

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 !*