



© Fêtes Maritimes de Brest 2024 - Finisterra

AN DELIENN

L A F E U I L L E

60

OUVERTURE DE
FINISTERRA L'ANNEXE

LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE :
NOS SOLUTIONS CONCRÈTES

LE PROGRAMME DES
40 ANS DE KERBIO

À TABLE ! L'EXPÉRIMENTATION
BRESTOISE

L'ÉVOLUTION DU
MARAÎCHAGE

Édito

Après un premier semestre 2024 plutôt sous de bons hospices, avec notamment la réouverture de Kerbio Rive Droite à Brest le 30 mai dernier, symbole fort de la résilience coopérative.

Ce second semestre sera ponctué de très bonnes surprises. Dès les premiers rayons de soleils de Juillet, le dixième magasin de la coopérative a ouvert à Plouarzel, magasin Biocoop le plus à l'ouest de France métropolitaine, et ceci quarante-neuf jours après Kerbio Rive Droite. Ce magasin de 70m² est un concentré des engagements et des valeurs de Finisterra et de Biocoop. Quoi de mieux que de porter le projet Biocoop, proposer le meilleur des produits bio pour tous et au plus près des consommateurs. Ce magasin de proximité permet de maintenir une dynamique de centre bourg et de continuer le développement de l'Agriculture Biologique malmenée ces derniers temps.

Ensuite, le 12 octobre prochain, nous fêterons ensemble les 40 ans de Kerbio, (voir article page intérieure). Kerbio est le premier magasin coopératif ancré sur la ville de Brest depuis 1984 et proposant des produits 100 % bio.

Le mois suivant, le 28 novembre, nous vous attendons nombreux pour venir célébrer avec l'équipe la réouverture de Kerbio Europe, dans son quartier initial, après 17 mois de fermeture. Nous en avons profité pour réaménager entièrement les espaces du magasin : espace vrac, service pain / fromage, fruits et légumes, presque tous les univers ont été repensé afin d'améliorer le confort d'achat des sociétaires et le travail des équipes au quotidien. Le siège social de la coopérative et son équipe administrative retrouveront quant à eux leur espace initial au-dessus du magasin avant la fin d'année.

Le magasin éphémère, hébergé quelques temps boulevard de Coataudon à Guipavas, fermera définitivement ses portes au cours du mois de novembre 2024.

On ne peut vraiment mesurer sa force que face à l'adversité, et depuis maintenant quinze mois, nous pouvons mesurer la force et la résilience de notre modèle coopératif. Avec deux magasins majeurs fermés, nous avons pu, ensemble, maintenir tous les emplois, rouvrir tous les points de vente, développer et maintenir des projets, ou encore fêter comme il se doit vos 40 ans d'engagements !

Jean-Christophe RAMEL, chargé de développement

OUVERTURE À PLOUARZEL : UN DIXIÈME MAGASIN POUR NOS QUARANTE ANS



Le nouveau magasin Finisterra vous accueille depuis le 19 juillet. Il est situé au cœur du bourg de Plouarzel, en lieu et place de la boutique « Chez Josette » connue pour ses primeurs et dont la gérante a fait valoir ses droits à la retraite. Avec l'enseigne « L'Annexe », l'attractivité de la place de la Mairie, qui comporte déjà une boucherie et une boulangerie, se trouve renforcée.

Fidèle à ses engagements, la coopérative a développé ce projet avec minutie depuis plusieurs années à partir de 2021, en lien avec les commerces existants et les collectivités territoriales. Le besoin de proximité a été démultiplié par la pandémie, et tout comme dans l'ensemble du réseau national Biocoop chez Finisterra le cap est tracé : il s'agit d'aller au plus près de la clientèle.



Ce maillage dans lequel s'inscrit notre dixième magasin permet dorénavant aux habitants du secteur de limiter leurs déplacements et de trouver une gamme étendue de produits sur 70m². Le commerce

d'origine a été entièrement revisité pour un résultat esthétique et une fonctionnalité du plus bel effet.

Si vous n'êtes pas du coin, voilà un prétexte tout trouvé pour vous rendre à Plouarzel ! Avant ou après une sortie plage, en descendant du phare de Trezien ou avant d'y monter, passez découvrir le magasin et son équipe de deux permanents. Vous y retrouverez Marianne, qui officiait depuis plus de huit ans à Kerbio Centre-Ville (Kerfautras). C'est l'occasion de mettre en place ce qui est une nouveauté pour la coopérative, à savoir l'ouverture dominicale en saison, avec de ce fait trois personnes présentes cet été pour vous servir.

Vous le constatez, après une année difficile suite à deux sinistres majeurs, Finisterra rebondit avec des rénovations et réouvertures (lire par ailleurs), mais aussi une nouveauté bienvenue pour le pays d'Iroise !



© SA Finisterra

LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE : NOS SOLUTIONS CONCRÈTES

Du 5 au 16 septembre, retrouvez en magasins l'opération *Vrac en fête*, thématique régulière de commercialité avec des réductions sur le rayon vrac. Nous profitons de ce thème pour revenir sur nos différents engagements en matière de réduction des déchets dans nos magasins.

*Le gaspillage alimentaire dans les foyers français représente 29 kg par an et par personne dont 7 kg de produits encore emballés ! Le coût est estimé entre 100 et 160€ par an et par personne. **

Pour lutter contre la pollution environnementale et limiter la masse de déchets d'emballage que ce gaspillage alimentaire engendre, Biocoop propose aux consommateurs de nombreux produits en vrac et incite à l'utilisation de contenants réutilisables. Aujourd'hui, 35,4 % de l'offre est vendue en vrac : de l'épicerie salée et sucrée, de l'huile, mais aussi des produits d'entretien et d'hygiène.



En 2025, la coopérative Biocoop vise 50 % de produits vendus en vrac ou dans un emballage rechargeable ou réemployable. Au-delà de l'intérêt environnemental, le vrac permet aux consommateurs de bénéficier de prix plus attractifs que sur les mêmes produits proposés en conditionné et de limiter le gaspillage alimentaire en ne prenant que la stricte dose nécessaire.

Pour vous accompagner dans cette transition vers une consommation zéro déchet, vous pourrez retrouver en magasin une gamme de contenants réutilisables (bocaux et sacs). Et vous pouvez aussi utiliser vos propres contenants pour le vrac alimentaire et pour les produits à la coupe.

*Un continent de plastique s'est formé dans le Pacifique Nord, il fait 6 fois la taille de la France et 30 m de profondeur par endroit, ce qui représente 5 kg de plastique pour 1 kg de plancton. ***

Chez Biocoop, nous sommes convaincus que le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. C'est la raison pour laquelle nous défendons ardemment le développement de la consigne pour réemploi. Elle est au cœur de notre stratégie zéro déchet. C'est une solution supplémentaire pour sortir de l'emballage à usage unique et pour atteindre notre objectif de 50 % de produits vendus au consommateur sans ces emballages superflus. L'objectif de la consigne est que le bilan environnemental global soit positif et que les bouteilles consignées ne parcourent pas des



centaines de kilomètre.

Nous travaillons donc en collaboration avec la coopérative Distro basée à Plérin qui récupère, lave et redistribue les bouteilles collectées par les magasins grâce aux retours des consommateurs. Pour repérer les bouteilles consignées, référez-vous au pictogramme « rapportez-moi pour réemploi »

Aujourd'hui, la récupération, le tri, le lavage et la redistribution coûtent de l'argent aux acteurs de la chaîne. Cependant, nous sommes convaincus que l'enjeu est là. Chacun des acteurs doit participer à cette réduction des déchets, les producteurs en utilisant des

bouteilles consignées, les consommateurs en les rapportant et les distributeurs en les stockant et les triant dans leurs locaux. À ces conditions, la consigne deviendra aussi rentable pour le porte-monnaie que bénéfique pour la planète !

Le saviez-vous ?

La vente d'eau en bouteille plastique est interdite dans tous les magasins du réseau Biocoop depuis 2017. Elles sont une véritable aberration écologique : leur coût énergétique est colossal et par ailleurs des millions d'entre elles sont jetées en France. Et celles qui sont jetées pour être recyclées ne sont, dans la pratique, pas toujours recyclées.

Source :

* Prévention de la production des déchets, ADEME, Ministère de L'Environnement, 2016.

** www.septiemecontinent.com : expédition 2014

© SA Finisterra

LA COOP GOURMANDE

Après plusieurs semaines de réflexion, des cerveaux en ébullition et l'équipe Finisterra se creusant les méninges pour trouver un nom au laboratoire de boucherie, nous avons enfin trouvé deux propositions. Les deux noms ont alors été soumis à vos votes à l'issue de l'Assemblée Générale le 20 juin dernier.

Avec une écrasante majorité, le nom qui deviendra celui de la marque des produits fabriqués par le service boucherie-charcuterie-traiteur est La Coop Gourmande.

Nous souhaitons un nom qui associe à la fois la coopérative Finisterra et la

gourmandise des produits fabriqués. Les produits seront à terme distribués dans la totalité des magasins de la coopérative Finisterra. Afin d'identifier facilement ces produits, nous travaillons actuellement avec la graphiste Sophie Charruaud pour réaliser une identité graphique propre aux produits réalisés par le laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur de la coopérative Finisterra.

Le projet vous sera dévoilé dans les prochaines semaines, restez connectés !

ASTUCES DE CONSOMMATEURS :

« Pour ne pas oublier mes contenants réutilisables, après chaque course je les remets dans un panier. Quand il est temps de retourner faire le plein dans mon magasin préféré, je n'ai plus qu'à prendre mon panier ! C'est une habitude à prendre. Petit bonus, les bouteilles consignées vont dans le même panier. »



« Je me demande toujours si j'ai vraiment besoin d'un sac et si je n'ai qu'un fruit ou qu'un légume à mettre dans mon sac kraft, j'optimise la place et je mets d'autres fruits ou légumes dedans en collant toutes les étiquettes de pesée sur le même sac. »



LE PROGRAMME DES 40 ANS DE KERBIO

Cela ne vous aura pas échappé, nous fêtons cette année les 40 ans de Kerbio, le plus ancien magasin de Finisterra et le premier magasin coopératif de Brest. C'est le « musée » de la coopérative, plusieurs salariés actuels y sont passés et vous les croiserez encore dans les rayons d'autres magasins pour qu'ils vous racontent l'histoire de cette création !

C'est en 1984 que Kerbio voit le jour, créé par des consommateurs déterminés à choisir les produits qu'ils achètent et à consommer plus sains et bio. Du groupement d'achat réunissant quelques centaines de familles au départ, c'est en 1992 que le groupement devient une coopérative civile de consommation et où l'accès devient possible à tous.

Le magasin fusionne avec 3 autres (Morlaix, Lesneven et Saint-Renan) pour devenir la coopérative Finisterra en 2000. De 2 500

adhérents à Kerbio Centre Ville en 2004, nous sommes passés, 20 ans après, à plus de 24 000 pour les 10 magasins de la coopérative.



Et aujourd'hui, nous sommes heureux de fêter ces 40 ans avec les adhérents, partenaires, producteurs et d'imaginer les 40 prochaines années à l'occasion d'une

soirée festive, musicale et gourmande le samedi 12 octobre à partir de 19h au pavillon événementiel d'Océanopolis.

Et nous n'avons pas chômé cet été pour vous concocter une superbe programmation pour cet anniversaire. Il est temps de vous en dévoiler plus...

Nous vous avons annoncé une soirée festive et musicale : alors place à la danse avec le groupe 'Ndiarz, l'un des groupes phares de la nouvelle scène de Bretagne ; musique à danser, hybridation des influences, recherche sonore pour une musique cuivrée à la frénésie élégante et à la transe explosive.

Pour le côté gourmand, nous pouvons déjà vous annoncer que la brasserie Arvarus sera présente pour vous faire déguster la bière collaborative entre Finisterra et la brasserie.

Nous aurons également la chance d'accueillir pendant la soirée une exposition de Matthieu Venot, photographe originaire de Brest aux visuels graphiques, épurés et emprunts de poésie.

Pour le reste, nous gardons encore un peu de surprise !

© création graphique Finisterra

Il reste encore quelques places disponibles pour participer à la soirée d'anniversaire des 40 ans de Kerbio le samedi 12 octobre au pavillon événementiel d'Océanopolis à partir de 19h. Vous avez jusqu'au 28 septembre pour vous inscrire, alors dépêchez-vous !

www.finisterra.fr/40-ans-kerbio

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).

PARTENARIAT SPORTIF AVEC THIBAUT DUTRION

Le 22 Septembre 2024 se tiendra à Lampaul-Plouarzel, dans le Finistère, la course Ekiden du Pays D'Iroise. Le mot Ekiden, d'origine Japonaise, associe les idées de « Gare », de « relai » ou de « transmission ». Au tout début, cette course avait pour principe de célébrer le changement, en reliant l'ancienne capitale Kyoto à la nouvelle Tokyo.

Aussi, en septembre prochain, à l'initiative de notre « ambassadeur sportif » Thibaut Dutrion, Finisterra présentera deux équipes composées de salariés de la Coopérative. Il s'agit d'une course en relai de 42,195 km (distance marathon) avec



des portions assez courtes entre 5 et 10 km (7,195 km pour le dernier relai). Ce jeu, car Thibaut précise que la course doit rester un jeu, en plus de présenter un beau défi collectif, permet aussi de créer de la cohésion au sein des équipes. En parfaite

concordance avec le principe coopératif, cette course permet notamment de suivre et encourager ses collègues (passage aux stands tous les 5 km !) et tout cela à proximité de Brest à travers les magnifiques paysages de Lampaul-Plouarzel. La journée se conclura par un moment de partage autour d'une collation bien méritée.

© Finisterra

À TABLE ! COLLECTIF BRESTOIS POUR UNE CAISSE COMMUNE DE L'ALIMENTATION

Des initiatives comme des espaces discount pour les produits à dates courtes dans les GMS ou la création de start-ups de l'anti-gaspillage ont des conséquences directes sur la baisse de la qualité et de la quantité des dons aux associations d'aide alimentaire. Par ailleurs, les associations font face à une forte hausse de la demande. Dans l'actuel système d'aide alimentaire les personnes disposent d'une marge de manœuvre très restreinte pour reprendre le pouvoir sur leur alimentation. Ce même système ne permet pas aujourd'hui de répondre aux besoins des personnes accueillies en termes de diversité et de qualité nutritionnelle, mais il ne permet pas non plus de répondre aux besoins de transition de nos systèmes agricoles et alimentaires.

L'industrie agro-alimentaire et la grande distribution proposent des produits à bas coûts sans tenir compte de leur impact environnemental et de leur qualité nutritionnelle. Dans ce contexte comment concilier accessibilité pour toutes et tous à une alimentation saine et durable, et une juste rémunération des paysans et paysannes pour leur travail ?

Et si la justice alimentaire résidait dans le

fait de mettre tout le monde sur un pied d'égalité en termes de choix alimentaire en leur allouant un revenu supplémentaire dédié à une alimentation choisie sur des critères de qualité définis collectivement ? C'est ce que propose la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).

Depuis quelques années, sur de nombreux territoires en France, des expérimentations de solutions en rupture avec les modèles classiques de l'aide alimentaire sont menées. La SSA vise à assurer conjointement un droit à l'alimentation, des droits aux producteurs de vivre dignement de leur travail et le respect de l'environnement. La Sécurité Sociale de l'Alimentation s'inspire de notre Sécurité Sociale de la santé. Elle repose sur 3 piliers :

- **l'universalité** : tout le monde reçoit la même somme tous les mois.

- **le conventionnement** des lieux d'achat et des produits organisés démocratiquement.

- **le financement** basé sur la cotisation sociale. Les objectifs visés sont de faire évoluer le système agricole et alimentaire, garantir une alimentation saine et durable accessible à toutes et tous, rémunérer décemment les paysans, mettre en place un modèle vertueux de réappropriation de l'alimentation du producteur au consommateur et de répondre aux enjeux de transition écologique.

Chez Finisterra, nous y sommes sensibilisés, notre travail auprès des épiceries solidaires ou des associations d'aide alimentaire et les différentes collectes que nous organisons chaque année nous permettent de toucher du doigt cette

problématique. Par ailleurs, administrateur de l'Épicerie Solidaire en Réseau à Brest, nous avons donc tout naturellement rejoint un collectif brestois qui a décidé d'expérimenter une première caisse commune alimentaire sur le territoire brestois avec un fond obtenu via le programme « Mieux Manger pour Tous ».



NOM DU PROJET :
À TABLE !

OBJECTIF :

100 participants à la caisse avec une volonté de mixité sociale forte.

TERRITOIRE :

Brest Nord, quartier de l'Europe, Pontanézen, Lambézellec, Keredern, Gouesnou et Bohars

L'ÉVOLUTION DU MARAÎCHAGE



Contexte inflationniste, tensions géopolitiques, aléas climatiques, désengagement de la grande distribution, ... De nombreux obstacles se sont dressés face aux principaux acteurs de l'Agriculture Biologique depuis 2021.

En Bretagne, le dernier écueil conséquent fût l'épisode de la tempête Ciaran, le 1^{er} novembre 2023. D'importants dégâts, au niveau des exploitations agricoles notamment, ont mis à mal une production bio et locale déjà bien malmenée.

Les aides de l'État ont mis du temps à arriver. « Mais c'est normal » précise Manu Bué, technicien agricole et membre actif de la Maison de la Bio dont le siège se situe à Daoulas : « Il y a eu tellement de dossiers à traiter », ce qui rend compréhensible

les délais d'intervention. Au-delà de ce fait, Manu rappelle aussi que la Région Bretagne et notamment le Finistère s'en sortent relativement bien en comparaison avec d'autres régions de France. Loin de penser que la situation est idéale, les bretons n'ont notamment pas subi les inondations importantes survenues dans de nombreux autres départements français.

Bon an mal an, malgré un contexte compliqué en agriculture biologique, l'installation aidée en bio atteint, en 2023, 39 % en Bretagne, taux stable depuis 2021 dont 40 % des porteurs de projet sont des femmes.

Cela ne doit pas cacher le fait que la consommation a brutalement déceléré depuis 2021, surtout en 2022 après des années de croissance à 2 chiffres. Cette tendance a pris l'ensemble des acteurs à contre-pied.



Après l'épisode « Ciaran », des cagnottes ont été mises en place pour aider les producteurs essentiellement maraîchers. Au niveau du GAB29, les aides sont attribuées, en premier lieu, destinées aux installations de moins de 3 ans. 6 à 7 fermes ont ainsi pu bénéficier d'un coup de pouce.

Pour les autres, diverses initiatives ont aussi permis d'aider les producteurs en difficulté par l'aide apportée par divers magasins Biocoop dont notamment la Coopérative Finisterra. Dans de nombreux cas, ce sont

aussi les citoyens eux-mêmes qui sont venus au secours des producteurs au lendemain de la tempête.

En manque de visibilité à propos du comportement des consommateurs, la production locale aura cependant encore une fois besoin de tout le soutien de ceux-ci pour confirmer une légère tendance à la reprise décelée dernièrement.

© SA Finisterra & GAB 29



Nos magasins

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

RÉOUVERTURE
LE 28 NOVEMBRE
Kerbio Europe
déménagé au
99 boulevard Coataudon
29490 Guipavas
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

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 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

contact@finisterra.fr

[f](#) [i](#) [in](#) @biocoopfinisterra29

Click & collect

www.biocoop.fr

COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery, Régine Eildé, Gérard Habasque, 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

Imprimé par Calligraphy Print

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