semaine anniversaire, nous fêterons ensemble les 35 ans du magasin Prim'Vert (programme page intérieure).

À très vite pour de nouvelles informations sur la coopérative Finisterra.

Yann Clugery, président du Directoire

RETOUR SUR LE CONGRÈS BIOCOOP



Les 24, 25 et 26 juin derniers s'est tenu le congrès Biocoop à Nantes. Ce temps fort permet de réunir l'ensemble des sociétaires de la coopérative Biocoop qui, nous le rappelons ici, regroupe à la fois les magasins, les producteurs, les consommateurs et les salariés. C'est cette architecture qui fait de Biocoop une coopérative si singulière.

Ce congrès a été marqué par l'intervention de Charlene Descollonges, hydrologue, auteure et conférencière, associée à celle de Virginie Raison-Victor, présidente du GIEC Pays de la Loire : une initiative locale, lancée en octobre 2020 par la région et le Comité 21

Grand Ouest. Le GIEC Pays de la Loire est un regroupement de chercheurs, experts sur leurs sujets, en lien avec la région (sans lien direct donc avec le Groupement International des Experts pour le Climat issus de l'ONU). Ce congrès était aussi le premier pour deux membres du Conseil de Surveillance (CS) de notre coopérative Finisterra, Sylvain Penven et Thierry Quéré dont nous avons recueillis les témoignages.

Sylvain, dans quel état d'esprit êtes-vous allé à ce congrès de Nantes ?

J'étais curieux car je suis membre du CS depuis longtemps. Nous parlons du réseau Biocoop à chaque réunion, il fait partie du quotidien de notre coopérative. J'étais donc impatient de voir comment cela se concrétise pour la partie opérationnelle et également comment s'organise la vie politique, notamment le Conseil d'Administration de Biocoop. Je souhaitais aussi constater les enjeux à grande échelle, la différence, ou l'absence de différence entre notre échelle et

celle du réseau.

Et finalement, après ce temps fort, qu'en avez-vous pensé ?

Et bien, dès la première journée j'ai été marqué par le discours très engagé et une volonté d'implication dans des sujets brûlants tels que les méga-bassines ou encore le soutien au collectif « les soulèvements de la Terre ». Je m'attendais, par la taille du réseau et peut-être le besoin de dialoguer avec « tout le monde », à quelque chose de plus lissé, plus politiquement correct. Mais ça a été l'inverse, avec des engagements, une volonté et des axes forts pour le projet que porte le réseau.

Témoignage de Thierry :

« Ma participation à ce congrès m'a permis de mesurer la richesse que nous avons d'appartenir à un réseau comme Biocoop. Les sociétaires, producteurs, consommateurs, magasins, salariés y sont réellement représentés et sont animés par l'envie de travailler et d'échanger ensemble sur le

projet de Biocoop, et de « la bio » dans son ensemble.

La présence de membres du GIEC a pu nourrir nos réflexions sur le choix de nos actes tout au long de la chaîne de distribution (production, transport, vente) pour chercher à anticiper et à limiter les problématiques du réchauffement climatique et de la chute de la biodiversité. Faut-il arrêter de commercialiser certains produits ? Comment mesurer les impacts environnementaux, et avec quels indicateurs ? Comment améliorer les produits à marque Biocoop ?

Finalement, ce sont trois journées fortes intéressantes qui se sont déroulées dans un espace de réelle démocratie participative.

Ceci m'a permis de prendre conscience de l'impact de mon acte d'achat, d'être ou pas un « consommateur » et du chemin qu'il me reste à parcourir. »

© SA Biocoop

35 ANS PRIM'VERT

Avez-vous bien noté dans votre agenda la semaine anniversaire qui s'annonce pour la magasin de Lesneven, Prim'Vert ? **Du 18 au 24 septembre, venez fêter avec l'équipe les 35 ans de ce magasin présent à Lesneven depuis 1988.**

Pour célébrer cet ancrage territorial, la coopérative et le magasin vous ont concocté un joli programme festif. Toute la semaine, vous retrouverez en magasin des animations de producteurs locaux et historiques, ainsi que des visites à la ferme et chez les producteurs. Une exposition sur l'histoire du magasin et ses engagements militants pour une agriculture biologique sera visible dans le magasin. À l'intérieur de l'exposition, trouvez les réponses à un quiz pour tenter de remporter un lot 100 % bio et local. Toute la semaine, vous pourrez profiter de - 10 % sur l'ensemble des rayons (un rayon différent par jour). Et pour clôturer les festivités, nous

vous convions à un pot de l'amitié, buffet et concert le samedi 23 septembre à partir de 19h30 sur le parking du magasin pour savourer ensemble ses 35 années passées et toutes celles à venir...

Alors on s'y retrouve !

Programme détaillé à retrouver sur le site internet www.finisterra.fr



© SA Finis Terra

SOLIDAIRES CONTRE LA PRÉCARITÉ MENSTRUELLE



Depuis début 2022, la coopérative Finisterra est engagée dans un partenariat solidaire avec l'association « Réglez-moi ça ! » qui lutte contre la précarité menstruelle et les discriminations.

Simultanément dans nos 9 magasins, des collectes de protections hygiéniques sont réalisées via la mise à disposition d'une boîte à dons, ainsi que d'un temps fort annuel de sensibilisation et de collecte. Chaque magasin est lui-même en partenariat avec une association d'aide alimentaire ou une épicerie solidaire locale, qui redistribue les dons réalisés par nos sociétaires à ses bénéficiaires. C'est le cas de La Croix Rouge (Brest et Morlaix), les Restos du Cœur (Brest et Lesneven), le Secours Populaire (Plouzané et Morlaix), le Bureau Information Jeunesse (Brest), l'AGORAé (Brest) et l'épicerie sociale de Guilers.

mais que le vivre dignement est un droit ! Près d'1,7 million de femmes en France sont touchées par la précarité menstruelle, qui désigne la difficulté à se procurer des protections hygiéniques du fait de trop faibles revenus. Alors qu'il constitue un enjeu de santé publique, d'éducation, d'égalité entre les genres et de justice sociale, ce phénomène est encore trop largement sous-estimé.

Pourquoi réaliser ce type de dons en Biocoop est un acte d'autant plus engagé ? Car les protections hygiéniques que nous distribuons répondent à un cahier des charges transparent et exigeant pour le respect de la santé et de l'environnement : du coton bio, sans substances toxiques, transformation certifiée GOTS ou équivalent, et elles sont entre 95% et 100% biodégradables et compostables !

Pour en savoir plus sur la précarité menstruelle et les actions de « Réglez-moi ça » :

[f](#) [i](#) [l](#) @Réglez-moi ça

Pourquoi c'est important ?

Parce qu'avoir ses règles n'est pas un choix,

FESTIVAL ALIMENTERRE



Le Festival Alimenterre est un événement incontournable organisé partout en France et dans une quinzaine de pays. Du 15 octobre au 30 novembre prochains, 9 films-documentaires, parmi d'autres animations, nourriront débats et réflexions sur les enjeux liés à l'alimentation à l'échelle mondiale mais aussi locale. Car c'est en prenant conscience

de l'interdépendance et de la similitude des enjeux agricoles et alimentaires dans le monde que les citoyens peuvent agir pour une alimentation accessible, durable et solidaire ici et ailleurs.

Rendez-vous sur le site internet du festival www.alimenterre.org pour trouver la liste des films et des projections. Finisterra travaille actuellement à l'organisation des ciné-débats dans le cadre du festival. Suivez-nous sur les réseaux pour en savoir plus prochainement !

INFORMATIONS AUX CONSOM'ACTEURS

Étudiants, étudiantes, bénéficiez de - 4 % de remise !

C'est la rentrée et à cette occasion, nous en profitons pour vous rappeler que sur présentation de la carte d'étudiant, vous bénéficiez de 4% de remise en caisse toute

l'année et dans l'ensemble des magasins de la coopérative Finisterra. Un de nos objectifs est de rendre accessible une alimentation saine, biologique et de qualité à tous !

Actualité Kerbio Europe et Kerbio Rive Droite à Brest

Suite aux divers événements survenus en juin dernier à Brest, la coopérative Finisterra a été contrainte de fermer deux de ses magasins brestois : Kerbio Europe et Kerbio Rive Droite. Si vous souhaitez en savoir plus sur la suite qui sera donnée à ces deux magasins, vous

pouvez vous inscrire à la liste de diffusion en remplissant le formulaire sur le site internet www.finisterra.fr/communique. La coopérative tient à vous remercier chaleureusement pour votre soutien et votre fidélité.

FÊTE DES VINS ET FROMAGES D'AUTOMNE



© SA Biocoop

À partir du 18 septembre 2023, le réseau

Biocoop fête sa vingtième fête des vins !

Vingt ans d'engagements pour développer une viticulture biologique, dans un secteur agricole utilisant le plus de produits phytosanitaires, tant en quantité qu'en diversité.

Cette année, ce sont 61 références* mises à l'honneur avec des engagements toujours au plus haut ! Sur 61 vins on retrouve ainsi 100 % de vins bio, 29 en biodynamie, 10 cuvées

sans sulfites ajoutés, 4 cuvées labellisées Vin Méthode Nature et 8 cuvées portant notre engagement en faveur du réemploi des bouteilles en verre.

L'accessibilité est au rendez-vous avec des vins de très bonne qualité à des prix attractifs et de belles promesses.

Comme un clin d'œil on retrouve dans cette sélection la cuvée Manpot qui était sélectionnée il y a 20 ans pour la 1^{ère} édition !

Un catalogue avec une sélection commune aux magasins de la coopérative Finisterra sera téléchargeable sur le site internet : www.finisterra.fr

*Offre variable selon les points de vente.

⚠ *Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

INTERVIEW DE VIRGILE BLEUNVEN, FERME DE VOURC'H VRAS



© Cédric Barbeyron

Qui es-tu ?

Je suis Virgile Bleunven, éleveur de porcs bio à la ferme de Vourc'h Vras à Plabennec. Auparavant, la ferme appartenait et était gérée par mes grands-parents puis par mon père, selon un modèle d'agriculture conventionnelle, d'abord en polyculture-élevage de bovins et porcs, puis de porcs uniquement. De mon côté, j'ai toujours travaillé en tant que salarié agricole. Lorsque j'ai repris la ferme familiale en 2018, je l'ai convertie en agriculture biologique. Depuis l'année dernière nous y travaillons tous les deux avec ma compagne Cécilia.

Peux-tu nous présenter ta ferme et ton travail ?

J'ai commencé en tant que naisseur-engraisseur, et depuis 1 an et demi je me consacre uniquement à l'engraissement de 250

cochons par an. Je dispose de 40 hectares de surface agricole utile sur lesquels je cultive :

- 20 ha de céréales (blé et orge) et protéagineux (pois) ce qui me permet d'être 100 % autonome pour nourrir les animaux.

- 15 ha de prairies sur lesquelles pâturent les vaches d'un collègue, ce qui permet de réaliser une rotation des cultures.

- 5 ha destinés à la culture du blé noir pour la consommation humaine.

À la ferme, nous faisons aussi un travail de revalorisation de déchets en circuit-court, puisque nous récupérons des céréales provenant de chez Biobleud (producteur de pâtes à tartes bio à Ploudaniel) et de la boulangerie bio Le Signor (située à Saint-Thonan), pour les donner à manger aux cochons qui opèrent alors leur rôle de recycleur.

Nos porcs sont envoyés à l'abattoir de Lesneven chaque semaine. Ils partent ensuite chez un boucher façonnier, certifié en bio via l'intermédiaire de l'éleveur, qui va chercher la viande, la découpe et la transforme pour que nous puissions la commercialiser. Je participe à la transformation de la carcasse en charcuterie : jambon blanc, saucisses, pâté de campagne, bacon, ... que je vends en direct sur les marchés et dans les magasins de producteurs/spécialisés en bio, sous-vide au rayon frais libre-service.

Peux-tu nous en dire plus sur la conversion de la ferme en bio ?

Le défi était de réduire la ferme à la bonne dimension, car les outils utilisés et la taille des élevages en conventionnel sont plus importants. Il a fallu refaire les bâtiments et trouver la bonne formule entre le travail, les revenus et les investissements pour s'assurer de notre viabilité économique. Le fait de passer en bio n'est pas plus compliqué qu'une chose, mais il faut bien s'y prendre et faire les bons choix. Disposant d'un parcours officiel en agriculture, j'ai aussi pu bénéficier d'une aide à l'installation.

Pourquoi as-tu fait ce choix ?

Par conviction. Après avoir lu sur les méfaits de l'agro-industrie, notamment de l'élevage intensif de porcs et bovins, il était pour moi hors de question de continuer dans ce type de production. J'ai vécu sur la ferme quand elle n'était pas en bio et je n'étais pas d'accord avec le traitement des animaux. J'aspirais à des méthodes plus respectueuses du bien-être animal. En bio, par exemple, les animaux ont accès à un parcours extérieur.

La question environnementale constitue une autre raison de ce choix. La meilleure solution pour résoudre le problème des marées d'algues vertes nocives pour la santé et l'environnement que nous connaissons en

Bretagne, est d'arrêter d'émettre du nitrate et de l'azote. Contrairement au modèle d'élevage conventionnel intensif, les méthodes d'élevage biologique le permettent.

La bio est aussi intéressante car c'est un laboratoire pour l'agriculture de demain, qui apporte des solutions pour se passer des produits chimiques phytosanitaires. À la place, nous appliquons des mesures préventives mécaniques comme la rotation des cultures, mais aussi le fauchage ou encore le recours à une densité de semis dans le sol pour prévenir l'apparition de ravageurs (insectes, maladies ou « mauvaises herbes »). C'est aussi une agriculture dans laquelle les clients nous soutiennent par leur acte d'achat. En travaillant de manière vertueuse, l'offre des producteurs donne du sens à cet acte. **En consommant bio ET local, vous œuvrez pour une agriculture plus durable, basée sur le respect de l'humain, de l'animal, et de notre environnement naturel.**

Cette interview a été réalisée dans le cadre de la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » organisée par le réseau FNAB, du 15 au 24 septembre 2023. Virgile Bleunven propose une journée portes ouvertes à sa ferme le dimanche 24 septembre prochain. Pour plus de renseignements : contact.vourchvras@gmail.com ou 06 52 67 55 17

RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS

Quels engagements les produits à marque Biocoop portent-ils ?

La marque Biocoop, lancée au printemps 2020, remplace les produits « Ensemble » et les produits dits « génériques ». Elle n'est pas une marque de distributeur comme les autres ! Sa gamme est porteuse des valeurs et engagements forts que Biocoop défend depuis bientôt 40 ans, encadrés par un cahier des charges exigeant, en faveur de :

- **La transparence** : sur l'origine du produit. Les lieux de production et de transformation étant lisibles sur les emballages et précisés par une carte.

- **La relocalisation et l'agriculture de proximité** comme philosophie de travail. Biocoop garantit une empreinte carbone

réduite, comme pour ses jus d'oranges sélectionnés au plus près, provenant de Méditerranée et non du Brésil !

- **La coopération** : en introduisant au maximum les matières premières issues de nos groupements de producteurs sociétaires, indiqués sur les emballages via ce logo.

- **Lexigence et la qualité** : des recettes 100 % bio basées sur le cahier des charges de Biocoop, qui va plus loin que celui de l'agriculture biologique, avec notamment la volonté de limiter l'ultra-transformation pour vous proposer les produits les plus sains possibles. C'est le cas de la charcuterie Biocoop sans sels nitrités, remplacés par un bouillon de légumes et



d'herbes aromatiques.

- **L'équité** : une priorité aux ingrédients issus du commerce équitable, avec les producteurs du Sud (100 % du chocolat, sucre, café, thé hors origine Japon ou encore les bananes sont équitables). Mais aussi avec les producteurs du Nord et notamment le label Bio Equitable en France. Ainsi, Biocoop vous propose une moutarde 100 % bio, française et équitable !

- **La réduction des emballages** et l'amélioration de ces emballages dans leur conception lorsqu'il n'est pas possible de les supprimer. Par exemple, la barquette contenant des tranches de jambon Biocoop est à 90% issue de plastique recyclé et les bouchons en plastique ont été

supprimés des briques de lait... ce qui devrait permettre de réduire nos déchets plastiques d'environ 20 tonnes par an !

© SA Biocoop



SORTIE DES PESTICIDES : NOUVELLE CONDAMNATION DE L'ÉTAT

Nouvelle condamnation de l'État pour carence fautive dans la gestion de la sortie des pesticides.

Si en 1990, quelqu'un avait dit que nous allions perdre 75 % des insectes volants en Europe dans les 30 années à venir, même les scientifiques ne l'auraient pas cru. Nous y sommes pourtant, et la cause principale de ce massacre silencieux est le recours systématique et peu contrôlé aux insecticides, comme à d'autres biocides dans l'agriculture dite « conventionnelle ».

Après un premier jugement pour son inaction climatique en 2021, l'État français a de nouveau été condamné pour « carence fautive » par le tribunal administratif de Paris le 29 juin 2023, cette fois pour son incapacité à réduire l'usage des pesticides. Les juges considèrent que l'État n'a pas rempli les objectifs qu'il s'était pourtant fixés lui-même dans les plans « Écophyto » successifs depuis 2009. Un délai d'un an lui a été accordé pour mieux respecter ses trajectoires de réduction de l'utilisation des pesticides et de protection des eaux souterraines. Cette décision de recours, jugée « historique »

par la partie des plaignants, composée de 5 ONG de défense de l'environnement (*Pollinis*, *Notre Affaire à tous*, *l'Association nationale de protection des eaux et rivières*, *Biodiversité sous nos pieds* et *Aspas*), est l'épigone d'un dépôt d'injonctions par *Pollinis* et *Notre Affaire à tous* en septembre 2021 pour « inaction face à l'effondrement de la biodiversité ». Suite à la non-réponse de l'État dans les délais impartis, un recours avait été déposé en janvier 2022.

L'incapacité des plans « Écophyto » à réduire réellement l'usage des pesticides avait même été relevée par la Cour des comptes en février 2020. Elle constatait alors qu'« en dépit de la mobilisation importante de fonds publics, les objectifs fixés n'ont pas encore été atteints », et jugeait que « l'État pourrait davantage influencer sur les modes de production et les filières, par l'exercice de ses compétences normatives, de régulation et d'information ». Or, les gouvernements successifs, depuis le plan « Écophyto 1 » en 2009, qui visait une

réduction de l'usage des pesticides de 50 % en 10 ans, jusqu'au plan « Écophyto 2+ » en 2018, font principalement appel à la bonne volonté des exploitants et se limitent à des mesures déclaratives des volumes vendus. Des aides pour l'achat de matériel agricole plus performant sont versées, mais aucune mesure contraignante n'est prise. Des structures « RMTbioreg » ou « Réseaux Mixte Technologique Biodiversité Pour La Régulation Naturelle Des Bioagresseurs (sic!) » ont été créées. Les recherches engagées pour trouver des substances alternatives moins toxiques ne donneront pas de résultats avant 2030-2040 selon l'INRAE qui a lancé un programme pour plus de 30 millions d'euros à cet effet.

Les ONG déplorent de ne pas avoir obtenu gain de cause sur un dernier point pour lequel ils vont faire appel : l'évaluation de la toxicité des pesticides qui n'intègre pas les dangers que les substances font courir à la biodiversité.

Le processus d'homologation des pesticides de synthèse est aujourd'hui considéré comme largement insuffisant, selon les chercheurs, qui pointent notamment les néonicotinoïdes. Ces neurotoxiques, par enrobage de la graine, se diffusent dans l'ensemble de la plante et tuent indistinctement tous les insectes, y compris papillons et abeilles. Leurs effets à long terme sur les humains et notamment sur le développement de l'enfant ne sont actuellement pas évalués avant homologation. Entre le lobbying de l'agrochimie, un gouvernement complaisant et des exploitants pris au piège dans un système agro-industriel sans issue, on constate une fois de plus que l'agriculture biologique ne se réduit pas seulement à l'absence de pesticides de synthèse, mais qu'elle est un système vertueux, respectueux de la biodiversité y compris l'humain. Elle apparaît comme une solution évidente à tous ces problèmes, tout naturellement.

Pour en savoir plus : <https://justicepourlevivant.org/>
A voir : France 24 : Les pesticides, nouveaux polluants éternels ? <https://www.youtube.com/watch?v=kav4Tvy9Gh8>
ARTE : Comment l'agro-chimie a tué les insectes : <https://www.youtube.com/watch?v=yBMsInRurM>



C'EST OFFICIEL : IL N'Y A VRAIMENT PLUS DE SAISONS



Le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a pris acte de la décision du Conseil d'État du 28 juin 2023 qui enjoint d'abroger la disposition visant à interdire la commercialisation des légumes d'été biologiques cultivés sous serres chauffées en France entre le 21 décembre et le 30 avril. Selon la haute juridiction, cette disposition

plaçait juridiquement les producteurs français dans une situation de distorsion de concurrence par rapport aux produits importés. En hiver et sur certains étals, on pourra donc à nouveau trouver certains légumes d'été bio français. Leur production émettra 7 fois plus de gaz à effet de serre qu'en culture sur cycle

naturel. Biocoop lance une campagne d'interpellation pour dénoncer la décision du Conseil d'Etat. POUR BIOCOOP, C'EST NON C'est pourquoi, vous ne trouverez jamais de tomates dans nos rayons en plein mois de décembre.



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-RENNAN**
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



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