



© Soirée des 40 ans de Kerbio - Matthieu Venot

# AN DELIENN

L A F E U I L L E

61

UNE BIÈRE POUR LES 40 ANS    UNE NOUVELLE PAGE S'ÉCRIT  
POUR KERBIO EUROPE    LA COOP GOURMANDE    NOTRE LIEN AVEC  
VERT LE JARDIN    UNE COOPÉRATIVE ENGAGÉE

## Édito

Nous y sommes! Non sans mal mais nous y sommes enfin! Bravo à toutes nos équipes de salariés, nos sociétaires, nos collègues producteurs.

Nous y sommes! Enfin! Kerbio Rive Droite a réouvert en mai dernier. Et c'est au tour de Kerbio Europe ce jeudi 28 novembre. Nous avons fêté entre temps les 40 ans de l'ouverture de Kerbio Centre-Ville le 12 octobre dernier lors d'une magnifique soirée remplie d'émotions, de retrouvailles, de partage et de convictions. Nous avons répondu à une sollicitation d'installation d'un magasin de proximité à Plouarzel.

Tout cela en accusant le poids de démarches interminables pour reprendre pied après les sinistres qui nous ont plombés en juin 2023 alors que le contexte économique était par ailleurs devenu globalement compliqué, ce qui n'aura échappé à personne.

Mais nous y sommes. Enthousiastes et plus convaincus que jamais. Toujours fermement optimistes malgré les événements contraires, les défis à relever. À l'image du désengagement méthodique de la grande distribution pour soutenir l'agriculture biologique avec la mise en place de divers logos moins disants, ce sont aussi les grands industriels qui malmènent la Bio. Lactalis notamment vient d'annoncer qu'il abandonnait la collecte du lait bio au profit du lait conventionnel provoquant la colère des producteurs bretons.

Il y a 40 ans à Brest, une poignée de consommateurs et de producteurs, comme un peu partout en Bretagne et en France, lançaient l'Aventure Biocoop. Aujourd'hui, des milliers de sociétaires dans des centaines de points de vente associés à des centaines de producteurs continuent de défendre ce modèle d'avenir. Car il n'y a pas d'agriculture pérenne sans respect des sols, des cours d'eau ou de l'air. Il n'y a pas de vision à long terme dans l'élimination de la biodiversité.

Encore une fois, c'est aussi pour l'avenir de tous que l'agriculture biologique doit se développer. Le changement climatique nous le rappelle sans cesse et ce ne sont pas les multiplications de vagues de chaleur de plus en plus souvent accompagnées d'incendies ni les multiples inondations subies par nombre de français encore cet automne qui nous feront penser le contraire.

À nous tous encore et toujours de soutenir une agriculture vraiment respectueuse de l'environnement : l'agriculture biologique !

Xavier Reunbot, membre du Directoire

## NOUS AVONS FÊTÉ LES 40 ANS DE KERBIO



Le 12 octobre dernier, les sociétaires de la coopérative, salariés, producteurs et partenaires de longue date se sont retrouvés pour célébrer les quarante ans des magasins Kerbio de Brest.

Une belle soirée festive qui a permis de retracer en images les évolutions du magasin historique rue de Kerfautras, et en chanson pour terminer main dans la main ce temps fort.

Nous remercions encore une fois les

boulangers locaux, Le Signor et Canevet, pour leurs excellentes mignardises sucrées ainsi que la brasserie Arvarus pour la dégustation de la bière collaborative des 40 ans de Kerbio.

Nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous en 2025 pour fêter cette fois les quarante bougies de Coccinelle à Saint-Martin-des-Champs.

© Matthieu Venot

## UNE BIÈRE POUR LES 40 ANS

À l'occasion des 40 ans du magasin de Kerbio Centre-Ville, nous avons souhaité afficher fièrement notre engagement envers la production locale et bio du territoire du nord Finistère et nous avons demandé à une des brasseries locales de produire une bière festive et gourmande. Ainsi de l'alliance pétillante entre la coopérative Finisterra et la brasserie Arvarus est née une bière artisanale, locale et festive pour célébrer les 40 ans de ce premier magasin coopératif de Brest. Après plusieurs mois de réflexion, nous pouvons vous proposer aujourd'hui une bière « Session IPA » avec une légère amertume et des arômes fruités agrumes et aux notes exotiques de coco et d'ananas.

La brasserie Arvarus a ainsi profité de cette bière éphémère pour lancer grandeur nature la consigne pour réemploi sur leurs bouteilles de 33 cl et 75 cl. Ainsi en plus de consommer une bière 100 % bio et locale, vous pourrez faire un geste pour la planète en rapportant vos bouteilles vides en

magasins Biocoop Finisterra.

Vous la retrouverez dans les rayons bières des 10 magasins de la coopérative avec l'identité graphique bien reconnaissable de la brasserie Arvarus signé par l'illustrateur Blitz et le graphiste Clément Droff.



La bière éphémère est disponible dans les 10 magasins de la coopérative, jusqu'à épuisement des stocks. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## UNE NOUVELLE PAGE S'ÉCRIT POUR KERBIO EUROPE

« Nous ne serons jamais aussi heureux de fermer un magasin ».

Pour celles et ceux rejoignant notre coopérative, nous vous replaçons le contexte : en juin 2023, le magasin Kerbio Europe a été partiellement incendié, ce qui nous a conduit à relocaliser le magasin au Boulevard Coataudon à Guipavas. Après 17 mois à vous accueillir dans ce magasin éphémère, nous sommes ravis de pouvoir enfin retrouver notre magasin originel et ainsi de fermer les portes Boulevard Coataudon.

Un nouveau chapitre va donc se clore au mois de novembre, et cela en deux temps.

Tout d'abord, à l'occasion de la fermeture, et ce dès le 8 novembre, vous pourrez profiter de 20 % de remise sur le stock restant (hors fruits et légumes et pain). Le 15 novembre, le magasin éphémère, situé boulevard de Coataudon, fermera définitivement ses portes. Passé cette date, toute l'équipe de Kerbio Europe sera mobilisée pour parer le magasin de ses plus beaux atouts et enfin rouvrir ses portes après 517 jours de fermeture forcée.

Le 28 novembre, dès 9h vous découvrirez alors un magasin repensé. Que ce soit l'implantation des rayons, le parcours client ou l'amélioration de services, l'équipe du magasin a profité de cette page blanche pour réécrire le projet d'un magasin amélioré pour mieux vous satisfaire.

Si une impression d'agrandissement vous prend, et bien non, nous n'avons pas poussé les murs, mais la peinture, elle peut donner cette sensation-là.

Nous avons également réaménagé les bureaux

administratifs de la coopérative Finisterra, sévèrement touchés par l'incendie, afin de mieux répondre aux besoins et attentes des salariés.

Nous vous attendons donc nombreux, dès ce 28 novembre 2024 pour célébrer avec émotion, c'est certain, le retour de ce magasin de quartier.

© SA Finisterra



## NOËL APPROCHE

C'est parti pour le grand tourbillon de Noël, si si déjà ... vous entendez déjà Mariah Carey au loin qui résonne avec son fameux « *All I want for Christmas* » et bientôt on vous demandera si vous avez prévu le cadeau de votre cousin qui n'était pas prévu au programme.

Et puis il restera la grande question, le 24 au soir on mange plutôt un rôti ou une dinde ? Pour le repas de Noël, les magasins de la coopérative s'occupent de tout ! Comme chaque année, retrouvez le menu de Noël concocté par la Coop Gourmande, notre atelier traiteur. Un menu avec entrée, plat, dessert qui vous sera dévoilé fin novembre et remis avec le bon de commande. Vous pourrez également commander chapon, poularde, pintade ou dinde en fonction de vos envies. Et pour que la fête soit réussie jusqu'au

bout, pensez aux plateaux de fromages et aux desserts de nos producteurs locaux disponibles dans nos magasins.

Et puis pour le cadeau de votre cousin germain, vous pourrez venir chercher à la dernière minute en magasin un coffret Original Maté avec calebasse et bombilla, comme ça vous serez deux à boire votre maté en toute tranquillité car tout sera déjà organisé !



## CAISSE COMMUNE DE L'ALIMENTATION

Dans la précédente lettre d'info, nous vous avons déjà annoncé la mise en place d'une expérimentation de caisse commune alimentaire à Brest par le collectif À Table ! dont Finisterra fait partie. Mais alors en pratique, qu'est-ce que c'est ?

C'est un dispositif construit collectivement avec les participants où chacun contribue selon ses moyens et où tous les mois, tous les participants reçoivent la même somme, quelle que soit sa contribution. La somme reçue est alors à dépenser dans des lieux choisis collectivement.



Lors de deux réunions dans les quartiers de l'Europe et Lambézellec, le collectif a pu échanger avec les habitants du territoire Brest nord et les intégrer à la mise en place de ce dispositif

Si vous avez manqué ces réunions et que vous êtes intéressés ou tout simplement curieux, une réunion sera prochainement organisée sur la commune de Gouesnou. La date et le lieu seront annoncés sur les réseaux sociaux et le site internet de la coopérative alors restez connectés !

## LA COOP GOURMANDE

Depuis décembre 2023, la coopérative Finisterra a ouvert un laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur à Plabennec. Celui-ci livre les magasins Prim'Vert, Coataudon le magasin éphémère, Kastell Bio et Rive Droite en produits fabriqués par nos bouchers. Depuis plusieurs mois nous travaillons sur une identité pour ce nouveau service de la coopérative. Nous vous avons mis à contribution pour le vote du nom, La Coop Gourmande. Comme annoncé, nous travaillons avec Sophie Charruaud, graphiste indépendante pour proposer une identité visuelle à cette marque. Nous pouvons dorénavant vous en montrer quelques éléments ; comme déjà le logo.

Un logo qui vous fera sourire autant que nous on l'espère et qui rappelle le « côté convivial de la cuisine, du faire ensemble pour la boucherie et plaisir de manger pour la charcuterie traiteur. »



Afin de faire ressortir les trois branches de cette marque : boucherie, charcuterie et traiteur, Sophie Charruaud a choisi de mettre en avant « des couleurs typiques des univers de la boucherie/charcuterie ». Sur les emballages des produits, on retrouvera plusieurs éléments comme le logo, le nom du produit, une phrase de présentation de cette marque et sur le côté un liseré coloré qui fera remonter des souvenirs des serviettes en tissu à carreaux. Un souvenir et des couleurs qui vous donnent l'eau à la bouche !

## FESTIVAL ALIMENTERRE



Comme chaque année, le Festival Alimenterre amène son lot de projections et ciné-débat. Du 15 octobre au 30 novembre, profitez d'une sélection de films documentaires autour des enjeux de l'alimentation dans toutes ses dimensions.

### A noter dans vos agendas :

- Mardi 12 novembre au cinéma Even à Lesneven : projection du film documentaire « Trainée de poudre » de André Chandelle et Patrick Remacle et proposé par Peuples Solidaires-actionaid.
- Mercredi 20 novembre à l'auditorium des Capucins à Brest : projection du film documentaire « Les maux de notre alimentation » de Clément Lefer, Maud Koenig O'Carroll et Christophe Guérin et proposé par la ville de Brest.

## NOTRE LIEN AVEC L'ASSOCIATION VERT LE JARDIN

Depuis de nombreuses années, il existe entre la coopérative Finisterra et l'association Vert Le Jardin un lien fort.

Michel Champion, actuel directeur de l'association Vert Le Jardin, a fait partie des premiers membres à adhérer et à fonder le groupement d'achat de Brest qui deviendra des années plus tard le magasin Kerbio au centre-ville de Brest. Depuis Michel n'a pas rogné sur ses valeurs concernant l'accessibilité à une alimentation saine et de qualité pour tous. L'association Vert Le Jardin compte, aujourd'hui, 20 salariés et 40 bénévoles permanents et propose plusieurs ateliers cuisines lors de fêtes de jardin. Pour cela, l'association se fournit le plus possible au magasin Biocoop Kerbio Europe installé dans le même quartier que l'association, elle permet ainsi de montrer qu'une alimentation saine, de saison et de qualité est possible.

L'objectif de l'association Vert Le Jardin, en plus de mener des projets joyeusement partagés, écologiques et solidaires avec les habitants, est aussi d'installer du maraîchage, de l'élevage et de l'éco pâturage en pleine ville. L'association, avec ses différents projets, est présente sur plusieurs quartiers de la ville de Brest et permet aux habitants de s'investir sur des jardins partagés ou des fermes proches de chez eux. Par exemple, à la ferme de Quelibelle, situé rue Quéliverzan à Brest vous pourrez vous balader autour de potagers, donner de l'herbe aux chèvres en contre bas et tout cela au beau milieu d'immeubles. Des ventes de légumes y sont régulièrement organisées et le jardin est accessible à tous et

surtout aux habitants du quartier.

Ce projet a été soutenu par le dispositif de l'enveloppe alternative de la coopérative Finisterra. Il s'agit d'une enveloppe financière mise en place pour l'accompagnement de projets engagés de structures ou associations en faisant la demande. Les dossiers éligibles doivent porter sur la protection de l'environnement, le développement de la bio ou encore la sensibilisation à la consommation. Ce sont des consommateurs élus au Conseil de Surveillance de la coopérative qui étudient les projets et décident de l'attribution de l'enveloppe.



Pour plus d'info sur l'enveloppe alternative, n'hésitez pas à contacter la commission à cette adresse : [partenariats@finisterra.fr](mailto:partenariats@finisterra.fr)

© SA Finisterra



## MAIS C'EST QUOI EXACTEMENT, UNE COOPÉRATIVE « ENGAGÉE » ?

Finisterra est une coopérative de consommation. Dire que la structure est « engagée », ce n'est pas neutre. Sur un plan purement juridique, la coopérative pourrait très bien fonctionner en respectant les règles, tout en étant bien moins active sur plusieurs fronts. Il faut bien le dire, une telle vision minimaliste n'est pas celle qui existe depuis les débuts de Kerbio en 1984 à Brest ! Un simple statut, ce serait une coquille vide. C'est de son plein gré que la coopérative se donne des responsabilités, car tout cela est moteur.



Le site internet de Finisterra rappelle ainsi les engagements pris dans les champs suivants : le local, la qualité bio, la saisonnalité, les prix (« engagés », précisément !), les actions de soutiens et de solidarité. Chaque numéro d'*An Delienn* vous permet d'avoir des informations sur plusieurs de ces sujets. Chacun de vos passages en magasin est l'occasion d'échanger avec les employés, qui ont à cœur de répondre avec précision à vos



interrogations.

Mettons en avant ce qui fait la richesse du lien coopératif, c'est à dire l'engagement humain.

Les premiers engagés, ce sont les producteurs, sans qui rien ne serait possible. Cela va mieux en le disant. L'engagement est aussi celui des employés de la coopérative, soit une centaine de personnes à l'heure actuelle. Cet engagement, des producteurs et des employés, chacun le voit, chacun le perçoit, mais il n'est pas inutile de rappeler que leur rôle est primordial, et que ce sont des professionnels à l'écoute qui tous progressent grâce à de la formation continue.

Poursuivons et ne perdons pas de vue que les engagés des premiers jours, les sociétaires-bâtisseurs, ont fait beaucoup de petits (nous sommes plus de 26 000 en 2024). Et le client-sociétaire engagé, parfois appelé consomm'acteur, c'est aussi celui ou celle qui va non seulement défendre la bio par ses achats, mais également en parler auprès de sa famille, ses collègues, ses amis, etc. Ce type de prise de position n'est



déjà pas anodin, mais il en appelle d'autres, puisque mettre un pied dans la bio c'est entrer dans une arborescence qui fourmille. *Engagez-vous !*, écrivait Stéphane Hessel en 2011 dans un opuscule qui tirait des enseignements de l'après-guerre pour les projeter sur des possibles du 21ème siècle. S'engager, c'est toujours entamer quelque chose, avec le risque que cela ne fonctionne pas mais avec la satisfaction de s'être lancé dans une aventure attirante, enthousiasmante, engageante.

Se présenter comme « engagée », de notre point de vue c'est donc ouvrir des portes, c'est s'ouvrir à de nouvelles personnes et idées. C'est aller à la rencontre pour affirmer des choix, sans certitudes hautaines mais avec l'envie chevillée au corps de faire gagner la bio sur tous les fronts, sur tous les plans. Ce ne sont pas que des mots. Les réalisations concrètes, depuis quarante ans, sont là pour que chacun mesure le chemin parcouru. Le cap tracé est clair, et il ne s'agit pas de se disperser tous à z i m u t s , cependant ce cap est multiforme et



peut accueillir les nouveaux venus. Prenons un exemple crucial. On sait combien le monde agricole va se transformer dans les années à venir, ne serait-ce que du fait des départs à la retraite.

Pour Finisterra, en lien avec Biocoop, il s'agira d'accompagner à notre échelle ces changements, et bien sûr dans notre optique il importe que les fermes demeurent très nombreuses, et que le gigantisme ne devienne pas la norme incontournable.

Ce numéro fait la part belle aux 40 ans, de même qu'il présente les chantiers en cours. Cette assise du passé, tout comme ces rampes de lancement, sont les gages d'une marche en avant sereine après deux années mouvementées du fait des sinistres subis. Finisterra a bravé la tempête et a montré que le navire dans lequel nous sommes embarqués n'est pas une coquille de noix !

**finisterra**  
COOPÉRATIVE ENGAGÉE



### 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

**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](http://www.finisterra.fr)

contact@finisterra.fr

[f](https://www.facebook.com/finisterra) [i](https://www.instagram.com/finisterra) [in](https://www.linkedin.com/company/finisterra) @biocoopfinisterra29

**Click & collect**

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

### COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery, Régine Eildé, Léa Evenas, Dominique Guizien, Gérard Habasque, Carole Le Garrec, Jean-Yves Le Grand, 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)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération