Le déchet, ce nuisible à éviter

ENVIRONNEMENT Le Belge produit quelque 418 kilos de déchets par an

▶ Des citoyens veulent faire fondre leur poubelle.

► L'association « Zero Waste Belgium » les aide dans leur démarche visant notamment à se passer des emballages jetables.

oins, c'est plus », c'est ainsi que Cécile résume le style de vie zéro déchet. Elle l'a découvert en 2014. «Après une période de transition d'un an durant laquelle j'ai dû me séparer de pas mal d'objets et d'habitudes, je me suis débarrassée de ma poubelle. Depuis lors, tous mes déchets entrent dans un bocal à confiture. Trouver des astuces pour réduire mes déchets est devenu une passion que j'ai envie de partager avec tous ceux qui ont envie de se simplifier la vie et de vivre en phase avec leurs valeurs écologiques. »

Ils sont une vingtaine, l'un ou l'autre quinqua ou sexa, mais pour la plupart âgés entre 25 et 40 ans, à avoir rejoint Marc, un autre ambassadeur de l'association Zero Waste Belgium sur une place de Bruxelles. Conscientisés à la protection environnementale, certains horrifiés par la montagne d'emballages qui passent entre leurs mains chaque année, ils souhaitent réduire leur impact sur l'environnement en faisant maigrir leur poubelle. Et pourquoi pas, atteindre le graal, soit l'absence de production de déchets, même si pour beaucoup cela revêt de l'utopie.

C'est parti pour une balade à pied dans le quartier afin de découvrir les bonnes adresses « zéro déchet » : des magasins avec au minimum un rayon



Les membres de l'association « Zero Waste » souhaitent réduire leur impact sur l'environnement en faisant maigrir leur poubelle. © BELGAIMAGE.

sacs réutilisables de l'exacte quantité de denrées dont on a besoin, mais aussi des échoppes de boulanger ou de boucher qui acceptent volontiers de remplir les

vrac, où l'on peut remplir ses bocaux et contenants apportés par les adeptes du zéro déchet. Certains de ces commerçants affichent désormais un autocollant « contenants bienvenus » sur leur devanture. Au fil des rues, d'autres alternatives zéro déchet sont mises en avant, comme les bibliothèques et ludothèques, les composts de quartier ou encore les magasins de seconde main.

« Il n'existe rien de mieux que le partage d'expériences pour apprendre à vivre en mode zéro **déchet** » L'ASSOCIATION ZERO WASTE BELGIUM

Outre ces balades pédestres, l'association organise des ateliers couture « The Taste of No Waste » pour apprendre au quidam à confectionner, sous la houlette de couturières passionnées et à partir de tissus de seconde main, ses propres sacs à vrac. Ou son sac à baguette, comme ce mercredi 16 mai, de 14h30 à 17 h, à la Maison des femmes de Schaerbeek.

Grâce à Huguette la brodeuse, il est même possible de personnaliser son sac. Alors que l'association met à disposition machines à coudre, fils et tout le

matériel nécessaire, le prix est doux, libre et conscient avec une participation minimale fixée à 5 euros.

Quant à la «Zero Waste Experience », c'est du coaching zéro déchet personnalisé. «Nous pensons qu'il n'existe rien de mieux que le partage d'expériences pour apprendre à vivre en mode zéro déchet, explique-t-on au sein de l'association Zero Waste Belgium. C'est pourquoi nous mettons en relation des citoyens en quête d'informations pour se lancer ou avancer dans une démarche zéro déchet et des volontaires engagés dans le zéro déchet pour les coacher afin de créer une dynamique ci-toyenne locale. C'est une manière d'échanger tous les trucs et astuces et toutes les bonnes adresses du zéro déchet entre voisins. » L'expérience se met notamment en place à Forest et à Watermael-Boitsfort.

Toutes ces actions visent le même but: faire diminuer la production annuelle de déchets des Belges. Elle atteint aujourd'hui le chiffre faramineux de 418 kilos de déchets par per-

LAETITIA THEUNIS

INSPIRATION

Des familles (presque) zéro déchet

La famille « zéro carabistouille ». comme elle affectionne de s'appeler, vit à Etterbeek. Depuis fin 2015, Sylvie, Pierre et leurs deux filles Naïs et Una se sont lancés dans l'aventure « zéro déchet ». Le déclic s'est produit alors que Sylvie assistait à Namur à une conférence de la Franco-Américaine Béa Johnson, papesse mondiale du zéro déchet, qui parvient à faire tenir les déchets annuels de sa famille de quatre personnes dans un bocal d'un litre. « Ça a été une révélation pour moi. Elle prouvait en personne que l'on peut être à l'encontre du système de consommation sans devoir s'habiller avec des habits troués, sans devoir manger des graines tous les jours et sans devoir renoncer à tout. Elle m'a tout naturellement mise sur le chemin de la simplicité volontaire. La lecture de son livre Zéro déchet a chamboulé mon mode de vie et mes habitudes. » Depuis lors, les déchets de sa maisonnée n'excède plus une poubelle ménagère par an. Ses nombreux trucs et astuces, elle les partage sur son blog (1). Elle les a compilés dans un livre Le zéro déchet sans complexes et les divulgue lors des conférences qu'elle donne partout en Belgique, comme le samedi 26 mai, lors de la fête « Le bonheur est dans le quartier » à la gare de Watermael. Une autre famille, française celle-ci, s'illustre dans ce changement de vie sans déchets. Il n'a fallu que deux ans à Jérémie, Bénédicte, Mali et Dia pour réduire leurs déchets à un litre par an. Si cette démarche a drastiquement allégé leur poubelle, elle a aussi fait du bien à leur portefeuille. « La première année, on a fait environ 20 % d'économies. Aujourd'hui, on en est à 30 %, se réjouit Jérémie, père de la famille « (presque) Zéro Déchet » (2). Pour les familles des classes populaires, très exposées à l'appel des sirènes du marketing de la grande distribution, le zéro déchet leur permet de consommer moins et mieux. Et par là, de réaliser de belles économies. Nous, on a clairement gagné en qualité de

20001315

(1) https://zerocarabistouille.be/

ASTUCES

Partir en vacances en mode zéro déchet

« Les congés sont souvent synonymes d'orgies de déchets. Rien que le départ vers le soleil se solde par une montagne d'emballages oubliés sur les aires de repos des autoroutes. Une astuce simple pour les éviter : prévoir des gourdes bien remplies, des serviettes en tissu, des sandwichs emballés dans des sachets réutilisables et tout autre délicieux pique-nique fait maison transporté dans des récipients que l'on réutilisera par la suite. » Valérie, membre de l'association Zero Waste Belgium, donne d'autres trucs pour perpétuer ses bonnes habitudes zéro déchet en vacances.

Tout d'abord, il convient de préparer le terrain. « Avant de partir, prenez le temps de faire une recherche sur internet : quels sont les commerces de proximité - boulanger, fromager, boucher - les plus proches de votre lieu de séjour ? Identifiez aussi les jours de marché, les magasins bios et en vrac du coin. » Et bien sûr, pensez à mettre dans votre valise ou dans le coffre de la voiture vos sacs à vrac et, si possible, quelques bocaux.

Si vous n'êtes pas tenu par la taille ou le poids d'une valise, profitez-en pour embarquer quelques produits de nettoyage zéro déchet. Chiffons en microfibres, vinaigre, cristaux de soude, bicarbonate de soude et savon de Marseille sont vos meilleurs amis pour garder votre poubelle au régime.

AVEZ-VOUS LA VRAC'ATTITUDE?

Les magasins en vrac ont la cote. A Bruxelles et en Wallonie, on en trouve maintenant un peu partout. Gerpinnes ne fait pas exception à la règle et a depuis quelques mois son magasin en vrac, le Vrac'Attitude.

La vie de nos partenaires -

Dans une jolie maison classée, en plein centre de Gerpinnes, se cache un magasin en vrac qui fait la part belle aux produits de la région. Des grands meubles en bois où sont alignés les contenants, remplis de mille couleurs et d'autant de saveurs, le magasin surprend par sa taille. Josine Hillaert, sa fondatrice, l'a voulu chaleureux et familial. « Ce qui est comique, c'est la réaction des gens quand ils voient la longueur du vrac, tous les silos en file, pour eux c'est un peu comme la caverne d'Ali Baba. Ils aiment venir pour l'ambiance familiale » sourit l'entrepreneure. Pour Josine Hillaert, Vrac'Attitude, c'est une reconversion professionnelle. Cette maman de trois enfants a travaillé pendant plus de quinze ans dans un call center au service clientèle. Il y a deux ans, Elle a commencé à s'interroger sur sa vie, ses valeurs, le sens de son travail : « J'ai eu envie de changer de vie et de renouer avec mes valeurs. J'ai décidé d'ouvrir une épicerie en vrac. Pour la convivialité, la proximité, le retour aux choses simples. La gourmandise aussi. »

Du vrac en veux-tu en voilà

Acheter en vrac, c'est réduire les quelque 350 kilos de déchets ménagers par an que chaque personne « pèse ». Acheter en vrac,



c'est aussi réduire le gaspillage alimentaire en achetant ce dont on a besoin. Pas plus, pas moins. Un petit geste très important quand on sait que ce sont près de 88 millions de tonnes d'aliments qui sont jetées chaque année. le Vrac'Attitude propose une alternative gourmande et locale à l'obésité de nos poubelles. « Comme maman de trois enfants,

le concept de zéro déchet m'a tout de suite parlé. A la maison, on faisait déjà beaucoup d'efforts pour trier et recycler mais, ces dernières années, on avait beau faire toujours plus d'efforts, il y avait toujours plus de déchets » se souvient Josine Hillaert.

Savoureuse région

Pour composer son assortiment, Josine Hillaert est partie à la rencontre des producteurs de sa région et a rapporté des merveilles confectionnées à quelques kilomètres du magasin. Chocolat, huiles, épices, fromages, fruits et légumes, etc. arrivent tout droit garnir les rayons et les silos de Vrac'Attitude. « Quand on commence à chercher des produits pour remplir les rayons d'une épicerie bio zéro déchet, on rencontre forcément des producteurs. Et c'est là que la magie opère sur les papilles évidemment mais aussi sur le cœur. Dire que pendant toutes ces années, je suis passée à côté de toutes ces bonnes choses pourtant produites à deux pas de chez moi... » s'enthousiasme l'épicière.

En pratique

www.facebook.com/VracAtittude/ Rue Fernand Bernard 2-A 6280 Gerpinnes 0473 56 88 59

En collaboration avec







Retrouvez-nous sur

twitter.com/Demain_La_Terre