



© SA Finisterra - Plage de Corsen, Plouarzel

AN DELIENN

L A F E U I L L E

63

LE VRAC POUR RÉDUIRE SES
DÉCHETS

FINISTERRA, UNE COOPÉRA-
TIVE DE CONSOMMATION

À TABLE ! CAISSE COMMUNE
ALIMENTAIRE BRESTOISE

RÉSOLUMENT BIOOPTIMISTES

TRIBUNE : ON SIGNE ET ON
RELAIE

Édito

LA BIO DÉSIRABLE

" Le désir est la sensation d'attraction et d'attente à l'égard d'une personne, d'un objet, d'une situation ou d'un futur particulier. La satisfaction du désir ou l'obtention de l'objet désiré mène - à différentes échelles de durées (courte, moyenne, longue) - à la jouissance, la joie, ou au bonheur "

Alors que la fin de l'hiver se profile, que les rayons fruits et légumes s'étiolent et que les premiers rayons de soleil en mars provoquent en nous des envies de tomates, l'attente est de mise. La patience est requise. Dès le mois de février quand ce soleil rare pointe brièvement son nez, nous entendons ici et là, étonnés, de la bouche de quelques clients étourdis cette question spontanée : " Vous n'avez pas de tomates ? "

Et de nouveau nous rappelons à qui veut bien l'entendre que "non, ce n'est pas encore la saison !".

Le désir est là. L'envie de changer de menu nous titille alors qu'entre autres les choux, navets, carottes ou courges sont encore majoritaires sur nos étals. La Bretagne paraît-il sera bientôt une terre de production de tomate importante. Une grande entreprise finistérienne l'assure : " Les pays d'Europe du Sud, en voie de désertification à cause du réchauffement climatique, auront beaucoup de mal à maintenir leur production (...) La Bretagne, qui a beaucoup misé sur le maraîchage sous serre, a là une carte à jouer "

Biocoop le rappelle pourtant : " à partir des années 1960, la course au rendement impose les tomates rondes, lisses qui ne craignent pas d'être bousculées, transportées et, (tomate) cerise sur le gâteau, peuvent être cueillies vertes et mûrir n'importe où. Exit les anciennes et fragiles... De la serre généralisée au hors-sol, la solanacée perd le goût. "

Des tomates toute l'année et de Bretagne de surcroît. Est-ce cela notre réponse voulue au dérèglement climatique ? Le désir pourra-t-il y résister ? Ne risquons-nous pas une nouvelle fois de contenter un caprice de consommation hors saison au détriment du bonheur ? Ne risque-t-on pas encore une fois de tuer le désir ?

Sur nos étals, plus que jamais françaises et surtout locales, de variété ancienne, savoureuses et variées (Coeur de Boeuf, Noire de Crimée, Ananas, Green Zebra, ...), elles reviendront dans nos assiettes bien meilleures que celles d'hiver cultivées sous serre.

À nous tous, ensemble, de célébrer le bonheur, de respecter le désir, avec cette humeur de plaisir qui se manifestera en temps voulu, quand le Printemps reviendra.

Et la biodiversité nous remerciera.

Xavier Reunbot, membre du Directoire

An Delienn devient trimestrielle

Après consultation avec l'ensemble du comité de rédaction de la lettre d'info, nous avons décidé de réduire la fréquence et de vous en proposer 4 par an. An Delienn devient donc trimestrielle pour des questions de pertinence et pour vous offrir des articles toujours plus approfondis et détaillés.

LE VRAC POUR RÉDUIRE SES DÉCHETS

En France, la production de déchets a baissé de 46 millions de tonnes en 10 ans.

En 2020, la France a produit 309 millions de tonnes (Mt) de déchets, soit 46 Mt de moins qu'en 2010. Rapporté au nombre de Français, cela représente 4,6 tonnes par habitant, un niveau proche de la moyenne des Européens. Dans le détail, le secteur du bâtiment a engendré 213 Mt de tonnes de déchets, les autres activités économiques et les collectivités en ont généré 64 Mt, tandis que les ménages en ont produit 34 Mt, soit 10,8 % du total.

Maintenant attardons-nous sur les déchets alimentaires puisque c'est un des combats que nous menons chez Biocoop et chez Finisterra. **En 2021, 8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. 4,3 millions de tonnes s'apparentent au gaspillage alimentaire, soit près de la moitié des déchets alimentaires totaux.** Les 4,5 millions de tonnes restants sont considérés comme des déchets non comestibles : os, épluchures, ... Avec 129 kg/habitant de déchets alimentaires, la France se situe juste en dessous de la moyenne européenne de 131 kg/habitant.

L'un des leviers susceptibles de réduire les déchets est la vente de produits en vrac, en d'autres termes, la vente de produits non emballés. Ainsi, les consommateurs se servent directement dans des contenants et achètent la quantité souhaitée.



Les consommateurs peuvent y voir plusieurs avantages. Tout d'abord, une économie financière puisque le produit en vrac est, chez Finisterra, moins cher que le même produit emballé. En effet, le coût de l'emballage n'est ici pas répercuté sur le prix du produit. Ensuite, le client peut acheter uniquement la quantité nécessaire, ce qui réduit le montant final des courses.

Enfin, en ne prenant que la quantité nécessaire, le consommateur évite ainsi le surplus et le risque de gaspillage alimentaire.

En revanche, quelques normes d'hygiène sont à prendre en compte pour le client final, certains produits peuvent avoir une durée de conservation plus courte en vrac par rapport à des produits emballés, il est également important d'éviter les mélanges dans les contenants pour maintenir la qualité des produits. C'est pour cela qu'à Finisterra, nous vous demandons d'apporter des contenants propres pour vous servir en vrac.



Acheter une pomme emballée sous plastique, absurde ? Alors finalement, pourquoi mettre un emballage sur nos pâtes ?

Chez Biocoop et chez Finisterra, nous prônons depuis 40 ans maintenant la vente de produit en vrac. Le réseau a d'ailleurs été parmi les premiers à proposer des produits d'épicerie en vrac et depuis il est possible de faire la

totalité de ses courses en produits vrac : liquides, hygiène et bien-être, produits frais, et bien évidemment épicerie sucrée et salée.

Chez Finisterra, en 2024, 1 270 000 sacs krafts ont été distribués dans les 10 magasins. Cela représente un coût pour la coopérative de plus de 33 000 €

Pour éviter à nos clients de consommer des sacs krafts à chacune de leur course, nos magasins proposent à la vente des sacs réutilisables en tissus, des bocaux, mais également des accessoires pour réduire les emballages dans la vie de tous les jours : charlottes pour les plats, gourdes réutilisables, récipients en verre, ...

© SA Finisterra

Sources :
<https://www.notre-environnement.gouv.fr/actualites/brevets/article/moins-de-dechets-et-plus-de-recyclage-en-france>
<https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/les-dechets-alimentaires-en-france-et-dans-lunion-europeenne-en-2021?rubrique=c&dossier=1028250>

Du 1^{er} au 31 mars, c'est le mois du vrac ! Alors n'hésite pas à partager ton astuce « vrac » à ton voisin, ami, collègue, ...

FINISTERRA, UNE COOPÉRATIVE DE CONSOMMATION

Finisterra fonctionne sur le modèle d'une coopérative de consommation et regroupe 10 magasins adhérant au réseau Biocoop. Par définition, une coopérative de consommation ne peut pas être détenue par une seule personne ou par des actionnaires, elle appartient à l'ensemble des adhérents, à vous, chers « sociétaires ».

Chaque client peut devenir sociétaire en souscrivant à des parts sociales, cette adhésion ne se règle qu'une fois et est remboursable. Vous, consommateurs adhérents à la coopérative, vous êtes au cœur de la gouvernance.

En adhérant à la coopérative,
- Vous devenez acteur d'une économie sociale, solidaire et locale, dans laquelle

s'inscrit Finisterra.

- Vous bénéficiez d'une remise de 4% sur vos achats dans tous les magasins de la coopérative de Saint-Martin-des-Champs à Plouzané (hors produits « prix engagés », boucherie traditionnelle, livres et revues)

- Vous avez une voix à l'Assemblée Générale annuelle et vous pouvez vous porter candidat au Conseil de Surveillance.

Une fois par an, l'Assemblée Générale

(AG) réunit l'ensemble des sociétaires, c'est un espace d'échanges et de vote des grandes orientations politiques. À

cette occasion, les membres du Conseil de Surveillance (CS), composé d'adhérents, sont élus. Organe politique de la coopérative, le CS représente et défend les intérêts des sociétaires et exerce le contrôle permanent de la gestion de la société menée par le Directoire, organe opérationnel.

Les membres du Directoire, des salariés de la coopérative sont élus par le CS.

Le Directoire a la mission d'administrer et de diriger la société au quotidien.

© SA Finisterra

L'AG a généralement lieu au mois de mai. Pour cette année, la date et le lieu ne sont pas encore connus, l'information vous sera transmise par affichage en magasin et sur le site internet www.finisterra.fr. Si vous n'êtes pas encore adhérent à la coopérative et que vous souhaitez faire entendre votre voix, n'hésitez pas à demander votre bulletin d'adhésion en magasin !

A TABLE ! EXPÉRIMENTATION BRESTOISE D'UNE CAISSE COMMUNE ALIMENTAIRE

L'idée d'une caisse commune alimentaire ou sécurité sociale alimentaire est un concept novateur qui cherche à garantir un accès à une alimentation de qualité pour tous, indépendamment de leur statut socio-économique. Ce modèle repose sur la solidarité et vise à lutter contre la précarité alimentaire.

Qu'est-ce qu'une Caisse Commune Alimentaire ou Sécurité Sociale Alimentaire ? La sécurité sociale alimentaire (ou caisse commune alimentaire) est une proposition qui s'inspire du modèle de la sécurité sociale, en l'adaptant aux enjeux alimentaires. Elle pourrait fonctionner sur le même principe de solidarité : chaque individu cotise en fonction de ses moyens et bénéficie, en retour, d'une somme permettant d'acheter des produits alimentaires sélectionnés dans des lieux conventionnés.

Ce système viserait à combattre la faim, l'insécurité alimentaire, et à améliorer la qualité de l'alimentation en la rendant plus accessible à tous. L'objectif est de créer



un filet de sécurité qui assure à chaque citoyen une alimentation suffisante et saine, quelles que soient ses ressources.

Les Objectifs Principaux

- Garantir l'accès à une alimentation saine pour tous : le système pourrait viser à assurer une alimentation équilibrée à l'ensemble de la population, notamment pour les plus vulnérables.
- Lutter contre la précarité alimentaire : avec l'augmentation des inégalités sociales, de nombreuses personnes sont confrontées à la malnutrition ou à des choix alimentaires déséquilibrés. La sécurité sociale alimentaire permettrait de réduire cette fracture.

- Encourager une agriculture durable et locale : en intégrant des partenariats avec les producteurs locaux et en favorisant des produits de qualité et donc bio, le système pourrait aussi soutenir l'agriculture biologique locale.

- Soutenir la santé publique : en ayant accès à des produits alimentaires

sains, la population pourrait voir une réduction des maladies liées à une mauvaise alimentation, telles que l'obésité, le diabète ou les maladies cardiovasculaires.

Modèle de Fonctionnement

Le modèle de sécurité sociale alimentaire fonctionnerait selon un système de cotisations et de prestations :

- Cotisations : comme pour la sécurité sociale classique, chaque personne pourrait contribuer à cette caisse en fonction de ses revenus. Les personnes à faibles revenus paieraient moins ou seraient exonérées, tandis que celles ayant des revenus plus élevés cotiseraient davantage.

- Prestations : chaque individu inscrit dans cette caisse recevrait tous les mois une somme définie permettant de choisir son alimentation dans des lieux conventionnés.

Expérimentation à venir sur Brest

Ce concept est déjà en expérimentation dans plusieurs régions en France notamment à Lyon et Montpellier pour les plus anciennes. Sur la région de Brest un collectif d'acteurs institutionnels et associatifs, portés par la dynamique locale en faveur de l'amélioration de l'accès à une alimentation de qualité, c'est

formé pour lancer une expérimentation. Cette expérimentation durera six mois et devra regrouper cent individus habitants de la région souhaitant s'impliquer dans ce projet.



Si les grands principes sont déjà définis, de nombreux paramètres seront à définir avec le collectif en devenir. Notamment les lieux conventionnés, les produits autorisés, la somme versée mensuellement ainsi que le principe de cotisation. Plusieurs temps de rencontres avec des habitants ont eu lieu, et le collectif d'habitant est en train de se créer.

© SA Finisterra

Si l'aventure vous intéresse et que vous souhaitez rejoindre le collectif d'habitant, n'hésitez pas à prendre contact par mail à atable@mailo.com ou à nous rejoindre lors d'un temps d'échange.

RÉSOLUMENT BIOOPTIMISTES

Il y a des raisons de nous sentir découragés ! Mais on ne va pas ici se lancer dans un inventaire à la Prévert de ce qui cloche. Les constats alarmants sont faits, refaits, et de plus en plus étayés par des études sérieuses. Merci au passage aux chercheurs pour l'état des lieux, préalable indispensable à toute réaction.

Face à ces réalités, le but n'est pas non plus de sombrer dans un optimisme béat, du style méthode Coué ou « je vais bien, tout va bien ». Veillons aussi à ne pas nous voiler la face en nous plongeant la tête dans la sable. Il s'agit encore moins de regarder du côté de ceux qui pensent à la conquête de Mars, future planète B pour élite sûre de son salut.

Regardons plutôt ce qui incite à s'intéresser, plus que jamais, à la planète AB et à ses victoires. Ce sigle AB pour agriculture biologique ne vient pas de nulle part. Un

coup d'oeil dans le rétro nous montre que tout ou presque était bio il y a encore moins d'un siècle. Des changements sont déjà intervenus après la première guerre mondiale, suite à la reconversion de l'industrie chimique militaire. Cependant, c'est surtout au cours des quelques décennies de l'après-1945 que le monde a rapidement basculé vers l'agrochimie.

Comme c'est dans le monde occidental que les mutations ont été rapidement initiées, c'est aussi sans surprise en Europe de l'ouest que les premières remises en cause se sont fait jour. Il est réconfortant de constater que face aux excès de certaines nouvelles pratiques, des paysans et



citoyens critiques se sont dressés et fédérés. Après l'anthroposophie de Rudolf Steiner, née en 1924, d'autres courants ont émergé au milieu du 20ème siècle.

De fil en aiguille, un premier cahier des charges a vu le jour en 1972, jetant les bases de la charte AB actuelle qui a été formalisée en 1985 au niveau national (et en 1991 pour l'UE). Tous ces efforts louables de structuration sont le socle sur lequel les avancées actuelles s'appuient. Cette mise en réseau, ces échanges de pratiques ne se sont en effet jamais interrompus.

C'est ainsi que des acteurs importants tels que l'Agence Bio, créée en 2001, portent la filière notamment par les échanges

de savoirs, de pratiques, mais aussi par la communication autour de ce qu'est la bio. Réjouissons-nous de la récente pérennisation de l'Agence Bio ! Et gardons un œil vigilant sur les projets qui pourraient détricoter ce si beau maillage.

Si cette victoire d'ampleur nationale nous a réjouis récemment, sachons travailler à des victoires locales. Un magasin qui ouvre, ce sont des débouchés en plus pour les producteurs locaux. Une épicerie solidaire qui est soutenue, ce sont des produits bio qui sont proposés à toujours plus de citoyens. Des fonds débloqués suite à la tempête Ciaran, ce sont des promesses fermes qui deviennent des actions concrètes. Ces derniers exemples sont tous liés à l'action de Finisterra. Ils vous montrent la cohérence des pistes proposées par le réseau bio, à tous les niveaux. De quoi s'atteler à la tâche, en gardant le sourire.

© SA Finisterra

TRIBUNE : on signe et on relaie !

Produire dans le respect du vivant, un enjeu vital

Le fondement de l'agriculture biologique repose avant tout sur un engagement agricole selon lequel il est impossible de produire durablement une alimentation de qualité en maltraitant les écosystèmes. Son axiome est que la terre n'est pas un support de production inerte, mais un milieu vivant qui conditionne la qualité d'une production agricole.

Le changement climatique est une réalité présente qui impacte lourdement et durablement les écosystèmes et les productions agricoles. L'érosion biologique, la pollution des sols et l'épuisement des ressources ne sont pas des opinions. Ce sont des faits têtus, scientifiquement étayés.

La guerre contre le vivant est perdue d'avance. Les cultures agricoles artificialisées et hors sol, les OGM, les nouvelles techniques génomiques, la remise en cause du principe de précaution et la privatisation du vivant, toutes ces tentatives n'y changeront rien.

Nier les réalités biologiques, c'est nier notre propre condition d'être vivant, c'est hypothéquer la sécurité alimentaire du pays. Jusqu'à preuve du contraire, ce n'est pas sur Mars que l'on pourra cultiver des légumes !

Il va falloir réapprendre rapidement à coexister et coévoluer avec les espèces vivantes végétales et animales pour produire notre alimentation.

Les plantes cultivées, comme les animaux d'élevage, sélectionnés pour être performants et rentables perdent en réalité leurs capacités à évoluer, à résister aux pathogènes et à s'adapter à l'environnement changeant. Cela va inévitablement impacter l'ensemble des productions alimentaires. Les conséquences de cette érosion génétique se ressentent déjà partout dans le monde.

Après la culture, viennent les étapes de transformation, d'emballage et de transport. Tous les métiers sont concernés pour construire l'alimentation de demain, moins consommatrice de gaz à effet de serre et de plastique, notamment, qui pollue les sols et les océans. Cela renvoie également à la nécessité de reconstruire des équipements adaptés sur chaque territoire pour rationaliser les flux de denrées alimentaires.

La tentative de fermeture de l'Agence Bio, comme les attaques systématiques contre l'Office français de la biodiversité (OFB) et ses agent.e.s, comme la volonté du Sénat de réintroduire l'usage des néonicotinoïdes (malgré les

preuves scientifiques sur la destruction des abeilles) révèlent une politique irresponsable qui confond l'intérêt du plus fort avec l'intérêt général.

Mais cette fuite en avant des tenants d'une agriculture productiviste est aussi l'aboutissement d'une trop longue période de dépolitisation du sujet de la bio par les acteurs eux-mêmes.

Rappelons que le secteur de la bio représente aujourd'hui 13 milliards d'euros, 215 000 emplois, 61 000 fermes et 24 000 opérateurs sur l'ensemble du territoire et qu'il s'agit de la première surface bio cultivée en Europe !

La question est non seulement de nous organiser à la hauteur de ce que nous représentons déjà, mais de nous donner dès à présent les moyens de relever les défis alimentaires et environnementaux qui sont en jeu.

Cela se pense forcément dans la diversité des territoires, en respectant l'éventail des métiers, en y associant les élu.e.s locaux qui le souhaitent.

Sans organisation puissante et autonome, la « rationalisation » de la filière bio se fera toujours au détriment des professionnel.le.s de la filière, et notamment les plus exposé.e.s : les

agriculteurs.trices ! Plus grave, nous serons incapables de relever les défis alimentaires que nous renvoie l'érosion de la biodiversité cultivée et sauvage conjuguée au réchauffement climatique. C'est donc autour d'une politique ambitieuse qui associe tous les acteurs de la filière professionnelle que nous devons nous organiser dans tous les territoires. Non plus seulement du « champ à l'assiette », mais de « la graine à l'assiette », depuis les artisans semenciers et les artisanes semencières qui sélectionnent les semences de demain en plein champ, des cultivateurs.trices et des éleveurs.ses, des chercheurs.ses, des enseignant.e.s, les agent.e.s des collectivités locales, en passant par les transformateurs.trices, les cuisiniers.ères, les distributeurs.trices jusqu'aux consommateurs.trices. Ceux-là savent bien qu'un produit agricole qui nourrit bien n'est pas une marchandise industrielle standardisée, mais bien un produit issu d'une culture agricole qui sait travailler et évoluer avec le vivant.

Professionnel.le.s, militant.e.s, scientifiques, prenons date en région pour échanger, coopérer, lutter et nous organiser.

Pour signer la pétition, rendez-vous sur le site www.finisterra.fr !

www.finisterra.fr

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



www.biocoop.fr



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



Sur présentation de la carte étudiante

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



COMITÉ DE RÉDACTION

Yann Clugery, Régine Eildé, 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
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération