

Perma G'Rennes fête ses 5 ans et veut lancer une coopérative de consommateurs

Ce samedi, la micro-ferme urbaine rennaise Perma G'Rennes fête son anniversaire, et souhaite à cette occasion créer une coopérative de consommateurs.

Mickaël Hardy est installé depuis juin 2016 sur le site de la Prévalaye, à Rennes. Il s'est lancé dans un projet encore peu courant sur le territoire breton : une micro-ferme intensive maraîchère en permaculture, en milieu urbain, sur des terres appartenant à la Ville de Rennes. C'est ainsi qu'il s'est installé sur un système très petit, d'un demi-hectare, avec l'objectif de produire autant qu'en agriculture bio sur une surface de un ou deux hectares. Le tout en utilisant les principes de la permaculture, et en utilisant le moins possible les énergies fossiles.

Aujourd'hui, Perma'G'Rennes s'étend sur 5000 m², en certification biologique, produit 180 variétés de fruits et légumes, et vend 80 paniers par semaine.

En juillet dernier a été créé l'association « Les Amis de Perma G'Rennes ». Objectif : fédérer les consommateurs en vue de la création d'une coopérative, qui est prévue pour janvier 2022. « Au-delà de permettre aux coopérateurs de profiter des produits de la ferme, l'objectif est avant tout de les inviter à découvrir les pratiques et les valeurs de la permaculture », explique l'association dans un communiqué.

Afin de permettre aux citoyen·ne·s de découvrir Perma'G'Rennes et son projet de coopérative, une après-midi de découverte est organisée ce samedi de 14h à 17h. Au programme, des animations : Vélo Blender, visite de la ferme, vente de produits...

Plus d'infos sur la [page Facebook de l'événement](#), ou sur le site de [Perma'G'Rennes](#)

Pour adhérer à l'association, direction [la page HellAsso](#)

Et pour lire notre précédent article sur Perma'G'Rennes : <http://www.eco-bretons.info/perma-grennes-micro-ferme-permaculture-a-rennes/>

L'idée sortie. Voyage en terre bio, escale à Bruz, samedi 11 septembre

Alors que le Congrès Mondial de la Bio s'achève ce vendredi à Rennes, direction Bruz pour une « escale » du Voyage en Terre Bio. Au programme : animations, table-ronde, projection de documentaire et expo photo, autour de l'alimentation bio et locale.

A l'occasion du Congrès Mondial de la Bio qui se déroule à

Rennes, une labellisation « Voyage en terre bio » a été créé pour des événements permettant la mise en avant de ce type d'agriculture. Coordonné par AgroBio35, IBB, MABS, Inrae et la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) de Rennes, Voyage en Terre Bio se déroule depuis maintenant un an en Bretagne et dans les départements limitrophes. Objectif : « sensibiliser largement l'opinion publique à « la bio » comme alternative souhaitable, accessible et nécessaire dans un monde menacé ». Le programme d'évènements doit s'achever en octobre.

Et ce week-end, c'est à Bruz, à côté de Rennes, que Voyage en Terre Bio donne rendez-vous, samedi 11, pour des ateliers et des animations tous publics. De 10h à 17h, les visiteurs seront invités à découvrir des recettes anti-gaspi sur le stand de l'association Aux Goûts du Jour, déguster des tisanes et participer à des animations autour des plantations avec l'association Vert Le Jardin, ou encore visionner le documentaire De la Graine à l'Assiette, ainsi qu'une exposition photo « Les acteurs du bien-manger », tous deux consacrés à la présentation de la restauration scolaire bio et locale à Bruz et de ses acteurs. Enfin, une table-ronde aura lieu de 14h30 à 15h30, animée par le collectif Les pieds dans le plat, en présence d'Isabelle Bretegnier, fondatrice de Pas d'Usine On Cuisine, membre de la SCIC Nourrir l'avenir, de Gaël Frotin et Jean-Jacques Guerrier, respectivement acheteur public et responsable de la restauration collective à Bruz et de Grégory Fachon, agriculteur biologique à Bruz.

Pratique : Voyage en terre bio, de 10h à 17h, Halle Pagnol, Bruz. Entrée libre sur présentation d'un pass sanitaire. Port du masque recommandé.

Plus d'infos : <https://www.voyageenterrebio.org>

Rennes. Elles collectent les déchets alimentaires en vélo pour en faire du compost

Mêlant valorisation des biodéchets et mobilité douce, le projet « Les Rennes du Compost » trace son chemin à Rennes. Aux commandes de la toute jeune association : Hélène, Amel et Sophie, qui collectent en vélo électrique auprès des professionnels (et des particuliers dans le futur) des déchets alimentaires pour les transformer en compost.

Elles s'appellent Hélène, Amel et Sophie. Toutes trois sont rennaises, et fondatrices de l'association « Les Rennes du Compost ». Un projet qui a pris naissance il y a un an, à l'été 2020. «Anciennes collègues de travail dans un établissement de santé, nous étions toutes en réflexion sur notre vie professionnelle », explique Hélène « Nous voulions passer à l'action à la fois sur les plans environnementaux et sociaux, et appliquer ce que nous faisons dans notre vie privée dans notre travail ». A savoir, le compostage, et pour Sophie, la passion du vélo.

C'est ainsi que démarre l'aventure des « Rennes du Compost ». Dès l'automne 2020, les trois jeunes femmes se mettent en selle et démarrent une étude de marché, entament une formation en entrepreneuriat. Leur projet : mettre en place à Rennes un système de collecte de biodéchets, à destination des professionnels (restaurateurs, entreprises, écoles, boulangeries, fleuristes...), le tout grâce à un vélo électrique

équipé d'une remorque qui peut supporter un poids de 300 kg.

Titulaires d'une formation de maitresses-composteuses, Hélène, Amel et Sophie mènent toutes les trois les collectes à vélo. Chacune a cependant son domaine de prédilection. « Comme on avait déjà travaillé ensemble, ça a été plus facile d'identifier ce qu'on voulait faire », précise Amel, qui gère la partie gestion. Hélène gère ainsi la partie compostage, la valorisation des biodéchets, et s'occupera des futurs ateliers de sensibilisation. Sophie, quant à elle, s'occupe de la recherche des clients et de la commercialisation. « Et on attache une grande importance à notre qualité de vie, au bien-être au travail, à l'équilibre maison-boulot », précise Amel.

L'association Les Rennes du Compost a démarré ses activités sur les chapeaux de roue, puisqu'elle continue sa phase d'expérimentation et compte déjà une vingtaine de clients, depuis le début des tournées en mai. Tous ont bénéficié dans un premier temps d'un diagnostic, qui permet d'évaluer le gisement de biodéchets. « Après, on fournit des bacs ou bio-seaux, qu'on collecte ensuite à chaque passage. On emmène ensuite le tout grâce à notre vélo sur notre zone de compostage », détaille Hélène. Une zone qui se situe dans le quartier de la Prévalaye, au sein du Jardin des Mille Pas. Après six à neuf mois de maturation, le compost va être ensuite « normé », afin de vérifier « le taux de carbone, d'azote et de pesticides, important pour les maraîchers et les agriculteurs à qui nous souhaitons le vendre ensuite, ainsi qu'aux particuliers », détaille Amel. Le compost sera aussi troqué avec Le Jardin des Mille Pas.

Mais le projet ne s'arrête pas là, puisque les trois jeunes femmes comptent aussi s'adresser pour leur collecte directement aux habitants de Rennes, notamment ceux de

l'hyper-centre, dans lequel des composteurs collectifs sont compliqués à installer. Le tout en concertation avec les autres acteurs du territoire, notamment Rennes Métropole. Une expérimentation devrait ainsi être menée avec une copropriété à la rentrée. A noter aussi, l'organisation future d'ateliers de sensibilisation au compostage, et la mise en place de point d'apport volontaires de biodéchets, dans des épicerie de vente en vrac par exemple.

En attendant, l'association va être accompagnée dans les prochains mois par le Tag35, afin de travailler à un futur passage en société coopérative.

Plus d'infos : La page Facebook de [Rennes du Compost](#)

DurabL, une épicerie rennaise de vente en ligne qui veut réhabiliter la consigne

Dans 32 communes de Rennes Métropole, l'épicerie de vente en ligne DurabL livre des produits principalement bio en vrac essentiellement issus de producteurs locaux. Le tout dans des contenants consignés ou biodégradables.

DurabL, c'est le nom d'une toute jeune entreprise basée à

Vern-Sur-Seiche, près de Rennes. Elle a été fondée par Roderic et Nicolas, deux trentenaires bretons. Deux baroudeurs, qui, après de nombreux voyages, ont été particulièrement marqués par « tous les déchets produits à l'échelle individuelle », explique Nicolas. Les voilà alors prêts à changer de vie et à lancer leur projet, à savoir une épicerie en ligne proposant des produits en vrac, principalement bios, dans des emballages consignés, le tout sur 32 communes de Rennes Métropole.

Comment ça marche ? le client commande en ligne ses produits, parmi une gamme de 350 références, en épicerie salée, sucrée, boissons, produits d'hygiène, beauté et ménager, produits bébé ou animaux. Ils sont essentiellement locaux, fabriqués majoritairement dans un rayon de 150 km autour de Rennes, ou en Bretagne, et en grande partie bio. La livraison se fait grâce au service Urby, et via « des petites camionnettes fonctionnant au gaz naturel, et prochainement en vélo-cargo » expliquent Nicolas et Solène, la chargée de communication de l'entreprise.

Et du côté de la consigne ? Tout le verre, ainsi que les bidons en plastique, sont concernés. Un montant de 80 centimes est appliqué sur chaque contenant. Pour le consommateur, le principe est simple : il commande et se fait livrer ses produits. Lors d'une nouvelle commande, les contenants sont récupérés lors de la livraison, et le consommateur est recredité de ses 80 centimes. Les producteurs qui utilisent d'eux-même la consigne récupèrent les bocal et autres bidons. Pour les autres, DurabL gère le processus de récupération et de lavage. « Nous gérons aussi tout ce qui est compostage des sacs en kraft, qui sont biodégradables », souligne Nicolas. Avec ses 350 références, il ne manque plus à l'épicerie en ligne rennaise que les produits frais. Malgré la « difficulté logistique », la petite équipe de DurabL y réfléchit déjà.

Plus d'infos : durabl.fr

KuB'tivez-vous ! Sélection d'avril

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet. Au programme ce mois-ci : expédition aux Açores, zéro déchet et football féminin !

Simon et le Grand Cachalot, par Yoann Coutault (2017 – 52')

« Je suis content de vivre au bord de la mer et ça me gêne de savoir que les animaux ne peuvent plus y vivre à cause de la pollution... moi j'ai envie de continuer à trouver des turbots », telles sont les paroles emplies de sagesse de Simon, 8 ans. Le jeune finistérien nous ouvre les portes de son monde avec une aisance peu commune à son âge.

Dans le cadre du projet éducatif « *Rencontre avec le grand Cachalot – Açores 2017* » mené par l'association *Les enfants de l'océan*, 18 « *élèves ambassadeurs* » choisis dans 9 classes de cycle 2 (CP au CE2) du Finistère sont partis dans l'archipel des Açores (Portugal). L'objectif ? Découvrir et comprendre les intérêts de la protection et de la préservation des

océans.

La caméra de Yoann Coutault, réalisateur spécialisé dans les prises de vue aquatiques, nous embarque donc dans ce projet à travers le prisme de Simon. Véritable passionné du monde marin et de ses créatures, le garçon qui veut devenir « *biologiste d'animaux* » s'avère être un excellent choix de personnage principal pour ce documentaire.

Présentation du projet aux camarades de classe, apprentissage du masque-tuba-palmes en piscine puis en pleine mer, visite de la clinique des phoques d'Océanopolis (Brest)... les enfants ont le droit à une préparation intense et très sérieuse.

Sourires et bouffées de joie assurés avec ce film. L'aventure des Enfants de l'océan aux Açores est une réussite, leur sensibilité à la préservation de la faune océanique ne peut que nous inciter à leur léguer une planète en bien meilleure état !

Voir ce documentaire :
<https://www.kubweb.media/page/simon-grand-cachalot-enfants-ocan-ambassadeur-yoann-coutault/>.

De l'autre côté – Épisode 1 : Refuser, par Les autruches utopistes (2020)

Les autruches utopistes sont une association de

« *professionnels de l'image, de l'audiovisuel et du numérique* » fondée en 2019. Ils se sont donné pour mission de « *mettre en lumière les actions des citoyens qui s'engagent pour le zéro déchet vu comme un outil politique et collectif* ». KuB nous propose le premier épisode de leur série documentaire *De l'autre côté*. Cette série se compose de cinq parties comme les 5R du zéro déchet : refuser, réduire, réutiliser, restituer à la terre et repenser le modèle.

Cet épisode 1 s'axe donc sur le refus. Le refus des *basculeurs et basculeuses* du lobby citoyen la Bascule de Pontivy (Morbihan) où un groupe d'ingénieurs et étudiants bénévoles ont monté un tiers lieu dans une ancienne polyclinique désaffectée. Cette communauté a « *choisi de désobéir au système, à tous les conditionnements qui faisaient qu'on serait amenés à être acteur de ce système consumériste, capitaliste..* », en s'organisant ensemble sur le modèle d'une gouvernance partagée.

Les autruches utopistes sont aussi allées à la rencontre des militants de Youth for Climate à Bordeaux qui refusent l'impunité des lobbys et grosses sociétés dont les actes ou l'inaction vont à l'encontre de la planète.

Le tout est présenté sous la forme d'une vidéo principale de 11 minutes enrichie de plusieurs courtes vidéos de moins d'une minute, d'un article détaillé sur la Bascule, d'une bande dessinée explicative du rapport entre le zéro déchet et refuser, d'un podcast audio *Travailler sur les liens invisibles* et d'une sélection des photos « *pépites* » de ce premier épisode. Assurément la page à ne pas rater ce mois-ci sur KuB !

Accéder à la page : <https://www.kubweb.media/page/autruches-utopistes-transition-ecologique-bascule-solution/>.

***Sport de filles*, de Xavier Champagnac et Emmanuel Mathieu (2018 – 52')**

Bréquigny, quartier sud de Rennes, printemps 2017. Les murs des vestiaires du Cercle Paul Bert Bréquigny (CPBB) tremblent régulièrement au rythme des braillements de Sébastien Loinsard, l'entraîneur de l'équipe féminine A du club. La tension est à son comble dans cette fin de saison 2016-2017 : les jeunes rennaises ont dominé leur groupe de 3e division tout au long de l'année et sont sur le point de disputer de nouveau les barrages (tournoi qualificatif de fin de saison) d'accession à la D2 française, premier échelon de niveau national du football féminin. Mais Sébastien craint de rater encore le coche par manque de caractère, « *on joue comme des petites bourgeoises* » s'apitoie-t-il auprès de son adjoint.

Les réalisateurs Xavier Champagnac (spécialisé dans le social) et Emmanuel Mathieu nous immergent avec brio dans leur intimité. L'adrénaline et les enjeux de ces derniers mois de compétition, sur fond de lutte pour l'égalité et la reconnaissance des femmes dans la société, sont parfaitement captés par leur caméra. On ne peut que s'attacher à la troupe de Manon, la capitaine guerrière de l'équipe, et les scènes de match sont des pics d'émotions assurés pour nous spectateurs, avec un apogée formidable lors des barrages.

La réalisation de ce film n'a rien à envier aux séries à succès d'*Amazon Prime Video* sur les clubs anglais de Manchester City et Tottenham. Elle réussit surtout à prouver que le football est, sans le moindre doute possible, un *Sport de filles*.

Visionner ce film :
<https://www.kubweb.media/page/sport-de-filles-equipe-foot-femin-amateur-rennes-xavier-champagnac-emmanuel-mathieu/>.

Notre sélection de mars :
<http://www.eco-bretons.info/kubtiguez-vous-selection-de-mars-special-festival-pecheurs-du-monde/>.

Notre sélection de février :
<http://www.eco-bretons.info/kubtiguez-vous-selection-de-fevrier/>.

Notre sélection de janvier :
<https://www.eco-bretons.info/kubtiguez-vous-selection-de-janvier/>.

Plus d'info :



Kultur Bretagne

www.kubweb.media

le webmédia breton de la culture