

Au Tréhou, le bistrot a ramené la vie dans le village

Les Orties, c'est le nom du dernier commerce du village du Tréhou (Finistère). Depuis un an qu'il existe, ce tiers-lieu a ramené la vie dans le bourg. Une initiative soutenue par le réseau Bruded.



Dans son bar-épicerie, Fabienne Kermarc vend aussi des cartes postales faites par une artistes locale, et des graines à planter, données par les agriculteurs locaux. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Reportage

Bar-épicerie, commerce coopératif, bistrot associatif : « En Bretagne, de plus en plus de tiers-lieux sortent de terre, parce que ça ramène de la vie et de l'animation dans les communes rurales », explique Maïwenn Magnier, chargée de développement du réseau Bruded. Au Tréhou, une petite bourgade de 650 habitants en bordure du Leon (Finistère), le bar-épicerie Les Orties fête justement son premier anniversaire.

« C'est le seul commerce du village », lâche Fabienne Kermarc, la

gérante du lieu. Dans ce coin reculé, où le supermarché le plus proche est à plus de 10 km, cet espace fait à la fois office de bar, de bistrot, de café, de boulangerie, d'épicerie, et d'animation communale : « Il y a des concerts, des conférences, des contes pour enfants, des karaokés, des soirées jeux de société, et même des cours de bretons, énumère la gérante. L'idée c'est de proposer des temps conviviaux au pas de la porte des habitants. »

Récup' et produits locaux

Côté épicerie, Fabienne Kermarc fait la part belle aux producteurs locaux : fruits et légumes, bière, produits de beauté et d'entretien, viande, fromage, conserves... Presque tout vient directement du Tréhou ou de ses alentours, et les prix sont corrects. Même esprit pour l'aménagement du lieu : « c'est quasiment que de la récup', ou des dons des habitants », se félicite la gérante. Résultat, le bar-épicerie est un tiers-lieu agréable, où les Tréhouisiens prennent plaisir à faire leurs courses, prendre un verre ou simplement discuter.

Mais « Les Orties n'ont pas poussé en une nuit », raconte Emmanuelle Nicolas, une conseillère municipale qui a porté le projet. Avant ça, trois équipes de gérance se sont succédées pour tenter de maintenir le commerce à flot, sans succès. En plus, les

locaux appartenaient encore à la communauté de commune de Landernau, et la mairie du Tréhou devait payer les loyers lorsque personne n'occupait les lieux. « C'était très cher, de l'ordre de 1000 euros », rapporte Emmanuelle Nicolas.

En 2020, l'équipe municipale fraîchement élue s'est donc retroussé les manches pour tenter de transformer ces locaux maudits en un tiers-lieu chaleureux, avec un modèle économique durable. Les Tréhouisiens ont été consultés « pour savoir ce qu'ils attendaient d'un endroit comme celui-ci », relate la conseillère, et ils ont fini par monter un collectif d'habitants pour soutenir le projet.

Une coopérative

La mairie a racheté les locaux et le bar-épicerie a pris la forme d'une coopérative d'intérêt collectif (SCIC), plutôt que d'une entreprise individuelle. En revanche, la gestion est restée privée, et a été confiée à Fabienne Kermarc, ex-assistante sociale en recherche de reconversion : « Il y a eu un alignement des planètes », témoigne la tenancière des Orties, des étoiles dans les yeux. Après un gros travail d'aménagement, le bistrot a finalement pu ouvrir en mai.

Un an plus tard, le réseau Bruded a invité d'autres élus bretons à visiter ce tiers-lieu inspirant : « Une quinzaine d'entre eux étaient présents. La plu-



Fabienne Kermarc (au centre), 56 ans, et sa fille Léna Plouzané (à gauche), 26 ans, sont toutes les deux salariées du bar-épicerie. Emmanuelle Nicolas (à droite), conseillère municipale du Tréhou, a porté le projet depuis le début, et fait aussi partie de l'association Notre Bistrot au Tréhou, qui propose les animations. | PHOTO : OUEST-FRANCE

part venaient du Finistère, mais aussi de Saint-Quay-Perros, dans les Côtes-d'Armor, où un projet de

tiers-lieu est en cours », rapporte Maïwenn Magnier de Bruded, en espérant que d'autres lieux comme

Les Orties pousseront dans la région.

Scandola GRAZIANI BRANQUET.

Le bio et local ont la cote dans les cantines des petites villes

À Neullac dans le Morbihan, Rosnoën dans le Finistère, ou Plerguer en Ille-et-Vilaine, les enfants mangent bio et local tous les midis à la cantine. Un modèle qui séduit de plus en plus les petites communes bretonnes en zone rurale. « Ça marche bien, parce que ça permet aussi de favoriser une agriculture durable sur ces territoires », remarque Mikaël Laurent,



À Bruded, les élus bretons partagent leurs bonnes idées

Trois questions à...

Annie Bras-Denis, maire de Plouaret et Isabelle Joucan, maire de Guipel.

Qu'est-ce que Bruded ?

Bruded, c'est un réseau d'échange entre les communes bretonnes qui ont envie de travailler sérieusement sur les questions de développement

