



Carte de vœux 2025 © SA Finisterra

AN DELIENN

L A F E U I L L E

62

RÉOUVERTURE DE
KERBIO EUROPE

UNE NOUVELLE RUBRIQUE
GLANAGE

LA LIVRAISON À DOMICILE

LES PROJETS 2025
DE FINISTERRA

POURQUOI ONT-ILS POUSSÉ LES
PORTES DE NOS MAGASINS ?

Édito

Chères et chers sociétaires et partenaires de la coopérative Finisterra, toute l'équipe se joint à nous pour vous adresser nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année. Cette année, plus que jamais, nous sommes déterminés à poursuivre notre mission de développer l'agriculture biologique, de soutenir les circuits courts et de promouvoir une consommation plus responsable. Grâce à votre soutien, notre coopérative continue de grandir et de contribuer à un avenir plus juste et durable.

Retour sur 2024 : Une année marquée par la résilience

2024 a été une année où nous avons fait preuve d'une grande résilience, en surmontant les défis avec votre soutien. Nous avons développé un nouveau magasin de proximité à Plouarzel s'accordant une nouvelle fois avec la vision Finisterra d'une bio partout et pour tous, tout en rouvrant les deux magasins sinistrés et nous avons renforcé notre engagement envers une consommation plus responsable. Vous avez été au cœur de cette dynamique, et pour cela, nous vous remercions chaleureusement.

Pour cette nouvelle année 2025, de nombreux projets dans les cartons de la coopérative ! Avec entre autres :

- Déploiement de la marque *La Coop Gourmande* : QUEZAKO ?

Nous sommes fiers de vous annoncer le déploiement de la marque *La Coop Gourmande* dont vous avez choisi le nom lors de notre dernière Assemblée Générale ! Cette initiative vise à valoriser les produits issus du laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur propre à la coopérative. La viande provient de notre partenaire local et aussi sociétaire de Biocoop, le groupement Bretagne Viande Bio. Une sélection de produits bio et locaux, alliant qualité, saveurs et engagement éthique. Nous espérons que vous apprécierez cette gamme qui incarne les valeurs de notre coopérative et de notre démarche bio.

- Coccinelle fête ses 40 ans !

Une autre grande nouvelle pour cette année : Coccinelle à Saint-Martin-des-Champs célèbre ses 40 ans ! Depuis quatre décennies, cette coopérative a su s'imposer comme un acteur incontournable de l'agriculture bio et durable. Nous avons hâte de partager avec vous les événements et festivités organisés tout au long de l'année pour célébrer ce bel anniversaire.

- Déménagement du magasin Prim'Vert

Nous avons autant hâte que vous de pouvoir déménager le magasin Prim'Vert de Lesneven. Cette nouvelle adresse nous permettra de vous accueillir dans un espace plus grand et plus moderne, pour mieux vous servir et vous offrir un cadre encore plus agréable pour vos achats bio.

- L'ouverture d'un nouveau magasin de proximité à Ploudalmézeau

Une grande nouvelle pour cette année : la coopérative Finisterra ouvre un nouveau magasin de proximité à Ploudalmézeau ! Cette nouvelle implantation marque un tournant dans notre volonté de vous offrir un accès facilité à des produits bio, locaux et responsables. Nous sommes impatients de vous y accueillir pour partager ensemble cette belle aventure.

Au nom de l'ensemble des acteurs de notre coopérative, salariés, membre du Conseil de Surveillance, nous vous souhaitons une très belle année 2025 !

Le Directoire

RÉOUVERTURE DE KERBIO EUROPE



Kerbio Europe renaît de ses cendres après 17 mois de fermeture. Le 28 novembre 2024 à 9h, Kerbio Europe réouvrait ses portes à ses adhérents, clients, salariés, tous très heureux de retrouver leur magasin.

“On avait hâte que ça ré ouvre”, “Déjà qu’il était beau, là il l’est encore plus”, “Bravo, c’est un beau magasin”.

Toute la journée, les salariés et membres du Conseil de Surveillance ont pu récolter des compliments et témoignages d’adhérents heureux de retrouver leur magasin. Une ouverture festive avec Glenn qui préparait des crêpes, la dégustation de brioches avec Anthony de la boulangerie Canevet et Véronique, Jean-Yves et Sylvain, membres du Conseil de Surveillance qui offraient des pommes ainsi que des jetons de caddie à l’effigie de Finisterra. Dans le SAS

d’entrée, on peut découvrir les photos de Matthieu Venot, qui était venu capturer des moments suspendus de ce magasin incendié. Cette exposition sonne comme un rappel du travail orchestré par les équipes pour rebâtir Kerbio Europe.

15 minutes avant l’ouverture, dans les coulisses, Aubin, directeur du magasin donne son dernier brief à son équipe composée de 17 personnes. Yann, président du Directoire, rajoute quelques mots en remerciant les équipes, en insistant que cette ouverture aujourd’hui c’est grâce à eux, c’est leur magasin !

Des mots qui résonnent. On lit la fierté dans leurs regards, c’est vrai c’est un magasin qu’ils ont construit ensemble, “C’est agréable on part d’une page blanche, il n’y a plus de bloquants, on ne voit que les améliorations et le potentiel pour animer les rayons”. “Un nouveau magasin c’est

sûr, ça motive et ça ouvre pleins de nouvelles possibilités”.

L’équipe, jusque-là éparpillée dans différents magasins, est heureuse de se retrouver aujourd’hui et d’intégrer quelques nouveaux membres à bord ! Les salariés du magasin éphémère parle de cette période comme un souvenir de “colonies de vacances dans ce petit magasin, où la cohésion est forte”.

Une cohésion et une motivation qui ont servi à quelques semaines, jours de l’ouverture pour donner les derniers coups de collier afin que tout soit parfait pour ouvrir!

“Ce magasin c’est une réussite, tout ce que l’on a mis sur papier, on l’a fait! On peut être contents”.

© SA Finisterra



En ce début d’année, nous vous proposons une nouvelle rubrique pour notre lettre bi-mensuelle, des bribes d’informations qui donnent à réfléchir sur des sujets d’actualité !

GLANAGE

SOUVENIRS, SOUVENIRS

René Dumont, candidat à l’élection présidentielle française de 1974 disait :

« ... je bois devant vous un verre d’eau précieuse puisque avant la fin du siècle, si nous continuons un tel débordement, elle manquera ... »

Du même, mais en d’autres circonstances et sur un thème toujours d’actualité : *« ... la voiture, ça pue, ça pollue et ça rend con ... »*

50 ans plus tard : eau et nitrates, un problème ? Aucun ...

Il suffit de mélanger une eau nitratée dépassant les normes en vigueur avec une eau un peu moins nitratée **MAIS** respectant les normes et provenant d’un autre captage et **MIRACLE**, on obtient une eau qualifiée de **POTABLE***.

LECTURE



Désormais disponible au format poche, le livre de Nicolas Legendre, *Silence dans les champs*, aux éditions Arthaud en 2023 et ayant reçu le Prix Albert Londres. Enquête en Bretagne sur le système agro-industriel.

DES CHIFFRES

En 2024, le port de Brest a accueilli 29 575 croisiéristes, 12 000 membres d’équipage, 19 paquebots : satisfaction de la CCI et de l’Office de Tourisme de Brest.

200 000 kms de haies détruites en Bretagne par le remembrement mais, ô joie 6 000 kms replantés ...

21 %, tel était l’objectif de la part du bio dans la surface agricole française pour 2030 ; on en est à 10,4 % en 2023 avec un recul de 0,1 % sur un an.

EN BREF

🔪 Dans ce monde anxiogène, quand même une bonne nouvelle passée quasi inaperçue : deux pandas envoyés en avion par la Chine sont arrivés aux États-Unis. Et autre bonne nouvelle, respect de la parité : un mâle et une femelle.

🔪 Après la « Blabla caisse », la grande distribution a, en Corse, mis en place sur les terminaux de paiement la touche « Papale »...

🔪 À chaque crise sa commission ! Le « Conseil d’orientation pour la protection des cultures » a été créé par décret en novembre dernier. Riche idée ? Ce conseil réunit entre autres les fabricants des produits phytosanitaires ... On n’est jamais mieux servi que par soi-même !

* source : *Sur le front*, 25 novembre 2024, France 5

LES PROJETS 2025 DE FINISTERRA

LESNEVEN

Le projet de déménagement du magasin Prim'Vert à Lesneven n'est pas abandonné par la coopérative Finisterra.

Le local situé rue de Bel Air n'appartient pour le moment pas à la coopérative. Nous attendons donc que les travaux soient terminés avant d'acquiescer le local.

Malgré ces obstacles, la coopérative reste déterminée à mener à bien son déménagement. Le projet a pour objectif de renforcer l'ancrage local du magasin, d'offrir un meilleur service aux clients, de répondre aux attentes croissantes des consommateurs pour des produits respectueux de l'environnement et améliorer les conditions de travail des salariés.

En attendant, les équipes continuent de travailler sur ces différentes contraintes, cherchant des solutions afin de permettre une ouverture rapide.

PLOUDALMEZEAU

Nous sommes ravis de vous annoncer l'ouverture de ce nouveau magasin Biocoop à Ploudalmézeau, prévue pour le premier semestre 2025.

Il marque un pas important dans la volonté de la coopérative de promouvoir une consommation plus responsable et respectueuse de l'environnement. Les habitants de la commune et alentours pourront désormais profiter d'une offre variée de produits bio, locaux et éthiques tout en soutenant l'économie régionale. Vous y trouverez, comme dans les autres magasins de la coopérative, le service du réemploi des bouteilles en verre.

Ce projet témoigne de l'engagement de la coopérative Finisterra à favoriser l'accès à une alimentation bio au plus grand nombre en préservant la proximité.

Réseaux sociaux

Pour suivre les actualités de Finisterra, il y a le passage en magasin, la lettre d'info mais aussi les réseaux sociaux. Finisterra est présent sur de nombreux réseaux sociaux tel que Facebook, Instagram et même Tiktok !

Nous y partageons les recettes du moment, des vidéos de présentation de produits ou des équipes mais aussi des annonces. Alors pour ne rien louper, n'hésitez pas à nous suivre !

@biocoopfinisterra29

LIVRAISON À DOMICILE : POINT D'ÉTAPE

Connaissez-vous la cyclologistique ? Le principe est simple : il s'agit de réduire les circulations de petits véhicules en agglomération en les remplaçant par des vélos-cargos. Le petit véhicule, pensera-t-on, c'est forcément le fourgon blanc du livreur toujours pressé et garé sur le trottoir... mais c'est aussi la voiture du particulier qui parfois se déplace en auto pour faire ses courses. Prendre le volant, trouver la place de parking, charger les sacs... tout cela est fait par habitude, alors que des alternatives existent, sans même avoir à quitter son domicile. Ajoutons que pour les personnes confrontées à des difficultés de mobilité, la cyclologistique apporte une solution relativement low-tech et clairement bas carbone.

Lancée voici bientôt deux ans, la livraison à vélo est plus que jamais d'actualité à Finisterra. Le principe est inchangé depuis le démarrage en mars 2023. Votre magasin (offre limitée aux sites de Brest) est en lien avec les Coursiers Brestois, entreprise organisée comme Finisterra sur le modèle coopératif. Autant dire que cette mise en réseau nous correspond ! Vous trouverez plus d'informations sur les Coursiers Brestois sur notre site internet www.finisterra.fr (il y a des idées resto par

exemple, pour des livraisons sans lien aucun avec des plates-formes mondialisées qui se rémunèrent avant tout elles-mêmes...).

C'est en passant par le site biocoop.fr, que vous aurez accès directement aux possibilités de livraison à domicile. En quelques clics votre liste de courses sera validée. Un employé de votre magasin se chargera de vos courses, et la commande sera remise à l'un des membres du quatuor de passionnés de vélo à l'origine des Coursiers Brestois, qui pédalera jusqu'à chez vous.

© Création graphique Finisterra



LA BIO ENGAGÉE & ACCESSIBLE

Qui dit nouvelle année, dit nouvelles résolutions ! Cette année, je consomme bio pour moi, ma santé mais aussi pour faire vivre les acteurs locaux ! Mais arrivé en janvier, une fois les fêtes passées, on se demande si on a vraiment le budget.

Justement, en janvier chez Biocoop, c'est le mois de la Bio engagée et accessible !

Biocoop est engagée sur :

- des modes de production respectueux de l'environnement et de la santé : zéro pesticides chimiques de synthèse ni OGM, respect des saisons, priorité au local, avec un effort fait sur la réduction des emballages, zéro transport par avion et une logistique de transports optimisée pour limiter nos coûts et notre empreinte carbone,

- la qualité des produits : 100 % bio, de saison et en limitant le recours à l'ultra-transformation,



- un commerce équitable : depuis plus de 30 ans, Biocoop travaille main dans la main avec les producteurs pour créer des rapports équitables entre tous les acteurs des filières bio, au Nord comme au Sud.

Et Biocoop s'engage aussi sur les prix car, nous pratiquons des « prix justes » et non pas des « bas prix » incompatibles avec nos valeurs.

Ces « prix justes » permettent d'assurer une juste rémunération des producteurs et une juste répartition de la valeur, en fixant une marge mesurée qui permet aussi d'assurer la pérennité des magasins (frais de fonctionnement, salaires, ...). Et chez Finisterra, coopérative de consommation, nous ne finançons pas d'actionnaires, ce que vous dépensez dans nos magasins contribue à la dynamique vertueuse d'une entreprise ancrée dans l'économie sociale et solidaire sur son territoire.

Afin de vous aider à adopter ou conserver un mode de vie bio, nos prix sont volontairement attractifs sur une sélection de 150 produits du quotidien et ne transigent ni sur la qualité, ni sur l'exigence de modes de production respectueux des Hommes et de l'environnement !

Nos prix engagés incarnent les valeurs de Biocoop en matière d'économie sociale et solidaire et d'agriculture bio. Afin de pratiquer des prix justes toute l'année, les fournisseurs, la coopérative Biocoop et les magasins, chaque membre de la chaîne de distribution s'engage à ne pas dépasser un prix maximal pour pouvoir offrir au consommateur un produit en moyenne 9,2 % moins cher par rapport au marché spécialisé bio*. En réduisant les écarts de prix avec des produits conventionnels équivalents, ils rendent la bio équitable accessible à tous et offrent plus de débouchés aux produits bio.

Nous ne rognerons jamais ni sur la qualité ni

sur notre engagement pour une économie sociale et solidaire, pour proposer « à tout prix » des produits moins chers qu'ailleurs.

Ces choix éclairés de consommation font toute la différence et permettent à chacun des maillons de la chaîne d'être respecté, du producteur au consommateur.

* source : panel prix de Mars 2024 mandaté par Biocoop SA sur une sélection comparable de produits du quotidien établie à partir d'un panel réduit d'enseignes du marché spécialisé bio.

© Biocoop



RECETTE Gourmande

GALETTE DES ROIS

Les ingrédients :

- 240 gr de beurre demi-sel
- 220 gr de sucre en poudre
- 7 œufs
- 270 gr de poudre d'amandes
- 6 cuillères à soupe d'amidon de maïs
- 5 gouttes d'arôme amande amère
- 2 pâtes à tarte feuilletées

La préparation :

- Laisser le beurre à température ambiante pour qu'il soit bien mou
- Ajouter le sucre au beurre et bien mélanger
- Incorporer ensuite 5 œufs un à un au mélange, puis la poudre d'amandes, l'arôme amande amère et enfin l'amidon de maïs
- Mélanger bien et réserver au frais
- Mettre la 1^{ère} pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé et la piquer à la fourchette
- Étaler la frangipane au centre en laissant 3 cm de pâte feuilletée sans frangipane tout autour
- Déposer la fève sur la frangipane
- Battre 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf et en étaler sur le bord de la pâte feuilletée au pinceau, à l'endroit où il n'y a pas de frangipane
- Déposer la 2^e pâte feuilletée sur le dessus en appuyant un peu sur les bords pour que ça colle
- Dorer le dessus avec le restant d'œuf
- Appuyer sur les bords avec le bout d'une fourchette (côté dents pour faire des rayures sur tout le côté)
- Puis décorer le dessus à la pointe de couteau (le côté qui ne coupe pas) en appuyant légèrement (le but est de "marquer" la pâte et non de l'entailler) et pour le dessin en lui-même place à votre créativité
- Faire un trou d'un petit centimètre environ au centre de la pâte avant d'enfourner
- Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (four préchauffé)
- Bien surveiller la cuisson dès que c'est bien doré c'est bon

Bonne dégustation !

ILS NOUS DISENT POURQUOI ILS ONT POUSSÉ LES PORTES DE NOS MAGASINS

En ce début d'année, nous avons souhaité interroger quelques adhérents dans leurs pratiques de consommation, leurs habitudes alimentaires et pourquoi ils avaient poussé les portes de nos magasins.

Nous sommes donc allés à la rencontre de 3 profils différents d'adhérents pour connaître les raisons qui les avaient amenés à consommer bio. Pour les trois, ce sont tout d'abord pour des questions de santé pour eux-mêmes mais également pour la planète. Et en effet, après une première étude de 2016, l'Institut de l'agriculture et de l'alimentation biologique (ITAB) ne laisse aucune place au doute dans celle menée en 2024 : l'agriculture biologique est incontestablement la meilleure manière de produire pour la santé planétaire comme humaine. D'abord en ce qui concerne les sols puisque 80 à 98 % des sols sont contaminés par des résidus de produits phytopharmaceutiques (PPP) et leurs métabolites. Et puis l'agriculture biologique a des effets très profitables et prometteurs pour le retour de la biodiversité. Zéro pesticides chimiques de synthèse et une rotation des cultures plus longues et plus diversifiée contribuent à l'amélioration de la biodiversité. Et enfin et, non des moindres, les émissions de gaz à effet de serre sont systématiquement inférieures en agriculture biologique ce qui permet d'atténuer le changement climatique*.

Nos adhérents portent également une attention particulière à la qualité des produits et donc leur goût, un aspect fondamental pour eux. Nos produits sont 100 % bio, ne proviennent pas de

cultures génétiquement modifiées, ils respectent la saisonnalité et prennent le temps de pousser, les saveurs y sont aussi plus diverses grâce aux nombreuses variétés cultivées.

Pour eux, l'importance va également aux produits locaux. Chez Finisterra et chez Biocoop, notre engagement est que les produits estampillés « locaux » soient fabriqués à moins de 150 km du magasin. Au total sur les 10 magasins Biocoop que comptent la coopérative, nous travaillons avec pas moins de 160 producteurs quotidiennement. Au niveau national, ce sont 20 groupements de paysans associés qui sont au cœur de la gouvernance de Biocoop. Des filières de production biologique ont notamment été réintroduit en France comme la moutarde ou le miel.



Le prix reste le principal frein à l'achat. Afin de consommer bio et que cela ne pèse pas trop dans leur budget, les adhérents s'organisent de telle façon à ce que des menus soient faits pour la semaine. Ils établissent une liste de courses des produits manquants et se



déplacent en magasin avec cette liste pour ne prendre que le nécessaire. Ainsi ils arrivent à consacrer 15% de leur budget dans l'alimentation et une bonne part en produits biologiques. Une astuce d'une adhérente est de se diriger vers les produits les plus nutritifs ainsi que les fruits et légumes. Le vrac lui permet aussi de faire des économies et d'éviter le gaspillage en ne prenant que la quantité souhaitée pour les repas de la semaine.

Pour nombre de ces raisons, les adhérents ont fait le choix de consommer des produits issus de l'agriculture biologique et de devenir adhérent à la coopérative Finisterra. Si vous aussi vous souhaitez devenir adhérent, n'hésitez pas à demander le contrat coopératif à la caisse de votre magasin ou à vous rendre sur notre site internet pour le télécharger.

* Source : Agence Bio

© Finisterra

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 Mespaul
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



www.finisterra.fr

@biocoopfinisterra29



www.biocoop.fr



Pour recevoir la lettre d'info par mail, scannez ce QR code !

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



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