

GREEN

# C'EST GOOD POUR MOI ET LA PLANÈTE !

6 NOVEMBRE 2020

MODE, BEAUTÉ, FOOD... C'EST DÉCIDÉ, ON CONSOMME MIEUX ET MOINS (ENFIN) !

PAR VIRGINIE JOURDAN



## ON ENFILE DES TISSUS CLEAN

Compostables, issus de matières végétales, de la mer ou de forêts durablement gérées PEFC qui ne nécessitent que peu d'eau, sans pesticides ni engrais ! Morgane Dennielou conçoit ses tee-shirts, leggings et débardeurs Mayway Skin (59 € le top à manches kimono, 67 € le tee-shirt à manches longues) depuis son atelier brestois. Le plus ? Ses tissus sont spécialement conçus pour respecter la peau des personnes hypersensibles, qui souffrent de maladies auto-immunes ou d'eczéma chronique, et ses modèles sont fabriqués dans des ateliers européens certifiés responsables.  
[maywayskin.com](http://maywayskin.com)

Mayway Skin

## ON PROFITE D'UN DRESSING SECONDE MAIN

Envie de se mettre au second hand en privilégiant la qualité et sans passer par le Web ? À Brest, Ronan et Bastien viennent de créer Vidipi, une boutique en forme de vide-dressing permanent. Le concept ? Des modeuses y louent un stand de portants (10 € la semaine) et cèdent leurs robes, tops, trenchs et autres boots en cuir à prix doux (de 7 à 100 €). Très bon état garanti !  
Boutique Vidipi. Espace Jaurès, 1<sup>er</sup> étage. Brest. [vidipi.fr](http://vidipi.fr)

## ON SE RÉGALE LOCAVORE

Tout nouveau, tout beau à Vannes. Dans les rayons de la petite épicerie Bio Golfe, des légumes de Malensac, des pommes de Missillac, du sel des marais de Saint-Armel (5,63 € les 250 g)... Que du bon, garanti sans OGM ni pesticides. Depuis octobre, une cantine s'ajoute à la boutique. Au menu, buddha bowls, tartes salées et des plats tout chauds tout bio, à manger sur place ou à emporter (de 5,50 à 15 €).  
Bio Golfe. 6, rue Joseph-le-Brix, Vannes.

## ON PARTAGE DES PLATS VÉGAN

Devin Gibson pratiquait déjà la cuisine bio et saine. Il y ajoute le végan. L'ancien cuistot de Petite Nature s'est associé au patron du Coucou Rennais, Ismet Gurbuz, pour concocter des recettes gourmandes, sans viande, ni œufs ni produits laitiers. Dans les murs de la cantine Stoïque, les steaks de soja côtoient les suprêmes d'aubergines (à partir de 10 €). À tomber, leurs fabuleux desserts sans gluten, comme le chia pudding (4 €) et un fudge à base de dattes, raisins, abricots et noisettes grillées (5 €).  
Stoïque. 13, rue d'Antrain, Rennes. Tél. : 09 52 38 11 13.

## ON MET LA MAISON AU VERT

Envie d'un intérieur sain ? Sans phosphates, ni huile de palme, ni conservateurs, ni colorants. Pour garnir son placard de produits ménagers naturels et certifiés, Elsa Mauguet, de la marque Tantinotte, se charge de tout. Pastilles pour le lave-vaisselle, stick détachant, nettoyant multi-usages délicatement parfumé au citron et poudre d'aspirateur qui embaume subtilement la maison (de 3,90 à 13,90 €), elle fabrique tout dans son laboratoire de Plouguerneau et expédie les produits sur commande. ○ ○ ○  
[tantinotte.bio](http://tantinotte.bio)

Tantinotte



CHARLAINE CROGUENNEC / PRESSE - Sous réserve de l'évolution des conditions sanitaires en France.



Teorum

## ON SE RÉCHAUFFE AVEC DES PULLS RECYCLÉS

Un papa passionné de plongée et une enfance bercée par les marées. Il n'en fallait pas plus à Maud et Marion pour créer leur marque de pull Teorum et soigner l'océan. Depuis trois ans, ces sœurs bretonnes collectent les combinaisons usagées et non recyclables des surfers et les transforment en épaulettes ou coudières destinées à leurs modèles. Cette année, leur collection garde le cap sur le pull en laine 100 % mérinos avec un nouveau modèle bleu marine et bleu roi à fermeture zippée (169 €), qui s'ajoute à leur classique col rond gris (149 €). Le tout, fabriqué dans un atelier des pays de la Loire. [teorum.fr](http://teorum.fr)

## USINE SOLIDAIRE

Amorcée en juillet, l'usine de fabrication de masques chirurgicaux La Coop des Masques, située à Grâces dans les Côtes-d'Armor, tire les leçons de la Covid et veut relocaliser sa production. Fin septembre, plus d'un millier de personnes avaient déjà pris part au capital de départ en achetant au moins une part sociale. Au total, 10000 parts sont réservées aux citoyens, soit 25 % du capital. Pilotée par l'ancien secrétaire d'Etat à l'économie sociale et solidaire Guy Hascoët, l'usine annonce un démarrage de sa production en décembre et devrait créer un peu plus d'une trentaine d'emplois. Du productif solidaire, en somme ! [lacoopdesmasques.com](http://lacoopdesmasques.com)

## ON SE CONVERTIT AU VRAC

Dans leur nouvelle boutique, tout juste agrandie, Anaëlle et Klervi ont mis en place un système de drive et de consignes de bocaux pour l'épicerie en vrac, comme les pâtes à tartiner sucrées Louarnes (à partir de 8,90 € les 200 g), fabriquées à Vannes. Depuis octobre, elles accueillent aussi des ateliers (de 15 à 25 € pour 1 à 2 h) pour cultiver sa fibre DIY ou s'initier à la naturopathie. Dans les rayons, les comparses gardent précieusement les incontournables outils du zéro déchet : gourdes inox (à partir de 21,90 €) et poches en tissu (à partir de 9 €) en tête !

Les Bocaux d'Ana, 13, rue Louis-Pasteur, Brest. [lesbocauxdana.bzh](http://lesbocauxdana.bzh)



Les Bocaux d'Ana

## ON PASSE EN MODE ÉQUITABLE

À Pont-l'Abbé, Claire Guine participe au grand coup de vent green qui souffle sur l'univers de la mode. Dans sa boutique Inspire, ouverte dans la foulée du confinement en mai dernier, elle privilégie la fabrication française et écoresponsable. Les jeans en coton bio de la marque 1083 (à partir de 99 €) côtoient les doudounes en matière recyclée des Espagnols d'Ecoalf (179 €), les pulls People Tree et les blouses en coton bio signées Ekyog ou SKFK. Et ses bottines ultra-chics et fabriquées dans l'Ouest, signées Méduse (à partir de 57 €).

Inspire, 6 bis, place Gambetta, Pont-l'Abbé. Tél. : 09 81 61 07 66.



Bottines Méduse

## ON SE FAIT LIVRER SANS CARBONE

Déjeuner au bureau, ou chez soi, en mode green et solidaire ? C'est possible à Lanester et Lorient. Depuis son lancement, le restaurant L'Envol propose sa cuisine bio et locale sur place (formule express à 10 €) ou à emporter (8 €). Pour ses livraisons, le resto a choisi la voie du sans carbone et du solidaire en s'associant à Feel à vélo, une entreprise qui favorise l'insertion de personnes précarisées.

L'Envol, 1, rue Olivier-de-Clisson, Lorient. Tél. : 07 83 83 52 57.

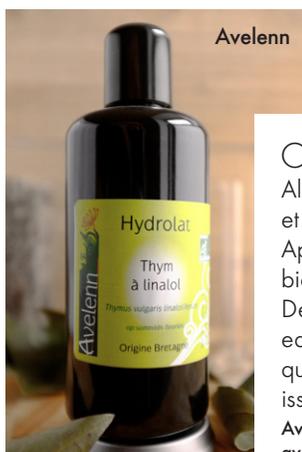
## ON SE FAIT BELLE AU NATUREL

Sarah Perussel sélectionne des produits beauté naturels et locaux. Depuis fin septembre, elle balade sa boutique mobile Brin de Toilette autour de Rennes, sur les marchés et près des magasins. Parmi ses trouvailles, des shampoings solides signés Erell ou Aubergines, dont un coiffé décoiffé à base d'huiles de coco, olive et ricin biologiques, huile de tournesol biologique extraite en Bretagne et beurre de karité biologique (7,50 €). ○ ○ ○

À Vezin, Chantepie et Le Rheu. [brindetoilette.com](http://brindetoilette.com)

## ON SHOPPE DIRECT À LA FERME

Les initiés connaissent déjà ses sorbets et glaces haut de gamme aux parfums caramel et vanille bourbon (23,40 € les 2,5 litres), flanqués du label Terre de source qui garantit que leur méthode agricole protège la bonne qualité de l'eau. Dorénavant, au Vivier des saveurs, la boutique du glacier-paysan David Duguépéroux, on trouve aussi pain, camembert (4,20 €), tomme au fenugrec, œufs et bières issus des fermes voisines. Du bio en circuit court !  
**Le Vivier des saveurs. Les Viviers, Gahard. levivierdessaveurs.fr**



Avelenn

## ON SE PARFUME 100% BREIZH

Alice et Olivier cultivent leurs bleuets, camomille romaine et romarin sur les terres de Saint-Jacut-les-Pins. Après la cueillette, ils distillent leurs plantes aromatiques bio dans de grandes cuves en inox. Le résultat ? Des huiles essentielles 100 % bio et bretonnes et des eaux florales aussi savoureuses pour la cuisine que douces pour la peau (thym, basilic ou criste-marine issue de cueillette sauvage, 7,50 € les 200 ml).  
**Avelenn. La Tremblaie, Saint-Jacut-les-Pins. Tél. : 02 23 10 33 39. avelenn.com**



## ON ENFILE DES CHAUSSETTES ANTI-GASPI

Sobre jusqu'au bout des pieds ! Alexandre Lucas a trouvé sa solution au gaspillage en créant Estampille. En plus d'économiser la matière en produisant un nombre de paires de chaussettes proche des précommandes lancées en ligne, la jeune marque rennaise utilise du coton et du polyester recyclés ou issus de chutes d'usine. En mode rayés ou unis, leurs modèles (à partir de 13 € la paire de socquettes, livraison sous 4 jours) sont fabriqués dans une usine du Limousin ! Pas de gaspi et moins de CO<sub>2</sub>.  
**En prévente sur [chaussettes-estampille.com](http://chaussettes-estampille.com)**

## ON SE MASQUE EN COTON ÉCOLO

Holly poursuit l'aventure des ateliers malins et écoresponsables de la rue Saint-Melaine. Les Ateliers Éco sont une mine d'or pour cultiver l'art du zéro déchet et apprendre, à faire ses cosmétiques soi-même (45 € les 2 h). Depuis la rentrée, sa complice Charlotte reprend aussi les ateliers couture (35 € pour 1 h 30, tissu écologique et prêt de machine compris). Parfaits pour confectionner son masque lavable, ses sacs à vrac ou ses lingettes lavables bébé et démaquillantes.  
**Les Ateliers Éco. 30, rue Saint-Melaine, Rennes. ateliers-eco.com**

## L'IODE À LA BOUCHE

Récoltées en mer, bourrées de minéraux et bonnes pour la santé, les algues se font encore trop rares dans les assiettes. Pour changer la donne, Hugo Morel, ancien chef et baroudeur invétéré, s'est allié à l'équipe de Bord à Bord, une entreprise de Roscoff spécialisée dans les préparations aux algues de la pointe bretonne. Le résultat ? Une soixantaine de recettes (bowl de patates douces, guacamole aux algues...) à base de kombu, wakamé et produits bio locaux, bruts ou transformés, pour l'apéro ou le dîner, à découvrir en ligne.  
**[bord-a-bord.fr/La-cuisine-aux-algues.html](http://bord-a-bord.fr/La-cuisine-aux-algues.html)**



## ON DÎNE DE SAISON

Pour les escapades en bord de mer, on ne lâche rien et on file chez Comète, le tout nouveau restaurant de Saint-Lunaire, également maison d'hôtes. Du jeudi au dimanche, Angéline et Victor y proposent un menu déjeuner (à partir de 17 €). Le soir, c'est la carte qui prend le relais (entrée à partir de 6,50 € et plat de 17 à 30 €). Saint-jacques, patidou et beurre noisette ou langue de bœuf yuzu et poireaux, les mets y sont locaux et de saison. Une cuisine spontanée, pour ne rien perdre des saveurs et des vitamines ! ■  
**Comète. 35, rue de la Grève, Saint-Lunaire. Tél. : 02 23 18 15 99.**