

A Quimper, Ils veulent ouvrir le premier café-salon de thé 100% bio cet automne

A Quimper, Pina et Geoffrey ont pour projet d'ouvrir le Yuva Organic Coffee dès cet automne. Un coffee shop 100% bio avec des boissons issues du commerce équitable, où l'on pourra également manger le midi à base de produits frais et locaux. Le couple a lancé un financement participatif, indispensable à la réalisation du projet.

Cappucino, Latte, Machiatto, thé...mais aussi brownie, cookie, cheesecake, le tout 100% bio...voilà ce qu'on pourra (entre autre!) trouver au Yuva Organic Coffee à Quimper. Prévu pour ouvrir à l'automne, l'établissement sera le premier de ce type dans la ville. A l'origine du projet : Pina et Georffrey un jeune couple, basé dans le Sud Ouest. Tous les deux psychologues de formation et amoureux de la Bretagne, ils ont souhaité se réorienter professionnellement afin d'être « acteurs à part entière dans le domaine de la consommation durable », confie Geoffrey.

Le Yuva Organic Coffee proposera ainsi toute une gamme de thé et café issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Des jus de fruits, pâtisseries faites maison, et salades, quiches, sandwiches pour le midi, seront également au menu. En plus d'être 100% bio, les produits seront majoritairement issus de fournisseurs locaux. Une offre sera également proposée pour les personnes ayant des régimes spécifiques ou des intolérances alimentaires (vegan, sans gluten...).



Hormis la nourriture, le Yuva Organic Coffee a aussi voulu axer ses efforts sur la réduction des déchets, la décoration, l'énergie et l'eau. Ainsi, Pina et Geoffrey précisent que les déchets seront recyclés et compostés, et que pour la vente à emporter, les emballages seront écologiques et biodégradables. Les clients seront également invités à emporter leurs boissons dans des [« ecoffee Cup »](#) réutilisables. La décoration sera issue de récup', ou fabriquée grâce à des palettes. L'eau sera filtrée, et l'électricité utilisée sera issue des énergies renouvelables. A noter également, l'organisation d'événements pour donner de la vie au lieu.

Afin de mener le projet à bien, le couple, qui est suivi par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Finistère et par Initiative Cornouaille, a lancé une opération de financement participatif. Le but : récolter 6000 euros, afin de compléter leur apport personnel, pour pouvoir obtenir un prêt d'honneur et un prêt bancaire. Les frais d'enregistrement, de matériel et de mobilier pourront être ainsi couverts grâce à la cagnotte. Il reste 25 jours pour y participer ! Pour cela, rendez-vous sur la page Ulule du projet :

<https://fr.ulule.com/yuva-organic-coffee/>

Plus d'infos

[La page Facebook Yuva Organic Coffee](#)