



L'ATYPIQUE

LE GUIDE POUR MIEUH VIVRE ET CONSOMMER
AU HAVRE ET SES ALENTOURS*



#mieuh
NORMANDIE RESPONSABLE





ÉDITO



Normandie Équitable...

C'est avant tout un réseau d'entrepreneurs et entrepreneuses qui ont partagé un même constat : qu'on mettait n'importe quoi dans nos assiettes (et surtout des pesticides !), qu'on utilisait des cosmétiques conçus à partir d'ingrédients aux noms bizarres et imprononçables, qu'on s'habillait avec des vêtements fabriqués à l'autre bout du monde dans des conditions déplorables, qu'on consommait des objets toujours plus fragiles pensés pour avoir une durée de vie très courte, qu'on avait cessé de faire ses courses dans les petits commerces du coin pour se rendre toutes les semaines dans des entrepôts immenses où on ne sait plus ce que l'on achète... et qu'on pouvait sûrement faire autrement !

Une question s'est imposée : « comment repenser mon métier pour lui donner du sens ? » Coiffeuse, fournisseur d'électricité, torréfacteur, fabricante de boissons, restauratrice, traiteur... Tous et toutes se sont rendu compte qu'il fallait se réinventer pour être en adéquation avec ses valeurs : partage équitable des richesses, protection de l'environnement et éco-conception, circuits courts et transparence, prix et salaires justes.

Parce qu'on est plus forts à plusieurs, Normandie Équitable est née pour former un réseau d'entreprises engagées dans la transition écologique, l'économie sociale et solidaire, l'économie circulaire, le commerce équitable !





Aujourd'hui le réseau compte près d'une soixantaine de structures atypiques qui démontrent qu'on peut produire, consommer et vivre au quotidien dans le respect de l'humain, de notre planète et de notre santé. Comme nous sommes nombreuses et nombreux à vouloir que les choses changent, nous nous sommes dotés d'une mission : faire de l'économie un outil au service du mieux vivre et du mieux consommer... en toute humilité.

Ainsi vous pouvez retrouver l'association via les nombreux événements et outils qu'elle met en œuvre pour accompagner le changement de comportement. Ce « guide du routard » du mieux vivre et mieux consommer en Normandie s'inscrit pleinement dans cette dynamique et nous espérons qu'il vous sera d'une aide précieuse.

NB: la question de l'écriture inclusive s'est posée en comité de rédaction. Fallait-il l'imposer à chacune des structures ? Fallait-il suivre la règle majoritaire? "P'têt ben qu'oui, p'têt ben qu'non" ! Ce sujet ne faisant pas consensus, nous avons laissé la liberté à chaque structure de choisir son style. Si nous perdons un peu en harmonisation, nous gagnons en respect des points de vue de chacun.e.s !:)





À TABLE

P - 6

Calice et Mandibule
p - 7

La Singerie
p - 8

Le Chat Bleu
p - 9

Soleil Vert
p - 10



DANS MON PANIER

P - 11

Brasserie Spore
p - 12

Comptoirs de Normandie
p - 13

Épicerie Coopérative
La Mouette
p - 14

Le Bon Endroit
p - 15

Le Producteur Local
p - 16

Les Pains d'Épices de
Bertrand
p - 17

Marcotte
p - 18



ETHIC ET CHIC

P - 19

Savon D'ICI
p - 20

Studio Végétal
p - 21

SOMMAIRE





À VOTRE SERVICE

P - 22

BinHappy

p - 23

Earth Moov', l'Écologie
Créative

p - 24

Ecologie Entre Mer &
Campagne

p - 25

Enercoop Normandie

p - 26

Horlogerie Montaufray

p - 27

La Consigne Havraise

p - 28

Perma Miloche

p - 29

Toutenvélo Le Havre

p - 30



CULTIVONS ET ECHANGEONS

P - 31

Havre de Vers

p - 32

Julie Arqué Herbaliste

p - 33

L'Atelier Autonome

p - 34

Le Hangar Zéro

p - 35

LH Anti-Gaspi

p - 36



AILLEURS EN NORMANDIE

P - 37

Nos adhérent.e.s dans
le Calvados

p - 38

Nos adhérent.e.s dans
la Manche

p - 40

Nos adhérent.e.s
dans l'Orne

p - 40

Nos autres adhérents
dans la Seine-Maritime

p - 40

RolloN & Mieuh

p - 41

Labels et mentions
équitables

p - 42

La méthode BISOU

p - 43

À TABLE !



CALICE ET
MANDIBULE



CALICE ET MANDIBULE

RESTO, SALON DE THÉ ET ATELIERS CRÉATIFS

le + atypique



Un lieu de vie unique et chaleureux pour déjeuner, goûter, bruncher, et aussi participer à des ateliers manuels, coudre, dessiner... Pour les familles, un espace enfants avec un coin livres et jeux.



Notre petit cocon créatif est un lieu de vie éco-responsable et engagé où il fait bon manger ! Ici, tout est chiné et fait maison, des serviettes de table à la déco, de la pâte feuilletée au thé glacé.



Côté resto - salon de thé, les gourmands découvrent un menu différent chaque semaine. Une cuisine originale, saine et éthique est proposée sur place ou à emporter, avec des options végétariennes, végan, et sans gluten. On vient ici pour se régaler avec des produits frais et locaux, se faire surprendre par des associations de saveurs uniques.



Côté ateliers, chacun.e peut apprendre ou se perfectionner en couture, dessin, céramique, crochet, broderie... une programmation riche à découvrir sur notre site.



Nous organisons aussi vos événements privés avec des options de restauration et d'ateliers.



LE RESTO

16 RUE DE PARIS 76600 LE HAVRE
DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 18H
RESTAURANT : 09 81 90 78 16
ATELIERS : 06 02 22 18 48
CONTACT@CALICE-MANDIBULE.FR
CALICE-MANDIBULE.FR





LA SINGERIE

BRASSERIE SALON DE THÉ

VÉGÉTARIEN

le + atypique



La carte change chaque semaine pour s'adapter aux productions locales. Les déchets sont triés, compostés, méthanisés et valorisés autant que possible.

La Singerie, c'est d'abord la rencontre de trois amies, trois mamans qui rêvaient d'un endroit où le « bien manger » et le « bien vivre » auraient leur place.



Et en effet, on se sent comme à la maison dans cette petite brasserie ouverte toute la journée : du petit-déjeuner aux tapas, en passant par le goûter et la carte du midi, découvrez une cuisine gourmande et nomade où le légume est à l'honneur.

En parlant de légumes, nous accueillons également une AMAP chaque jeudi. Ce soir-là, les producteurs bio et locaux qui fournissent le restaurant livrent leurs paniers aux adhérents. Avis aux amateurs !

La Singerie, c'est aussi des concerts deux fois par mois, un coin jeux pour les petits, une carte de cocktails maison et beaucoup de bonne humeur !



LE RESTO

13 RUE BERNARDIN DE SAINT-PIERRE
76600 LE HAVRE
DU MARDI AU VENDREDI DE 8H30 À 20H
LE SAMEDI DE 9H À 20H
LE DIMANCHE DE 9H À 12H
09 82 42 11 38
BIENVENUE@LA-SINGERIE.COM
LA-SINGERIE.COM





LE CHAT BLEU

TRAITEUR ET FOOD-TRUCK

le + atypique

ACHÈVEMENT
NOMINALE
ÉQUITABLE

Premier resto à avoir lancé les burgers vegan sur LH / premier traiteur à proposer du zéro déchet, y compris en food-truck avec ses contenants consignés.

Le Chat Bleu, c'était avant tout la poésie d'un lieu qui jouait avec votre imaginaire : salon de thé, cave à manger, piano-bar ou brocante gourmande, on y a chanté 11 ans l'air du temps et la liberté.

En 2024 le restaurant est devenu itinérant : hors les murs, traiteur ou food-truck, Chamionette ou Charavane, ça bourlingue de festivals en mariages, d'anniversaires en cocktails pro.

Nous mettons à l'honneur saveurs et couleurs pour faire voyager vos sens et vos papilles à travers des produits locaux mariés à des épices du monde, pour des plats d'ici et d'ailleurs. Cuisine maison saine et authentique, respectueuse de la nature et nous proposons aussi un choix végétarien et végétalien assumé et façonnable sur mesure.

Militant pour une économie plus engagée, responsable et équitable !



LE TRAITEUR

RETROUVEZ LE CHAT BLEU
SUR VOS FESTIVALS PRÉFÉRÉS OU SUR VOS
ÉVÈNEMENTS PRIVÉS OU PRO

06 51 780 781

TRAITEUR@RESTAURANT-LECHATBLEU.FR
RESTAURANT-LECHATBLEU.FR



SOLEIL VERT

CUISINE VÉGANE SANS GLUTEN

Le + atypique

Pensez à prendre vos contenants pour les plats à emporter. Les animaux sont les bienvenus.

Chez Soleil Vert nous proposons une cuisine végétane et sans gluten. Le menu est renouvelé chaque semaine en fonction des produits de saison, de leurs disponibilités en circuit-court et de la créativité de la Cheffe ! Textures, couleurs et goûts sont toujours au rendez-vous.

Le restaurant aspire à produire le moins de déchets possible et recycle donc tout ce qu'il est possible de recycler. Tous ses biodéchets contribuent par exemple à faire vivre un jardin associatif.

Saviez-vous qu'une alimentation végétane est le régime alimentaire le moins polluant du monde ?

Soleil Vert est bon pour vous et aussi bon pour la planète !



LE RESTO

92 RUE DOCTEUR VIGNÉ
76600 LE HAVRE

DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 15H
ET LES JEUDI ET VENDREDI DE 19H À 22H
09 83 96 06 86

SHANIBAUCHART333@GMAIL.COM



DANS MON PANIER


 spore
coop

BRASSERIE SPORE

BRASSERIE ARTISANALE

le + atypique

ABONNEMENT
MAGASIN
ÉQUIPEMENT

Nous proposons toutes nos bonnes bières bio en vrac dans des bouteilles réutilisables de deux litres !



Nous produisons des bières bio dans notre brasserie artisanale à Gravigny dans l'Eure, et ouvrons nos portes au public du jeudi au samedi pour consommer nos bières et autres produits locaux sur place, directement au pied des cuves !

Notre structure est une SCIC, société coopérative d'intérêt collectif qui comptait 90 sociétaires en 2023.

Nous intégrons nos coopérateurs dans la vie de la société, son économie, et évidemment dans les orientations de développement.

Nos bières sont disponibles chez nos partenaires, essentiellement Normands et Parisiens. Vous y retrouverez nos recettes permanentes ainsi que nos brassins éphémères souvent agrémentés de fruits frais (épluchés et mixés par nos soins) ou d'épices.



LA BRASSERIE

13 RUE DE LA MAIRIE
27930 GRAVIGNY

OUVERTURE AU PUBLIC

LES JEUDI ET VENDREDI DE 16H À 00H.
ET LE SAMEDI DE 14H À 00H.

PRODUCTION SUR PLACE

TOUS LES JOURS DE 9H À 18H

02 32 62 09 51

HELLO@BRASSERIE-SPORE.COM
BRASSERIE-SPORE.COM



COMPTOIRS DE NORMANDIE

FRET À LA VOILE

le + atypique



435 fois moins d'émission de CO2 qu'un transport maritime classique : nos produits éthiques et écologiques (café, rhum, huile d'olive...) voyagent 100 % à la voile jusqu'en Normandie.



Passionné de voile, nous développons une activité de transporteur écologique à la voile au port de Dieppe. Nous collaborons actuellement à plusieurs projets de construction de navires.

En partenariat avec la Blue Schooner Company, propriétaire de la goélette De Gallant, nous développons le fret de produits d'épicerie fine transportés en voilier à la seule force du vent jusqu'en Seine-Maritime.

Nous vous proposons des produits de terroir, sourcés chez des producteurs aux pratiques irréprochables (permaculture, préservation de la biodiversité des sols).

Engagés dans une démarche équitable et de circuit-court, nos produits sont disponibles à la vente aux professionnels et aux particuliers sur rendez-vous.



LE TRANSPORTEUR

982 ROUTE DE MORGNY
76230 QUINCAMPOIX
SUR RENDEZ-VOUS
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H
07 65 57 38 12
GAELLE.GRASSET@C-D-N.FR
C-D-N.FR





LA MOUETTE



ÉPICERIE COOPÉRATIVE LA MOUETTE

ÉPICERIE



le + atypique

L'épicerie « la mouette » est née d'une initiative Havraise désireuse de changer nos modes de consommation et de permettre à chacun d'avoir accès à une alimentation saine et écoresponsable.

L'activité est auto-gérée par ses membres, favorisant la mixité sociale et inter-générationnelle.



Le magasin est ainsi un lieu qui appartient à tous ses membres, vecteur de liens sociaux forts, où le coût et la qualité des produits proposés facilitent le "mieux-vivre" et limitent notre impact écologique.

On y trouve tous les produits nécessaires à la vie de tous les jours comme dans une épicerie classique.



Nous accueillons dans notre nid toutes personnes partageant ses valeurs. La contribution de chacun à son fonctionnement, selon ses compétences, permet à La Mouette de grandir et participe à l'épanouissement personnel. Des conditions particulièrement favorables sont offertes aux étudiants (remise de 10 à 30 % sur le ticket de caisse)



LA COOPÉRATIVE

145 RUE DU MARÉCHAL JOFFRE
76600 LE HAVRE

LES MARDI, JEUDI, VENDREDI
DE 16H15 À 19H15

LE MERCREDI DE 13H30 À 19H15

LE SAMEDI DE 10H00 À 12H45

09 51 21 13 53

EPICERIE.COOPERATIVE@GMAIL.COM

LAMOchette-COOP.FR



POUR CONSOMMER AUTREMENT
Le BON
Endroit



LE BON ENDROIT

ÉPICERIE VRAC ET ZÉRO DÉCHET

le + atypique



Commerce de proximité 2.0 nous aimons partager nos idées sur notre site ! Depuis chez vous, même ambiance et atmosphère qu'en boutique pour apprendre des choses sur le ZD en Normandie !



Le BON Endroit est un concept indépendant implanté en centre-ville du Havre depuis septembre 2019 qui propose aux clients un lieu de consommation éco-responsable et qui offre une expérience complète à un mode de vie réduisant les déchets.

Une épicerie vrac et boutique Zéro déchet, des ateliers de sensibilisation, un accompagnement, des défis tout au long de l'année, un click&collect ZD, une livraison de vos courses en agglomération.

Nous proposons des produits alimentaires bio et/ou locaux sans emballage jetable, des produits d'entretien et d'hygiène et des accessoires zéro-déchet durables.

Notre but : donner à nos clients une vision alternative à la consommation et partager nos bonnes pratiques, comme la gestion de nos déchets et la sélection de nos produits.



L'ÉPICERIE

56 RUE ÉDOUARD LANG
76600 LE HAVRE

LE LUNDI ET LE JEUDI DE 14H À 19H
LES MARDI, MERCREDI ET VENDREDI
DE 10H À 19H

LE SAMEDI DE 9H À 18H

LEBONENDROITZD@GMAIL.COM



LE PRODUCTEUR LOCAL

SUPERETTE DIRECT PRODUCTEURS

Le + atypique

Notre modèle économique : le seul distributeur alimentaire qui ne fait pas de profit ! Les charges sont partagées entre les associés producteurs, qui récupèrent l'intégralité de ce qu'ils vendent !



Dans notre boutique le client peut trouver les produits d'une cinquantaine de producteurs et artisans locaux et/ou Bio. Les producteurs qui ne sont pas bio pratiquent une agriculture paysanne familiale, souvent depuis plusieurs générations.

Nous vendons de la viande, du poisson, du fromage, des produits de crèmerie à base de lait de vache, chèvre ou brebis ; du pain, de l'épicerie salée (pâtes, légumineuses, farines, huiles...) ou sucrée (pâtisseries, confitures, miel) ainsi qu'un peu de cosmétiques (savon, déodorant solides, lessives...).

Nous proposons également un service de click and collect avec, si besoin, livraison à domicile ou en entreprise.

Tous les produits qui sont proposés en boutique ont été fabriqués par nos associés producteurs et artisans.



LA BOUTIQUE

23 RUE ÉMILE RENOUF

76600 LE HAVRE

DU MARDI AU JEUDI

DE 9H30 À 13H ET DE 14H À 19H

LES VENDREDI ET SAMEDI DE 9H30 À 19H

LE DIMANCHE DE 9H30 À 13H

02 35 46 38 87

LELOCALH@GMAIL.COM

LEPRODUCTEURLOCAL.FR





PAINS D'ÉPICES DE BERTRAND

CRÉATEURS DE PAINS D'ÉPICES PAS COMME LES AUTRES

le + atypique



La qualité avant toute chose ! S'engager auprès de producteurs dont nous partageons les mêmes valeurs, tout en protégeant notre santé et notre Terre, en consommant bon, beau, bien et responsable.



Cinquante recettes de pains d'épices créées en racontant chacune une histoire d'émotion et de goût qui transmet notre passion pour l'équilibre des saveurs.

Notre boutique présente une authentique bibliothèque qui met en scène une collection originale et innovante. Un véritable bouquet de senteurs et de saveurs aux alliances subtiles de confits d'agrumes, de fruits, de plantes aromatiques, de fleurs, de légumes et d'épices.

Nous aimons conseiller, échanger et surtout partager une relation authentique avec nos clients, autour d'un thé, d'un café, en accompagnant nos pains d'épices d'un foie gras, de fromages, de poissons, d'une crème glacée, de tartinales, de volaille ou d'une bière ! Il y en a pour tous les goûts, du petit-déjeuner à la tisane du soir.



L'ATELIER-BOUTIQUE

3 IMPASSE DES THUYAS
76930 OCTEVILLE-SUR-MER
DU LUNDI AU SAMEDI

DE 10H À 12H ET DE 14H À 18H
EN DÉCEMBRE :

TOUS LES JOURS DE 10H À 18H30
09 72 64 27 37

06 61 38 46 90 - 06 79 22 12 31

INFO.LESPAINSEPICESDEBERTRAND@GMAIL.COM
LESPAINSEPICESDEBERTRAND.COM





marcotte
ferme coopérative



MARCOTTE

COOPÉRATIVE DE PRODUCTION DE BOISSONS

Le + atypique

ACHÈREMENT
NORMANDE
ÉQUITABLE

La variété de boissons proposées grâce à la cohabitation d'un atelier de boissons cidricoles et d'un atelier de boissons africaines créés à partir d'ingrédients achetés en direct au Burkina Faso.



Marcotte, c'est l'évolution d'une exploitation cidricole, créée il y a 30 ans, en un projet collectif dont le but est de trouver des solutions alternatives aux enjeux agricoles et sociétaux actuels. Cela permet entre autre une pleine mutualisation du matériel de production.



Notre activité principale à la ferme : la production de boissons.

Les boissons du Clos du Bourg : cidre, jus de pomme, calvados et pommeau sont confectionnés à partir des fruits produits sur la ferme en agriculture biologique, dans des vergers entourés de haies et pâturés par des moutons.



Les boissons Faso'Die : jus de gingembre, de bissap, de gingembre-curcuma, de baobab et autres sont confectionnées d'après le savoir faire de Florence à partir d'ingrédients achetés sans intermédiaire et au prix juste au Burkina Faso.



LE MAGASIN À LA FERME

195 RUE DE LA SOURCE 76270 SAINT-SAIRE
PÉRIODE ESTIVALE : DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H30 À 12H30 ET DE 14H À 18H
PÉRIODE HIVERNALE : DU LUNDI AU VENDREDI
DE 9H30 À 12H30 ET DE 14H À 17H30
LE SAMEDI DE 9H30 À 12H30
02 32 97 10 74
SCOPMARCOTTE@GMAIL.COM
MARCOTTE.COOP



ETHIC ET CHIC





Savon
D'ICI



SAVON D'ICI

SAVONS ET COSMÉTIQUES SOLIDES BIO

le + atypique

100%
AGRIÈRE
NORMANDE
ÉQUITABLE

Ma plus grande fierté ? Vous proposer des déodorants solides certifiés Bio qui allient EFFICACITÉ, écoresponsabilité, économie et plaisir. Vous les adorez et cela me très rend heureuse !

Moi c'est Peggy, artisanne savonnière au cœur du pays de Caux.

Ce qui me caractérise : profondément humaine, passionnée, joyeuse (voir un peu folle)

Après 20 années passées dans l'industrie pharmaceutique en 2013, gros craquage, je décide de reprendre les rênes de ma vie. Je fais le grand saut et j'ose...

J'ose mettre la créativité, l'humain, le bon, le beau, le doux au cœur de mon travail mais surtout dans votre quotidien. Et depuis 10 ans, mon métier c'est de créer et fabriquer des savons et des cosmétiques solides certifiés Bio pour les personnes exigeantes !

Mon bonheur ? Votre enthousiasme et votre fidélité et pour tout cela mille mercis.

Venez à nos portes ouvertes ! Vous trouverez toutes les dates sur nos réseaux sociaux.



LA SAVONNERIE

2 IMPASSE DES RENARDS, ATELIER B2,
76190 SAINTE MARIE-DES-CHAMPS
VISITE DE GROUPE SUR RENDEZ-VOUS

06 33 24 67 33

SAVONDICI@GMAIL.COM

SAVONDICI.EU





STUDIO VÉGÉTAL

SALON DE COIFFURE 100% VÉGÉTAL

le + atypique

Un espace dédié aux shampoings et aux massages crâniens avec un bac atypique, où l'on est en position allongé pour un maximum de détente.

Salon de coiffure holistique, notre approche différente prend en compte la personne dans sa globalité avec des produits exclusivement bio et/ou vegan.

De la coloration végétale, du balayage minéral, des rituels bien-être des cheveux et du cuir chevelu, des massages ayurvédiques. Notre volonté, vous proposer un lieu calme et reposant.

Notre engagement écologique se traduit par le recyclage des cheveux en partenariat avec l'association Coiffeurs justes, des fournisseurs (tpe/pme) français avec les mêmes valeurs éthiques et environnementales : L'envolée des couleurs, Umaï, Couleurs Gaïa, Rodolphe and Co, Herbes et traditions, Cevenat

LE SALON

52 RUE ARTHUR HONEGGER 76600 LE HAVRE

LE LUNDI DE 14H À 17H30

LE MARDI DE 9H À 17H30

LE JEUDI DE 9H À 16H

LE VENDREDI DE 9H À 19H

LE SAMEDI DE 9H À 17H

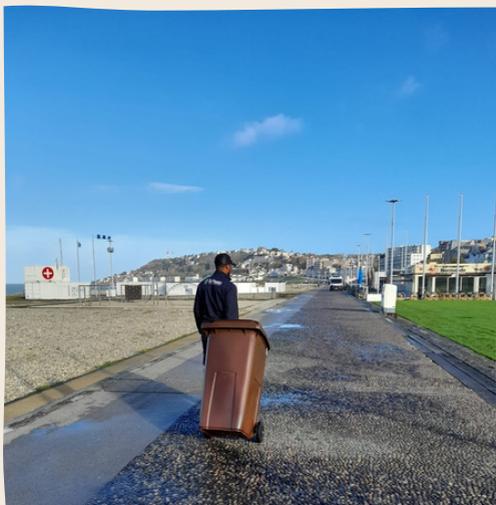
RENDEZ-VOUS PAR TÉLÉPHONE OU PLANITY.COM

09 73 88 96 28

STUDIO-VEGETAL-LH.COM

À VOTRE SERVICE !





BINHAPPY

COLLECTE ET VALORISATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES



Le + atypique

Solution éco-responsable de tri, de collecte et de valorisation des déchets alimentaires des cafés, hôtels et restaurants normands, mais pas que !



Notre conviction : les déchets alimentaires sont une ressource. Ils permettent de nourrir les sols et produire de l'énergie. Depuis 2017, BinHappy s'engage pour une économie locale et circulaire.

Nous apportons une solution de tri, de collecte et de valorisation en compost ou biogaz des biodéchets aux professionnels et collectivités de Normandie.

A partir du 1er janvier 2024, la valorisation des déchets alimentaires devient une obligation et nous sommes tous concernés !

Pour mettre en place une solution personnalisée et clé en main, BinHappy vous accompagne dans toute la mise en place du projet dans votre établissement. Contactez-nous !



L'ENTREPRISE

DANS TOUTE LA NORMANDIE
JOIGNABLE

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

06 49 63 18 83

HELLO@BIN-HAPPY.FR

BIN-HAPPY.FR





EARTH MOOV', L'ÉCOLOGIE CRÉATIVE

SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT

le + atypique



Parler d'écologie sans se prendre la tête et apprendre à faire plein de trucs chouettes !



Depuis 2022, je propose aux entreprises, aux collectivités, associations, écoles et familles de se sensibiliser à l'écologie de façon créative.

Au programme : Fresques du Climat, du Numérique, de la Biodiversité mais aussi ateliers Zéro Déchet, fabrication de produits maisons et naturels, ateliers de reconnexion à la nature, cuisine buissonnière, randonnée-contée... Tous les moyens sont bons pour créer une ambiance légère et détendue pour aborder un sujet parfois compliqué comme le changement climatique.

Mon histoire : installée en Normandie depuis 2017, j'ai d'abord créé Kids Ecolo Animations pour sensibiliser les enfants à l'écologie. Depuis le Covid, je propose des activités pour tout le monde.



LES ATELIERS

DANS TOUTE LA NORMANDIE
ET JOIGNABLE

DU LUNDI AU VENDREDI

06 95 82 81 29

LAURIE.GUERRERO@EARTHMOOV.FR
EARTHMOOV.FR



ECOLOGDE ENTRE MER & CAMPAGNE ****

ÉCOHÉBERGEMENTS



le + atypique

Engagés dans le tourisme durable, nous proposons des séjours vertueux et haut de gamme, dans un meublé labélisé à la fois CLEF VERTE, Refuge LPO, accueil vélo et certifié ****.

Classé dans le TOP10 des hébergements écoresponsables de Seine-Maritime, Entre Mer & Campagne est le 1er hébergement à proposer des « séjours bas carbone » aux voyageurs utilisant les mobilités douces : vélo, voiture électrique, train ...

Dans cet ancien corps de ferme typique en briques et silex, nous sommes à vos petits soins pour faire rimer tourisme et pratiques éco-responsables.

C'est un lieu unique chargé d'histoire pour passer des moments de détente sans exploser son bilan carbone : piscine chauffée grâce à une pompe à chaleur, bain nordique (jacuzzi au feu de bois ...)

L'Ecolodge est accessible à Vélo par l'Euro Véloroute n°4 dite VÉLOMARITIME.



LE GÎTE

4 CHEMIN DU TRIANGLE
76930 OCTEVILLE-SUR-MER

OUVERT TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE
06 60 50 41 32

ENTREMERETCAMPAGNE@YAHOO.COM
ECOLOGDE-ENTREMERETCAMPAGNE.FR



ENERCOOP NORMANDIE

COOPÉRATIVE D'ÉNERGIE RENOUVELABLE, CITOYENNE ET SOLIDAIRE

le + atypique



Client et/ou sociétaire, rejoignez un de nos groupes locaux pour échanger et construire ensemble, le modèle de demain

Enercoop Normandie a été créée par des citoyens et des acteurs locaux pour promouvoir une transition énergétique durable et écologique qui développe des nouveaux moyens de productions d'électricité renouvelable : photovoltaïque, éolien, hydraulique et biomasse.

Nous commercialisons une offre d'électricité 100% EnR en Normandie, aux particuliers et aux professionnels (entreprises et collectivités).

Plutôt que la rentabilité et la rémunération d'actionnaires, notre entreprise poursuit une logique d'équilibre économique en tant que bureau d'études photovoltaïques, accompagnatrice de projet citoyen, assistante à la maîtrise d'ouvrage pour projet de production EnR et formatrice à la transition énergétique.

Les coopératives du Réseau sont toutes labellisées ESUS, de l'Économie Sociale et Solidaire.



LA COOPÉRATIVE

SAINT-ÉTIENNE-DU-ROUVRAY ET ROUEN
SUR RENDEZ-VOUS

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H
CONTACT@NORMANDIE.ENERCOOP.FR

ENERCOOP.FR/NOS-COOPERATIVES/NORMANDIE





HORLOGERIE MONTAUFRAY

ATELIER DE RESTAURATION DE PENDULES ANCIENNES

le + atypique

Pour François, la restauration de pendules anciennes implique la remise en état de chaque pièce, de sorte que l'objet confié reste dans son intégralité d'origine.

Horloger-pendulier au Havre depuis 1981, François est maître-artisan en métier d'art, spécialisé dans la restauration de pendules anciennes, d'horloges, de cartels, de boîtes à musique et autres mécanismes horlogers.

François réalise lui-même toutes les opérations de réparation et de restauration en suivant les règles de l'art, selon des méthodes ancestrales, du taillage manuel des roues cassées, au tournage des axes sur un tour à courroie ou au brunissage sur un tour à volant.

François a reçu le titre d'artisan en métier d'art en 1989 et le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » en 2009 et en 2015. Il est reconnu Maître Artisan en Métier d'Art le 23 mai 2012.

Aujourd'hui l'entreprise détient un savoir-faire indiscutable et quasi-unique au niveau régional !



L'ATELIER

16 RUE DE BAPAUME 76600 LE HAVRE
DU LUNDI AU JEUDI
DE 9H À 12H ET DE 14H30 À 18H
02 35 43 69 40

FRANCOIS@MONTAUFRAY.COM
FRANCOIS77.WIXSITE.COM/HORLOGERIE





LA CONSIGNE HAVRAISE

CONSIGNE ALIMENTAIRE

le + atypique

Le premier service de consigne alimentaire en Seine-Maritime : des plats à emporter dans des emballages réutilisables et consignés en remplacement des emballages jetables !



La Consigne Havraise met à disposition des professionnels de la restauration (restaurants, traiteurs, food-trucks, événements proposant de la restauration, commerces de bouche, etc.) ses contenants alimentaires réutilisables et consignés, et ses gobelets.

Ainsi, au lieu d'être servis dans des emballages jetables qui génèrent d'énormes quantités de déchets (sans parler de leur fabrication !), les consommateurs sont servis dans des contenants réutilisables.

La Consigne Havraise, c'est également un service de lavage et de gestion de consigne afin de libérer les professionnels de toute la contrainte logistique du réemploi.

Nous poursuivons notre but environnemental de réduction des déchets par des actions concrètes, mais aussi par des actions de sensibilisation.



L'ASSOCIATION

76600 LE HAVRE
SUR RENDEZ-VOUS
06 82 94 37 43

CONTACT@LACONSIGNEHAVRAISE.FR
LACONSIGNEHAVRAISE.FR





PERMA MILOCHE

PERMACULTURE ET COMPOSTAGE

le + atypique

Émilie propose des animations pour tous les publics sur tous les thèmes qui touchent au respect de l'environnement et du vivant : biodiversité, jardinage, bricolage, créativité, zéro-déchet, etc.

Perma Miloche est une entreprise spécialisée dans le compostage et la permaculture.

Émilie est maître-composteur et accompagne les établissements, entreprises et particuliers dans la valorisation des biodéchets par le compostage.

Certifiée en permaculture, elle propose des animations et formations pour sensibiliser tous les publics au respect du vivant et de la terre : création de potagers, animations dans les écoles ou les entreprises, mais aussi des ateliers sur sa petite ferme.

Sur la ferme, elle prend soin de chevaux en retraite et recueille des animaux abandonnés, comme des chèvres ou des chats par exemple.



LA FERME

18 CHEMIN DU MOULIN DU VEY
76133 NOTRE-DAME-DU-BEC
SUR RENDEZ-VOUS
06 67 89 09 96
MILIEMILOCHE@LIVE.FR
PERMAMILOCHE.FR



**touten
lvélo**

SUR-MESURE & ENGAGÉ-ES



TOUTENVELO LE HAVRE TRANSPORT À VÉLO

le + atypique



Les livreurs de Toutenvelo peuvent s'occuper de vos livraisons ou de vos courses tout au long de l'année grâce à leurs remorques qui peuvent transporter jusqu'à 300 kg.

Chez TOUTENVELO, nous souhaitons faciliter votre quotidien. Avec nos remorques capables de transporter 300 kg, nos coursiers assurent vos livraisons et vos courses toute l'année ! Nous pouvons répondre aux besoins des professionnels comme des particuliers, avec une large gamme de services : transporter des colis, des documents ou des denrées alimentaires, collecter des déchets spécifiques comme le verre ou le papier, ou même vous aider dans vos déménagements !

En tant qu'entreprise coopérative, nous sommes fiers de promouvoir une mobilité douce. Nous avons fait de la cyclo-logistique notre cœur de métier pour allier le respect de l'environnement à une logistique urbaine efficace. Chaque action compte pour contribuer à la préservation de notre planète et nous sommes engagés à faire de TOUTENVELO un acteur responsable.



LES BUREAUX ET L'ENTREPÔT

VISITE SUR RENDEZ VOUS

06 64 20 35 22

LEHAVRE@TOUTENVELO.FR

TOUTENVELO.FR



**CULTIVONS
ET ÉCHANGEONS**



HAVRE DE VERS

PERMACULTURE URBAINE ET SENSIBILISATION AUX BIODÉCHETS



le + atypique

Des préparations alimentaires végétales (sans produit d'origine animale) et anti-gaspi sont disponibles à prix libre pour les adhérent.e.s de l'association, trois fois par semaine.



L'objectif de l'association est de sensibiliser à la revalorisation des déchets organiques, principalement par lombricompostage, et plus globalement à la permaculture urbaine.

En triporteur, nous collectons des invendus de fruits et légumes de supermarchés, transformés en cuisine par et pour les adhérent.e.s de l'association (en fruits secs, jus de fruits, soupes, confitures, glaces, etc.), ou compostés par nos lombricien.ne.s où dans des jardins qui nous sont mis à disposition.



Nous réalisons sur devis des animations et ateliers pour écoles, maisons de retraite, entreprises et tout type d'institution voulant se rapprocher des bonnes pratiques de gestion de biodéchets.



De nouvelles méthodes d'agriculture urbaine nous ont orienté vers la culture de champignons sur marc de café ou de spiruline, mais aussi vers le tag végétal, les bombes de graines ou les jardins de rue.



LE LOCAL

13 RUE DE TOURVILLE
76600 LE HAVRE



LES LUNDI, MERCREDI ET VENDREDI DE 10H À 19H
FABRICATION DE LOMBRICOMPOSTEUR POUR LES
ADHÉRENT.E.S ET SUR RÉSERVATION
LE PREMIER MARDI DU MOIS DE 17H À 19H

06 59 86 16 32

HAVREDEVERS@GMAIL.COM
HAVREDEVERS.FR



JULIE ARQUÉ HERBALISTE

CONSULTANTE BIEN-ÊTRE PAR LES
PLANTES MÉDICINALES



Le + atypique

Je compose des tisanes pour répondre à des problématiques santé récurrentes, mais aussi des tisanes personnalisées. Pour cela, je sélectionne les plantes les mieux adaptées à la personne.



J'interviens sur le Havre et ses alentours. J'y ai créé ma micro-entreprise en mars 2022 et depuis, je propose des ateliers et des conférences thématiques alternant théorie, échanges et pratique.

J'accueille en consultation les personnes qui souhaitent conserver ou retrouver leur bien-être grâce aux plantes médicinales.

Et depuis un an, je compose mes tisanes. Pour réaliser mes mélanges de plantes, je travaille avec 3 fournisseurs français.

Quasiment toutes issues de l'agriculture biologique, je porte un soin particulier dans la sélection de mes plantes que je souhaite de qualité.

Mon souhait est de sensibiliser un maximum de personnes aux plantes médicinales et à leurs bienfaits au quotidien.



L'ENTREPRISE

À MON DOMICILE EN CENTRE-VILLE DU
HAVRE OU ACCESSIBLE À DIFFÉRENTES
ADRESSES SELON LES ATELIERS
PROGRAMMÉS CHAQUE MOIS
ET JOIGNABLE DU LUNDI AU VENDREDI

06 03 93 33 03

CONTACT@JULIEARQUE.COM
JULIEARQUE.COM





L'ATELIER AUTONOME

ATELIER PARTICIPATIF ET FABRICATION SUR MESURE



le + atypique

Un atelier de menuiserie et d'électronique ouvert à toutes et tous, à prix libre, pour apprendre le bricolage par l'expérimentation, le collectif et le réemploi.



L'Atelier Autonome est une SCIC créée en juillet 2021 et ouverte au public en septembre 2022.

Nous nous adressons aux particuliers, aux professionnels et aux collectivités à travers trois activités.



D'abord, nous mettons équipements et matériaux de réemploi à disposition de toutes les personnes souhaitant fabriquer, réparer ou transformer leurs objets du quotidien ou expérimenter de nouvelles techniques.

Nous proposons aussi des solutions sur mesure et personnalisées sur de l'affichage, du mobilier, des solutions technologiques ou logicielles.

Enfin, nous organisons des animations dans nos locaux ou en extérieur afin d'aborder le bricolage et le recyclage grâce à la fabrication d'objets en bois ou en plastique recyclé.



L'ATELIER

19 RUE ACHILLE FLAUBERT 76000 ROUEN
LE MERCREDI DE 18H30 À 21H
LE SAMEDI DE 10H À 18H
PROS ET ABONNÉ(E)S AVEC RENDEZ-VOUS
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 17H
07 66 63 85 77
CONTACT@ATELIER-AUTONOME.FR
ATELIER-AUTONOME.FR



LE
**HANGAR
ZÉRO**



LE HANGAR ZÉRO

TIERS-LIEU DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET CITOYENNE

LE
MARCHÉ
NORMAND
ÉQUITABLE

le + atypique

Le projet est porté par plusieurs dizaines de citoyen.ne.s qui se coordonnent pour faire vivre le lieu et pour agir concrètement face aux enjeux de demain.



Véritable lieu de vie, au Hangar Zéro nous défendons les valeurs du zéro déchets, zéro carbone et zéro laissés pour compte. Au quotidien cela se traduit dans notre accueil inclusif, notre construction en matériaux de réemplois et biosourcés, nos événements, nos ateliers variés et nos espaces ouverts :

Le Bar-Resto où tout est cuisiné sur place avec des produits frais et locaux.

La boutique d'artisanat, de réemploi, de vrac et de commerce équitable.

La ferme aquaponique pour produire en ville légumes, herbes aromatiques, champignons et truite fumée.

À terme, le lieu comprendra une salle polyvalente ; un laboratoire de transformation de fruits et légumes invendus ; des ateliers partagés menuiserie, ferronnerie, réparation ; des bureaux et ateliers à louer ; des jardins en permaculture ; une place publique couverte.



LE TIERS-LIEU

37 QUAI DE LA SAÛNE
76600 LE HAVRE

DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H À 19H

07 49 65 51 28

CONTACT@LEHANGARZERO.FR
LEHANGARZERO.FR



LH ANTI-GASPI

LOGISTIQUE ANTI-GASPI ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE !

le + atypique

LH Anti-Gaspi souhaite produire, transmettre et animer de façon pédagogique les missions liées à la valorisation des différentes ressources collectées.

Acteur de la logistique "anti-gaspi", LH Anti-Gaspi source des partenaires donateurs et preneurs de matières premières et coordonne leur mise en relation.

Nous organisons également la collecte, la transformation et la distribution des aliments ; c'est LH Anti-Gaspi qui fournit la cantine des bénévoles du Hangar Zéro !

Notre objectif est de créer une coopération durable entre acteurs des différentes filières pour limiter le gaspillage alimentaire et encourager des dynamiques de transition écologique, comme la filière du réemploi.

Enfin, notre ambition est de (re)créer du lien social entre nos bénévoles et nos bénéficiaires.



L'ASSO

37 QUAI DE LA SAÛNE
76600 LE HAVRE
DU LUNDI AU SAMEDI
DE 8H30 À 17H
07 49 65 51 28

VGRENET.VG@GMAIL.COM



AILLEURS

EN NORMANDIE

NOS ADHÉRENT.E.S DANS LE CALVADOS



AKAL

Producteur de spiruline
Ecodomaine du Bouquetot
Chemin des Broches
14950 SAINT-PIERRE-AZIF
06 83 52 18 24
hello@akal.bio



AMCEN

Cabinet d'expertise comptable
18 rue Bailey
14000 CAEN
henry.muelle@gmail.com



ARTISANS DU MONDE

Commerce équitable
46 Passage du Grand Turc
14000 CAEN
02 31 85 74 00
adm.caen@wanadoo.fr



COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE

Pompes funèbres
1089 BD Charles Cros
14123 IFS
02 31 99 58 40
coopérativefunerairnormande.fr



ATOME GAME

Escape Game
27T rude du Marais
14000 CAEN
06 50 85 06 77
contact@atomegame.com



BRASSERIE LA LIE

Brasserie bio
400 rue de l'Orne ZI
14570 SAINT-RÉMY
09 84 32 54 11
contact@biere-lalie.fr



BRASSERIE SAGESSE

Brasserie bio
4 rue Andre Druelle
14130 LE BREUIL-EN-AUGE
06 82 67 38 58
biere.sagesse@yahoo.fr



EMERIC DIET'ÉTHIQUE

Diététicien éthique
07 54 37 10 97
06 43 22 47 72
emericdiet-ethique@gmx.fr



CAFÉ DAURÉ

Torréfacteur
1 Avenue Voie au Coq
14760 BRETTEVILLE-SUR-ODON
02 31 75 05 90
maxime.daure@hotmail.fr



ÊTRE ET JOUER

Ludothèque mobile
16 rue du Commandant Charcot
14120 MONDEVILLE
06 66 92 59 48
etreetjouer@gmail.com



BIOCOOP FRÉQUENCE BIO

Magasin bio
35 avenue Henry Chéron
14000 CAEN
02 31 77 74 07
contact@frequencebio.fr



KOKLIKO

Salon de coiffure végétale
15 rue des Croisiers
14000 CAEN
02 31 86 29 71
kokliko@kokliko.fr



L'ÉPICERIE DU COING

Épicerie engagée
8 rue du Stade René Vallée
14690 PONT-D'OUILLY
07 60 09 67 88
lepicerieducoing@gmail.com



LA MAISON ÉCOLOGIQUE

Magazine indépendant
02 31 52 20 49
julien@lamaisonécologique.com



LE SPOT TRAITEUR

Traiteur certifié bio
14 rue denis Papin
14200 HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
02 14 40 20 23
contact@lespot-traiteur.fr

NOS ADHÉRENT.E.S DANS LE CALVADOS



LES SAVONS D'ORÉLY

Savonnerie artisanale
ZA du Cadran 1
14170 SAINT-PIERRE-EN-AUGE
06 78 34 14 73
contact@savons-orely.net



L'IMPORTANT

Fabrication de vêtement en lin
34 rue Camille Blaisot
14210 EVRECY
02 61 53 66 35
paul@linportant.fr



LOU BREWERY

Producteur de kombucha
11 Rue de l'Abbaye
14400 LONGUES-SUR-MER
07 82 95 98 69
loukombucha@outlook.fr



NEREPIX

Agence de communication web
54 avenue Maréchal de Lattre de
Tassigny
14000 CAEN
09 51 93 40 06
alexandre.radenac@nerepix.fr



LE QUAI D'HARCOURT

Salon de thé et épicerie
Place de la Gare
14220 THURY-HARCOURT
02 31 74 78 89
quaidharcourt@gmail.com



UIBIE

Producteur de miel
10 chemin de la Chesnaie
14320 CLINCHAMPS-SUR-ORNE
06 32 05 77 28
jason.garitan@uibie.com



DISTILLERIE D'OR

Cave et distillerie naturelle
1 Avenue Voie au Coq
14760 BRETTEVILLE-SUR-ODON
06 15 77 59 92
vincheztoi@gmail.com



LE CHAT PERCHÉ

Restaurant et salon de thé
522 chemin de l'Eglise
14130 SAINT-JULIEN-SUR-CALONNE
07 63 31 53 48
lechatperche.pub@gmail.com



PHYSALIS

Conception de jardin écologique
06 07 80 51 48
contact@jardinecologique.fr



CALYPSO OPTIQUE

Opticien lunetier
25 Boulevard Maréchal Leclerc
14000 CAEN
02 31 93 64 41
contact@calypso-optique.fr



COSMHANA

Producteurs de plantes médicinales
Lieu-dit le Hamel
La Ferme de RenéSens
14710 SURRAIN
06 07 88 93 35
contact@cosmhna.fr/



ROULEZ JEUNESSE

Location de vélo
14bis Longue vue des Architectes
14111 LOUVIGNY
06 98 33 88 40
contact@roulezjeunesse.bike

NOS ADHÉRENT.E.S DANS LA MANCHE



SOLIBULLES

Limonaerie Paysanne
17 Route de la Baie
50530 DRAGEY-ROTHON
02 33 49 46 17
contact@meuhcola.fr



DES FLEURS PARTOUT

Paysagisme - Floriculture
Ecolieu l'ermitage
Landemer Urville Nacqueville
50460 LA HAGUE
06 61 91 97 80
desfleurspartout@lilo.org



CLUB DINETTE

Restaurant - Bar
27 Rue Tour Carrée
50100 CHERBOURG-EN-COTENTIN
09 86 51 98 72
clubdinette@gmail.com



SAOBIO

Vêtements Bio & Équitables
995 Rue du Croissant
50380 SAINT-PAIR-SUR-MER
06 95 19 30 99
contact@sao-bio.fr



FABRIQUE DE SIGNES

Graphisme - Scénographie
1 Rue de Strasbourg
50130 CHERBOURG-EN-COTENTIN
02 33 21 23 20
tony@fabriquedesignes.com



CHAUFFER DANS LA NOIRCEUR

Asso - Festival Musiques Actuelles
21B rue Pierre des Touches
50590 MONTMARTIN-SUR-MER
02 33 07 91 91
chaufferdanslanoirceur@orange.fr

NOS ADHÉRENT.E.S DANS L'ORNE



ATELIER LA FILIÈRE

Lainière
Les Vallées
61100 CALIGNY
06 70 65 25 74
atelierlafiliere@gmail.com



E.L.S.A.

Interprète en LSF
CAE CRESCENDO
25 Rue Jules Gévelot
61100 FLERS
06 69 63 44 48
elsa.gluckmann@gmail.com



MME GREEN

Boissons épicées - fruits déshydratés
Les Rivières
61100 CALIGNY
06 77 43 24 34
contact@madamegreen.com

NOS AUTRES ADHÉRENT.E.S DANS LA SEINE-MARITIME



NÉOLOCO

Boulangerie solaire et torrificateur
1395 Rue des Réservoirs
76710 MONTVILLE
arnaud.cretot@gmail.com



#mieuh
CONSOMMER RESPONSABLE

Mieuh, ce sont 10 réseaux normands engagés dans un projet commun visant à accompagner le changement de pratique des consommateurs vers une consommation responsable :

- ° en identifiant les acteurs et actrices responsables sur le territoire normand
- ° en les faisant connaître via la plateforme "Au rendez-vous des normands"
- ° en accompagnant les collectivités territoriales pour développer des plans d'actions avec les acteurs et actrices de leur territoire.



Les partenaires du réseau Mieuh :



La Région Normandie et l'Association Monnaie Normande Citoyenne (AMNC) ont créé en 2018 le RolloN, 1ère monnaie régionale en France, dans le but de favoriser les circuits courts et l'économie circulaire en Normandie. Utilisable dans les 5 départements, le RolloN, monnaie locale normande, est 100% numérique et permet de régler facilement ses achats de biens et de services auprès de commerçants et artisans partenaires et ainsi soutenir le commerce de proximité et l'économie normande.

LABELS & MENTIONS BIO ÉQUITABLES

<p><i>Alimentation</i></p> <p><i>Hygiène/ cosmétique</i></p> <p><i>Textile</i></p>		X					
		X					
		X	X				
		X	X	X			
		X	X	X			
		X	X	X			
			X				
				X			
		X					
<p><i>Équitable</i></p> <p><i>Bio</i></p> <p><i>A la loupe</i></p>		X					Labellise les productions en biodynamie : méthodes naturelles basées sur le rythme des saisons et les cycles lunaires
		X	X				Système de certification indépendant et citoyen
		X	X	X			Ne garantit pas les produits mais les organisations qui respectent des normes équitables
			X				Produits élaborés à partir de matières végétales (prioritaire ment bio), minérales ou organiques
		X	X				Les membres de l'association propriétaire du label sont des organisations de producteurs, entreprises de transformation et distributeurs
		X					Premier label à appliquer les principes du commerce équitable en France

FAITES UN "BISOU" À VOTRE CONSOMMATION



Le monde a besoin de bisous... nous en sommes convaincus ! C'est pourquoi, nous souhaitons vous parler d'un BISOU en particulier, qui parle justement de besoin !

La méthode BISOU est un outil pratique vers la consommation responsable et la sobriété. BISOU est en fait un moyen mnémotechnique pour se souvenir des 5 questions à se poser avant un acte d'achat, exemple :

Vous vous baladez tranquillement dans la rue, c'est la période du Black Friday, une vitrine vous attire "Super promo -50% sur ce sweat capuche bleu indigo". Quelles sont les questions à vous poser ?

I MMÉDIAT

En ai-je besoin immédiatement ? Est-ce la promo qui crée ce sentiment d'urgence ? Puis-je attendre quelques jours avant de me décider ?

B ESOU

À quel besoin caché répond le fait d'avoir un sweat capuche ? On parle ici d'un besoin personnel, voire psychologique. Est-ce que c'est une question de réconfort, d'estime de soi, de reconnaissance, etc. ?

S EMBLABLE

Ai-je déjà quelque chose de similaire chez moi, répondant au même besoin ?

O RIGINE

Quelle est l'origine de ce produit ? Où a-t-il été produit, avec quel matériau, dans quelles conditions ?

U TILE

Finalement, quelle est la réelle utilité pour moi ? Vaut-il m'apporter un confort primordial ? Comment faisais-je jusqu'à maintenant ? Comment pourrais-je m'en passer ?

Alors, après toutes ces questions vous allez l'acheter ce sweat capuche bleu indigo ?

L'idée de la méthode BISOU n'est pas de dire qu'il ne faut rien acheter mais plutôt qu'il faut acheter en conscience et vérifier que cela répond bien à un réel besoin.



REMERCIEMENTS

Ce guide est une initiative collective de **Normandie Équitable**, association normande indépendante qui promeut, soutient et développe l'économie locale et responsable.

MERCI à.....

- Toutes les structures recensées dans ce guide pour leur participation à sa conception
- Hadrien pour ses efforts de coordination du projet
- Amélie pour ses conseils et le partage de son expérience
- Lilou pour avoir fait entrer des carrés dans des ronds à la réalisation des pages, beaucoup de carrés...
- Benoit pour son accompagnement sans faille dans la dernière ligne droite
- Nsenga et Eve pour le travail accompli en 2022
- Vané et Celia pour les heures de relecture en rentrant du boulot
- Florian pour sa grande disponibilité

Nos partenaires financiers: Région Normandie, et particulièrement la Mission Développement Durable, et l'Ademe Normandie

**NORMANDIE
EQUITABLE**

POUR UNE ÉCONOMIE LOCALE ET RESPONSABLE

7 rue Daniel Huet 14000 Caen

normandie-equitable.org

contact@normandie-equitable.org

www.normandie-equitable.org



MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication :

Hadrien Courset, animateur territorial
Seine-Maritime de Normandie Équitable

L'équipe de rédaction :

Hadrien Courset, Amélie Toutain, Lilou Chignon, Chloé Lecanuet, Benoit Sebaut, sur la base du contenu envoyé par les structures et leurs capacités de réécriture.

Conception graphique :

Clara Lemarchand & Nerepix



Photographie :

Photos fournies par les structures

Prix de vente : 0€

Date de parution : Novembre 2023

Impression :

Imprimerie coopérative écoresponsable
837 rue François Jacob, 62800 Liévin
Imprimé à 3 000 exemplaires sur du papier PEFC avec des encres végétales.





WWW.NORMANDIE-EQUITABLE.ORG



ce guide vous est proposé par

NORMANDIE EQUITABLE

POUR UNE ECONOMIE LOCALE ET RESPONSABLE



*AU HAVRE ET SES ALENTOURS :

*le pays de Caux, le pays de Bray
la métropole de Rouen
et la campagne de Saint-André !*

