

# La région

## L'HISTOIRE DE LA SEMAINE

# Koovee a inventé la cuillère et la fourchette à croquer

**SAINT-AUBIN-DE-MÉDOC** Tiphaine Guerout ne veut plus voir les poissons crever d'une indigestion de plastique dans l'océan. Elle a pensé à des couverts comestibles



VALÉRIE DEYMES  
v.dymes@sudouest.fr

Tiphaine pique une tomate. Elle mélange les concombres et les betteraves et mange au soleil, en bord de Garonne. Sa petite salade avalée, la jeune femme referme le contenant et se paie le luxe de croquer et de mâcher tranquillement... sa cuillère. En voilà une qui ne finira pas dans la benne (ou qui n'y restera pas longtemps) et qui ne viendra pas non plus polluer les océans et ceux qui les peuplent. Elle atterrira dans son estomac. Car la cuillère de Tiphaine est comestible. Et sa fourchette ne devrait pas tarder à l'être aussi.

Tiphaine Guerout, 28 ans, est une écologiste convaincue et ce, depuis que sa conscience d'étudiante a été titillée par les questions environnementales. Elle a fait des études d'histoire en Angleterre puis est revenue en France pour faire Sciences Po. Peu, voire pas, de connexion avec l'ali-

mentaire ou l'agroalimentaire. Ce qui intéresse Tiphaine, c'est de trouver une solution pour que les 9 millions de tonnes de plastique qui polluent, chaque année, les océans et font crever les poissons ne soient plus qu'un mauvais souvenir, ou du moins, un cauchemar qui s'éloigne sans option de retour. « C'est ce qui me fait me lever tous les matins ! » Et une fois levée, la jeune femme ne reste pas les bras croisés. Pas son genre.

### Seule et sans cuillère en argent

En 2016, depuis Saint-Aubin-de-Médoc, où elle vit en famille, elle décide de plancher sur un projet : participer à rendre les océans plus propres en proposant des couverts qui ne soient pas en plastique. « Il y avait bien l'alternative du bio plastique, mais les produits réalisés n'étaient pas des plus concluants à mes yeux, notamment en terme de biodégradabilité. Et la récupération de ces couverts s'avérait compliquée et peu réalisable pour les opérateurs. Je suis donc partie sur l'idée de couverts comestibles. On les mange une fois le repas fini, ou on les jette et ils se dégradent en quelques jours comme n'importe quelle biscotte. »

Tiphaine crée alors la société Koovee et seule, à la force de son sourire et de ses convictions, elle plonge dans la brousse et débrousaille le terrain. « Je suis allée à la rencontre des

grands. Des grands de la restauration collective et de la restauration à emporter, histoire de m'assurer que le marché était mature pour une innovation de rupture. Pas question de créer un produit pour faire plaisir à deux ou trois restaurateurs bio. Mon objectif était de créer un élément qui soit produit en quantités industrielles et utilisé dans ces proportions... »

Un coup de pouce de la Chambre de commerce et d'industrie de Gironde, une aide au développement et à l'innovation de Bpifrance, et la jeune chef d'entreprise peut lancer une étude de faisabilité pour huit mois. « En terme de composition, zéro innovation : la cuillère comestible est composée de farine de blé, d'huile de colza et de sel. L'innovation est dans la structure du produit qui devait être suffisamment dur pour ne subir aucune déformation à la manipulation, résistant à l'eau chaude et à l'eau froide, goûteux et croquant comme une biscotte. Le tout pour un prix raisonnable et rentable. »

### Cherche unité de production

Aujourd'hui, la cuillère Koovee est finalisée. Elle se laisse croquer comme un biscuit sec ou plutôt « comme une surprise de fin de repas », ajoute sa créatrice. En petite quantité, elle se vend à 10 centimes pouvant descendre à 5 centimes l'unité quand les volumes sont conséquents. Les pre-

miers éléments ont été produits par une unité parisienne, mais la Gironde cherche désormais un opérateur industriel et si possible dans la région Nouvelle-Aquitaine. Tiphaine a de l'appétit. Elle est en train de déposer un brevet pour son innovation et entend d'ici à cinq ans, soulager les océans de la moitié des 4,7 milliards de cuillères en plastique qui leur tombent dessus et compte, à terme, dominer le marché européen.

L'innovation de sa cuillère à avaler a séduit le jury de chefs d'entreprise du Prix de l'Agropole d'Agen. Et de gros opérateurs s'intéressent de près à Koovee. D'autant que la nouvelle loi alimentation a inscrit l'interdiction de l'utilisation des couverts et contenants jetables en plastique dans les cantines au 1<sup>er</sup> janvier 2020.

Après la cuillère, la fourchette est sur les rails. Il n'y aura pas de couteau à dents (trop dur !) mais un couteau poussoir, lui aussi à croquer.

www.koovee.co



**Tiphaine Guerout et sa cuillère comestible.** PHOTO THIERRY DAVID



## VOUS AVIEZ RATÉ ÇA

Une antilope est née au zoo de La Palmyre (17)



Une petite blesbok (*Damaliscus phillipsi*) est née vendredi 12 octobre au zoo de La Palmyre, près de Royan (17). « Avec sa cousine bontebok, cette élégante antilope est la plus petite espèce du genre *Damaliscus* », explique le zoo sur sa page Facebook. La femelle et la jeune blesbok sont pour l'instant gardées à l'écart dans un pré-parc, le temps pour la petite antilope « de grandir tranquillement et d'être suffisamment solide avant d'être mise en contact avec l'ensemble des animaux de la plaine africaine ». PHOTO SEBASTIEN MEYS/ZOO DE LA PALMYRE

## VITE VU, VITE DIT

Castings sauvages pour Wes Anderson

À Angoulême, depuis quelques semaines, plusieurs personnes se sont faits aborder pour tourner dans le prochain film de Wes Anderson. Et ce n'est pas un fake, le réalisateur américain recherche bien des figurants par ce biais. ARCHIVES AFP



Le voleur de caméra reconnu sur... vidéo



Cette semaine, un homme de 22 ans était jugé au tribunal de Dax (40) pour avoir vandalisé et volé des caméras au centre de collecte des déchets de Labenne, le 22 avril dernier. Visiblement mauvais cambrioleur, l'homme a été identifié... par les caméras de vidéo-surveillance. ILLUS. J.-C. SOUNALET

## 2,3

C'est, en kilos, le poids d'un poisson tropical, un *Lobotes Surinamensis*, pêché au large du pertuis Breton (Charente-Maritime), cette semaine. Le spécimen a été congelé et sera envoyé au Muséum d'histoire naturelle de Paris. PHOTO DR





## ÇA FAIT LE BUZZ

Cherche berger ou bergère pour gérer un troupeau de 80 têtes à... Bordeaux !



Le GPV [Grand projet des villes de la rive droite, NDLR] est à la recherche d'un berger ou d'une bergère pour gérer un troupeau d'environ 80 animaux (moutons et chèvres). L'objectif est de revenir à une gestion écologique des 60 hectares de prairies et de sous-bois du parc des Coteaux. Le berger ou la bergère travaillera pour une durée totale de 24 mois, à temps complet de 35 heures par semaine. Le candidat débutera en janvier 2019. Ceci est une vraie annonce d'emploi même si cela peut paraître insolite. Pour preuve, les candidatures sont à déposer à l'attention de Madame la Directrice, GIP GPV Rive droite, Bât B0, Résidence Beausite, rue Marcel-Paul, 33 150 Cenon et/ou par mail : [contact@surlarivedroite.fr](mailto:contact@surlarivedroite.fr). Y a plus qu'à ! PHOTO ARCHIVES ALEXANDRE SIOC'HAN DE KERSABIEC

## LES PETITES ROUTES DU BONHEUR



PAR CHRISTIAN SEGUIN

# Une école dans les bois pour grandir et être soi

**MARTIGNAS (33)** Démocratique, coopérative, alternative, inclusive, la petite école avec ferme propose un chemin pour retrouver la confiance



Emmanuelle Maillard et la famille de la petite école « Grandir et être soi ». PHOTO CH. S/« SUD OUEST »

Les enfants la tutoient et l'appellent Emmanuelle, mais ce n'est pas une copine. Emmanuelle Maillard dirige l'école « Grandir et être soi » (1) qu'elle a créée en 2017 pour contribuer à élargir le champ de l'école alternative, dont l'approche diffère de la pédagogie traditionnelle. Dans une autre vie, nourrie aux sciences politiques, à l'histoire des entreprises, à l'engagement, elle a choisi de devenir thérapeute dans le paysage des souffrances scolaires. Le besoin de sortir des discours lui a fait explorer les multiples méthodes d'éducation, dont Montessori et Freinet, auxquelles son concept emprunte, ou Nuyts, qui conforte l'esprit d'analyse par l'oralité. Elle y a ajouté la gestion mentale, une démarche d'apprentissage sur la compréhension du fonctionnement du cerveau. En ce sens, l'école reste unique au milieu de 8 hectares d'une forêt mixte, dans l'habit d'une association 1901 reconnue d'intérêt général, non subventionnée, où les familles, dont 40 % d'origine modeste, paient en fonction de leurs revenus.

Emmanuelle Maillard en refusant l'argent public veut apporter la preuve qu'une méthode nouvelle, efficiente et apaisante, peut suffire à bâtir un modèle économique viable. Cela lui permet aussi de rester libre. Des gens de toute la France lui demandent de dupliquer sa création, mais elle attend humblement d'avoir plus de vécu. Elle dit que l'école ne se vend pas, mais se partage. La classe depuis laquelle on voit moutons, oies, lapins ou ânesse, annonce fatalement une année scolaire d'une autre nature. Ici la journée commence à 8 h 30 par le nourrissage des animaux, un moment de jeux à l'air libre. Les animaux canalisent les émotions. Cachou, un Cairn terrier à huit poumons, joue le rôle de l'animateur dans un cercle de sollicitations permanentes où se retrouvent ceux, de plus en plus nombreux, que le système ne parvient pas à loger. Phobie scolaire, neurotypique, surdoué, dyspraxique, multi-dys, troubles de l'attention, on donne différents qualificatifs à toutes les difficultés d'intégration. La joie compte beaucoup pour cette famille de 42 enfants de 3 à 16 ans

répartis en trois classes d'âge et qui a vocation à répondre aux rendez-vous de l'Éducation nationale, brevet et baccalauréat. La petite école n'existe pas contre elle, et laisse surtout la possibilité de la réintégrer.

Laïque, apolitique, elle prône l'entraide des élèves, sans idée de compétition. Socialisante avec ses jeunes en situation de handicap, démocratique – l'enfant peut refuser un temps d'apprendre avant que le groupe l'attire à lui – elle vit sur l'idée du parcours individualisé. Il n'y a pas de notes, pas de devoirs à la maison, mais des ceintures, comme au judo, qui attestent du passage d'un cycle. Ce qui donne une évaluation chaque semaine pour savoir ce que chacun doit améliorer. Tous les mardis, la structure procède à l'auto-bilan. La classe, elle-même, ne se fige pas. On peut bouger sa table et son siège, travailler en groupe ou seul. La présence de l'enfant à cet endroit suppose son adhésion, et les parents n'interviennent pas sur les contenus. Une équipe de six enseignants permanents et de dix-huit intervenants, dont une moitié bénévole professe dans les établissements publics, veille à ces ateliers perpétuellement créatifs où l'on reprend les tables de multiplication en étudiant la forme des feuilles, et où le sable tamisé et les aiguilles de pin permettent d'aborder la productivité en science économique.

## ENTRE NOUS

Emmanuelle Maillard aurait voulu sauver tous les enfants de la planète. Dans l'immédiat, l'exploratrice contribue, sous les chênes, à donner beaucoup d'intelligence à un monde plus doux.

Vous voulez parler de votre identité, de vos modes de vie, de vos fiertés, de vos envies, de vos entreprises. Envoyez-moi vos propositions, je viens vous rencontrer : [c.seguin@sudouest.fr](mailto:c.seguin@sudouest.fr) ou Christian Seguin, Journal « Sud Ouest », 23, quai des Queyries, 33094 Bordeaux.

(1) L'école est à retrouver sur son site internet : [www.grandiretetresoi.com](http://www.grandiretetresoi.com)