Mon p’ti voisinage, un réseau social de proximité

Il y a de plus en plus de réseaux sociaux. Les mastodontes que tout le monde utilise, les professionnels, les spécialisés… Aujourd’hui, on vous propose de découvrir Mon p’ti voisinage, le réseau social de l’économie collaborative près de chez vous. Lancé par une start-up malouine en 2014, il permet d’échanger – du temps, des services, des conseils… – avec ses voisins.

Tout le monde connaît les réseaux sociaux comme Facebook ou Twitter. Sur Eco-Bretons, on vous a aussi déjà parlé de Twiza et de Takas, des réseaux sociaux spécifiques, consacrés au troc ou à l’habitat écologique. Aujourd’hui, on vous propose de découvrir Mon p’ti voisinage, le réseau social de l’économie collaborative près de chez vous.

Créé en 2014 par une start-up basée à Saint-Malo, Mon p’ti voisinage permet de trouver un covoiturage, d’échanger des services, de mettre en place des achats groupés, de participer à des jardins partagés… près de chez soi ! « Ce réseau social créé des solutions concrètes pour faciliter l’acte de partage au quotidien. Grâce à lui, les habitants d’un même quartier ou d’une même ville peuvent échanger des objets ou des services en toute confiance. Il génère des économies et apporte de nombreux services participatifs », explique le site internet.

Une nouvelle interface

Concrètement, l’utilisateur rentre son adresse et découvre les réseaux à proximité de chez lui. Libre à lui de les rejoindre ou d’en créer un nouveau. On peut aussi voir qui est inscrit à proximité, les recherches spécifiques de ses voisins, un groupement d’achat existant… L’utilisateur peut ensuite

proposer ses services, répondre à une demande…

En octobre, le réseau social revendiquait 180 000 utilisateurs sur l'ensemble de la France, pour plus de 50 000 objets et services partagés. En deux ans, près de 4500 associations et commerces se sont enregistrés sur le site. Les collectivités locales sont également invitées à s'enregistrer sur le site afin de faire connaître leurs actualités à leurs administrés. « Mon p'ti voisinage regroupe tous les acteurs de la vie locale sur une seule et même plate-forme : habitants, collectivités, commerces, associations, et acteurs collaboratifs », revendique le site.

Depuis cet automne, le site de Mon p'ti voisinage a fait peau neuve : une interface plus simple et plus personnalisable, une nouvelle carte interactive, une application pour smartphone… « Cette refonte globale de l'interface est le résultat de la prise en compte de milliers de retours utilisateurs », précise David Rouxel, fondateur de Mon p'ti voisinage.

On reproche souvent aux réseaux sociaux de se couper de la réalité. Avec Mon p'ti voisinage, c'est l'inverse. On s'y inscrit pour agir localement, rencontrer ses voisins et leurs donner un coup de main !

Pour aller plus loin

www.monptivoisinage.com

À Rennes, on lutte contre le gaspillage alimentaire dans

les cantines

Dans le cadre de son « Plan Alimentation Durable », la Ville de Rennes travaille sur la question du gaspillage alimentaire dans les cantines, à l'instar d'autres communes bretonnes. Objectif : diminuer le gâchis de 50% d'ici 2020. Le point avec Nadège Noisette, adjointe aux approvisionnements.

Pourquoi la Ville de Rennes s'est-elle engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

La Ville est engagée via le « Plan Alimentation Durable », qui a trois objectifs concernant la restauration collective : arriver à une part de 20% de bio en 2020 , 20% de durable, et à une diminution de 50% du gaspillage alimentaire. Il faut savoir que la restauration collective pour la Ville de Rennes représente 12000 repas par jour sur 83 écoles, crèches, maisons de retraite, restaurants administratifs, pour un budget de 4 millions d'euros.

Quelles ont été les premières actions mises en place ?

En juin 2015, l'entreprise Breizh Phenix a été missionnée pour évaluer le gaspillage alimentaire et faire des propositions d'amélioration. Cinq écoles de la ville ont été choisies, de tailles différentes et de mixité sociale variée. Pendant une semaine, les poubelles ont été pesées en sortie de repas. On s'est aperçus qu'il y avait 22% de gaspillage alimentaire sur chaque école, avec un taux de 35% concernant les entrées, 25% les plats et 10% les desserts.

Suite à ce constat, nous avons pris deux décisions :

signer une convention avec Breizh Phenix et des associations caritaives, dont le Secours Populaire, afin de leur proposer de récupérer des repas, notamment lorsque de gros volume sont en passe d'être jetés, comme par exemple lors de grèves.

Breizh Phenix nous a conseillé quelques solutions à appliquer : proposer des « petites rations » / « grosses rations » sur les entrées et les plats, faire les enfants se servir directement…Nous avons ensuite fait un test, suite à ces changements, et nous avons obtenus alors des résultats plus disparates : dans certaines écoles, on constate ainsi une amélioration de 70%. Tout cela dépend notamment de la bonne compréhension du process par les agents des écoles. En moyenne, le gaspillage alimentaire a quand même diminué puisqu'il tourne autour de 15% actuellement.

Comment comptez-vous aller plus loin dans la démarche ?

Maintenant, on rentre dans la troisième phase : la mise en place de temps d'échange avec les agents de la restauration scolaire, pour impulser une dynamique et les sensibiliser. Nous venons ainsi de lancer une phase de « co-construction » avec l'ensemble des acteurs de la filière (agents de la ville, familles, producteurs, distributeurs), avec la volonté de mettre en place des actions pour atteindre les objectifs du « plan alimentation durable ». Douze ateliers sont ainsi programmés d'ici la fin de l'année. On va essayer que les actions menées sur les cinq écoles fassent tâche d'huile.

L'enjeu est de faire en sorte de mettre du sens sur un travail quotidien autour de l'alimentation. Il

faut travailler pour cela sur le long terme. On sait d'autant plus que la lutte contre le gaspillage pourra être un levier intéressant, notamment financier, pour améliorer la qualité des denrées servies et ainsi aller vers plus de durable.

Pour aller plus loin

http://metropole.rennes.fr/actualites/education-vie-sociale-sante/education/gaspiller-moins-a-la-cantine/

Grâce à 2RI, les ordinateurs sont recyclés et la fracture numérique est réduite

Depuis près de trois ans, la société Recyclage réemploi informatique recycle du matériel informatique pour le revendre à bas coût à des particuliers. Elle contribue ainsi à la réutilisation des ordinateurs et à réduire la fracture numérique.

Installée à Saint-Jacques-de-la-Lande, Recyclage réemploi informatique (2RI) est, comme son nom l'indique, une société de recyclage et de réutilisation de matériel informatique. « Notre rôle est d'optimiser le recyclage de matériel informatique », précise Farid Aouali, l'un des associés de l'entreprise.

Créé il y a bientôt trois ans, 2RI s'approvisionne essentiellement auprès des entreprises et des administrations. « Nous récupérons des lots lorsqu'ils changent leurs parcs

informatiques. Nous faisons ensuite le tri du matériel qui fonctionne et de celui qui partira directement au recyclage », détaille Farid Aouali.

Réduire la fracture numérique

Les ordinateurs en état de fonctionnement sont remis à neuf. L'entreprise efface les données existantes et réinstalle un système d'exploitation. Les machines sont ensuite revendus à des particuliers par différents moyens : « Nous vendons directement aux particuliers ou alors nous passons par des magasins de vente de matériel informatique d'occasion ou encore par des plate-forme web, type Amazon. Grâce à nous, les gens peuvent accéder à du matériel informatique à bas coût ».

Recyclage réemploi informatique, qui opère sur tout le grand Ouest, est membre du programme Ordi 2.0 et du réseau Ordi Solidaire Bretagne dont le but est de réduire la fracture numérique en proposant des appareils à bas prix et de favoriser le réemploi de matériel informatique. « Nous leur proposons du matériel qui est ensuite distribuer dans le réseau », explique Farid Aouali.

Enfin, la société 2RI se veut entreprise sociale puisqu'elle emploie « des personnes éloignées du marché de l'emploi et favorise leur réinsertion professionnelle en leur donnant une seconde chance ».

Pour aller plus loin

www.2ri-recyclage.fr

www.ordi2-0.fr

www.ordisolidairebretagne.org

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 le 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 grande 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.

Un processus de production exemplaire

La dangerosité des spiritueux, Julien la voit plutôt ailleurs : chez lui, pas de substances chimiques dans les bouteilles. « Dans les produits 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 tous 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 et 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 de 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 un financement participatif afin de 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

L’idée sortie : Libres en littérature 2016

Ce weekend débute la sixième édition de l’événement littéraire Libres en littérature. Organisée par la Fédération des cafés-librairies de Bretagne, cette manifestation propose des débats, des rencontres avec des auteurs, des projections de films et de documentaires ou encore des expositions. En 2015, le thème retenu était « au bout du monde ». Cette année, ce sera « rêvons demain ».

Le programme en 2016

En lien avec l’actualité, le thème de l’année 2016 invite à réfléchir à l’avenir commun de nos sociétés. Partant du constat de l’apparition de crises successives -sociales, écologiques, économiques- les organisateurs ont choisi de faire la part belle aux alternatives et aux transitions. « Partout en France et dans le monde, des hommes et des femmes souhaitent un monde plus juste, un monde partagé, un monde respectueux de la Terre », écrivent-ils dans le texte présentation de

l’événement. Au programme de l’édition 2016, de nombreuses rencontres sont prévues avec des auteurs engagés. Rendez-vous donc avec Bénédicte Manier, journaliste ; Marc Petit Jean, photographe et cinéaste ; Hervé Kempf, journaliste ; Aram al Masri, poétesse syrienne, et bien d’autres encore. Des projections sont également organisées, notamment celle du désormais célèbre film « Demain ». Et à chaque fois, la rencontre se tient dans un café-librairie breton.

Les prochaines dates à retenir

La première de ces rencontres a lieu à Gavres (56) avec Paul Jorion, chercheur en sociologie et anthropologie. Les discussions porteront sur son nouvel essai, intitulé « le dernier qui s’en va éteint la lumière, essai sur l’extinction de l’humanité ». L’auteur y dénonce le désastre environnemental causé par les activités humaines et y prône le bien commun.

Le mercredi 26 octobre à Nantes (44), le café-libraire « Les biens aimés » accueille Pascal Greboval, rédacteur en chef du magazine Kaizen. Cette revue met en avant les initiatives en faveur d’une société plus juste et écologique. Elle est notamment très proche du mouvement Colibris.

Sur l’île de Groix (56), deux artistes syriennes seront mises à l’honneur le samedi 29 octobre. Le café-librairie « L’écume… » reçoit ainsi Maram al Masri et Maryam Samaan, la première poétesse et la seconde, plasticienne. La soirée sera rythmée par la projection du documentaire « la poétesse aux pieds nus » consacré à Maram al Masri, par un débat, la lecture de poèmes mais aussi la présentation du travail de plasticienne de Maryam Samaan.

Pour aller plus loin

Le programme de Libres en littérature 2016