

## Chânes/Lyon

## Le Zibou Lab, un tiers lieu inclusif, a ouvert



Zelda Prost a ouvert avec son équipe, le Zibou Lab, début octobre. Photo fournie par le Zibou Lab

Elle et son équipe sont allés au bout de leur projet. Début octobre, Zelda Prost, habitante de Chânes et ses associés ont inauguré leur tiers lieu, le Zibou Lab. Un lieu inclusif où se côtoient le personnel, en situation de handicap, et le grand public. Le but : destigmatiser les handicaps. Situé au 71 rue Smith à Lyon, Zibou Lab est tout à la fois un café, une boutique handi-responsable et une galerie d'art.

## Pensé pour son frère

Un lieu pensé sur ce qu'aurait aimé fréquenter le frère de Zel-

da, Eugène, décédé en juin 2020 et porteur d'un trouble du neuro-développement sévère. « Eugène avait envie de travailler, d'avoir une vie sociale, mais il n'avait pas les capacités d'entrer dans un Esat (établissement et service d'aide par le travail). Mais l'emploi à la carte n'existe pas », relateit Zelda Prost, neuropsychologue, quand le Zibou Lab n'était qu'en projet.

Au Zibou Lab, le personnel est donc porteur de handicap, mais se voit offrir la possibilité de travailler, de manière adaptée, mais au contact du

grand public. « L'objectif est de permettre aux salariés-bénéficiaires de prendre part à la vie sociale par le biais du travail en milieu ordinaire. Pour chacun d'eux les tâches sont adaptées et se font sur des temps courts », explique l'association. Ils sont également épaulés au quotidien par des professionnels du soin également salariés.

Un modèle en expérimentation, mais Zelda Prost ne cache pas son ambition de voir fleurir, petit à petit, des lieux similaires partout en France.

● Fanny Dutel-Pillon

## Crêches-sur-Saône

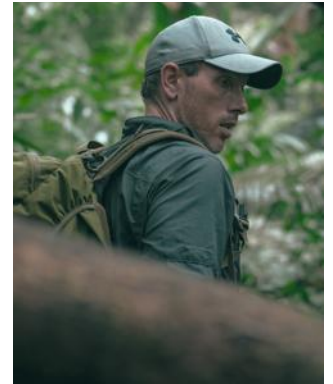
## Un Mâconnais propose des stages d'immersion dans la jungle

De retour de Namibie, où il a suivi les rangers locaux dans une mission de protection de la faune sauvage, le natif de Mâcon Laurent Candelier s'appête à repartir en Guyane, pour une série de stages d'immersion dans la jungle amazonienne.

Établi à Crêches-sur-Saône, Laurent Candelier vit intensément le rêve d'aventurier qu'il nourrit depuis une trentaine d'années. « J'ai une relation privilégiée avec la nature depuis l'âge de 8 ans. J'ai vécu des aventures sauvages et totalement périlleuses. J'ai souhaité en faire profiter les gens », confesse l'émule du célèbre explorateur Mike Horn, créateur du concept Laurent Explore.

## Sahara et Amazonie

Fort de plusieurs expéditions en totale autonomie, dans le Sahara et en Amazonie, l'aventurier, formé à la survie, propose des stages en immersion dans la jungle. Huit jours de totale déconnexion, durant lesquels chacun apprendra à faire un feu, monter un campement,



Laurent Candelier veut faire partager son rêve d'aventure, à travers ses stages en forêt primaire. Photo fournie par LC

se repérer. « Le stage se déroule en forêt guyanaise, en toute sécurité. Je fournis le matériel complet. J'ai pour principe de m'adapter à la nature et non de m'imposer à elle. C'est le fil conducteur des stages. »

Un premier départ est déjà prévu, d'autres vont s'enchaîner à partir de mars 2025.

● Jean-Louis Navarro (CLP)

Pratique : [www.laurentexplore.fr](http://www.laurentexplore.fr) - [laurentexplore@gmail.com](mailto:laurentexplore@gmail.com) - Facebook Laurent Explore

## Rhône

## Le Beaujolais ose le vin à faible teneur en alcool : révolution dans les vignes ?

Face à la baisse constante de la consommation de vin, le Beaujolais explore de nouvelles voies. Entre vins sans alcool et cuvées à faible degré, les producteurs s'adaptent aux nouvelles tendances de consommation. Une évolution qui pourrait redessiner le paysage viticole de la région.

La consommation de vin baisse inexorablement tous les ans. Dans ce contexte, les vins à faible teneur en alcool ou sans alcool pourraient ouvrir la voie à une nouvelle culture du vin ?

Dans les rayons des grandes surfaces et chez les cavistes, on voit apparaître timidement des « vins sans alcool » ou « désalcoolisés »<sup>(1)</sup>. À Lyon, une cave entièrement dédiée aux vins et spiritueux sans alcool a ouvert ses portes.

À Belleville-en-Beaujolais, le magasin de la cave Vinescence

propose une gamme complète de vins sans alcool<sup>(2)</sup>, mais les clients restent encore hésitants.

Thaïs Greppo, caviste du magasin Vilavigne à la cave Agamy de Quincié-en-Beaujolais, constate : « Les gens qui veulent acheter du vin sans alcool ne viennent pas chez les cavistes. »

## Le Beaujolais s'adapte

Si le Beaujolais ne produit pas encore de vin sans alcool, les caves coopératives travaillent déjà sur des alternatives. « Nous en sommes aux prémices, la technique est coûteuse. Nous perdons nos AOC et les marchés sont encore très incertains », explique Frédéric Germain, directeur de Vinescence.

La cave Agamy propose depuis plusieurs années un pétillant rosé « Chat rouge » à 8,5° et un chardonnay moelleux à 10°. Jean-Luc Chagny, le cavis-



Sébastien Robin, œnologue de la cave Vinescence s'appête à sortir le premier millésime d'un brouilly à 10,5° d'alcool. Photo MP Jandeau

te, précise : « Le raisin est ramassé à maturité et nous bloquons la fermentation. » Chez Vinescence, l'innovation est en marche. Sébastien Robin, œnologue depuis 20 ans, prépare une première : un millésime 2024 de brouilly AOC ne dépassant pas 10,5°.

## Le premier brouilly "low alcohol"

« Notre objectif est de conserver l'appellation brouilly, le qualitatif, les arômes, le fruit et les tanins, avec moins d'alcool », explique-t-il. Cette démarche répond à une demande croissante des consommateurs pour des vins plus légers, notamment face aux canicules successives qui ont tendance à augmenter le degré d'alcool des vins. Des essais de désalcoolisation par distillation sous vide à basse température ont été effectués à 5,5°; 8,5° et 10,5°.

Après dégustation par les vignerons, c'est le 10,5° qui a remporté l'adhésion, d'autant plus facilement que la loi autorise à diminuer de 20 % l'alcool d'une cuvée sans qu'elle perde son appellation.

Cependant, cette évolution soulève des questions environnementales. « Un vin désalcoolisé est particulièrement coûteux en émission de CO2. Aux émissions liées à la fermentation s'ajoute l'énergie nécessaire à la désalcoolisation », explique François Roth, directeur de la cave Agamy.

● Marie-Pierre Jandeau (CP)

(1) Question de vocabulaire et de législation : pour une mention « vin de table », le vin doit titrer au moins 8°. 10° dans le cas d'un beaujolais, 10,5° dans le cas d'un cru du Beaujolais. En deçà, on parle de « boisson à base de vin », de « vin sans alcool » ou encore de « vin désalcoolisé ». (2) Gamme Pierre Chavin.