

Le tout en vrac fait fureur

par Nathalie Beaudoin-Pasquier



Vinaigres, céréales, produits d'entretien ou cosmétique...
 Tout s'achète en vrac dans cette boutique des Grottes à Genève.

immovrac

«En quarante ans, la Suisse a doublé son tonnage de déchets.»

immovrac *Marre de la corvée de poubelle chaque semaine? Ras-le-bol d'impacter sur l'environnement? Alors devenez membre actif de la tribu «Zéro déchet». Quelques boutiques romandes proposent désormais la vente en vrac, avec des produits locaux et souvent bio.*

Chaque année, près de 100 milliards d'articles sous emballage inondent le marché. En quarante ans, la Suisse a doublé son tonnage de déchets, passant de 309 kg par habitant dans les années 70, à plus de 700 aujourd'hui, si l'on se réfère aux données fournies par l'Office fédéral de la statistique. Un triste constat qui place le pays à la traîne même s'il fait figure de bon élève en matière de recyclage et de valorisation des déchets.

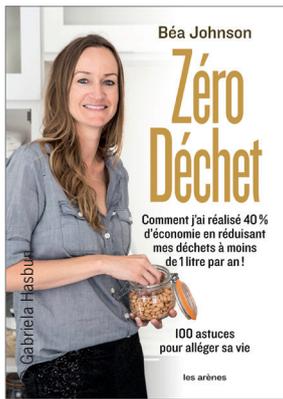
L'augmentation de la population, les changements dans nos modes de consommation sont parmi les facteurs importants qui expliquent cette croissance. Ces dernières années, les industriels ont également fait preuve d'un peu trop de zèle en emballant nos concombres sous film. Au nom de la sécurité alimentaire, de l'hygiène, de la conservation et du Dieu marketing, ils en arrivent même à «sur-emballer», en glissant les tubes de dentifrice ou les biscuits emballés par paquet de trois dans des étuis cartonnés aux couleurs et aux slogans attractifs, véritables boosters de vente, paraît-il.

Refuser, réduire, réutiliser, recycler, composter

Face à ces excès qui font enfler nos poubelles, Bea Johnson a dit stop! Cette Franco-Américaine a mis au point une technique infaillible pour limiter son impact sur l'environnement. Sur son site «zerowastehome.com» et dans son livre best-seller *zéro déchet*, traduit en plusieurs langues. Son credo tient en cinq mots: refuser, réduire, réutiliser, recycler, composter... une formule magique qui lui a permis de réduire ses déchets annuels dans un bocal de 500 ml. Son expérience a séduit toute une frange de la population, «les zéro déchet». Pour devenir l'un de ces pionniers, il convient avant tout d'adopter de nouvelles habitudes de vie. L'un des postes qui génèrent le plus de déchets, ce sont les courses! Sur les marchés, il reste aisé de se ravitailler en légumes et fruits sans succomber aux cornets plastiques. Il suffit de s'équiper d'un panier ou de quelques poches en papier. Pour le reste des commissions... c'est un peu plus compliqué, à moins de trouver sur sa route ces nouvelles boutiques de vente en vrac! Après Londres, et son épicerie cosy «Un-packaged» ouverte en 2007, puis Berlin cinq ans plus tard avec «original Unverpackt», quelques villes romandes succombent au concept du «sans emballage». L'application «Bulk», créée par Bea Johnson, liste quelques adresses pour dénicher les fermes et magasins proposant du vrac. Avant de s'y rendre, chacun pensera à s'équiper de sacs en tissu, de bocaux, de bouteilles, ou de petits sacs en papier... bref tout l'attirail du consommateur averti.

Passer au vrac

Présents à Genève comme à Lausanne ou à Vevey, les boutiques «Vom Fass» permettent de faire le plein d'huiles, de vinaigres, de sirops et autres spiritueux en apportant ses bouteilles ou en les achetant sur place. Des magasins diététiques proposent aussi depuis quelques années, fruits secs, légumineuses et céréales, disposés dans des casiers ou de longs tubes transparents tels «Topinambour» à Lausanne, «Satoriz» en France voisine ou «Nature en vrac» à Genève, ouvert depuis mi-octobre à deux pas de la Gare Cornavin. >>



La bible du zéro déchet par Béa Johnson.
Ce livre est truffé de recettes et de conseils pratiques.

En savoir plus

- www.zerowasteswitzerland.ch
- www.zerowastehome.com
- www.untrucparjour.org/tag/zero-dechet/

Cette boutique a repris les codes qui ont déjà séduit Londoniens et Berlinois: «C'est à Londres que l'on a découvert le concept en nous rendant chez une copine qui a ouvert la toute première épicerie dans l'esprit «zéro déchet», explique Marcela, l'une des patronnes. Avec Mariana, on a adoré le côté rétro de l'épicerie, mais surtout c'est l'idée de se débarrasser de tout emballage qui nous a convaincues. Je travaillais précédemment chez un fleuriste et c'était impressionnant de voir tous les déchets qu'on mettait chaque jour à la poubelle. Ça fait réfléchir.» Les deux épicières d'Amérique latine voulaient aussi avoir un lien direct avec leur fournisseur comme avec leur client. «Nous avons mis des mois à sillonner la région et à chaque rencontre, on repartait avec une liste de nouveaux contacts.» On a fait plein contacts et trouver des perles rares, comme Claire-lise Boujon dite aussi «Mme Rhubarde» à Meinier ou Gabi de la ferme de Pralies qui fabrique toutes sortes de verrines aux saveurs italiennes.»

Après consommation, chacun pourra conserver ces contenants afin de les remplir à nouveau d'épices diverses, de pétales de fleurs, de céréales ou de légumineuses! Toutes ces marchandises sont là, présentées dans de jolis bocaux à l'ancienne ou dans de longs silos transparents, faciles à actionner. Les huiles et sirops sont quand à eux présentés dans de grandes bonbonnes métalliques et les vinaigres dans de belles dames-jeannes transparentes. Un petit robinet facilite le remplissage des bouteilles. Même principe dans l'espace réservé aux produits d'entretien et aux cosmétiques où chacun peut se fournir en liquide vaisselle et savon pour le corps. Pas besoin de remplir à ras bord les contenants, l'intérêt du vrac est aussi d'éviter le gaspillage en achetant que la quantité nécessaire. Et au niveau finance du coup, on s'y retrouve! «c'est sûr que nous ne pouvons pas encore être aussi compétitif que la Coop ou la Migros, car nous ne pouvons pas commander par tonnes. De plus nous ne nous fournissons pas auprès d'industriels, mais d'artisans locaux qui proposent des produits de qualité. Et la plupart de nos produits sont biologiques ou issus de la biodynamie. Enfin... nous offrons aussi du conseil. C'est ce que l'on trouvait autrefois dans les épiceries de quartier et qui malheureusement a disparu avec les super et hypermarchés», résume Mariana.

Au lendemain de la COP21, ces nouvelles façons de consommer ne peuvent que... nous emballer! ■