

Les applis écolos et solidaires à télécharger

Envie de rencontrer vos producteurs pour leur acheter directement leurs produits ? Envie de contribuer à la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire ? Découvrez les applications pour smartphones et tablettes qui vous permettront de faire quelques gestes pour rendre notre Bretagne plus verte.

Nous vous avons déjà parlé d'[Hoali](#) l'appli qui nettoie les océans, de [WattApp](#) pour tout savoir sur la production et la consommation d'électricité au Mené et de [Too Good To Go](#) qui lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration, en voici quatre nouvelles qui nous plaisent.

Les applis utilisables en Bretagne :

La Ruche qui dit Oui ! « Manger mieux, manger juste ! »

Le principe est limpide : inscrivez-vous à une ou plusieurs *Ruches* – l'équivalent d'une boutique en ligne pour le producteur inscrit sur l'application – faites votre panier puis venez retirer vos produits sur place au(x) jour(s) et horaires indiqués.

L'appli est simple à prendre en main et ergonomique. Mais on regrette que seulement 14 *Ruches* soient recensées sur le territoire breton alors qu'il compte 26 484 exploitations agricoles (2018). Donc n'hésitez pas à vérifier si vous en êtes proches au préalable sur le site internet laruchequiditoui.fr.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/la-ruche-qui-dit-oui/id1052198033>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.lrqdo&hl=fr>

Geev. « Donner c'est gagner »

Un paquet de pâtes en trop, un jouet qui ne plaît pas à votre enfant mais pas remboursable, un meuble encombrant... vous ne savez pas quoi en faire ? Installez *Geev*, l'appli qui veut « donner une seconde vie aux objets » pour favoriser l'économie circulaire.

Mais attention, vous ne pouvez pas recevoir sans donner au

préalable ! Vous gagnez deux *bananes* à chaque don réalisé. Une *banane* est un crédit vous permettant de rentrer en contact avec un autre *Geever* (donateur). Cependant vous pouvez obtenir plus de *bananes* en souscrivant à *Geev+* la formule *premium* de l'appli.

Geev est bien implanté en Bretagne et les donateurs sont légion, donc n'hésitez pas à l'installer.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/geev-don-et-récup-dobjets/id1165633060>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=fr.geev.application&hl=fr>

Hop Hop Food. « L'anti-gaspi solidaire ! »

Cette fois-ci il s'agit uniquement de dons alimentaires mais le système est bien rôdé et l'application simple d'utilisation malgré quelques *bugs*. Créez-vous un compte puis donnez, échangez ou recevez avec d'autres particuliers. De quoi aider ceux dans le besoin lorsqu'un réseau est bien développé dans sa zone, en plus d'éviter de gaspiller.

La communauté *Hop Hop Food* se développe et compte notamment installer 220 garde-mangers solidaires en Île-de-France d'ici l'été 2021. Télécharger l'application c'est donc faire grandir une association active et engagée contre la précarité alimentaire.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/hophopfood/id1205249602>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.hophopfood.iosapp>

Phenix. « Citoyens, aux armes contre le gaspillage ! »

« *Faites un geste concret contre le gaspillage : achetez à prix réduit les invendus de vos commerçants !* » telle est la devise de *Phenix* dont le mode de fonctionnement est très similaire à celui de *Too Good To Go*. Mais l'équipe mise en plus sur un aspect ludique avec un programme de fidélité. Les points cumulés vous donne 1 à 5 euros de réduction et vous permettent de passer du statut de *Poussin* à celui de *Colibri* pour finir en *Phénix*.

Bien que l'appli soit encore peu utile dans le centre de la Bretagne, elle s'est bien propagé dans le reste du territoire.

Il est donc intéressant de l'avoir sur son *smartphone*.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/phenix-vos-courses-antigaspi/id1437997699?l=fr>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.phenix.cajou&hl=fr>

Les applis qu'on aimerait voir se développer en Bretagne :

Food Chéri. « Alter Foodists »

Le *UberEats* du « bien manger ». Présent seulement sur certaines grandes villes comme Paris, Lyon ou Lille, *Food Chéri* permet de se faire livrer des plats comme sur *UberEats* ou *Deliveroo* par exemple. À la différence qu'il s'agit de mets et menus concoctés par les chefs de la société avec 100% de fruits et légumes de saison, 88% de produits français ou encore 38% d'ingrédients issus de circuits courts. Le tout dans des emballages et boîtes complètement recyclables et réutilisables.

De quoi manger équilibré en respectant notre planète sans avoir à faire chauffer sa cuisinière.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/foodcheri-cantine-inspiree/id994858150>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.foodcheri.apcustomer&hl=fr>

Linkee. « Faire le lien entre le gaspillage alimentaire et l'aide aux plus démunis »

Se rendre chez un commerçant inscrit au programme qui ne veut pas gaspiller ses invendus, récupérer un panier repas pour six personnes, le déposer à une association qui se chargera de le distribuer... voilà ! Vous avez réalisé un *Link* (lien) !

C'est le principe simple et efficace de *Linkee* dont le réseau est pour l'instant uniquement développé dans la région parisienne. Mais [« on cherche à se développer ailleurs, notamment dans l'ouest de la France »](#) assurait en juillet Julien Meimon, le fondateur, à *Ouest France*. Affaire à suivre donc...

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/linkee/id1242362289>

Télécharger sur Google Play : <https://play.google.com/store/apps/details?id=co.linkee.linker&hl=fr>

KuB'tivez-vous ! Sélection de décembre

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.

Avec mes abeilles, d'Anne Burlot et Glenn Besnard (2016, 52')

« *Je me suis réveillé un jour et j'ai dit je veux être apiculteur* », Richard travaillait alors dans l'informatique à Paris après des études de philosophie. Son histoire s'écrit aujourd'hui à Sauzon (Belle-Île-en-Mer) où il s'est « *trouvé avec les abeilles* ». La journaliste, formée à l'IUT de Lannion, Anne Burlot est allée à sa rencontre et à celles d'Anne-Françoise et de Louis-Joseph.

Son documentaire bourdonne de vie et de plans qui susciteront émerveillement pour les amoureux de la nature et frissons pour les apiphobes. Apiphobe ? Le moine Louis-Joseph a tout pour l'être, étant allergique aux piqûres d'abeilles... mais non, ses ruches sont devenues un « *lieu de méditation* », de relation avec Dieu pour lui. Illuminé par la série animée *Joë chez les abeilles* (1960), il tient aujourd'hui son élevage dans une admiration totale de ses amies jaunes et noires.

Loin de ce coin de tranquillité, Anne Burlot nous amène avec surprise dans la proche banlieue parisienne, au Pré Saint-Germain (Seine-Saint-Denis) sur la terrasse d'Anne-Françoise, infirmière en hôpital pédiatrique. La rencontre est attendrissante. L'apicultrice amatrice parvient à entretenir ses ruches dans un cadre qui semble pourtant austère et les utilise pour changer le regard que leur portent les enfants en organisant des ateliers éducatifs.

Avec mes abeilles est une belle réussite. Il intrigue et pousse à la réflexion sur notre société en établissant des parallèles éloquentes avec ces petites bêtes qui effraient

souvent plus qu'elles n'émerveillent. Tant bien même qu'elles pourraient nous servir d'exemples.

Voir le film :
<https://www.kubweb.media/page/burlot-besnard-avec-mes-abeilles/>.

Thermostat 6, de Maya Av-ron, Marion Coudert, Mylène Cominotti et Sytine Dano (2018, 5')

Ce court métrage animé de quatre élèves de l'école de l'image des Gobelins met en scène un repas (ou plutôt un festin) de famille que tout le monde connaît : la mère et le père, la grande sœur et son petit frère et le grand-père. Le cadre idéal pour dessiner les maux qui tourmentent notre société.

Le couple parental forme un duo de consommateurs déraisonnés n'ayant que faire de l'état de leur maison (la Terre), legs du doyen de la tablée qui ne veut pas qu'on « *touche à ses fondations* », malgré une fuite d'eau inarrêtable (métaphore du dérèglement climatique) que Diane l'adolescente s'efforce de réparer sans aucun soutien. Le tout sous les yeux d'un petit garçon qui est sur le point de se faire emporter dans « *le flot des conséquences des problèmes non réglés des générations précédentes* ».

Les dessins sont originaux, réussis et très bien animés. Le scénario est bien senti et fait passer son important message avec légèreté et humour. Ce court métrage est à montrer à petits et grands pour une prise de conscience assurée, si ce n'est pas déjà le cas.

Visionner le court métrage :
<https://www.kubweb.media/page/thermostat-6-animation-gobelins-avron-cominotti-coudert-dano-climat/>.

La rentrée de la transition alimentaire – Bio et local (2019)

Nous vous proposons une page que l'équipe de KuB a produite en partenariat avec le Parc naturel régional (PNR) du Golfe du Morbihan sur la journée table ronde et rencontres « Transition alimentaire – Expériences en cours dans le Golfe du Morbihan ». Un événement qui s'est déroulé le 19 septembre 2019 à la scène de musiques actuelles Echonova, à Vannes.

L'objectif de cette journée était de mettre en lumière les acteurs du mouvement sur le territoire pour proposer des

solutions aux consommateurs notamment. KuB était présent et en a ressorti un résumé efficace et dynamique.

La première partie est certainement la plus entraînante : une vidéo dans laquelle les invités du PNR témoignent de leur expérience réussie dans le bio et local. On découvre ainsi l'initiative de la mairie de Vannes qui a recruté un agriculteur fonctionnaire pour cultiver les terres communales afin d'offrir des repas 100% bio et locaux aux cantines de la ville. Ou encore, la démarche du transformateur Loïck de Feraudy (La Marmite bretonne) qui mise sur des conserves d'ingrédients bretons uniquement.

Le deuxième acte de cette table ronde est plus technique donc moins aisée à suivre pour le grand public mais offre une « *remise en contexte* » solide de Henri Rouillé d'Orfeuil, ingénieur agronome et pilote « Alimentation » de [RESOLIS](#). Une critique ouverte de la dérive « *mondialisée* » et « *agro-industrialisée* » de notre système alimentaire, conclue par des propositions sensées pour une « *révolution agro-écologique* ».

Nous vous conseillons donc cette page de KuB qui vous apportera des clés et des connaissances sur les enjeux de la transition alimentaire, véritable nerf de la lutte pour le climat.

Consulter la page :
<https://www.kubweb.media/page/rentree-transition-alimentaire-re-localisation-parc-naturel-regional-golfe-morbihan/>.

Notre sélection de novembre :
<https://www.eco-bretons.info/kub-tivez-vous-selection-de-novembre/>.

Plus d'infos :



Kultur Bretagne
www.kubweb.media
le webmédia breton de la culture

Pour une année plus écologique avec l'écoalmanach de Laetitia Crnkovic

La Trégoroise Laëtitia Crnkovic anime des ateliers, des conférences, des animations, des accompagnements... autour du zéro déchet, pour « prendre de soi et de notre Terre ». Elle est également auteure de livres. Après « Faites l'autopsie de votre poubelle », elle publie aux éditions Ouest France un « Ecoalmanach ».

La transition écologique joyeuse et bienveillante, c'est ce que anime Laëtitia Crnkovic. Passer à l'action pas à pas et sans culpabiliser, c'est le message qu'elle veut transmettre à travers ses livres. C'est le cas pour celui consacré au zéro déchet que nous avons déjà évoqué [ici](#), et c'est aussi le cas pour « l'écoalmanach », paru aux éditions Ouest France. Dans ce livre, Laëtitia nous embarque durant 365 jours dans une démarche de transition progressive et ludique. On découvre ainsi au fil des pages, chaque jour, un écogeste à mettre en pratique dans notre quotidien, ainsi que des recettes, des astuces, des « portraits inspirants »... En novembre, on apprend ainsi à faire son fromage blanc maison le 1er, à fabriquer son « roll on coup de boost » à base d'huiles essentielles le 7, à transformer ses filets en éponges grattoirs le 15, ou comment remplacer facilement les œufs le 28. Des jeux sont également présents, pour le côté ludique : mots croisés, fléchés, sudoku... On apprend également au fil des pages (et au fil des saisons) à réduire son empreinte numérique, à découvrir les boissons végétales, récupérer et utiliser l'eau de pluie... Les possibilités sont grandes, dans des domaines aussi variés que la cuisine, la maison, le jardin, le bien-être... A noter également, la présence d'une planche illustrée à chaque début de mois, présentant les fruits et légumes du moment produits en France.

Agréable à lire, l'écoalmanach de Laetitia Crnkovic sera particulièrement utile pour celles et ceux qui souhaitent se faire du bien et faire du bien à la planète au quotidien, pas à pas. Un cadeau idéal à offrir ou à s'offrir afin de terminer

de belle façon 2020, pour enchaîner sur les bonnes résolutions de 2021.

Sapristi, un café-solidaire et inclusif cet automne à Brest

A Brest, un café-librairie solidaire et inclusif doit ouvrir cet automne. Baptisé « Sapristi », il a pour objectif la vente de livres d'occasion, tout en permettant l'embauche de personnes en situation de handicap. Un financement participatif est lancé pour aider à l'achat du matériel.

Sapristi, c'est le nom d'un café-librairie solidaire et inclusif qui devrait ouvrir ses portes cet automne à Brest. Un projet porté depuis plus d'un an sous forme associative par Baptiste Davout, jeune brestois de 26 ans, qui a bénéficié de l'accompagnement du Tag 29.

Chez Sapristi, à la fois librairie et recyclerie, on trouvera une offre de produits culturels d'occasion : des livres (roman, poche, cuisine, vie pratique...), mais aussi des BD, des mangas, des comics, des DVD, des CD, des vinyles et des jeux de société. Tous seront issus de collectes réalisées auprès de professionnels ou particuliers. Le lieu sera également un café, qui proposera des produits issus du commerce équitables, locaux et/ou bio (café, thé, jus de fruits...), ainsi qu'une restauration légère.

La dimension sociale du projet est primordiale. En effet, Sapristi a pour objectif de créer des emplois pour des personnes en situation de handicap. « Le Projet Sapristi est une association qui a pour vocation d'employer des personnes en situation de handicap disposant d'une RQTH (Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), d'intégrer ces personnes dans le milieu ordinaire en leur accordant une place centrale dans une structure sociale, écologique et culturelle. Une politique de reconnaissance et de valorisation des compétences sera mise en place dans le cadre de l'épanouissement du personnel. », peut-on lire sur la page du

financement participatif qui a été mise en place sur le site Kengo, afin de contribuer au projet. La somme récoltée (objectif de 600 euros, ndlr) servira à l'achat de matériel afin d'aménager le lieu (mobilier, vaisselle, frigidaire...).

Il reste encore quelques jours pour participer à l'opération.

Rendez-vous sur <https://www.kengo.bzh/projet/2714/le-projet-sapristi>

De A à Z. Faire sa lessive au savon de Marseille

Les ingrédients pour 3 litres de lessive

- 100g de savon de Marseille vert sans glycerine* (à l'huile d'olive) ou blanc (huile de palme)
- 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 3 litres d'eau
- 10 gouttes d'huile essentielle (facultatif : lavande, citron, pamplemousse tea tee)

Le matériel nécessaire

Un récipient pour stocker la lessive (anciennes bouteilles de lessive, bocaux etc.)

Un entonnoir

Un grand saladier en verre

La recette

Dans un grand saladier en verre, faire fondre les copeaux de savon de Marseille dans 1 litre d'eau chaude (ne pas respirer les vapeurs, ouvrir la fenêtre) et bien mélanger.

Ajoutez à ce mélange 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude et 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc préalablement chauffé, sans faire bouillir (ne pas respirer les vapeurs, ouvrir la fenêtre).

Laissez reposer pendant 1 heure, puis rallongez avec 1 litre d'eau chaude et mélangez.

Mettez en bouteille une fois le mélange froid, puis rallongez de nouveau avec 1 litre d'eau froide et mélangez bien.

Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'huiles essentielles pour le parfum.

Ne pas oublier de bien secouer le bidon de lessive avant chaque utilisation pour que le produit soit bien mélangé et ainsi éviter les taches sur le linge.

Vous pouvez adapter votre lessive sachant que :

Le bicarbonate de soude = le linge blanc

Le vinaigre blanc = le linge de couleur

Ty Drive, un drive de produits locaux à Brest

Commander des produits locaux issus de commerçants, artisans et producteurs de proximité et aller les chercher en « drive », ce sera bientôt possible grâce à Ty Drive, à Brest. Un financement participatif est lancé pour soutenir le projet.

Durant le confinement, les achats en circuits courts ont eu la cote. Idem pour les achats en « drive ». Mais même si ces nouveaux modes de consommation sont dans l'air du temps, ce

n'est pas ça qui a donné à la Brestoïse Sandrine Kerlidou l'idée de créer Ty Drive, un drive de producteurs locaux qui verra le jour cet été à Brest. La genèse du projet se situe plus loin dans le temps. « Il y a plusieurs raisons : J'ai toujours travaillé dans l'animation, j'étais récemment encore en poste en tant que directrice du PL Pilier-Rouge. Maman de 3 enfants, j'utilisais souvent le drive pour sa praticité. Parallèlement, au Pillier-Roige, l'association Court-circuits venait livrer des paniers bios. Le dispositif s'est par la suite arrêté. Parallèlement à cela, il y avait beaucoup de commerçants du centre-ville qui fermaient. Cela a alimenté ma réflexion : si un drive de commerçants de proximité existait, je le fréquenterais ! Le projet est né comme ça », raconte Sandrine, qui a alors commencé à sonder des habitants, à suivre une formation à la CCI, et à réaliser une étude de marché. En mars 2019, elle quitte son poste pour se lancer pour de bon dans le projet Ty Drive.



Ty Drive sera donc la première plateforme locale à Brest permettant de commander par internet des produits locaux et de le retirer ensuite en drive, dans un local qui sera situé au carrefour des Quatre-Vents. Une quarantaine de producteurs et commerçants seront partenaires. « Concrètement, on pourra commander 48h avant de passer chercher ses produits. Deux collectes aura lieu en camion le matin afin de récupérer les marchandises, qui seront ensuite ventilées dans des caisses, disponibles au retrait par les consommateurs », précise Sandrine. Les clients pourront ensuite passer de 12h à 14h, et de 17h à 20h, du lundi au vendredi, et de 10h à 14h le samedi. On trouvera au drive des produits alimentaires (légumes de saison, viande, épicerie sèche, crèmerie..), et des biens de consommation courante, comme par exemple des produits d'entretien. Même s'ils ne seront pas forcément labellisés, tous répondront à une charte éthique : respect de l'environnement, agriculture raisonnée, respect du bien-être

animal...Il est également prévu de proposer par la suite d'autres produits de types chaussures, vêtements, livres...toujours issus de commerces de proximité.

Afin de mener à bien le projet, un financement participatif a été lancé. Objectif : récolter 10 000 euros, afin notamment d'acheter le camion nécessaire aux tournées, mais aussi d'aménager le magasin, qui devrait ouvrir cet été. Il reste 5 jours pour apporter sa pierre à l'édifice. Rendez-vous sur <https://kengo.bzh/projet/2494/ty-drive>