

BIÈRE. IL FAUT SAUVER LES MICROBRASSERIES

Avec la fermeture des bars et restaurants pendant près de deux mois, des milliers de litres de bières sont menacés de destruction... C'était sans compter sur l'initiative de l'entreprise lilloise Jean Bouteille, qui a imaginé un système destiné aux brasseurs, bars... ainsi qu'aux simples citoyens.

LUCIE DE GUSSEME

« À la bière comme à la bière. » C'est la devise choisie par l'entreprise lilloise Jean Bouteille pour sa croisade contre la fermeture des microbrasseries. « Suite à la fermeture des bars et restaurants imposée par le gouvernement en période de coronavirus, ces brasseurs se retrouvent avec une quantité importante de fûts qui seront jetés, explique l'entreprise sur le site web dédié au projet*. Cela représente des milliers de litres de bière qui vont être gaspillés si nous n'agissons pas très vite ! »

TOUS EMBOUTILLEURS

« En 2019, nous avons lancé une campagne de financement participatif pour lancer Oublong, notre fontaine à bière zéro déchet destinée aux bars, explique Manon Carpentier, chargée de communication chez Jean Bouteille. Celle-ci permet de vendre de la bière en vrac, en l'embouteillant soi-même dans un contenant consignée. Avec le confinement, nous avons reçu pas mal de demandes de bars et des brasseries qui étaient à la recherche de solutions pour écouler leurs fûts et reprendre une activité malgré la fermeture de leurs établissements. En une semaine au mois d'avril, nous avons imaginé un dérivé de notre



Grâce à l'embouteilleuse de Jean Bouteille, les bars peuvent vendre de la bière en vrac, dans des bouteilles consignées. © JEAN BOUTEILLE

machine Oublong permettant aux bars d'embouteiller eux-mêmes la bière sous pression, et de vendre ainsi de la bière en vrac dans une bouteille consignée. »

Les bouteilles sont ensuite récupérées par Jean Bouteille pour être lavées à Lille puis redistribuées dans les circuits de vente partenaires de la start-up.

« 140 LITRES EN MOINS DE QUATRE HEURES »

L'opération ne s'arrête pas là. Elle recèle également une boîte à outils de communication pour aider les brasseurs à communiquer sur la démarche et à solliciter leurs bars partenaires.

« En une semaine, nous avons imaginé un dérivé de notre machine Oublong permettant aux bars de vendre de la bière en vrac dans une bouteille consignée. » MANON CARPENTIER, CHARGÉE DE COMMUNICATION DE JEAN BOUTEILLE

Ils participent à l'opération

Dans le Nord, à Lille (59) : L'Hirondelle, la Mousse Touch, La biche et le renard, le Barber Bar, le Bistrot de St So et L'îlot Bar. À Roubaix, la Brasserie du Goulot, à Escaudain Abaccus passion (59). Dans le Pas-de-Calais, Oneshot Brewpub à Vendin-les-Béthune, le Café de France à Arques, la Brasserie des 7 Bonnettes à Etaing. Et en Belgique, la Brasserie Tandem à Ypres et Superfood Beers à Mons.

Au total, 24 établissements, bars et brasseries confondus participent à l'opération en France, dont 13 dans le Nord-Pas de Calais et en Belgique. Avec succès, si l'on en croit l'équipe de Jean Bouteille : « Le bar L'hirondelle, à Lille, a ainsi écoulé sept fûts de 20 litres en moins de quatre heures », assure Manon Carpentier. o

*www.sauvonslabiere-mobilisation.fr

Les citoyens au secours de leurs petits commerces ruraux

SOLIDARITÉ. Le mouvement citoyen Bouge ton coq lance « C'est ma tournée », une initiative nationale pour créer un fonds d'urgence solidaire d'aide aux petits commerçants des villages français. Pour faire un don, rendez-vous sur www.bougetoncoq.fr. Chaque semaine, un comité de projets, rassemblant notamment des représentants de l'Association des maires ruraux de France, validera les dossiers bénéficiaires. Conditions d'attribution : être un petit

commerce, un petit producteur ou un artisan ; être situé dans un village de moins de 3 500 habitants ; et avoir un chiffre d'affaires inférieur à 100 000 € / an. Seule limite : le montant disponible de la collecte à distribuer. Au-delà de l'appel à la générosité, Airbnb permettra aux commerçants qui bénéficient du fonds de solidarité de développer de nouvelles sources de revenus et de promouvoir leur activité sur le web, et prévoit plusieurs webinaires (séminaires web) d'ici cet été.

Printemps bio

Jusqu'au 15 juin, le Printemps bio met en avant la filière au niveau régional. Dans les Hauts-de-France, l'association A Pro Bio organise sur Facebook la campagne de sensibilisation « Label bio : halte aux idées reçues » jusqu'au 8 juin. Et du 8 au 14 juin, place au « challenge bio » avec des conseils et astuces pour changer d'alimentation. Un quiz est en ligne jusqu'au 15 juin, avec à la clé des paniers bio régionaux.

Des ruches connectées pour mieux cohabiter avec les abeilles

ABEILLES. Le réseau des fermes Leader (Living-lab des exploitations agricoles digitales en réseau), qui s'appuie sur une communauté d'agriculteurs via leurs coopératives (dont Noriap), a installé, fin avril, une vingtaine de ruchers connectés dans les Hauts-de-France, la Bourgogne - Franche Comté, les Pays de la Loire et le Grand Est. Les ruches, équipées de trois capteurs, deux balances connectées, un GPS capteur thermique et une station météo connectée, remontent

des données (température, l'hygrométrie, la pluviométrie...). But de cette initiative portée par Bioline, filiale d'In-Vivo, et suivie par l'Institut de l'abeille : suivre l'évolution de l'activité des abeilles et la cohabitation avec les pratiques agricoles. Les données seront ensuite exploitées par les services techniques des coopératives et des instituts techniques pour enrichir les démarches de traçabilité augmentée et préparer ainsi la fameuse « troisième voie » de l'agriculture.