La grenouille à grande bouche, un projet qui rassemble

Rencontre avec Nathanaël Simon, coordinateur de la Grenouille à Grande Bouche, un projet rennais unique au coeur de la transition socio-écologique.

La Grenouille à Grande Bouche est un projet autour duquel restauration et écriture se lient. L'idée naît grâce à trois collaborateurs : Nathanaël Simon, Fanny Amand et Louise Katz.

La volonté de départ était de créer à la fois un restaurant (qui ouvre ses portes en Janvier 2020) et une revue trimestrielle (dont le premier numéro paraît en Mars 2019). Le restaurant se concentre essentiellement sur la bistronomie et mise sur une cuisine simple avec des produits de qualité.

En effet, La Grenouille à Grande Bouche s'approvisionne au maximum auprès des petits producteurs locaux du bassin rennais et utilise à 80 % des produits issus de l'agriculture biologique.

En ce qui concerne la revue, il s'agit d'un mook* d'une cent-trentaine de pages au sein duquel la littérature se met au service de l'alimentation. Y sont abordées des problématiques autour de la nourriture, de son évolution, de son impact sur l'environnement ou encore de sa provenance. Selon Nathanaël, l'objectif de la revue est avant tout « d'informer sans juger », de faire en sorte que le point de vue de l'équipe influe le moins possible sur l'information à transmettre.

Il est par ailleurs important de noter la dimension écologique de l'entreprise. Le restaurant, en prônant l'agriculture biologique, cherche à défendre une alimentation durable tandis que la revue appuie encore cette idée à la fois dans la forme

(papier certifié, encre végétale certifiée PEFC) et dans le fond (avec par exemple un article sur la provenance du romarin ou du melon et l'impact de leur importation et de leur culture sur l'environnement ou en se questionnant, dans un autre numéro, sur la pollution qu'entraîne l'élevage de porc en Bretagne). Mais tout cela sans émettre de jugement ou de critique, simplement en énonçant des faits.

Les trois co-fondateurs ont opté pour le modèle économique de la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) dont la spécificité est de s'inscrire dans une dynamique territoriale d'utilité sociale. Ainsi, ce modèle permet de fournir à ceux qui y travaillent un emploi durable et de faire vivre sur le long terme l'entreprise. Le but de ce choix est qu'un maximum de personnes participe au projet en devenant sociétaire de ce-dernier. D'où la volonté de nos trois collaborateurs de créer un « projet qui rassemble ». Pour remplir cet objectif, Nathanaël, Fanny et Louise, on fait le choix d'agir sur deux leviers : la participation et la redistribution.

« **Ce dont nous avions envie, c'était d'essayer de, modestement, mettre en adéquation nos valeurs avec la réalité, d'être à mi-chemin entre les idéaux et les actes concrets** ». témoigne Nathanaël pour expliquer le choix original de l'équipe d'avoir fondé cette entreprise atypique.

La Grenouille à grande bouche peut être vue comme un projet qui rassemble tout d'abord puisqu'il s'agit d'un **projet participatif**.

En effet, l'équipe professionnelle accueille chaque jour à ses côtés toute personne motivée pour participer de façon bénévole à la vie du restaurant ou à l'écriture de la revue. Ces bénévoles peuvent, en ce qui concerne le restaurant, aider au service ou en cuisine, et, en ce qui concerne la revue, proposer des articles, poèmes ou tout autre travail d'écriture autour d'un sujet donné (par exemple pour la revue de juillet-septembre 2020, celui du casse-croûte). Les volontaires ont

souvent connaissance du projet via le bouche-à-oreille ou via des organismes (centres sociaux, associations…). Aucune compétence particulière n’est requise pour participer à l’aventure et devenir bénévole. Il suffit juste d’avoir envie de donner un peu de son temps et de vouloir rejoindre un projet collectif. Pour Nathanaël Simon, il existe au sein de l’entreprise une réelle volonté d’inclure le plus de monde possible et ce, peu importent les parcours de vie de chacun. Et tant mieux si le projet peut contribuer à la réinsertion citoyenne et sociale de certains habitants. De plus, il s’agit bien d’un projet fédérateur dans la mesure où le restaurant est implanté à Rennes, dans le quartier du Blosne, un quartier d’une grande mixité sociale. Il était essentiel pour nos trois collaborateurs de s’installer dans ce quartier plutôt que dans l’hypercentre rennais.

La Grenouille à grande bouche est un projet qui rassemble puisque l’entreprise est aussi **redistributive**.

En effet, l’un des objectifs que se sont également fixés Nathanaël, Fanny et Louise est d’être en capacité de générer suffisamment de chiffre d’affaire pour pouvoir en redistribuer une partie une fois les salaires et les charges payés. Par redistribuer, la Grenouille entend : reverser une partie de ses bénéfices à des associations locales telles que « Au p’tit Blosneur », un incubateur de quartier qui créé du lien social entre les habitants du Blosne. A terme, l’objectif des sociétaires est de reverser environ 8000 euros de leurs bénéfices annuels à une association consacrée à l’aide alimentaire, ainsi qu’à une association assurant l’alphabétisation et l’accueil des migrants.

Nous l’aurons donc compris, La Grenouille à grande bouche, en plus de rassembler par son côté participatif en accueillant tous ceux désireux d’aider, rassemble aussi par son versant redistributif en soutenant ceux qui en ont besoin.

* Publication hybride à mi-chemin entre le magazine, la revue

et le livre.

Lien vers le site de la Grenouille à Grande Bouche : https://www.lagrenouille.bzh/