

Rencontres professionnelles des acteurs de la filière Bio en Bretagne : 1ère édition

Initiative Bio Bretagne organise, à l'Hôtel Rennes Métropole, les 1ères Rencontres professionnelles des acteurs de la filière Bio en Bretagne.

- **Découvrez des pistes d'expertise, de nouvelles idées...** Des ateliers thématiques pour vous informer auprès d'experts et de professionnels, rencontrer d'autres acteurs de la filière Bio et poser vos questions.
- **Développez votre réseau et nouez de nouveaux partenariats...** Des rendez-vous d'affaires pour développer vos relations commerciales, vos projets et étoffer votre réseau de relations avec les acteurs de la filière Bio bretonne.
- **Mettez en avant vos produits, votre savoir-faire, vos services...** Des espaces d'exposition pour présenter votre société ou organisation, vos produits et prestations, et faire tester vos produits (réservé aux adhérents à Initiative Bio Bretagne).

Cet évènement s'adresse à tous ceux qui contribuent ou souhaitent contribuer au développement des produits Bio et qui participent ainsi au succès et au dynamisme de ce secteur en région Bretagne.

[Consulter l'invitation en ligne \(programme détaillé\)](#)

[Inscrivez-vous en ligne](#)

« Ouzh Taol ! », ou quand des étudiants s'interrogent sur la société de consommation

Partant du constat que les problèmes liés à la consommation de masse peinent à trouver écho auprès du monde associatif étudiant, un groupe d'amis qui étudie à la fac Lettres et

Sciences Humaines de Brest a décidé de s'emparer du sujet. Ainsi est né « Ouzh Taol ! ». Fruit d'une réflexion sur les problèmes engendrés par la société de consommation, une dizaine d'étudiants a donc décidé d'ouvrir le débat en proposant des temps de réflexions sur les habitudes de consommation de chacun.

Distribution de « paniers bio »

Si le « projet Ouzh Taol ! » s'intéresse à la consommation dans tous ses états, sa première préoccupation demeure l'alimentation. Et, par extension, l'agriculture.

Ainsi le premier fait d'arme du collectif a été la mise en place d'une distribution de « paniers bio ». Pour mener à bien ce projet, le collectif étudiant a pris contact avec un jeune agriculteur dont la production, labellisée AB, est également issue des techniques de permaculture. Chaque mardi, les membres d'« Ouzh Taol! » vont donc chercher les paniers de légumes commandés par leurs pairs à Saint Coulitz (finistère), soit à 50km de la ville de Brest. La distribution a lieu le lendemain, dans le hall d'entrée de la fac. Moyennant 5 euros, chaque étudiant qui le souhaite peut donc profiter d'un panier de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique et cultivés aux frontières de leur bassin de vie. Ainsi, le projet de distribution de « paniers bios » a pour vocation de permettre aux étudiants de manger des produits de qualité, de favoriser les circuits courts ainsi que de soutenir un jeune agriculteur du département.

Si les questions liées à la consommation des denrées alimentaires intéressent particulièrement le collectif, son champ de réflexion et d'actions ne se borne pas à ces problématiques.

En effet, le 5 novembre prochain, un ciné/débat sera organisé autour du thème de la décroissance. C'est le film de Philippe Borrel intitulé « L'urgence de ralentir », produit par Arte, qui a été retenu. Plusieurs spécialistes et acteurs des transitions ont d'ailleurs été conviés à l'événement.

Des projets de « Journée du troc » et de « [Give box](#) » sont également en cours réflexion.

Un autre moyen de fonctionner

« Je suis sûr qu'il existe d'autres moyens de fonctionner ! Dans le néo-libéralisme, [en terme d'échanges commerciaux, ndlr], il n'y a aucun respect de l'humain, aucun respect de la nature, il n'y a que l'argent qui compte. » explique Télió, jeune diplômé d'une licence de Géographie, au sujet de son engagement dans « Ouzh Taol ! ».

Si les membres du collectif semblent être dotés d'un esprit critique particulièrement aiguisé, « Ouzh Taol ! » se donne surtout pour mission de faire connaître les alternatives à ces modes de fonctionnement qu'ils jugent insoutenables et bringuebalants. Certes, il s'agit de pointer du doigt les dysfonctionnements de ce modèle de société mais dans le but de faire avancer le débat et tenter de trouver d'autres façons de consommer, plus respectueuse de l'environnement et de l'humain.

Apprendre des autres

Les idées mises en action par le biais d' « Ouzh Taol » reposent également sur le partage des connaissances. *« On a envie de semer nos graines mais aussi d'apprendre des autres »* explique Télió.

Ainsi, plutôt que de proposer aux étudiants de récupérer leur panier dans un des locaux étudiants de la fac , les membres du collectif se relaient chaque mercredi dans le hall d'entrée. Ils peuvent alors échanger avec chaque personne intriguée par l'étal de légumes qui trône au beau milieu de l'établissement universitaire. Le jeune homme ajoute *« Parfois des gens viennent nous voir pour nous parler d'un projet que eux connaissent et qui est en lien avec le nôtre. Si on apprend des choses aux autres, certains nous apportent aussi beaucoup »*.

Le ciné-débat du 5 novembre est quant à lui accessible à toute personne, usager ou non de l'UBO, désireuse de se renseigner davantage sur la notion de décroissance.

Le Champ commun égraine la proximité

Dans le petit bourg d'Augan, non loin de l'église, la façade colorée d'une grande maison attire le regard du piéton, le pousse même à s'arrêter. De l'intérieur résonnent bruits de scie, coups de marteaux, ronronnement de perceuse. Une équipe de garçons s'activent autour de planches, dans la bonne humeur. Nous sommes au « Champ commun », là où la toute jeune coopérative a pris ses quartiers, pour fonder un lieu éponyme. Un chantier permanent qui veut s'inscrire « dans une logique collective », explique Mathieu Bostyn, le gérant de cette [SCIC](#) (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) qui compte plus de 80 membres. Ce trentenaire lillois d'origine, installé à Augan depuis 5 ans et sociologue de formation, a eu l'idée de ce « projet communautaire », après avoir observé des expériences similaires au Canada. Avec d'autres collègues étudiants en sociologie et des jeunes auganais restés au pays, ils ont choisi de racheter une maison du bourg et de la rénover « avec des matériaux sains et écologiques » souligne-t-il, « pour se réapproprier de façon collective les services de proximité, marchands et non marchands, en milieu rural. Nous voulons être des habitants au service des habitants ! », explique-t-il.

400 produits locaux ou bio

A l'arrière du bar, l'épicerie communautaire « Le Garde Manger », a su également trouver sa place dès sa mise en service, le 9 juillet dernier. « Nous proposons près de 1700

références de produits, dont 400 sont issus de l'agriculture biologique ou locale », précise Yoann, l'un des 8 salariés de la coopérative, par ailleurs fondateur du bar rennais [« La Vie Enchantée »](#) et qui s'affaire autour des rayons. Une large place est dédiée à la production locale : cidre, jus de pomme, fromage, fruits et légumes...presque chaque produit « conventionnel » a son équivalent provenant de producteurs locaux. Pour développer encore davantage la proximité avec les habitants, une tournée en camion va permettre prochainement la desserte des hameaux de la commune...

Un relais pour rendre service au public

Outre l'épicerie, un autre service de proximité rendu aux habitants d'Augan par les associés de la coopérative : le relais postal. Avec la fermeture de la poste du village en juin dernier, il a fallu trouver d'autres solutions pour en assurer la continuité. *« La commune n'a pas retenu la solution de l'agence communale postale, mais celle d'un commerçant dépositaire »*, explique Mathieu Bostyn. *« Le maire nous a demandé si nous voulions bien nous occuper de ce relais et nous avons dit oui, toujours dans l'optique de rendre service au public ! »*. Les habitants d'Augan peuvent ainsi aujourd'hui bénéficier d'horaires d'ouverture plus larges, correspondant à celles du bar-épicerie: de 8h à 20h du mardi au samedi et de 8h à 13h le dimanche!

La joyeuse bande réfléchit encore à de nombreux projets pour les mois à venir : un laboratoire de conserverie locale ou encore une collaboration avec des bouchers locaux pour de la transformation de viande, sont sur les rails. La première bière blonde produite par le Champ Commun devrait être également brassée et disponible au bar dans les prochaines semaines!

Fiche d'identité

Nom: Coopérative du Champ Commun

Activité: café-concert, épicerie « le garde manger », et relais postal

Date de création: janvier 2010

Fonctionnement: Société Coopérative d'Intérêt Collectif, qui comprend 80 associés

Plus d'infos

<http://www.lechampcommun.fr/>

**Les Côtes-d'Armor,
labellisées » territoire de
commerce équitable »**

Plus d'infos

<http://cotesdarmor.fr/citoyennete/linternational.html>

<http://www.territoires-ce.fr/>

A lire, nos autres articles consacrés aux Universités d'Ete de la solidarité internationale :

[Ca ne suffit pas pour Basta !](#)

[Un alternatiba à Rennes en 2015](#)

Festival du bout du monde : Quoi de neuf pour les filières biologiques et locales finistériennes ?

La recette pour des plats originaux ? Des aliments frais, biologiques, locaux et de saison !

Durant 3 jours, les membres de l'association « La Maison de la Bio 29 » se sont activés, mobilisés et entraïdés pour la restauration collective de produits frais, biologiques, locaux et de saison à l'occasion du festival du bout du monde.

Aux menus : sandwiches à la tome des Monts d'Arrée ou au chèvre de la Presqu'île d'en face servis avec du mesclun aux fleurs, du rougail-saucisses, des cookies et sablés de la boulangerie bio du Faou « Le Pain d'Antan », du far banane-choco-coco, des salades du bout du monde faites maison (sarrasin, couscous, betteraves crues, tomates, échalotes, concombres, citron...)

Eplucher, découper, rincer, rissoler, mijoter... Cela commence tôt le matin pour proposer des produits de qualité et des plats faits sur place. Un stand, des bénévoles et de la cuisine de terroir, il n'en fallait pas plus pour se démarquer et mettre à l'honneur la vie locale de la Presqu'Île, qui « se développe de plus en plus, et de façon positive. Chaque année, nous constatons une constante progression pour la consommation de nos produits » relate Sylvie Thomas, membre du Comité d'Administration de la Maison de la Bio 29, et traiteur biologique. Ici, tous les produits utilisés sont certifiés biologiques, achetés au plus près, sur la Presqu'île elle-même ou aux alentours de Plougastel. **« On fonctionne au maximum avec des producteurs locaux, ainsi notre stand est une façon de montrer qu'il est possible de déguster des plats délicieux, tout près de chez soi, et à des prix raisonnables ! »**, mais le véritable objectif de l'association durant ces 3 jours est de « communiquer avec les personnes convaincues ou non de l'aspect éthique et respectueux de l'environnement des aliments biologiques. **Ces produits sont accessibles à tous : il est important de continuer à les démocratiser !** » pointe Sylvie Thomas.

Une association au cœur de la production et de la consommation locale

- ✘ Le soutien aux producteurs biologiques passe donc indéniablement par une démarche de la part des consommateurs, qui sont à même de choisir de respecter le vivant, à travers

des pratiques durables pour les sols et les écosystèmes bretons. **« C'est d'ailleurs tout naturellement que l'association s'est créée en 1988, en réunissant des consommateurs et des producteurs de la filière biologique qui portaient ces valeurs. Cette mise en relation est essentielle pour installer la garantie d'un lien social et d'une économie locale durables ! »** précise Sylvie Thomas.

En effet, parmi leurs actions, la structuration de la filière locale et la mise en valeur des porteurs de projets est un point phare pour faire durer la filière biologique finistérienne. Des partenariats avec le Groupe des Agriculteurs Biologiques 29, la Maison de l'Agriculture Biologique et le Conseil Général du Finistère ont notamment permis d'approvisionner plus de 125 établissements en produits biologiques.

De plus, ces collaborations ont également permis la réduction de l'usage des pesticides auprès des particuliers et des collectivités, grâce à l'organisation d'ateliers de jardinage, de formations et de conseils techniques. D'autres formations continues sur mesure sont proposées pour le personnel d'entreprises biologiques, le personnel de restauration collective, de l'entretien des espaces verts et des enseignants. À cela s'ajoutent des animations pédagogiques dans les écoles et les lycées pour sensibiliser, non pas seulement les consommateurs, mais le grand public à ce mode de consommation citoyen, avec la mise en place de conférences, d'ateliers cuisine, et même d'[un guide interactif des points de vente](#).

Le développement des projets de ces filières et leur présence sur le territoire finistérien ont ainsi menée l'association à compter près de 300 adhérents artisans, agriculteurs, consommateurs et commerçants. Une réjouissance dont ne se cachent pas les consommateurs d'après Sylvie, puisque «

pendant le festival, certains nous remerciait d'être là pour porter des valeurs en faveur d'un développement durable de notre territoire : on ressent donc toute l'importance d'agir dans cette démarche et le bienfait de notre présence ! »

Pour plus d'informations, consulter :

[Maison de la Bio](#)

Ecopôle

29460 DAOULAS

02.98.25.80.33

**Nous, Bretons, préparons la
journée de la transition
citoyenne le 27 septembre**

Quel est le point commun entre une AMAP, le Galleco, Enercoop et les Incroyables comestibles ? Comme d'autres associations locales, régionales ou nationales, ils se rejoignent dans la

« transition citoyenne. »

Des énergies renouvelables aux finances solidaires en passant par les circuits courts alimentaires, ils proposent des alternatives concrètes dans différents domaines, en faisant le lien entre elles.

Le Collectif pour une transition citoyenne, qui regroupe 16 organisations nationales (Biocoop, les Amis de la Terre, Energie partagée, Terre de Liens, Enercoop...), appelle à l'organisation d'une deuxième journée nationale pour la transition citoyenne, le 27 septembre.

En Bretagne, 3 évènements sont déjà prévus, à Lorient, Brest et Rennes. Plus largement, nous les citoyens seront invités à prendre un engagement public en prenant un selfie (ndlr : [autportrait](#) photographique mis sur les [réseaux sociaux](#)) arborant le slogan « Moi, citoyen-ne, je m'engage ».

A Rennes, des randonnées thématiques en ville permettront de découvrir les différents aspects de la transition, avec des solutions concrètes. L'occasion également d'appeler à participer au Salon Ille et Bio de Guichen, prévu deux semaines plus tard.

Le programme complet sera diffusé prochainement ;

Plus d'informations sur transitioncitoyenne.org