

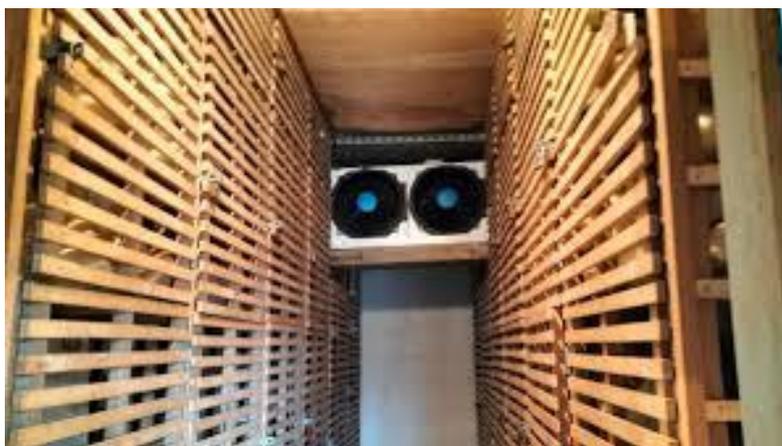
Un des derniers congélateurs collectifs de l'Ouest se trouve à Bais



Ils étaient nombreux dans les communes rurales de l'ouest de la France dans les années 1960. Les congélateurs collectifs n'ont, pour la plupart, pas survécu à la généralisation du congélateur individuel. Mais celui de Bais, dans l'ouest de l'Ille-et-Vilaine, continue à rendre service aux habitants du coin.

On compte actuellement moins d'une dizaine de congélateurs collectifs dans toute la France.

Depuis le milieu des années 1960, le congélateur collectif de Bais rend service aux habitants. Et si ailleurs les congélateurs individuels les ont remplacés, à Bais on estime que ces biens collectifs pourraient être une solution d'avenir.



Dans le centre du bourg, près de l'église, se cache un local bien plus ancien derrière une façade en bois moderne. Créé en 1965, ce congélateur collectif à froid ventilé compte aujourd'hui une cinquantaine de casiers cadenassés répartis sur les deux murs dans lesquels les usagers déposent leurs denrées, refroidies instantanément à -20 degrés.

Le congélateur est entretenu par une association. Un adhérent s'y rend chaque jour pour s'assurer que tout fonctionne bien.

Pour louer un casier, l'association fait payer à l'année, selon la taille du casier, entre 90 et 150 euros.

La commune a acheté le bâtiment en 2021. Des travaux d'isolation extérieure ont été réalisés par le personnel communal cet été. La toiture du bâtiment a été totalement refaite.

Créer du lien

Les responsables espèrent que l'arrivée de jeunes familles contribuera à faire perdurer cet équipement historique et social auquel les habitants restent très attachés.

Une façon de conserver ses provisions tout en créant du lien social entre les adhérents.

Souvenirs, souvenirs...

"À l'époque ça servait aux agriculteurs qui n'avaient pas de congélateur familial, explique Maryvonne Pelletier, secrétaire de l'association du congélateur collectif de Bais, ça permettait de conserver les produits de la ferme, principalement de la viande".

Aujourd'hui, parmi les 26 personnes qui louent un casier dans le congélateur, beaucoup ne sont plus agriculteurs.

Cette retraitée s'est mise au circuit court : elle achète des colis de viande et de légumes aux producteurs locaux, des produits livrés en grande quantité qu'elle dépose dans son « garde-manger personnel ! ».

« Autrefois, les réfrigérateurs congélateurs étaient peu répandus dans les fermes ! se souvient Thérèse Chérel, ancienne présidente de l'association. Ils étaient chers. On avait le garde-manger dans le cellier, le charnier pour conserver le lard. On fumait aussi les saucisses. Et quand on tuait le cochon, on partageait avec les voisins ; c'était chacun son tour. On ne tuait pas de vache sauf accident ».

"C'est super pratique"

Samuel Dugas, agriculteur installé à Bais reste convaincu de son utilité. Depuis qu'il a repris l'exploitation de vaches laitières familiale, il loue un casier en complément. *"C'est super pratique, s'exclame-t-il, c'est devenu un outil"*.

Avec son épouse et associée Lidia, il vend de la viande bovine et ovine et s'en sert pour stocker ce qui n'est pas vendu immédiatement. Ces casiers ont en effet une grande capacité. *« Dans une grande case, on peut stocker jusqu'à 70 kilos de viande », explique l'éleveur.*

La contrainte est tout de même de ne pas avoir ses denrées alimentaires à portée de main, chez soi. *"Mais c'est dans le cœur du bourg, donc ça demande juste de l'organisation, déclare Ann Cambier, présidente de l'association. Quand je viens faire mes courses dans le village, je m'arrête"*.

"C'est devenu ultra-moderne"

Selon ces utilisateurs, le dispositif présente plusieurs avantages : il y a plus de place que dans un congélateur familial ; la surgélation autour de -20° permet de doubler la durée de congélation tout en préservant les saveurs de l'aliment. L'utilisateur ne craint pas de panne d'appareil qui est surveillé chaque jour par les bénévoles.

Enfin, dernier bénéfice, et pas le moindre : un congélateur collectif permet d'économiser de l'énergie.

De quoi inspirer, à l'heure où l'on essaye de chercher des solutions face au dérèglement climatique. Samuel Dugas en est convaincu : *"ça permet de mutualiser l'énergie, ça crée des rencontres, donc aujourd'hui c'est devenu ultra-moderne"*.

Il est à parier que ce congélateur collectif connaîtra de beaux jours et de belles années.

CONTACT :

Samuel DUGAS

 06 04 44 20 88