




ÉCO'systèmes

En route vers la transition écologique et solidaire

PRODUCTION LOCALE p. 24-25
 Une micro-brasserie écologique

ÉVÈNEMENT p. 26-27
 L'excellence au Salon de l'agriculture

ENTREPRENEURIAT SOLIDAIRE p. 28
 Karima Kerkoub

ZFE p. 29
 Les règles évoluent

Production locale

Une micro-brasserie écologique

La micro-brasserie bio Sacrilège, implantée à proximité du marché-gare à Montpellier, consacre sa production aux bières sauvages, l'équivalent des vins naturels en viticulture. Un produit de niche pour amateurs éclairés.



Ici, l'ensemble des produits travaillés sont locaux, avec des méthodes douces (fermentations mixtes et naturelles) et des levures indigènes ou locales. Certains brassins (contenu des cuves où l'on brasse la bière), une fois assemblés, sont macérés avec des fruits, puis ils sont vieillies en fût de chêne.



Les quatre associés de Sacrilège ont créé une coopérative. Ils partagent les locaux avec une autre micro-brasserie, Brewing Bears, et une taproom⁽¹⁾, Le Réservoir, qui permet de déguster et d'acheter la production.

[Brasserie Sacrilège](#)



La bière naturelle est très appréciée aux États-Unis. Un importateur américain a passé commande à Sacrilège. Par conviction, les entrepreneurs montpelliérains ont choisi un mode de déplacement doux. Trois palettes du pétillant breuvage ont effectué le trajet Saint Malo - New York en goélette !

⁽¹⁾ Taproom : lieu où une brasserie sert ses bières

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© C. Ruiz

L'excellence au Salon de l'agriculture

Pour la première fois de son histoire, la Métropole tient un stand au Salon international de l'agriculture à Paris. Dans cette vitrine de ce que la France produit de meilleur, la Métropole portera haut sa production viticole et ses produits locaux du 25 février au 5 mars.

Sous la bannière « Montpellier, une ambition capitale pour le vin », la Métropole a choisi d'afficher à Paris sa singularité viticole. « Avec 200 vigneronnes qui travaillent près de 30 % des terres cultivées, le vin est un atout majeur. Nous produisons des crus de qualité à l'instar du Bordelais ou de la Bourgogne. Nous mettons en avant notre art de vivre comme capitale du vin et du bien manger », explique Yvon Pellet, maire de Saint-Geniès-des-Mourgues, conseiller délégué à la viticulture. « Pour cela, nous travaillons main dans la main avec la profession viticole du territoire, la Chambre d'Agriculture de l'Hérault et le Département, précise Isabelle Touzard, maire de Murviel-lès-Montpellier, vice-présidente déléguée à la transition écologique et solidaire, biodiversité, agroécologie et alimentation. Nous menons une véritable stratégie de développement via le Pôle vin créé par la Métropole en 2021. » C'est le cas, au Salon de l'agriculture, où 600 000 visiteurs pourront découvrir un stand de la Métropole au look de bar à vin moderne.

Des accords mets et vins par les chefs étoilés

Sur cet espace gourmand se succéderont animations, quiz, dégustations des vins, ainsi que des accords mets et vins proposés par des chefs étoilés du territoire. Huit viticulteurs seront présents pour expliquer les caractéristiques de leurs vins. Ce sera aussi l'occasion du lancement du label Vignobles et découvertes pour inviter les visiteurs à venir faire de l'œnotourisme sur le territoire.

Dégustez en V.O !

Si vous n'avez pas l'occasion d'aller au Salon de l'agriculture, vous pourrez vous rendre à Dégustez en V.O ! le 5 mars au Corum à Montpellier (degustezenvo.com). Un autre rendez-vous où les viticulteurs de la métropole seront présents. Cette journée sera dédiée au grand public avec 120 domaines et châteaux d'Occitanie, une librairie gourmande, une épicerie fine locavore et trois master class pour les œnophiles.

Ils seront sur le stand de la Métropole

Bernard Azema



président des Compagnons de Maguelone

« Nous allons faire déguster la cuvée Les folies m du domaine municipal du Grand Puy situé à Montpellier (IGP Grés de Montpellier). Ce vin handi-solidaire, dont la vigne a été travaillée par l'entreprise de travail adapté Les ateliers de Maguelone, a été pour la première fois vinifié sur la presqu'île de Maguelone par les travailleurs en situation de handicap de l'Esat des Compagnons de Maguelone. Nous sommes fiers que cette cuvée ait été choisie pour représenter notre territoire. »

Les folies m est le fruit de la vinification des raisins cultivés sur de 7,5 hectares de vignes, propriété de la Ville de Montpellier, dans le quartier des Grisettes. Cette première cuvée sera servie par le protocole de la Ville de Montpellier lors des manifestations. Le domaine ouvert au public invite à la découverte de son vignoble, son Agriparc, ses jardins partagés, ses pins monumentaux et son restaurant.



Lise Fons-Vincent

vigneronne, Château de Fourques



© L. Séverac

« Aucune métropole en France ne fait autant pour ses vigneronnes. Je suis très fière de conforter la qualité des vins de Montpellier par la dégustation, s'il est encore nécessaire de le faire. Avec le label Vignobles et découvertes obtenu l'an dernier, l'œnotourisme devient un art de vivre majeur sur la métropole. Ambassadrice historique, j'aurai l'espièglerie de dévoiler les expériences œnotouristiques inédites proposées au Château de Fourques. »



Laurent Cherchi

chef, Reflet d'Obione, 1 étoile Michelin

© C. Ruiz

« Nous serons là pour présenter des accords mets et vins. Ça va nous donner de la visibilité au plan national. C'est toujours plaisant de faire découvrir notre région à travers ses produits. Je ne cuisine que des produits en circuit court qui sont le reflet de ma région. Je pense travailler un plat avec des fruits sauvages cueillis par mes soins, que je présenterai avec un vin du Clos d'Elle, un producteur indépendant de Courmonterral, dont les vins sont à la carte de mon restaurant. »

SIA

Stand de la Métropole
Hall des fanfares –
Du 25 février au 5 mars
Porte de Versailles à Paris
salon-agriculture.com



Dominique Robert

vigneron, Domaine La Croix Saint-Julien, président IGP des collines de la Moure.



© F. Damerjiz

Entrepreneuriat solidaire Karima Kerkoub

Reconnue travailleuse handicapée à la suite d'un accident, la Montpelliéraine Karima Kerkoub vient de créer Lilee, un site spécialisé pour la location de logements aux normes PMR.



Lilee, c'est quoi ?

Karima Kerkoub : C'est un site internet de location de logements aux normes PMR (personnes à mobilité réduite) saisonniers ou à l'année, vérifié et validé par des professionnels de l'aménagement, qui met en relation des personnes en situation de handicap et des propriétaires de biens immobiliers. Le site propose des habitations ou des chambres en hôtels, campings, gîtes, résidences de tourisme ou logements particuliers à l'instar de Booking® ou Airbnb®.

lilee.fr
06 50 37 68 37

Comment l'idée vous est-elle venue ?

K. K. : Je devais accueillir mon oncle et ma tante qui étaient âgés et ne pouvaient résider chez moi car j'habite en étage sans ascenseur. J'ai ainsi cherché sur internet les sites de location classiques, mais les annonces n'étaient pas précises sur les équipements adaptés. Avec Lilee, tous les logements sont vérifiés par Karima Akdif (bénévole) qui vit en fauteuil et est très vigilante sur l'accessibilité, et Rémi Altina, ergothérapeute. Lilee, c'est l'acronyme anglais de *live like everyone else* (vivre comme tout le monde).

Vous êtes-vous lancée seule ?

K. K. : Oui, mais j'ai eu la chance d'être pré-incubée par le BIC de Montpellier, accompagnée par l'association Les déterminés, remarquée aux Talents des cités Occitanie et France avec le prix Pôle emploi, récompensée par le label national Initiative remarquable et lauréate de French Tech Tremplin. Aujourd'hui, nous sommes deux salariés, mais je souhaite rapidement embaucher quatre personnes et lever des fonds.

“ Je n'ai pas fait une grande école, mais je porte fièrement ce projet solidaire qui a du sens. L'écosystème montpelliérain me booste ”

Le site va-t-il évoluer ?

K. K. : En premier lieu, fin mars, nous proposerons des logements de vacances, puis des locations à l'année pour étendre le site aux ventes immobilières de biens adaptés. Via un accord avec une entreprise de matériel médical, il sera aussi possible de louer tout ce qui est nécessaire à la vie quotidienne (lit médicalisé, élévateur...), mais aussi de proposer des prestations comme des soins ou du ménage.

ZFE : les règles évoluent

Depuis le 1^{er} juillet 2022, la Zone à Faibles Émissions (ZFE), dispositif national obligatoire pour améliorer la qualité de l'air, est mise en place dans la métropole ⁽¹⁾. Vignettes Crit'Air, véhicules concernés, dérogations, changement de mode de déplacement... On fait le point.

Qui est concerné ?

Tous les véhicules à moteur sont concernés : ceux des professionnels comme ceux des particuliers. Ils doivent afficher sur leur parebrise une vignette Crit'Air attribuée en fonction de leur catégorie, de leur ancienneté et de leur carburant. Depuis le 1^{er} janvier 2023, la ZFE est entrée dans sa seconde phase. À partir de cette année, pour les particuliers, seules les voitures essence antérieures à 1997 (1^{re} immatriculation jusqu'au 31/12/1996) et les voitures diesel antérieures à 2001 (1^{re} immatriculation jusqu'au 31/12/2000) sont interdites de circuler. Ce sont les vignettes Crit'Air 5. La période pédagogique, au cours de laquelle aucune verbalisation ne sera effectuée, se poursuit jusqu'au 31 juillet 2023. Le contrôle des ZFE est une responsabilité de l'État.

Y a-t-il des dérogations ?

Oui, retrouvez la liste complète des dérogations selon, notamment, la spécificité des véhicules, fruit de la volonté de la Métropole de mettre en place la ZFE progressivement, sur montpellier3m.fr/zfe. Retrouvez également une dérogation accordée pour les « petits rouleurs », soit les propriétaires d'un véhicule parcourant moins de 8 000 km/ an. Il faut en faire la demande sur montpellier3m.fr/zfe ou auprès des guichets uniques.



Pourquoi une ZFE ?

Ce dispositif national permet de limiter les pollutions atmosphériques. Il est urgent d'agir. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 40 000 décès sont attribuables chaque année en France à une exposition aux particules fines.

(1) Castelnau-le-Lez, Clapiers, Grabels, Jacou, Juvignac, Lattes, Le Crès, Montpellier, Pérols, Saint-Jean-de-Védas, Villeneuve-lès-Maguelone dans un premier temps, et les 31 communes de la métropole à partir du 1^{er} juillet 2026.

(2) L'interdiction des deux-roues motorisés non classés (immatriculés avant juin 2000) est reportée au 1^{er} janvier 2024.



1 Acheter sa vignette

La vignette Crit'Air obligatoire pour tous les véhicules circulant dans la ZFE est à commander en ligne uniquement sur certificat-air.gouv.fr. Son prix est de 3,11 € + 0,61 € d'affranchissement (soit 3,72 € par véhicule). Attention aux sites, mails ou SMS frauduleux !

S'informer

Des questions ? La Métropole vous renseigne et vous accompagne au 04 99 54 76 76 (du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30) ou zfe@montpellier3m.fr. Retrouvez sur montpellier3m.fr/zfe toutes les informations sur le déploiement de la ZFE, les véhicules concernés, les dérogations, les aides pour changer de véhicule, les alternatives à la voiture souvent plus rapides et économiques...