

Les épicerie zéro déchet fleurissent

CONSOMMATION A Bruxelles et en Wallonie, ces magasins pullulent depuis 2014

► En Belgique, on jette 20 kilos de nourriture à la poubelle par an et par habitant.

► De plus en plus de consommateurs sont séduits par les atouts du vrac : la lutte contre les déchets et la chasse au gaspillage alimentaire.

Marre des poubelles qui débordent ? La vue des nombreux emballages sur le tapis roulant menant à la caissière vous interpelle ? Et si l'on vous dit qu'en Belgique, à cause notamment d'un packaging trop grand, on jette 20 kg de nourriture à la poubelle par an et par habitant, ça vous révolte ? Les magasins en vrac se présentent comme une solution.

Parmi leurs atouts, les principaux sont la lutte contre les déchets et la chasse au gaspillage alimentaire. D'une part, dans les magasins en vrac, les denrées sont placées dans des bouteilles ou des bocaux en verre réutilisables à l'envi. Et d'autre part, le vrac permet au consommateur de remplir ces contenants de l'exacte quantité dont il a besoin. En plus des arguments écologiques et économiques, le vrac permet régulièrement de soutenir les producteurs locaux, contri-

buté à dynamiser le tissu économique proche et favorise le lien social.

Le concept de magasins en vrac séduit de plus en plus de consommateurs. C'est le cas de Jean-Cédric Jacmart. Il va notamment au magasin « Demain » à Spa. Pourquoi cette démarche ? « Tout d'abord, parce que je vise l'objectif zéro déchet. Mais aussi par cohérence avec ma ferme et mon centre de formation en permaculture (à la Ferme de Haute Desné, NDLR). Dans la nature, les déchets sont recyclés dans l'écosystème. Dans la société humaine, le système économique est construit sur la production de déchets... que nous laissons aux générations futures. C'est un comportement irresponsable et non pérenne. De plus, la fabrication d'emballages consomme énormément de calories "pétrole" et contribue à l'effondrement des écosystèmes. »

Surfant sur la vague de cette conscientisation environnementale massive, « Day by Day », le premier réseau français d'épicerie sans emballages, vient de s'implanter à Bruxelles. Plus exactement à Saint-Gilles. Des murs blancs se détachent des étagères où reposent des silos distributeurs de pâtes bio ou sans gluten, de riz ou encore de vinaigre, pour ne parler que de l'épicerie salée. Ces denrées s'achètent au poids. Pour se servir, on remplit le bocal ou tout autre récipient, préalablement pesé, que l'on a pris de chez soi. Sélectionner la quantité désirée permet de faire la chasse au gas-

pillage alimentaire : on achète exclusivement la quantité dont on a besoin.

Circuit court

À la gerance de cette épicerie, on retrouve Florian Piette et Arsénios Athanassiou. « Nous sommes 100 % vrac et proposons plus de 700 produits », précise le premier. Les produits bio sont signalés par une étiquette verte, tandis que ceux issus de l'agriculture conventionnelle sont étiquetés en orange. Quant aux produits d'entretien qui remplissent bientôt les flacons ménagers, ils sont certifiés Ecocert.

En Wallonie et à Bruxelles, les épicerie en vrac fleurissent, certaines favorisant en sus le circuit court en s'approvisionnant chez les agriculteurs et artisans des environs. Pour la plupart, elles sont en dur, entre quatre murs. Mais la révolution numérique touche aussi ce secteur du développement durable.

Pour preuve, Lili Bulk. Il s'agit d'une épicerie en ligne qui livre à vélo, chez vous ou à un point relais, des produits en vrac et 100 % bio (issus de Belgique et d'Europe) dans des bocaux ou bouteilles consignés. Il en existe cinq formats - de 200 (1 euro) à 2.000 ml (2 euros) - à sélectionner en fonction de ses besoins. À l'achat, c'est donc un peu plus cher mais vous récupérez le montant de la consigne des bocaux et bouteilles sur votre prochaine commande, en les rendant au livreur après usage.

Si le consommateur n'est plus encom-

bré d'emballages, qu'en est-il de l'approvisionnement de l'entreprise ? « Nous achetons les produits en très grandes quantités et nous les reconditionnons dans nos bocaux en verre. Nous limitons par là même notre quantité d'emballages à la source puisque nous privilégions les sacs de 25kg en papier Kraft ou en toile », expliquent Florence Posschelle et Aurélie Manzi, cocréatrices de Lili Bulk.

Plus de 100 magasins

Leur start-up, les deux Bruxelloises l'ont montée en six mois. Et ce, grâce au support de GreenLab, le programme bruxellois d'accélération à l'entrepreneuriat en économie circulaire. Déployée à Bruxelles depuis septembre 2016, Lili Bulk s'étend désormais à d'autres villes belges. À Namur, les livraisons se font exclusivement en point relais tandis qu'Enghien, Wavre et d'autres communes sont livrées via une collaboration établie avec des distributeurs en ligne.

Le premier magasin belge zéro déchet est sorti de terre en 2014. À Anvers, Savina Istas, alors jeune entrepreneure de 25 ans, créait « Robuust! - Zero Waste Shop ». C'était le 5^e magasin sans emballages de par le monde.

Depuis, c'est un véritable raz-de-marée. Désormais, la Wallonie et Bruxelles dénombrent plus de cent magasins vendant en vrac. Rien que pour la ville de Bruxelles, il y en a trente-trois. Ensuite, on en compte vingt-deux en Brabant

wallon, vingt dans le Hainaut, dix en province de Namur, dix-huit en province de Liège et cinq dans le Luxembourg. Ce à quoi s'ajouteront dans les prochaines semaines cinq nouveaux magasins en vrac : deux à Namur, un dans le Hainaut, un à Bruxelles et un en Brabant wallon. ■

LAETITIA THEUNIS

Pour trouver du vrac en dehors des magasins, les groupes d'achats en commun (GAC), rassemblent des citoyens afin d'acheter leurs produits, souvent des fruits et légumes, directement chez des producteurs locaux : <http://www.asblrcr.be/carto>.

ASTUCES

La règle des 4 R

Selon la papesse du zéro déchet, la Franco-Américaine Béa Johnson, mettre en pratique la règle des 4 R permet d'engendrer naturellement très peu de déchets.

Le premier R est celui de **refuser** ce dont vous n'avez pas besoin. Par exemple, refuser les échantillons et cadeaux gratuits, les articles en plastique à usage unique (gobelets, couverts...), les toutes-boîtes et autres imprimés publicitaires, mais aussi la carte de visite dont vous savez que jamais vous ne la consulterez. Le deuxième R est celui de **réduire** ce dont vous avez réellement besoin. Pour cela, Béa Johnson appelle à éviter les virées shopping et l'exposition aux médias qui véhiculent les publicités mais aussi à faire le bilan de sa consommation passée afin de la restreindre dans le futur. Par exemple, en achetant en vrac, en choisissant des cosmétiques solides, en prenant davantage le vélo, en réduisant les impressions sur papier à leur strict minimum, en optant pour un habitat plus petit, etc.

Vient ensuite le R de **réutiliser**. C'est préférer la gourde à la bouteille en plastique, le cure-oreille aux cotons-tiges, les accumulateurs aux piles, les boissons en bouteilles consignées. C'est aussi acheter ses vêtements en seconde main et faire réparer ses électro au lieu d'en racheter des neufs.

Enfin, le dernier R est celui de **recycler**. C'est trier ses déchets et les placer dans la poubelle adéquate ainsi que composer les déchets de cuisine.

L.T.H.



Le vrac permet au consommateur de remplir ces contenants de l'exacte quantité dont il a besoin. © DR

La vie de nos partenaires

AU PAYS DES CONTES DE FÈVES

Tous les mardis sur le marché de Louvain-la-Neuve, à Gesves ou dans les festivals foodtruck, les curieux et les gourmands se donnent rendez-vous pour voir Céline Bouzegza, chocolatière de son état, fabriquer de délicieux chocolats derrière la grande vitre de sa pimpante camionnette couleur chocolat au lait. Les Contes de Fèves, c'est la seule chocolaterie mobile et éthique d'Europe.

Céline Bouzegza adore le chocolat. Alors institutrice dans une école primaire, elle s'inscrit par curiosité dans une formation en cours du soir en boulangerie-pâtisserie et en chocolaterie-confiserie. « J'ai toujours été une vraie amatrice de chocolat. Une fois que j'ai commencé à le travailler, j'ai décidé que je ne voulais plus m'arrêter. J'ai donc donné ma démission et ai décidé d'en faire mon métier » se souvient la chocolatière.

Mais lancer une chocolaterie artisanale dans une région rurale - elle est installée à Gesves, dans la Province de Namur - n'est pas une mince à faire. Les stages que Céline a réalisés chez des artisans chocolatiers lui ont appris que, s'il y a une vraie clientèle pour du chocolat de qualité, il est nécessaire de se déplacer pour aller à la rencontre des clients. L'époque est à la streetfood - la cuisine de rue - et aux foodtrucks, ces camions tout droits venus des Etats-Unis qui proposent une gastronomie urbaine originale et de qualité. Et pourquoi pas un « chocolattruck » ? L'idée est originale : installer dans un camion un atelier de chocolaterie mobile et produire les chocolats devant les clients et les passants.



Le camion, entièrement vitré sur un des deux côtés, a spécialement été conçu pour la chocolatière : « Mon camion comprend un petit espace de vente et un plus grand pour l'atelier, dans lequel trône la pièce-maîtresse de l'installation : la fontaine de chocolat. C'est là que je fais toute ma production. » Derrière sa grande vitre, Céline Bouzegza joue la carte de la transparence : elle tempère, mélange, façonne et assaisonne les petites



douceurs carrées qu'elle vend de l'autre côté du camion. « Souvent, les gens s'arrêtent pour me regarder. Le chocolat, tout le monde aime cela mais sa fabrication reste mystérieuse. On fait rarement cela à la maison. Travailler dans le camion, cela me permet à la fois d'aller là où sont mes clients et en même temps de leur montrer comment est produit ce qu'ils vont acheter » explique-t-elle.

Les chocolats des Contes de fèves sont mobiles mais éthiques aussi. Pour sa production, Céline Bouzegza privilégie les produits locaux et/ou provenant de circuits certifiés équitables. « J'aime le chocolat. Je ne vois pas l'intérêt d'y ajouter des arômes ou des colorants. Toute ma gamme est réalisée sans conservateur et autre lécithine de soja. Je propose des produits les plus sains et naturels possibles » s'enthousiasme l'artisanne. Assez vite, elle a également porté une attention aux besoins spécifiques des allergiques : tous ses chocolats sont donc garantis sans lait animal, œuf ou fruits à coques.

Un bon chocolat éthique, des produits naturels et des associations originales, quatre roues et une grande vitre, c'est les ingrédients de la recette secrète des chocolats de Contes de fèves.

Pour en savoir plus www.contesdefeves.be