



## AN DELIENN

L A F E U I L L E

59

LE JARDIN DU BONHEUR

BILAN DE LA COLLECTE  
BIO SOLIDAIRE 2024

RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE  
GÉNÉRALE

LA FILIÈRES DES FARINES  
BIO BRETONNES

LES 40 ANS DE KERBIO

## Édito

« Voilà l'été, voilà l'été »... enfin il était temps après un printemps plutôt gris et pluvieux, idéal pour finaliser le remplissage des nappes phréatiques bretonnes bien entamées ses dernières années par une météo capricieuse à l'image de notre monde en pleine mutation climatique.

Je profite de ce moment pour faire « un stop, une respiration, un arrêt », pourquoi me direz-vous ? Et bien je pense que nous en avons collectivement bien besoin. Nous venons de passer les 11 derniers mois à 2000 à l'heure, chez Biocoop, chez Finisterra.

**Pour Biocoop** tout d'abord, nous venons de conforter les choix que nous avons engagé au congrès 2023. Un nouveau Conseil d'Administration élu en janvier 2024, pour une nouvelle gouvernance définitivement mise en place au sein de la coopérative : un nouveau directeur général nommé par le Conseil d'Administration. Au CA et à l'ensemble de la coopérative Biocoop de fixer une nouvelle vision pour les prochaines années, dans la continuité de celle engagée précédemment : « Amplifier le modèle de l'ESS, Unir avec les acteurs locaux militants, Solidifier les magasins Biocoop ancrés sur leur territoire ».

**Pour Finisterra**, la dernière Assemblée Générale est venue valider une très belle année extrêmement riche d'évènements, chamboulant les priorités que c'était fixé la coopérative. Nous mentionnons régulièrement « la résilience du système coopérative » et bien elle a été démontrée tout au long de l'année, rendu possible par une implication formidable de l'ensemble des acteurs composant notre coopérative. Élus du Conseil de Surveillance, l'ensemble des salariés se sont mobilisés pour que vous puissiez accéder aux magasins Finisterra. Et puis il faut le souligner la fidélité au projet Biocoop de nos sociétaires qui malgré les difficultés se sont mobilisés les 11 derniers mois en continuant à venir faire leurs achats chez nous, chez « eux ».

L'été arrivant les équipes vont prendre un repos bien mérité, les deux mois ne seront pas de trop pour reprendre de l'énergie afin d'attaquer le dernier trimestre qui va être dense.

Voici le programme :

- **le samedi 12 octobre**, les 40 ans de Kerbio : une soirée est organisée, soyez attentifs les inscriptions seront lancées très prochainement en ligne et dans les 9 magasins.

- **le jeudi 28 novembre**, l'inauguration du nouveau KERBIO EUROPE.

Au nom du directoire, je vous souhaite un bel été ! Rendez-vous à la rentrée pour la poursuite de notre beau projet FINISTERRA BIOCOOP

Yann CLUGERY, président du Directoire

## ACTUALITÉS DES MAGASINS

### KERBIO EUROPE

Le chantier de Kerbio Europe avance bien, les délais sont tenus. À ce jour, le magasin a retrouvé sa forme d'origine, l'échafaudage a été enlevé et le bâtiment est hors d'eau.

Rapidement, les menuiseries seront posées et le bâtiment sera donc hors d'eau et hors d'air. Ensuite les travaux seront moins visibles de l'extérieur mais tout au long de l'été, la surface de vente sera rénovée pour accueillir l'activité. Electricité, maçonnerie, réseau frigorifique, peinture, tout un écosystème d'entreprises vont se relayer pour permettre l'ouverture du magasin prévue le 28 novembre à 9h, soit 17 mois après le sinistre.

### KERBIO RIVE DROITE

Un premier chapitre se referme pour les sinistres de Finisterra. Le 30 mai dernier Kerbio Rive Droite a réouvert ses portes après 11 mois d'attente. Un grand merci aux sociétaires et consommateurs qui ont été nombreux cette journée et les suivantes ! Malgré les travaux en cours sur les cellules environnantes, vous répondez présent ! Les sociétaires pratiquant ce magasin avant

les sinistres le trouveront changé, et parfois avec cette impression d'agrandissement, il n'en est rien. Nous avons simplement repeint le magasin en couleur beige, avec une signalétique intérieure plus organique qui redonne un coup de peps à l'ensemble. L'entrée à également été revue pour mettre en avant la singularité du magasin ainsi que l'histoire et les valeurs de la coopérative.

### PROJET PLOUARZEL

Et de dix ! Le 19 juillet prochain (date prévue à l'impression de cet article), la coopérative Finisterra comptera un dixième magasin. Au sein d'une petite cellule de 70m<sup>2</sup> au plein cœur de la commune de Plouarzel, l'Annexe permettra d'apporter tous les services d'une petite épicerie de bourg. Fruits et légumes, produits frais, fromage à la coupe, épicerie sucrée et salée, vrac, hygiène et produits locaux ; les sociétaires et consommateurs y trouveront tout d'un magasin Biocoop aux dimensions d'une petite épicerie de proximité.

Infos pratiques à retrouver sur [www.finisterra.fr](http://www.finisterra.fr)

## LE JARDIN DU BONHEUR



Le jardin du bonheur, voici le nom que les enfants des écoles de Pen Ar Streat et Saint Jean-Baptiste ont choisi pour cet écrin de verdure en plein milieu du quartier de Pontanézen. Le nom a été voté en Conseil Municipal de Brest en avril dernier.

Le kiosque tant attendu a été installé fin mai par Jérôme Letur de la scierie de Sizun, l'association Vert Le Jardin et les habitants du quartier. Le bois de ce kiosque ne peut pas être plus local puisqu'il provient du bois de Keroual de Brest situé à quelques kilomètres du jardin.

L'inauguration de ce jardin finalisé a été fêtée le mercredi 19 juin avec des ateliers cuisine et jardinage, un pique-nique, des jeux et en

musique avec la fanfare de Pen Ar Band. Merci à tout le collectif qui œuvre pour faire vivre ce jardin : l'association Vert Le Jardin, la mairie de quartier de l'Europe, la médiathèque municipale Jo Fourn – Europe, l'Adess Pays de Brest, Eau et Rivières de Bretagne, le Centre Social Horizons – Léo Lagrange, l'association Ici femmes d'Europe et d'ailleurs, les écoles de Pen Ar Streat et de Saint Jean-Baptiste.

Les ateliers du mercredi après-midi avec Vert Le Jardin continuent, n'hésitez pas à aller découvrir le jardin.

Habitants, habitantes du quartier, ce jardin est le vôtre !

Avant/après © Finisterra



## BILAN DE LA COLLECTE BIO SOLIDAIRE 2024



Les vendredi 14 et samedi 15 juin dernier, les 9 magasins de la coopérative Finisterra, membre du réseau Biocoop, ont participé à la 6<sup>e</sup> édition de la Collecte Bio Solidaire avec les épicerie 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) 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 recours aux denrées alimentaires augmente.

**Cette année, grâce à vos dons, 3 184 produits ont été collectés et l'ensemble des magasins de la coopérative Finisterra a versé des dons financiers à hauteur de 2 683 € aux structures d'aide et de solidarité alimentaire bénéficiaires de la collecte.**

**Nous vous remercions chaleureusement pour votre participation et votre générosité !**

Conférence de presse - lundi 17 juin à Brest © Finisterra

## RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE FINISTERRA

Votre coopérative Finis Terra a tenu son Assemblée Générale annuelle à Lesneven, en présence de plus de 70 personnes.

L'exercice 2023 s'est avéré très singulier, du fait des sinistres occasionnés par les incendies des 29 et 30 juin 2023. Toute la coopérative a été mobilisée pour faire face à la fermeture de 2 magasins, dont celui qui abrite aussi le siège administratif. Rapidement, un magasin éphémère a été ouvert à boulevard de Coataudon à Guipavas.

Bien entendu, sans l'engagement et l'abnégation de l'ensemble des salariés touchés directement, ainsi que de leurs collègues qui les ont accueillis après leur redéploiement en magasins, rien de tout cela n'aurait été possible.

**Merci appuyé à toute l'équipe salariée ! C'est une grande fierté que d'avoir pu préserver l'emploi à 100 %. Merci aussi à vous, clients**

sociétaires, d'avoir su composer avec de nouvelles habitudes à prendre pour vos emplettes ! Et le tout sans hausses de prix

excessives, puisque nous avons moins pâti de l'inflation, qui s'est élevée à 13 % contre 20 % sur le marché conventionnel.

Yann Clugery, président du directoire de notre coopérative de consommation, est revenu sur la force de la coopérative.

Le Conseil de Surveillance formé de clients sociétaires en a fait de même. Face à l'adversité, la qualité du travail mené depuis plusieurs décennies pour se doter d'outils pérennes paie.



Lionel Thomas, directeur administratif et financier, a présenté les comptes, qui restent dans le vert du fait de la cohérence des mesures mises en place. En dépit des difficultés que connaît le marché de la bio depuis 2021, l'exercice reste positif et la capacité d'auto-financement

continue de s'accroître. **Le rapport annuel du Commissaire aux Comptes a donc naturellement fait état de cette solidité financière.**

Après la réouverture de Kerbio Rive Droite le 30 mai dernier, les projets sont nombreux,

et ce d'autant plus que Kerbio Centre Ville fêtera son quarantième anniversaire le 12 octobre prochain à Océanopolis (inscriptions en ligne et en magasin). En 2024 comme en 2023 et sans doute encore plus, il sera question de solidarité (par exemple l'aide aux épicerie solidaires) et d'ancrage territorial (allez voir le jardin de Ponta – vous pourrez ainsi jeter un œil à l'avancée du chantier de Kerbio Europe qui rouvrira le 28 novembre). Mais aussi de consigne, de livraison à vélo, etc...

La soirée s'est conclue par le verre de l'amitié, agrémenté d'une (excellente) collation « maison », confectionnée dans le labo boucherie-traiteur créé à Plabennec en décembre 2023. Cette dernière ouverture en appelle d'autres !

© Finisterra

## JOURNÉE COOPÉRATIVE



Mi-mai dernier, la coopérative conviait l'ensemble des salariés à participer à une première "journée coopérative". Une belle occasion pour se rendre compte de la taille de la coopérative, de sa force et rencontrer l'ensemble des collègues répartis sur le territoire nord finistérien entre Saint-Martin-des-Champs à l'est et Plouzané à l'ouest. Nous avons proposé à 3 salariés de répondre à quelques questions.

### Qu'attendiez-vous de cette journée coopérative ?

**Nathalie de Kastell Bio à Saint-Pol-de-Léon :** " Les rencontres avec des collègues des autres magasins, c'était cela au départ, mettre un visage sur les personnes qui font la même chose que moi... Mon objectif est atteint, de riches discussions..."

**Sébastien de Kerbio Europe à Brest/ Guipavas :** " Pour moi, cette journée était une occasion de rencontrer l'ensemble des collègues des différents magasins, du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur et du siège, de partager nos expériences avec les collègues par secteur, et également de permettre une mise à jour des infos sur le fonctionnement de la coopérative."

**Hélène de Coccinelle à Saint-Martin-des-Champs :** " Ce que j'attendais de la journée c'était d'abord la rencontre avec les autres

salariés, discuter du fonctionnement et de la réalité des autres magasins, partager nos difficultés et entendre d'autres propositions, solutions. Je trouvais que cette journée c'était aussi l'occasion de revenir sur ce que ça engage d'être une coopérative aujourd'hui et évidemment parler du bio, de l'écologie. Bref, un vaste programme pour une journée !"

### La journée a-t-elle répondu à vos attentes ?

**Nathalie :** "Oui, la journée a été très riche en partage au delà de mes attentes, lorsque tu rentres chez Finisterra tu as le livret d'accueil, les différents ateliers ont permis une meilleure compréhension. Les ateliers étaient vraiment utiles lorsque l'on est depuis peu chez Finisterra... Je me suis rendu compte que tout le monde est abordable... J'avais eu Lionel au téléphone et j'ai pu mettre un visage..."

**Sébastien :** " J'ai apprécié les méthodes d'intelligence collective choisies pour la journée, je suis satisfait par la rencontre des vendeurs NAL (rayon non alimentaire) qui était une occasion d'échanger sur nos pratiques. En revanche, les présentations de la coopérative Finisterra et Biocoop étaient trop denses et rapides."

**Hélène :** " Pour une première, ça a permis de débroussailler les idées et de voir ce qui est à améliorer pour une prochaine. Après c'est sûr qu'on est un groupe important, on était

presque cent, ça crée une certaine inertie quand même."

### Que reprenez-vous de cette journée ?

**Nathalie :** " Je retiens que je suis bien contente de travailler chez Finisterra, ça me conforte dans ma joie d'être ici..."

**Sébastien :** " C'était une belle expérience collective de partage notamment lors des moments de brassage en extérieur (jeu, photo, ...)."

**Hélène :** " Finalement, chaque magasin a ses particularités mais on se trouve souvent face aux mêmes difficultés. Ça donne envie de créer plus de lien pour mutualiser des possibles. Ça fait du bien aussi de se retrouver et d'entendre qu'on cherche, qu'on se questionne sur le bio, l'écologie, le travail, le commerce, ... les valeurs et les paradoxes de tout ça."

### Que souhaitez-vous pour l'année prochaine ?

**Nathalie :** " Pas facile d'être créatif pour l'année

prochaine parce que le format m'a convenu... comme nous étions tous mélangé dans un lieu sympa..."

**Sébastien :** " Peut-être que des présentations « pédagogiques » sur la coopérative et Biocoop avec une approche plus ludique (rallye, quizz, ...) permettrait de mieux retenir les infos."

**Hélène :** " Pour l'année prochaine, ce serait intéressant de travailler sur des thèmes très concrets comme la manière de valoriser les producteurs locaux, de mettre plus de vie dans les rayons pour donner du sens ... et d'autres thèmes carrément plus vastes comme l'écologie et le bio au niveau politique, où en sommes-nous ?"

**Merci aux trois collaborateurs qui se sont prêtés à cet exercice, cela permettra d'améliorer le contenu d'une deuxième journée coopérative.**

© Finisterra

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE BIOCOOP

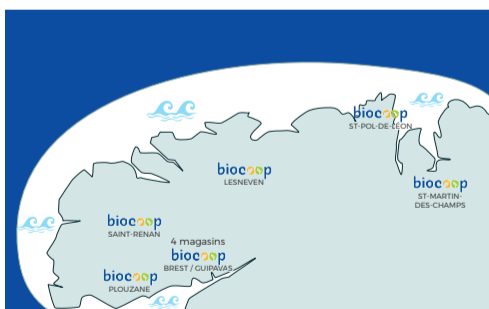


Le lundi 17 juin c'est tenue l'Assemblée Générale de Biocoop, l'occasion de rassembler l'ensemble des sociétaires de la coopérative, de tous les collègues – salariés, magasins, paysans associés, consommateurs. Les sociétaires ont pu assister à une table ronde sur le sujet de la communication et de l'engagement. Un moment riche en réflexion et analyse pour

permettre de mieux faire comprendre le projet Biocoop à un maximum de consommateurs ou simples citoyens.

Les premières esquisses de la prochaine stratégie Biocoop était aussi au cœur des échanges entre les parties prenantes au projet politique. Celle-ci sera travaillée de façon collégiale et transversale au cours de l'année à venir et sera soumise à la prochaine Assemblée Générale Biocoop.

## RÉPONSE AUX CONSOM'ACTEURS : quel engagement pour le local ?



Faire appel à des producteurs locaux est l'un des engagements clés de Biocoop et de la coopérative Finisterra dans le respect des cycles de production et dans l'objectif de limiter les transports et l'impact sur l'environnement. Chez Finisterra, nous travaillons avec 160 producteurs locaux.

Consommer local c'est :

- aider les producteurs bio de Bretagne en leur assurant une rémunération directe,
- favoriser les rencontres avec les producteurs,
- soutenir l'emploi local sur notre territoire,
- diminuer l'empreinte écologique des produits.

Consommer local et bio est un engagement fort de la part de la coopérative et ne date pas d'hier. Certains producteurs locaux sont présents à nos côtés depuis le début, pour en citer quelques-uns : Biobleud (fabricant de pâte à tarte), les tisanes et herbes de Ker-Heol ou encore la boulangerie Canevet.

**Ainsi, chaque magasin de la coopérative Finisterra travaille en direct avec des producteurs ou des transformateurs installés à moins de 150 km routiers du point de vente. C'est jusqu'à 160 producteurs locaux avec qui nous travaillons au quotidien !**

Cependant, il peut arriver que des produits ne soient pas disponibles localement, dans ce cas, les magasins se fournissent auprès des professionnels du réseau les plus proches possibles. Pour les fruits et légumes, la priorité est donnée aux produits d'origine France ou à défaut d'Europe du Sud. Seuls les fruits et légumes non cultivés en Europe

sont importés (bananes, ananas, ...). Mais quelle que soit leur provenance, nos produits ne sont jamais transportés par avion, ce qui contribue à réduire l'écobilan de nos assiettes.

**Le saviez-vous, un fruit importé par avion hors saison consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même fruit de saison issu d'une production locale !**

**Le réseau Biocoop soutient activement l'agriculture biologique et paysanne française, en étant acteur de la relocalisation de filières agricoles biologiques avec les paysans associés (23 groupements d'agriculteurs et 3200 fermes).**

Ces paysans français produisent par exemple des graines de moutarde dans l'Ouest de la France (plutôt que de les importer du Canada), de l'avoine (généralement importée d'Europe de l'Est), ou encore de la grenade

dans le Gard (provenant souvent d'Iran ou Turquie).

Les emballages des produits à marque Biocoop indiquent qui sont les producteurs, l'origine des principaux ingrédients et le lieu de fabrication.

**La coopérative Finisterra est également engagée dans une économie sociale et solidaire.** Et à ce titre et dans le cadre de son dispositif de l'enveloppe alternative, elle soutient des structures participant au développement de l'agriculture biologique. Ainsi Terre de Liens Bretagne, la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère ou encore le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Finistère ont été accompagnés financièrement pour des projets engagés.

© création graphique Finisterra

## À LA RENCONTRE D'UN ACTEUR DE LA FILIÈRE FARINES BIO BRETONNES



Gérard Habasque, Marie et Yves Canevet © Finisterra

Depuis plusieurs années, La boulangerie Canevet œuvre à la création d'une filière céréalière bio en Bretagne.

En 2016 puis en 2018, les rendements de la filière céréalière Française sont mauvais. La boulangerie ne peut être approvisionnée en quantité suffisante par ses Fournisseurs historiques (BIOCER, CORAB, ARGIBIO) et se doit d'importer du blé à l'étranger. C'est dans ce contexte compliqué, que l'idée de développer d'une relocalisation de la culture des céréales biologiques en Bretagne germe dans la tête de Yves Canevet.

Ce projet répond à 3 enjeux majeurs :

- **Un enjeu environnemental** puisque la production locale permet de limiter le transport des matières premières et de réduire le bilan

carbone des produits.

- **Un enjeu économique**, le blé panifiable (pour fabriquer une pâte) assure un meilleur revenu aux paysans que les céréales pour le bétail.

- **Un enjeu social** puisque la coconstruction de cette filière permet la création de liens de proximité et à terme d'emplois sur le territoire. Dès 2020, une démarche de structuration de filière s'amorce. D'autres acteurs de la filière partagent la même volonté, et un travail collectif se met en place accompagné de la chambre d'agriculture. Depuis une vingtaine de producteurs et d'autres partenaires ont rejoint les rangs de ce beau projet.



Deux axes de travail sont mis en avant :

- **L'accompagnement des agriculteurs** du semis à la récolte, afin de développer un savoir-faire autour du blé meunier en Bretagne. Le groupe GIEE « blé meunier breton » (Groupement d'intérêt Economique et Environnemental)

nait. Ce groupe, toujours actif en 2024 expérimente les variétés de blé meunières sur notre territoire afin de déterminer les variétés les plus adaptées. Ces variétés sont ensuite testées en panification à la boulangerie Canevet.



- **La structuration du projet et de la filière** est porté par la FRAB (Fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne) et aboutit en 2023 au Collectif Farine Bio Bretonne.

Aujourd'hui, à la boulangerie Canevet, 40 % du blé travaillé dans le fournil a poussé localement et l'objectif est d'atteindre les 75 % de blé breton. Yves Canevet affirme qu'il est possible d'avoir en Bretagne du blé panifiable de qualité. Lepeautre, le seigle et le sarasin utilisés dans les pains sont depuis plusieurs années 100% locales. Mais pour atteindre des critères exigeants et de qualité, il est cependant indispensable d'arriver à des conditions de récolte, séchage et stockage

pointues. Cela nécessite un gros investissement, ce sera l'objectif des prochaines années.

L'objectif du collectif Farines bio bretonnes est également une juste rémunération des différents acteurs de la filière, cela passera par une labellisation Commerce Équitable. Cela se fait déjà puisqu'ils sont tous parties prenantes, mais le label permettra d'être plus identifiable/visible au grand public.

Cela fait écho au sein de Finisterra, puisque le réseau Biocoop est également dans cette démarche de relocalisation de filières en France. Cela a du sens pour nous pour nos partenariats !

Canevet, boulanger du grain au pain est l'un de nos boulangers locaux chez Finisterra et à nos côtes depuis les débuts dans les années 80. Meunier-boulangier, ils travaillent des matières premières brutes toutes issues de l'agriculture biologique pour fabriquer pains et viennoiseries. Mais leur démarche va plus loin puisque depuis plus de 30 ans, ils sont également meuniers, toutes les farines sont moulues sur meule de pierre dans leur moulin à Saint-Thégonnec à côté de leur lieu de fabrication. Leurs produits sont ainsi élaborés avec de la farine fraîche.

## FÊTONS ENSEMBLE LES 40 ANS DE KERBIO



Nous vous avons annoncé, dans les dernières lettres d'information, une soirée anniversaire pour les 40 ans du plus ancien magasin de la coopérative, Kerbio Centre Ville, situé à Brest.

À l'occasion d'une soirée festive, musicale et gourmande, venez souffler avec l'ensemble de la coopérative Finisterra les 40 bougies du magasin.

Nous vous donnons rendez-vous le samedi 12 octobre prochain à partir de 19h au pavillon événementiel d'Océanopolis ! Adhérents de la première heure ou nouveaux adhérents soyez au rendez-vous !

Le nombre de place étant limité, l'inscription est obligatoire sur notre site internet rubrique « actualité » ([www.finisterra.fr](http://www.finisterra.fr))

ou en magasin. La soirée est réservée aux adhérents de la coopérative, il vous faudra donc renseigner votre numéro d'adhérent, nom, prénom, adresse email et téléphone pour pouvoir être recontactés. Pour valider votre inscription, vous recevrez les jours suivants un mail de confirmation (attention, sans ce mail, l'inscription ne peut être prise en compte).

### Nos magasins

**BREST**  
Kerbio Centre Ville  
3, rue de Kerfautras  
02 98 46 45 81

**Kerbio Europe**, magasin éphémère  
99 boulevard Coataudon  
29490 Cuipavas  
02 29 00 33 33

**C'EST OUVERT** 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

**PLOUARZEL**  
Finisterra l'Annexe  
Place de la Mairie  
02 98 02 17 23

**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



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



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

Click & collect

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

### COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery, Régine Eildé, Gérard Habasque, Monika Lodes, Pauline Morvan, Camille Pau, Sylvain Penven, Jean-Christophe Ramel, Xavier Reunbot

Responsable de la publication :

Yann Clugery

Président du directoire

Tirage à 1 800 exemplaires.

Gratuit et aime circuler.

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

Imprimé par Calligraphy Print

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