

Le succès fou des ressourceries

RÉCUP L'achat de mobilier et d'électro de seconde main a le vent en poupe

- ▶ Le nombre d'appareils révisés vendus dans les ressourceries va galopant.
- ▶ Les petits électros cessent d'être délaissés.

L'achat en seconde main a le vent en poupe. Et ce tant pour le mobilier que pour les électros. A quelques jours du lancement de la Semaine européenne de la réduction des déchets (du 19 au 27 novembre 2016), voilà qui fait du bien à la fois au portefeuille et à la nature.

Un kot à meubler, la quête d'une solution d'appoint lors d'une séparation ou encore des familles cherchant des alternatives durables préservant leur pouvoir d'achat, toutes les histoires de vie se croisent dans les ressourceries. Elles fleurissent en Wallonie et à Bruxelles et sont une trentaine à œuvrer dans le réemploi des encombrants. Mobilier, jouets, petits articles du quotidien, livres, l'ensemble de cette filière traite plus de 14.000 tonnes d'objets par an.

L'une de ces ressourceries est basée à Jeneffe, en Hesbaye. Cette perpétuelle brocante géante aux prix cassés était logée dans d'anciens hangars militaires aux dégradés de kaki. De nouveaux bâtiments gris bien plus spacieux sont prêts à prendre le relais tandis qu'un magasin dédié à la récup et au design a ouvert l'an dernier au centre de Liège.

A côté des ventes qui se portent bien, les demandes de collecte d'encombrants (qui constituent le gisement de matières premières de la ressourcerie) chez les particuliers des 22 communes partenaires ne cessent d'augmenter. Un bond de 28,1% en un an, passant de 12.438 demandes en 2014 à 15.932 en 2015. Le tonnage d'encombrants ainsi prélevé suit la même courbe ascendante, atteignant 2.511 tonnes en 2015, contre 1.894 en 2014. « Cela nécessite 18 camions en route tous les jours et une fine logistique », note Michel Simon, directeur de la ressourcerie et de Sofie.

Cette dernière, sise sur le même site, est une des cinq sociétés coopératives francophones à finalité sociale actives dans le secteur de la réparation et de la vente des électroménagers révisés. Annuellement, elles collectent quelque 17.000 tonnes d'électroménagers. Un quart est

composé d'anciens écrans à tube cathodique, un autre quart de petits électros et la moitié restante est constituée à parts égales de frigos et du « gros blanc » - lave-linge, sèche-linge et lave-vaisselle. Ces appareils à revaloriser proviennent des parcs à conteneur ainsi que des détaillants qui débarrassent leurs clients de leurs anciens électroménagers en leur en vendant un de dernière génération.

En proposant les lave-linge Miele à 250 euros, Sofie a les traits du paradis des bonnes affaires. Les appareils révisés des personnes fragilisées en réinsertion trouvent vite acquéreurs. Tous les appareils révisés sont proposés au tiers du prix du neuf. De surcroît, ils portent le label de qualité electroREV et jouissent d'une garantie de six mois.

En dix ans, le nombre de ces électros révisés a quadruplé, grim pant à 2.932 machines en 2015

En dix ans, le nombre de ces électros révisés a quadruplé, grim pant à 2.932 machines en 2015. « Et cette année sera certainement meilleure encore. Rien qu'au premier semestre 2016, 1.596 machines ont été revalorisées », explique Michel Simon. Ainsi que 561 petits électros. »

Jusqu'il y a peu, les grille-pain, machines à café et défriseurs n'intéressaient pas Sofie. Mais désormais, une personne est employée à temps plein pour leur redonner vie. Si ces appareils sont fort demandés, leur résurrection est peu rentable. A 15 euros le sèche-cheveux de marque, pourrait-il en être autrement ?

La clé réside dans la diversification des activités de la coopérative. C'est le cas chez Sofie, mais aussi chez Cyréo (voir ci-contre). Cette dernière offre depuis quelques mois deux autres services : la revalorisation de déchets de bâches publicitaires et l'entretien de... pierres tombales. Une activité suffisamment lucrative pour compenser la mauvaise rentabilité des petits électros. ■

LAETITIA THEUNIS

SALON



© D.R.

Une maison en récup de A à Z

Dans le hall d'exposition namurois de RECUPère, le Salon de l'éco-consommation, de l'éco-design et du réemploi, une maison de 150 m² au sol entièrement montée et meublée en matériaux et mobiliers de récupération. De la cuisine à la salle de bain en passant par la terrasse. « Cette construction a pour but de montrer qu'il est possible de créer une maison de A à Z uniquement en récup, mais aussi que le rendu peut être moderne. Les parois seront ainsi fabriquées et mises en place par le Fablab d'Andenne » (photo), explique Arabelle Rasse, chargée de la communication de Ressources, la fédération des entreprises d'économie sociale actives dans la réduction des déchets, qui est à la barre de cette initiative. De quoi aller piocher quelques bonnes idées pour personnaliser et agrémenter son intérieur d'une touche de réemploi.

L.Th.

Le salon RECUPère se tient à Namur, les 25, 26 et 27 novembre 2016.

Cyréo Une seconde vie au petit électro

Les grille-pain partent comme des petits pains. A 15 euros l'appareil de marque, soit un tiers du prix du neuf, qui plus est assorti d'une garantie d'un an, on rechigne peu à l'achat d'un toaster de seconde main entièrement remis à neuf et testé par l'équipe de Cyréo.

Cette coopérative gembloquoise à finalité sociale s'est lancée en mai 2015 dans la réparation des petits électros. « On a choisi de développer cette filière car elle est très délaissée en Wallonie, alors qu'elle marche du tonnerre en Flandre », explique Vincianne Gilard, directrice de Cyréo. En effet, alors que dans le nord du pays, plus de 1.000 tonnes de petits électros sont réparés et réuti-

lisés par an, ce chiffre dégringole à six tonnes en Wallonie.

C'est ainsi qu'à l'atelier sis à Gembloux, six personnes en réinsertion professionnelle réparent les machines à café, les robots ménagers et autres fours à micro-onde moribonds pour les revendre en seconde main. Et le succès est au rendez-vous.

Ventes éphémères

« Notre production actuelle ne pourrait pas satisfaire plus de demande », note Vincianne Gilard. Tout ce qui est réparé trouve preneur, et vite. Et où peut-on dénicher ces trésors ? « Leur vente a lieu à la Ressourcerie namuroise et lors de ventes éphémères. C'est-à-dire que l'on organise un maga-

sin en un endroit, comme le marché de Noël de Louvain-la-Neuve, et il ne dure que deux ou trois jours », poursuit-elle.

Au second semestre 2015, soit durant les six premiers mois de l'activité, 266 petits électros ont été vendus. Ce chiffre a presque triplé lors du premier semestre 2016 (733 articles vendus). « On s'est fortement amélioré. Désormais, on est tip top à chacune des étapes du processus. Dès lors, on est plus efficace, on gagne du temps et on répare bien plus d'articles par semaine », assure Vincianne Gilard - 32% de ce qui entre dans l'atelier sont remis en état, contre 30% l'an dernier.

« A noter aussi que le prix de vente moyen a augmenté, pas-

sant de 15,5 euros en 2015 à environ 20 euros en 2016, et cela tout en respectant notre politique du tiers du prix du neuf. Cela s'explique par le fait que nous vendons moins de gadgets et que nous sélectionnons mieux les appareils lors de la collecte. Quand nous nous rendons chez Retrial, un de nos partenaires de collecte, l'équipe a accès à un nombre important de petits électros, mais seule une partie est ramenée à l'atelier », poursuit-elle. Soit 11,4 tonnes de petit électro au premier semestre 2016 contre 7,5 tonnes au second semestre 2015. « Notre but est de doubler notre chiffre d'affaires par rapport à 2016 d'ici à 2018. » ■

L.Th.

La vie de nos partenaires

LES 22 ET 23 OCTOBRE PROCHAINS, ADOPTEZ LA GOOD FOOD ATTITUDE !

Rendez-vous les 22 et 23 octobre pour découvrir l'alimentation durable, partout à Bruxelles : ateliers culinaires, dégustations, animations, rencontres des producteurs... un savoureux programme dédié à la Good Food à découvrir en famille, entre amis, ou entre voisins. Découvrez ce qui se passe près de chez vous !

À Bruxelles, l'année 2016, dédiée à l'alimentation « Good Food », est riche en saveurs et en découvertes culinaires et ce mois d'octobre le sera tout particulièrement. Une grande campagne invite Bruxellois et Bruxelloise à devenir acteurs de la Good Food et à participer aux nombreuses activités proposées durant le week-end des 22 et 23 octobre.

« C'est partant de constats peu réjouissants - l'augmentation de maladies liées à la malnutrition et l'impact de l'alimentation en terme de gaz à effet de serre - que j'ai mis en place la stratégie Good Food. Cette stratégie, je l'ai voulue résolument optimiste : il faut que la Good Food reste une invitation et non une contrainte. L'ensemble des actions proposées vise à démontrer que de simples changements de comportement ont un impact considérable sur notre santé et notre environnement. On est un peu dans l'effet papillon... » annonce Céline Fremault, Ministre bruxelloise de l'Environnement et de la Qualité de vie.

Avez-vous la Good Food attitude ?

À Bruxelles, comme dans d'autres villes, l'impact environnemental de l'alimentation est très important : près d'1/4 de l'impact environnemental d'un ménage bruxellois est lié à sa consommation de nourriture et de boissons. Manger de saison, cultiver sur son balcon, réduire le gaspillage,



même les plus petits gestes ont un impact positif. C'est ce que veut montrer la campagne Good Food, notamment grâce à un outil d'engagement en ligne : 16 actions clefs sont proposées aux citoyens pour consommer plus durable et contribuer à plus de qualité de vie et de bien-être. Et des personnalités belges se sont retroussées les manches pour illustrer de manière très concrète, dans des petites capsules vidéo, ce que chacun, chez soi, peut faire...

Devenez ambassadeur de la Good Food

La bonne idée, c'est d'inviter tous ceux qui, associations et citoyens, sont

sensibilisés à la démarche et ont envie de disséminer les actions Good Food dans leur quartier à organiser une activité Good Food pendant le week-end des 22 et 23 octobre. A la condition qu'elle respecte la charte Good Food, l'activité sera intégrée dans le programme du week-end et proposée à tous. Alors, à vos cartons : sortez vos meilleures recettes de saison, vos trucs anti-gaspi les plus secrets ou vos astuces de jardinier sur balcon et épatez la galerie le temps d'un week-end !

Un week-end pour se régaler

Au programme du week-end, ce seront donc des dizaines d'activités proposées dans tout Bruxelles par associations et citoyens. Depuis la première édition du marché de Galinette, un marché de producteurs au FarmParc, à un atelier pour cuisiner son granola maison en privilégiant les achats en vrac pour réduire le gaspillage, en passant par un généreux TrocConfiote, une bourse d'échange pour confitures maison. Il y en aura pour tous les goûts ! Le samedi, l'Atelier des Tanneurs accueillera également des ateliers culinaires gratuits pour adultes et enfants (sur inscription) et un grand goûter Good Food.

En pratique

Les 22 et 23 octobre, partout à Bruxelles.

Ateliers gratuits (sur réservation) : 22 octobre de 11h à 18h (Rue des Tanneurs, 58-62 à 1000 Bruxelles)

Proposer un événement et consulter le programme détaillé : www.goodfood.brussels.be