

Au Mokuso, on fait notre part !

Vous connaissez peut-être la légende du Colibri

légende amérindienne popularisée par Pierre Rabhi, au cœur de la raison d'être du **mouvement Colibris**.

Un jour, il y eut un immense incendie de forêt.

Tous les animaux terrifiés, observaient, impuissants, le désastre.

Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu.

Le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit au bout d'un moment :

"Colibri ! tu n'es pas fou ? ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu !

Et le colibri lui répondit : "je le sais, mais je fais ma part".

Nous nous intégrons dans cette approche écologiste active et positive !

Priorité aux aliments frais, locaux, de saison et en circuit court ...

Pour les petits déjeuners et la table d'hôtes, nous n'utilisons que des aliments frais produits localement, de saison (il n'y a pas de tomates au mois de décembre dans les jardins !), issus de l'agriculture raisonnée ou biologique d'ici.

Nous faisons de la cuisine maison, toujours à partir de produits frais, quasiment sans aucune utilisation de produits agroindustriels préparés et les quelques que nous utilisons sont bio.

Nous avons dû renoncer, par manque de temps, à cultiver notre propre potager, sauf pour les plantes aromatiques bien sûr (nous devons donc attendre la retraite pour nous former à la permaculture ;-). Mais cela nous permet de faire travailler les maraîchers et agriculteurs du coin.

Nous avons notamment à ce titre un contrat avec l'association locale de distribution alimentaire biologique (fruits et légumes, viandes, fromages) en circuit court *Agricourt* (www.agricourt.fr). Leur entrepôt est situé à Eurre, à 4 km d'ici et ils travaillent avec plein d'agriculteurs bio du coin. Une sacrée belle histoire ! Florence est depuis 2019 membre du CA de cette association.

Nous utilisons tout ce que peut nous donner notre jardin : noix, noisettes, cerises, laurier sauce, sureau, fleurs d'acacias, plantes aromatiques, ..., pour les confitures, les vins apéritifs maison, ...

Nous donnons la priorité aux commerçants locaux pour contribuer à leur activité. Par exemple, Pascal va chercher le pain frais tous les matins à la boulangerie d'Allex ; on est sûr que vous apprécierez leur pain aux céréales (devenu « le pain du Mokuso », l'incontournable pour vos pique-niques). Nous avons réduit de moitié le chiffre d'affaires laissé chaque année à la grande surface locale ou au grossiste alimentaire Métro. Et nous choisissons résolument de boycotter les grandes plateformes Internet de e-commerce de type Amazon.

Nous avons considérablement réduit notre consommation personnelle de viande. Et la viande que nous vous proposons est une viande bio, produite le moins loin possible de chez nous, surtout dont nous avons vérifié l'origine et les conditions d'élevage et d'abattage. Par exemple, nous nous approvisionnons chez un producteur de viande de porc plein champ à Grâne, à quelques kilomètres de chez nous. Et à la saison forte, nous proposons désormais une fois sur deux un repas végétarien. On peut faire de vraiment très bons plats avec des protéines végétales (légumineuses, céréales et graines).

Vigilance sur nos consommations d'énergie ...

Pour la rénovation de la maison, nous avons mis un soin particulier à l'isolation des toits, sols et murs. Outre bien sûr le double vitrage, tous les murs des chambres d'hôtes et de notre partie personnelle donnant sur l'extérieur ont été isolés. Nous avons

juste fait une exception pour la salle d'hôtes et la salle de séminaire, dont nous avons remis les murs à la pierre et rejointés à l'ancienne, histoire de garder l'ambiance ; les deux pièces sont plein sud.

Notre chaudière, alimentée aux granulés de bois, est réglée au plus juste pour une consommation optimale et bien sûr révisée chaque année. Nous nettoyons à fond notre silo de 13 tonnes avant chaque nouveau remplissage pour éliminer les poussières et ramonons la cheminée trois fois par an, pour favoriser le meilleur rendement possible de la chaudière.

En plus des deux puits dont nous disposons, nous récupérons l'eau de pluie des toitures dans une cuve enterrée ; donc pas d'eau de ville pour arroser le jardin.

Et nous sommes en train d'étudier la faisabilité de pose de panneaux photovoltaïques pour une autoproduction partielle d'électricité. Bon, il faut le budget !

Nous faisons attention à optimiser nos déplacements pour les approvisionnements, pour contrôler notre consommation de carburant. Bon, on a encore de gros progrès à faire, trop souvent dans la cuisine à 17h c'est : « Pascal, vite, pour ce soir, il me manque ... ».

Chasse au gaspillage, aux consommations inutiles et aux produits chimiques ...

Nous avons une obsession généreuse face au gaspillage alimentaire. Et du coup, vue notre consommation (environ 2 000 petits déjeuners et 1 500 repas dans une année + nos repas personnels), on ne se débrouille pas trop mal !

Nous alimentons deux composts à l'arrière de notre parc avec tous les déchets de la cuisine et du jardin. Plus besoin d'acheter du terreau.

Nous prélevons la vaisselle des petits déjeuners et repas dans un évier demi-rempli, ce qui nous permet de n'utiliser que le programme économique de nos deux lave-vaisselle.

Nous fabriquons nous même notre produit de nettoyage pour les chambres : savon noir / bicarbonate de soude / vinaigre blanc. Et pour la désinfection, l'alcool ménager à 90° fait très bien l'affaire.

Nous dégivrons systématiquement deux fois par an voire trois nos trois gros congélateurs pour réduire un peu leur consommation d'énergie. Et deux sont mis à l'arrêt pendant nos périodes de fermeture.

Nous privilégions autant que possible les gros conditionnements pour limiter les emballages perdus : bicarbonate de soude en sac de 20 kg chez le grossiste agricole du coin (en plus, le coût est minime) ; bidons de vinaigre blanc de dix litres ; trois bidons de 20 litres de lessive bio/an ; ...

Et bien sûr, aucun pesticide pour le jardin. Désherbage de la cour à la main et mélange liquide vaisselle bio/gros sel/vinaigre blanc pour retarder un peu la repousse. Désolés pour les quelques « mauvaises » herbes (le pissenlit notamment est bien tenace !).

Nous avons décidé de mettre une partie du parc en jachère fleurie et donc de ne plus tondre cette partie, histoire de déranger le moins possible les insectes et papillons qui vivent à côté de nous.

Nous changeons progressivement tous nos spots halogènes (notre installation électrique date de 2010) en spots Led (en espérant qu'on ne nous raconte pas d'histoires là-dessus !). Et, bien sûr, le basique « on éteint une pièce quand on en sort » est devenu un mécanisme inconscient tellement il est intégré depuis longtemps (on vous suggère le même automatisme dans votre chambre d'hôtes ;-).

Dans la cuisine, nous avons installé une grosse multiprise à interrupteur pour désactiver les veilles inutiles de nos petits appareils ménagers quand nous ne les utilisons pas. Idem pour nos deux gros lave-linge.

Nous lavons nous-mêmes vos draps et linges de toilette, sur des programmes de lavage économiques, après détachage si besoin au savon d'Alep (très efficace !) et lessive bio ; et nous faisons sécher notre linge à l'extérieur au doux vent du Mistral.

Nous avons renoncé à chauffer notre piscine à l'intersaison, après de grandes discussions internes sur l'arbitrage entre votre confort et l'utilisation au plus juste de l'énergie (d'autant qu'avec l'espace bien-être, on a un peu régressé sur ce point ;-).

L'eau de la piscine (traitée au sel) est changée complètement seulement tous les 5/6 ans, grâce aux soins très vigilants que Pascal apporte à son entretien. Le système de régulation automatique est de plus vérifié chaque année par notre pisciniste.

De même, pas de climatisation dans les chambres, c'est un choix résolu, priorité aux maisons de retraite. L'été, on pratique la « clim à la provençale » : on ferme tout la journée et on ouvre tout la nuit. Tant qu'on peut, on arrive à tenir le coup comme ça quand il fait bien chaud. Depuis l'été 2022, chaque chambre est quand même équipée d'un ventilateur rafraîchisseur ; un moindre mal.

Nous mettons maintenant à votre disposition des gourdes, si vous n'en avez pas, quand vous êtes en séjour, pour vous éviter l'achat de bouteilles d'eau en plastique.

Nous avons dû changer l'année dernière le téléphone portable (un pour deux, ça suffit largement) que nous avons depuis six ans ; une des chiennes de notre fille ayant trouvé drôle de nous le manger ! Nous ferons tout pour que le nouveau tienne aussi longtemps, voire plus.

Pour ce qui nous concerne, nous avons fortement réduit nos achats d'objets et d'effets personnels. Par exemple, on vit très bien avec, allez, trois blue-jeans, trois tee-shirts et trois pulls qu'on entretient bien pour les garder longtemps.

Et, comme tout le monde, on n'est largement pas parfaits. Terminés les week-ends tourisme dans les villes européennes qu'on adore (ah, Prague, Rome, Londres, ...) avec des vols low-cost. Par contre, on ne sait pas faire autrement que prendre l'avion pour aller visiter, malheureusement pas souvent, notre fils qui habite depuis huit ans maintenant à Tokyo.

Indépendants et fiers de l'être ...

Malgré le risque réel pour notre activité (vu le poids qu'ils ont pris dans les comportements de réservations touristiques), nous refusons de faire allégeance aux intermédiaires du web de type Booking.com, Expedia, Tripadvisor ou Airbnb dont nous déplorons le comportement totalement amoral (et assumé) de pression économique exercée sur les hébergeurs et de pratiques avérées d'optimisation fiscale. Mais vous nous trouverez sur tous les bons annuaires indépendants de maisons d'hôtes.

Pour limiter au plus possible notre empreinte sur les clouds (et la consommation d'énergie qui va avec) nous supprimons très régulièrement de nos comptes webmail tous les messages inutiles (promotions, réseaux, ...) et sommes vigilants au « poids » de notre site web. Dans la même idée (et aussi par méfiance des ces Gafam) nous limitons également désormais à l'essentiel les mises à jour sur notre page Facebook ; nous n'utilisons aucun des autres réseaux sociaux en vogue actuellement ...

Et bien sûr, nous sommes **adhérents/cotisants de l'Association Colibris**, dont nous trouvons cohérent de relayer les messages !

Quelques pistes pour vous renseigner sur cette démarche, bien sûr si cela vous intéresse et interpelle :

- Le site web de l'association **Colibris le Mouvement**: <https://www.colibris-lemouvement.org>.
- A voir absolument, entre autres, les films **Demain**, réalisé en 2015 et **Après Demain**, réalisé en 2018 (Cyril Dion et autres réalisateurs) : florilège d'initiatives écologistes concrètes, réalistes et positives de par le monde.

Vous aussi, vous faites plein de bonnes choses ; on est preneur de toutes vos suggestions pour augmenter notre liste d'actions et donc notre... « part » !