

# Le Solilab : vitrine de l'économie sociale et solidaire à Nantes

À Nantes, le Solilab est présent pour rendre visible l'économie sociale et solidaire et permettre à tous d'en comprendre les avantages. Créé par l'association [les Ecosolies](#), il abrite plus de 100 entreprises, dans un esprit récup' et écologique.

Construit sur une ancienne friche industrielle, le [Solilab](#) (initié par Nantes Métropole et l'association les Ecosolies) offre un espace de travail collectif pour l'ESS depuis 2014. Le but ? Développer et faire connaître l'économie sociale et solidaire. Et c'est chose faite, puisque désormais plus de 100 entreprises sont présentes sur le site et, de 2014 à 2017, 25 projets ont vu le jour !



Les entreprises présentes sont extrêmement diverses : Bbio Conception, Terraherba, Emile Sabord , Alter'Actions, La Ruche qui dit Oui !, Bolivia Inti Sud Soleil, To good to go, La Tricyclerie et Green Course, pour ne citer qu'eux. « Plus c'est large, plus ça nous intéresse », lance Marc Richard, directeur des Ecosolies.

**Vitrine de l'économie sociale et solidaire, le lieu se veut aussi respectueux de l'environnement.**



Le lieu souhaite contribuer au réemploi autant que possible. Les anciennes charpentes présentes sur le site ont servi à construire les nouveaux bâtiments et des pièces de vieux lave-linge servent désormais de banc ou de vitres. Le Solilab accueille même [un magasin d'objets d'occasions](#), géré par Le Relais Atlantique. Bientôt, grâce au réseau Envie 44, des objets électroniques viendront rejoindre les rayons avec, en prime, des conseils à la réparation.



Dans une logique écologique, les toilettes sont à séparation. Les excréments servent de compost au potager du Solilab, géré par l'association [BioTFull](#), qui souhaite promouvoir l'agriculture urbaine. La chaudière, elle, est à bois pellets.

## **Une restauration zéro-déchets !**

Tous les midis, le lieu accueille une restauration ambulante, comme M'Kitchen, Suppli&nous, Au panier perché ou le Goût des autres. Avec plus de 100 personnes tous les midis, le Solilab a rapidement décidé de tout faire pour réduire les déchets alimentaires. Les Ecosolies ont alors décidé d'accompagner les restaurateurs vers le zéro-déchet.

Le Solilab est un lieu de test, d'expérience, de soutien et d'accompagnement. Il aide les entreprises à se lancer grâce à divers ateliers. Ces dernières bénéficient ainsi de conseils de lancement et de plan de financement. Les restaurateurs, eux, sont aidés dans le calibrage de leur modèle économique.

*Le 18 septembre, un marché hebdomadaire prônant l'économie de proximité va s'installer près de la cantine, dans la halle...  
L'occasion d'acheter local !*