

LES VOEUX DU CONSEIL DE SURVEILLANCE

2014 fut une année dynamique chez Finis Terra : nous avons soufflé la première bougie de Kerbio Europe et le magasin se débrouille déjà comme un grand ! Kerbio Centre Ville vient de réouvrir ses portes après rénovation, tout beau et plus fonctionnel ! Pour les mois prochains, d'autres projets suivent encore leur chemin, notamment à Morlaix où l'on se sent à l'étroit : la rançon du succès !

Une autre réflexion d'avenir pour Finis Terra et Biocoop sera la pérennisation des approvisionnements locaux et nationaux, en particulier en accentuant notre soutien au Label Bio Cohérence et aux divers acteurs du foncier agricole, tel que Terre de Liens.

Le travail ne manque donc pas ... mais nous sommes bien nourris ! Et c'est avec beaucoup de chaleur que le Conseil de Surveillance et moi-même vous souhaitons à chacun le meilleur pour l'année à venir : bienvenue à

Gérard Habasque
Président du Conseil de Surveillance

2015

NOS «APPROS» BIOCOOP

Les récoltes 2014 d'abricots et noisettes ont été très faibles cette année. En cause les conditions climatiques désastreuses où neige, grêle et pluie se sont mêlées pour perturber la production.

Cela implique une baisse des quantités disponibles, voire un déréférencement et une hausse des prix, autant pour le produit brut que les produits transformés.

Nous vous recommandons donc de substituer ces produits. Les abricots par d'autres fruits secs tels que des raisins, figues, bananes, ananas. Pour les noisettes, vous pouvez consommer d'autres fruits à coques (amandes, noix, noix de Cajou etc.)

La ligne consommateur Biocoop est là pour répondre à vos questions :

 **N° Vert 0 800 807 102**
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

LES CHIFFRES CLEFS

20% nouveaux sociétaires en 2014, bienvenue à vous ! Vous étiez déjà 742 à nous rejoindre au premier semestre 2014.

Les achats locaux représentent 20% des achats totaux. 62% pour les achats ultra-frais et 24% des fruits et légumes.

439 731

passages dans nos magasins en 2014. C'est une moyenne de 200 passages par jour par magasin ! Merci à vous d'être toujours plus nombreux.

52 salariés dont quatre apprenties à votre service dans les 6 magasins de la coopérative.

686

heures ont été consacrées à la formation des employés. Nous espérons que nous apportons toujours les réponses à vos questions.

COMITÉ DE RÉDACTION

Mélanie Borel,
Régine Eilde,
Jo Geleoc,
Marie Hélène Le Fur,
Jean-Christophe Ramel,
Nicole Renouf,
Xavier Reunbot,
Marie Françoise Troadeo

Responsable de la publication :
Marie Hélène LE FUR
Présidente du directoire

Tirage à 1300 exemplaires.
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications sur :
www.finisterra.fr

Mail :
contact@finisterra.fr

Imprimé sur du papier PEFC avec des encres végétales par Longitude Ouest - Plouguerneau

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour : mangerbouger.fr

Jan. Fev. 2015

6 magasins

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81 3 rue Kerfautras
Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au samedi 9H00-13H00 14H30-19H00

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28 114 Boulevard Plymouth
Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au samedi 9H30 - 19H00

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33 Place Daumier
Du lundi au Samedi 9H00 - 19H00

Bio Abers Saint Renan

02 98 32 61 02 Zone de Mespaol
Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au jeudi 9H30-13H00 14H30-19H00
Vendredi 9H30 - 19H00
Samedi 9H30 - 18H00

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06 8, Croas Ar Rod
Lundi 14H30 - 19H00
du mardi au vendredi 9H00 - 19H00
samedi 9H00 - 18H00

Coccinelle St-Martin-des-Champs

65, route de St Sève
Lundi au samedi 9H00 - 19H00

NOUVEAUX HORAIRES

www.finisterra.fr

La lettre d'information des magasins

Finis Terra



Quel bilan à Kerbio Centre Ville?

ELISABETH
J'ai été épatée de voir la transformation, c'est plus aéré, on voit mieux les produits. Les rayons sont plus cohérents qu'avant.

Avant les travaux



MORGANE
Depuis la réouverture la mise en place du pain est plus simple. La venue de la presse à carton simplifie la gestion des déchets.

Après



JEAN-CHARLES
Le magasin est beaucoup plus spacieux. C'est vraiment plus facile pour le vrac, grâce à la plateforme !

JEAN-LOUIS
La circulation est plus aisée entre les rayons. Et la disposition générale correspond mieux à un magasin de centre ville.

ELODIE
Pour ma part c'est plus facile de mettre en place mon rayon fruits et légumes, c'est plus ergonomique. Le magasin en lui-même est beaucoup plus chaleureux et lumineux

Animations à venir

Ateliers cuisine :

Adultes :
Samedi 28 février de 10H30 à 13H30 : Les légumineuses ; des idées pour mettre plus souvent à vos menus ces précieuses protéines végétales. Sur réservation : 30€.

Enfants :
Mercredi 21 janvier de 14H30 à 16H00 à Kerbio Europe. Sur réservation : 5€.

Renseignements et inscriptions : contact@finisterra.fr / 02 30 63 00 02

Bio consom'acteurs

Nous relayons la pétition de l'association des Bio consom'acteurs : « Quels que soient nos revenus, nous avons le droit d'avoir accès à une alimentation de qualité respectueuse de notre corps, de la planète et des autres êtres vivants. Une alimentation qui doit donc être issue d'une agriculture bio, locale et équitable. »

La pétition est disponible en ligne sur : www.labiopourtous.info.fr, l'objectif est d'atteindre les 50 000 signatures, à vos plumes !



PORTRAIT

C'est à 12 ans, lors d'une visite aux moulins de Kerouat à Commana qu'Yves décide de son avenir de boulanger.

En 1996, il entre comme apprenti aux Compagnons du Devoir en Touraine et y apprend son métier pendant 2 ans. Il fait ensuite son tour de France afin d'approfondir ses connaissances et devenir lui-même « Compagnon ».

Les 5 années suivantes le voient à Annecy, Lyon, Toulouse, Angers, Bordeaux et Nantes. De retour au pays, il travaille à la boulangerie Canevet à St Thégonnec.

En 2006, après 10 ans de métier, il décide de créer, sa Boulangerie Le Signor à Landivisiau. A ce jour, elle est composée de 7 personnes (2 boulangers, 1 pâtissier, 4 personnes pour les marchés et les livraisons).

Toutes les matières premières sont issues de l'agriculture biologique et si possible sont locales. Le reste vient de la société Raïponce (Rapunzel) qui privilégie le commerce équitable.

Les pains sont réalisés avec des pâtes au levain très hydratées et sont cuits au feu de bois, le savoir-faire « Le Signor » donne un arôme prononcé et permet de conserver le pain toute une semaine.

Mais tout n'est jamais acquis : le climat, les saisons, les différentes qualités des farines d'une récolte à l'autre amènent régulièrement nos boulangers à s'adapter afin de nous offrir toujours le meilleur !

En septembre dernier, Nicolas, le pâtissier rejoint l'équipe. Il fabrique une grande gamme de viennoiseries : chaussons, palmiers et galettes des rois, brownies, financiers, kouign amann et autres cakes... Tout un programme !

En 2015, la boulangerie souhaite obtenir le label « Bio Cohérence » qui s'ajoutera à sa certification « Ecocert ». En effet, elle privilégie les approvisionnements locaux et la vente en circuit court, les produits sont vendus uniquement dans le nord Finistère. Vous ne trouverez pas ses pains en grandes surfaces, incompatible, selon Yves, avec la qualité de son travail artisanal.

La boulangerie devrait également changer de forme. En effet, l'activité étant en progression, Yves souhaite associer le boulanger et le pâtissier au poste de pilotage. Cela donnera 3 Compagnons qui pourront, à leur tour, accueillir des jeunes faisant leur tour de France. Ainsi la boucle sera bouclée !

Boulangerie
Le Signor



LES LÉGUMINEUSES

Trop souvent mises de côté au profit des féculents (pâtes, riz, patates etc.) les légumineuses sont pourtant vos alliées dans la cuisine.

Appelées aussi légumes secs, elles concentrent des protéines végétales, ce qui permet de substituer la viande de vos repas. Étant généralement assez abordables, elles permettent d'alléger votre budget alimentation.

En plus des protéines végétales, les légumineuses sont source de fibres et d'éléments minéraux.

Le trempage des graines permet de diminuer le temps de cuisson et d'aider à la digestion. L'utilisation de Kombu Breton, une algue bien de chez nous, dans l'eau de cuisson réduit également le temps de cuisson.

Si vous avez envie d'en savoir plus sur ces petites graines pleines de ressources, venez participer à l'atelier cuisine du 21 février prochain. Sinon, vous trouverez le livret des cuissons des céréales et légumes secs réalisé par Biocoop. Le dernier Cultures Bio (n°79 janvier-février 2015) vous propose également un article très intéressant sur ce même thème.

Vous pouvez cuisiner les légumineuses pour tous les plats :

Entrée : salade de légumes et haricots rouges et blancs.

Soupe : soupe de lentilles.

Plat : en accompagnement de vos plats. (Chili végétarien, galettes végétales, etc.)



GAMME ENSEMBLE

Chaque mois des petits nouveaux font leur entrée dans la gamme Ensemble :

en ce moment vous trouvez le lait de brebis et le lait de chèvre en poudre, les lentilles corail en paquet de 500gr, les yaourts brassés pêche ou fruits rouges...

Mais concrètement ça veut dire quoi ? Ça veut dire que Biocoop renforce son travail de filières avec les groupements de producteurs. Ce qui pouvait paraître anecdotique il y a quelques années commence à devenir cas d'école en matière de référencement.

Aujourd'hui c'est 600 produits fabriqués en France où producteurs et distributeurs défendent des objectifs communs :

Maîtriser les volumes et la qualité de la production, définir un prix juste qui garantit la pérennité des emplois et surtout vous proposer une bio exigeante !

Retrouvez toutes les informations sur le site dédié :

<http://www.ensemble-solidaires.fr>



100% DE NOS PRODUITS SONT CERTIFIÉS ISSUS DE

MAGASIN À MORLAIX POINT D'ÉTAPE



Depuis quelques années, le Directoire et le Conseil de Surveillance se penchent sur le devenir du magasin Coccinelle à Saint Martin des Champs. Alain Paugam, directeur du magasin nous éclaire sur ce projet :

Alain, depuis combien de temps êtes-vous à la direction de Coccinelle ?

Je suis arrivé en septembre 2009, cela fait maintenant 5 ans.

Et à quel instant vous, le Directoire et le Conseil de Surveillance, vous vous êtes demandé s'il fallait ouvrir un nouveau magasin ?

Depuis déjà deux-trois ans, en voyant que le magasin attirait toujours plus de monde. Dans les 300m² on est vite saturé, aussi bien dans le magasin, qu'en réserves. Le parking lui aussi montre ses limites.

Pourquoi remplacer ce magasin par un magasin plus grand et ne pas ouvrir un autre point de vente ?

C'était la grande question. Nous avons fait un sondage auprès des clients (qui ont été nombreux à répondre : 560 consommateurs). Il est apparu qu'une majorité préférerait l'ouverture d'un magasin plus grand.

Selon l'étude géo-marketing, nous n'avions pas de garanties qu'un essaimage était la réponse à la problématique.

Le magasin actuel fait 300 m², avez-vous une idée de la taille du futur point de vente ?

Il devrait faire 600 m², comme Kerbio Europe. On reste sur une surface modeste, nous ne voulons pas faire de la « grande surface ». Mais la taille seule ne compte pas, la proximité avec le client et le conseil resteront nos priorités.

Le magasin abritera un rayon boucherie-charcuterie, une demande affirmée par le sondage à plus de 60%.

Comment réagissent les salarié(e)s du magasin ?

Ils sont content(e)s car c'est aussi une amélioration de leurs conditions de travail, plus d'ergonomie, plus d'espace etc.

Quel est le planning maintenant ?

La signature du compromis de vente a eu lieu début janvier 2015. La livraison du bâtiment brut se fera, normalement, fin 2015. L'ouverture est programmée au printemps 2016.

Mais bien-entendu nous vous tiendrons informés de l'avancée, et des retards éventuels, du projet.

Le mot de la fin ?

On peut dire que l'année 2015 démarre bien, avec un nouveau projet réjouissant.

Désormais Coccinelle ouvre aussi le lundi matin !

FAITES LE PLEIN DE PROPRE

Ça y est ! Après de longs mois d'attente, des dates annoncées puis reportées, ils sont arrivés : Les nouveaux meubles de produits ménagers en vrac.

Oubliez les remplissages où vous avez le temps de faire trois fois le tour du magasin. Oubliez le débordement et les ennuis qui vont avec ! Cette fois-ci c'est un meuble de remplissage électrique, moins coûteux en efforts et plus rapide. Le remplissage se fait grâce à une sonde donc pas de débordement.

Vous retrouverez les trois produits phare du rayon de marque Biocoop : la lessive, le liquide vaisselle et pour terminer le trio gagnant : le nettoyeur multi-usage.

Nous vous laissons tester dans votre magasin : les trois magasins Kerbio de Brest et Coccinelle à Morlaix ont reçu le nouvel outil.

Nous rappelons que la réglementation en vigueur impose de recharger le produit d'entretien dans son flacon d'origine (composition identique) afin de garantir la sécurité d'utilisation.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET RÉPONDENT AU CAHIER DES CHARGES BIOCOOP.