



CAROLINE RUFFAULT POUR LA VIE

**DOMINIQUE BUSNOUF**, 53 ans, de Pass'emploi :  
« Octa nous aide à transformer les productions et à créer une dynamique de consommation locale. »

**CAMILLE ABT**, 36 ans, directrice et salariée d'Octav :  
« Notre atelier permet de mélanger les outils et les savoir-faire pour en faire profiter à tous. »



**SONIA DE NEYMET**, 42 ans, chargée de mission pour le pays de Saint-Malo : « L'alimentation locale nécessite ce type de projets très adaptables. »

## Faire cuisine commune à Saint-Coulomb


Basée près de Saint-Malo, l'association Octav a ouvert un laboratoire de transformation partagé. L'occasion de mutualiser le matériel et de mettre en valeur une alimentation locale et de saison.

Un four à dix niveaux, une machine sous vide, une cellule de refroidissement rapide, une raffineuse... L'inventaire de l'atelier d'Octav ne cesse de se remplir à mesure que Camille Abt traverse les cuisines. « Nous voulions un espace et des outils partagés pour les particuliers et les professionnels, plutôt qu'ils en achètent et ne les utilisent que très rarement », décrit la souriante cofondatrice du laboratoire de transformation, installé dans une zone artisanale de Saint-Coulomb (Ille-et-Vilaine) et ouvert depuis fin 2022.

Pâtisseries, restaurateurs, traiteurs : autant de profils du pays de Saint-Malo qui peuvent louer le local de 150 m<sup>2</sup> pour 200 € la journée afin de préparer aussi bien des compotes et des confitures que des plats sans avoir le matériel et les lieux nécessaires. C'est ce qui a poussé le chantier d'insertion les Paniers de la mer – qui valorise les invendus de poissons pour l'aide alimentaire – et son responsable Frédéric Fossard, à se frotter aux plaques de cuisson d'Octav pour expérimenter une soupe d'araignées de mer.

Dominique Busnouv, la cheffe de projet de Pass'emploi qui chapeaute l'organisation, explique ce choix : « Nous n'avons qu'un atelier froid sur le port, et il est impossible de cuisiner du chaud à côté. Venir ici était l'occasion de tester notre recette et de réaliser nos derniers ajustements. »

Mettre en avant une alimentation locale et artisanale se trouve aussi au cœur du programme de Camille Abt et son associé Julien Perennec – elle travaillait auparavant dans la gestion de patrimoine et lui en tant que responsable financier – qui se sont formés à la « transfo » à Florac en Lozère.

Leur initiative a interpellé Sonia de Neymet, la chargée de mission des Communautés du pays de Saint-Malo : « Nous cherchions à valoriser les produits locaux sur le territoire. Leur projet tombait à pic, alors nous les avons soutenus pour le montage administratif de leur structure. » Le jeune laboratoire, unique en son genre dans la région et financé par le fonds européen Leader, concocte ses prochains rendez-vous, entre formations et expérimentations culinaires..  MANON BOQUEN

### À SAVOIR

**Octav** : ZA Bel Évén, 35350 Saint-Coulomb, octav-alim.fr ; bonjour.octav@gmail.com