A Plabennec, le magasin associatif Keribio réunit producteurs et citoyens

Le 13 février dernier, l'association du Bio à Plab a ouvert un magasin associatif à Plabennec (29). Celui-ci permet aux adhérents de s'approvisionner en bio directement auprès des producteurs. Un concept qui séduit bon nombre d'habitants!

Remédier au manque de produits bio

« Il y a cinq ans, on s'est réunis pour créer du Bio à Plab, parce qu'on trouvait que ça manquait de bio à Plabennec », relate Jeannine Lossec, une adhérente de Keribio. Après une période moins active, l'association développe son activité lorsqu'elle décide de créer un magasin de producteurs. « Henry Thépaud, un producteur, a proposé de monter un projet de magasin de producteurs », explique l'adhérente de Keribio, « on a alors décidé de faire quelque chose de très coopératif ».

Concrètement, il suffit d'adhérer pour pouvoir faire ses courses à Keribio. Ouvert le mercredi soir et le samedi matin, le magasin est tenu par des adhérents qui se relaient , accompagnés d'un producteur. « A part ça, le magasin fonctionne comme un magasin normal », précise Jeannine Lossec. Il regroupe une centaine d'adhérents et une quinzaine de producteurs diversifiés : yaourt, fromage, légume, pain, jus de pommes, terrine, volailles, champignons… La différence par rapport à une AMAP? « Dans une AMAP, les gens prennent un panier déjà fait », explique-t-elle, « là les gens viennent, et s'ils veulent 6

œufs ils prennent 6 œufs, s'ils ne veulent qu'une botte de radis ils prennent une botte de radis ».

Un magasin bio, mais pas que...

Si la principale activité du magasin consiste en la vente de produits locaux de qualité, les adhérents et les producteurs tiennent également à en faire un lieu de rencontre chaleureux. « On veut faire vivre le magasin, pas seulement acheter mais passer un bon moment », indique ainsi Jeannine Lossec. Il y a par exemple un système de prêt de livres, et un coin café, que les adhérents souhaitent agrandir et équiper de fauteuils. « On veut être un lieu d'échange convivial, et mettre en valeur les liens sociaux », souligne l'adhérente, « on a envie de faire venir des gens, de passer le film Demain ». Keribio s'inscrit également dans un projet de territoire : on peut y payer ses achats en <u>Héol, la</u> monnaie locale du pays de Brest. « On aimerait devenir comptoir d'échange », précise Jeannine Lossec.

Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le projet plaît. Keribio rassemble ainsi des habitants de Plabennec mais aussi plus largement du canton. La campagne de crowfunding lancée afin d'aménager le local a quant à elle connu un grand succès : du Bio à Plab a atteint 107,5 % de l'objectif de sa collecte. Une campagne réussie qui s'appuyait sur une vidéo humoristique et pétillante. « On s'est vraiment bien amusés à faire ça », témoigne Jeannine Lossec.

Ty Rodou, les tiny houses bretonnes

L'équipe d'Eco-Bretons est en vacances. Pendant une semaine, vous pourrez redécouvrir des articles qui vous ont plu en 2016. Rendez-vous le 2 janvier pour de nouveaux articles!

Depuis les années 2000 se développent à travers le monde les tiny houses, des micros maisons mobiles. A Landeleau (29), deux jeunes charpentiers passionnés d'eco-construction se sont lancés dans l'aventure. Ils ont créé Ty Rodou, la première entreprise bretonne de fabrication de tiny houses.

Un habitat d'un genre nouveau

A l'intérieur du grand hangar de Ty Rodou, une tiny house est en cours de construction. Bâtie en bois sur une remorque double essieux, cette construction originale attire l'œil. Le souhait de son futur propriétaire : l'utiliser de manière fixe en tant que gîte. Elle est donc conçue pour être raccordée au réseau. La suivante, commandée afin de servir de résidence principale, sera autonome en énergie et aura un toit d'inspiration orientale, en forme de pagode. « Le but est de rester dans la création et de s'amuser en fonction du partage qu'on a avec le futur habitant », détaille Mathieu, créateur avec Stéphane de l'entreprise Ty Rodou.

Les deux jeunes hommes se sont rencontrés au CFA de Rennes, où ils effectuaient un brevet professionnel en charpente. Après avoir découvert les tiny houses par le biais d'une émission de radio, ils entament la construction d'une de ces mini maison pour Stéphane. C'est ainsi que débute l'aventure Ty Rodou. Lancée à l'automne 2015, leur entreprise atypique séduit. « On suscite beaucoup d'intérêt, de visites, de discussions et d'échanges », témoigne Matthieu. Dans la tiny house en

chantier où s'affairent Stéphane et deux stagiaires, Arnaud et Suzanne, on retrouve les différents éléments d'une maison classique : coin salon, cuisine, salle de bain, toilettes, chambre en mezzanine. Les deux charpentiers ont optimisé l'espace afin d'offrir un maximum de confort sur une surface de 14m2. « Une tiny house, c'est la mobilité d'une caravane, le charme d'une cabane ou d'une roulotte, et le confort d'une maison », résume Matthieu.

Une maison écologique pour un mode de vie alternatif

« Nos lieux de vie, par leur surface, nous engagent involontairement à remplir le vide », peut-on lire sur le site internet de Ty Rodou, « l'espace autorise l'accumulation. L'accumulation encourage notre consumérisme ». Habiter une Ty Rodou c'est donc vivre autrement, en réduisant son espace et la quantité d'objets que l'on possède. En amont, l'élaboration du logement est pensée selon des critères environnementaux. Les Ty Rodou sont ainsi bioclimatiques et construites avec des matériaux écologiques. « On essaye de favoriser les filières locales», ajoute Matthieu, « tout le bois est breton, hormis le bois transformé ». Les fenêtres sont quant à elles achetées à un artisan voisin, tout comme les remorques, spécialement conçues par une entreprise basée à Crozon.

Matthieu et Stéphane favorisent également l'autonomie de leurs constructions. Toilettes sèches, LED pour l'éclairage, panneaux solaires, poêles à bois, récupération d'eau, éolienne… Les possibilités sont nombreuses et étudiées en fonction des besoins des futurs habitants. L'objectif est de réduire la dépendance énergétique, déjà amoindrie par un espace condensé. Et de pouvoir déménager à tout moment en ayant très peu modifié l'écosystème du lieu que l'on occupait. « C'est une philosophie de vie » conclut Matthieu, « on a pas besoin d'être propriétaire, et quand on s'en va, on ne laisse rien derrière ».

Pour aller plus loin :

Au Mené, la transition est devenue réalité!

Le 7 novembre dernier, un car d'élus en provenance d'Ille-et-Vilaine a débarqué à Saint Gilles du Mené (22). Dans cette petite commune de 500 habitants, la transition est sur toutes les lèvres. En effet, l'initiative « Le Mené en transition » rassemble sept communes voisines dans un programme énergétique ambitieux. Objectif : devenir un territoire à énergie positive d'ici 2025-2030.

Naissance d'une mobilisation

10h, dans la mairie de St Gilles du Mené. Réuni autour d'une table, un groupe d'élus est arrivé d'Ille et Vilaine afin de découvrir le Mené en transition. Les participants suivent avec attention le récit du maire Jacky Aignel. Tout a commencé dès les années 60, alors que se réunissent des milliers de personnes inquiètes pour l'avenir de la commune. « On s'est dit que si on ne se bougeait pas dans nos petits territoires ruraux, on allait mourir », retrace Jacky Aignel. Les agriculteurs sont notamment mobilisés avec la volonté de défendre leur profession, face aux scandales environnementaux de plus en plus nombreux. Ils se regroupent dans les années 90 pour former l'association Mené Initiatives Rurales (MIR). « On voulait lutter contre la

métropolisation et la mondialisation qui nous étouffaient », témoigne Jacky Aignel, agriculteur de profession.

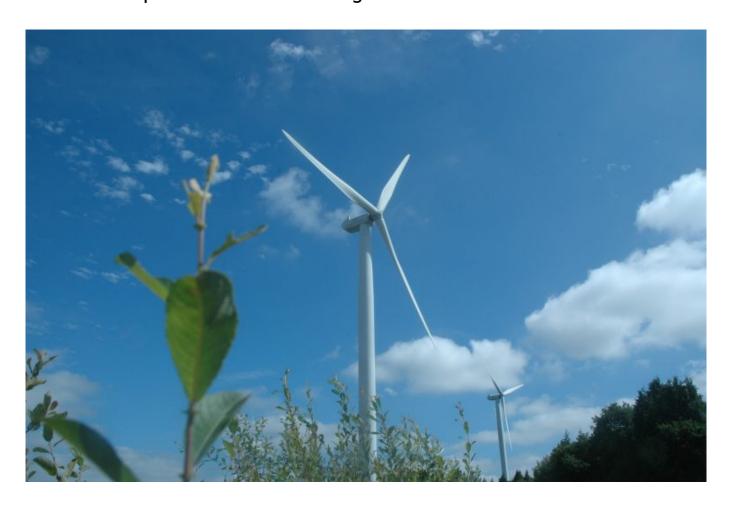
Paul Houée, sociologue, retrace l'histoire du Mené

En 1999, les membres du MIR s'envolent pour le Danemark. Objectif : découvrir la gestion des déchets dans un pays en avance sur son temps. « On a découvert la méthanisation », explique Jacky Aignel, « et on s'est dit qu'on avait raté une étape ». C'est le début d'une réflexion qui se veut globale. Le groupe de militants découvre ainsi, étude à l'appui, que l'importation d'énergie coûte chaque année neuf millions d'euros au territoire du Mené. Comment relocaliser cet argent ? La décision est prise de lister l'ensemble des ressources disponibles localement sur le territoire du Mené, composé de sept communes. Et de monter un projet pour chacune de ces ressources.

De nombreux projets solaires et éoliens

Les élus d'Ille et Vilaine découvrent avec attention l'état des lieux du Mené et les nombreux projets mis en place. Céline Blaison, chargée de développement durable du Mené, détaille les différentes sources d'énergie répertoriées sur le territoire. Le Mené en transition a par exemple choisi d'utiliser la ressource solaire. Des panneaux photovoltaïques ont ainsi été installés chez des particuliers, mais aussi chez un agriculteur, sur une surface de toiture de 300m2. Le même dispositif recouvre également les toits de bâtiments publics : école de Plessala, plateformes bois-énergie du Gouray, de Saint Gouëno et de Langourla. « Mais si on veut atteindre l'autonomie énergétique, il faut réduire

de moitié les dépenses de chauffage », prévient Céline Blaison. Dans cette optique, un programme solaire thermique a été lancé, avec la construction de 35 maisons solaires : celles-ci ne nécessitent aucune dépense de chauffage.



Une éolienne (image d'illustration)

Par ailleurs, la ressource éolienne a été valorisée sous une forme originale : un parc éolien participatif a vu le jour en 2013. Il est détenu à 30 % par 147 ménages du territoire réunis en Clubs d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire (CIGALES). L'initiative fait réagir : dans la salle, les questions des élus fusent. En tête des préoccupations des visiteurs, la question de l'acceptabilité sociale. Jacky Aignel les rassure. « L'éolien ne fait pas le même bruit quand on a

participé financièrement », plaisante-t-il. Pour autant, il conseille d'être raisonnable. « Il ne faut pas en mettre partout, ça n'est pas notre intention », explique-t-il, « mais pour arriver à l'autonomie énergétique sur un territoire, c'est un outil très performant ». « C'est le mélange de plusieurs énergies différentes qui est intéressant », approuve un élu dans la salle.

Valoriser la biomasse

La suite de la journée est consacrée aux visites. A l'honneur : la biomasse, dans tous ses états. Le groupe se rend tout d'abord sur le site de Geotexia, une unité de méthanisation inaugurée en 2011 à Saint Gilles du Mené. La visite suit le parcours des effluents, de leur arrivée à l'usine jusqu'à leur transformation en biogaz puis en électricité. Les installations, impressionnantes, permettent à 35 agriculteurs regroupés en coopérative (CUMA) traiter leurs lisiers. L'unité de méthanisation est utilisée par des également entreprises agroalimentaires locales. Casques vissés sur la tête et gilets jaunes de sécurité sur le dos, les élus bretillien écoutent les explications de Céline Blaison. Ils découvrent ainsi la partie de l'usine réservée au traitement de l'eau. Une fois le processus achevé, ce sont 58000m3 d'eau propre qui sortent de Géotexia. Cette eau sert à alimenter des plantations de taillis à très courte rotations, destinés à fournir en bois les chaufferies collectives.



Les élus en visite à Géotexia

C'est sur la visite de l'une de ces chaufferies que se conclut l'après-midi. A Collinée, une chaudière communale collective à été installée en 2013. Changement d'atmosphère pour les élus en visite : la chaleur du local confiné remplace la fraicheur extérieure. Reliée à 1km de réseau, la chaudière alimente bâtiments publics et particuliers, grâce à la combustion de bois local. Un approvisionnement de proximité encore difficile à stabiliser. Pour le pérenniser, le Mené en transition a choisi favoriser le reboisement : un programme plantation de 40 hectares de taillis a été mis en place, et 17km de haies ont d'ores et déjà été replantées chez des agriculteurs. Un chiffre à faire progresser. Pour cela, le Mené en transition cherche encore à mobiliser. « On aimerait être plus nombreux », souligne Jacky Aignel, « les politiques

sont juste un maillon de la chaîne et il n'y a pas forcément besoin d'être élu pour agir ».



Les élus découvrent le remplissage de la chaudière collective

Semaine de la solidarité internationale : mobilisation en Pays de Morlaix

Depuis 1998 se tient en France la semaine de la solidarité internationale. Véritable événement national, elle a pour objectif de promouvoir un modèle relationnel plus juste entre les pays et les peuples. Du 14 au 22 novembre, ce sont ainsi plus de 100 collectifs qui organisent près de 2000 manifestations réparties sur le territoire. Et le secteur morlaisien n'est pas en reste : 2016 marque la quatrième édition dans le Pays de Morlaix.

Le collectif La Maison du monde

Pour la troisième semaine de novembre, de nombreuses actions sont prévues par le collectif La Maison du Monde. Celui-ci rassemble quarantaine une d'associations et de collectifs œuvrant en faveur de la solidarité internationale en Pays de Morlaix. Pensé comme une source d'ouverture et de partage, le collectif est animé par le Réseau d'Echanges et de Services aux Associations du Pays de Morlaix (RESAM). « La semaine de de la solidarité internationale est notre point fort », témoigne Antoine, animateur du RESAM, « mais nous organisons aussi des cafés langues ainsi que le festival On part à l'aventure ». Avec un seul objectif : sensibiliser à la solidarité internationale et à l'échange multiculturel.

Le programme de la semaine

« Cette 4ème édition est riche de nombreux événements », prévient l'animateur du RESAM. Au programme par exemple, la projection du documentaire La Mécanique des Flux, réalisé par Nathalie Loubeyre. Organisée par Amnesty International, la rencontre sera suivie d'un débat avec la réalisatrice. « On soutient ce film car c'est une autre façon d'aborder la problématique des flux migratoires », explique l'une des membres d'Amnesty International, « sous un angle humaniste ». D'autres organisations plus inattendues prendront également part à cette semaine de mobilisation. C'est le cas du groupe local de l'Association des Végétariens de France, qui tiendra un stand sur le marché de Morlaix. « On veut mettre en avant les liens entre végétarisme et solidarité internationale », développe l'une des militantes, « notamment concernant l'exploitation des terres dans le monde ». Ces initiatives seront nombreuses durant la semaine, et concerne tout le territoire breton et français. L'ensemble du programme est à retrouver sur le site de <u>la semaine de la solidarité internationale.</u>

Idée sortie. C'est parti pour le mois de l'ESS !

A partir du 03 novembre débute le mois de l'Économie Sociale et Solidaire. Véritable rendez-vous national, il est l'occasion de mettre en avant les multiples initiatives qui foisonnent sur le territoire. Le mois de l'ESS, ce sont ainsi des événements organisés partout en France, avec un seul objectif : revendiquer une autre économie.

Promouvoir l'Économie Sociale et Solidaire

L'année 2016 marque la neuvième édition du mois de l'Économie Sociale et Solidaire. Organisée par les Chambres Régionales de l'Économie Sociale et Solidaire (CRESS) et le Conseil National des CRESS (CNCRESS), elle a pour but de faire découvrir à un large public l'existence d'un modèle économique

alternatif. Pour cela, de nombreuses initiatives sont mises à l'honneur au travers de manifestations diverses et variées : projections, fêtes, conférences, marchés, formations, etc.

Comme un avant goût de cet événement, les prix de l'ESS précèdent le mois de l'ESS de quelques jours. Il en constitue le lancement : le 25 octobre, quatre entreprises se sont ainsi vu remettre des prix. Et pour le prix de l'impact local, c'est une initiative bretonne qui a été récompensée. Humaid, une plateforme de financement participatif basée à Nantes, a en effet été élue par les internautes parmi une sélection de quinze candidats.

Une sélection d'événements à venir en Bretagne

Dans les Côtes d'Armor, un événement festif et solidaire est prévu le samedi 05. Le collectif disco soupe de Saint Brieuc organise ainsi une disco soupe à Lamballe. Le principe : préparer ensemble une soupe géante à partir de légumes invendus. Un rendez-vous sur le thème de la collaboration et du partage, qui débutera à 17h.

En Ille et Vilaine, une conférence gesticulée aura lieu à Rennes le lundi 7 novembre. Intitulée « et si je refusais de m'insérer ? Itinéraire d'un motard en colère ou une autre histoire de l'économie sociale », elle est animée par William Tournier. Ce salarié de l'association d'éducation populaire « la boîte sans projet » retrace au cours de sa conférence l'Histoire du mouvement coopératif et de l'économie sociale.

Et plein d'autres rendez-vous à découvrir sur <u>le</u> site internet du mois de l'ESS.

Awen Nature, des spiritueux artisanaux et durables en Ille et Vilaine

À Chevaigné en Ille et Vilaine, Julien Fanny s'affaire entre cuves et alambics. Depuis trois ans, ce breton a ouvert sa propre distillerie, Awen Nature. Il propose des spiritueux pas comme les autres : labellisés bio, composés de matières premières locales et issus d'un processus respectueux de la nature. Une recette qui fonctionne. Désormais, Julien cherche à augmenter sa production. Il a ainsi lancé un financement participatif pour acheter un nouvel alambic.

Absinthe, gin, eau de vie… Une reconversion originale

« Avant, j'étais ferronnier d'art», relate Julien, fondateur d'Awen Nature, « j'ai toujours aimé la création ». Mais des problèmes de santé obligent le breton de 32 ans à mettre un terme à sa carrière. Il se tourne alors vers une seconde passion : les plantes. « C'était une évidence pour moi de travailler avec les plantes », confie-t-il. Déjà fin connaisseur du processus de fabrication de l'alcool, il décide d'en faire son métier. Julien créé ainsi sa propre distillerie, baptisée Awen Nature. Il y conçoit des alcools naturels à base de plantes aromatiques et médicinales. Sa production s'articule notamment autour de deux produits phares, l'absinthe et le gin.

Parti de pas grand-chose, Julien augmente petit à petit la production. Après une première année difficile, le bouche à oreille commence à fonctionner chez les particuliers et les professionnels. « J'ai eu des coups de pouce » révèle l'artisan, qui a obtenu une médaille d'argent au concours général agricole 2015 pour son absinthe au safran. L'année suivante, c'est lors d'un concours international qu'il se démarque. Il obtient ainsi la médaille d'or du concours mondial Spirits Selection grâce à son gin mist. Des récompenses qui lui ont permis de développer ses ventes auprès des cavistes et des bars.



Julien sur un stand Awen Nature

Remettre au goût du jour des produits mal aimés

Si le pari de Julien semble fonctionner, le choix du gin et de l'absinthe n'était pas aisé. « En France, le gin est peu connu », explique Julien, « on a surtout des mauvais gin vendus en distribution ». Une méconnaissance qui n'encourage pas la consommation de ce spiritueux à base de baies de genévrier. Persiste un autre obstacle : la mauvaise réputation de l'absinthe. « On a reproché à l'absinthe de rendre fou », détaille l'artisan distillateur, « mais il s'agissait seulement des effets de l'alcoolisme ». A l'âge d'or de cette boisson en 1890, la moyenne de consommation était en effet de douze verres par jour et par personne. En parallèle, de nombreuses absinthes de très mauvaise qualité, appelées « sulfates de zinc apparaissaient sur le marché.

L'absinthe, devenue symbole de l'alcoolisme, est alors largement contestée. Elle est finalement interdite en 1915. Une interdiction non sans lien avec les viticulteurs, pour qui l'absinthe constituait une concurrence imbattable. « Le succès de cette boisson se faisait au détriment des viticulteurs », expose Julien, « le lobby du vin a amplement contribué à faire interdire l'absinthe ». Pourtant, la plante absinthe possède de nombreuses vertus médicinales, et est notamment reconnue pour ses bienfaits sur le système digestif. Il faudra cependant attendre près d'un siècle pour que des études scientifiques redonnent à la sulfureuse boisson ses lettres de noblesse. Elle est ainsi réautorisée sous son nom d'origine en 2011.



L'absinthe rouge d'Awen Nature

Un processus de production exemplaire

La dangerosité des spiritueux, Julien la voit plutôt ailleurs : chez lui, pas de substances chimiques bouteilles. « Dans les produits dans les conventionnels il y a des choses que l'on ne peut même pas imaginer », alarme-t-il, « car pour les spiritueux, il n'y a pas d'obligation de spécifier les ingrédients ». Pour garantir la transparence à ses clients, le créateur d'Awen Nature a choisi la labellisation biologique et Nature et Progrès. Des produits 100 % bio, mais aussi locaux. « Je travaille au maximum en local », confirme Julien, « mon safran vient d'Ille Vilaine et mon absinthe du pays de Redon ». Il pratique également la cueillette sauvage pour des plantes telles que la menthe aquatique et le houblon

sauvage.

L'un des autres engagement écologique sur lequel Awen Nature se positionne, c'est l'eau. La plupart des distilleries fonctionnent en effet en circuit ouvert. C'est à dire que l'eau de refroidissement est jetée après utilisation : pour 60 litres d'absinthe, cela représente 300 litres d'eau. Afin d'éviter ce gaspillage, Julien a choisi l'option du circuit fermé. Il stocke donc l'eau refroidissement dans des cuves, de manière à la réutiliser indéfiniment. « Ça prend de la place, mais c'est une évidence pour moi de ne pas polluer », témoigne Julien. Dans cette optique, les résidus de plantes issus de la distillation sont eux, compostés. Un concept qui séduit : aujourd'hui, Julien a lancé <u>un financement participatif afin de</u> pouvoir augmenter sa production grâce à l'achat d'un alambic. Et dans l'avenir, l'artisan-distillateur rêve d'ouvrir sa propre boutique !

Pour aller plus loin

Pour soutenir Awen Nature , c'est ici !

Le site internet d'Awen Nature

Le facebook d'Awen Nature