"Au grain doré", "O Vrac", "Day by Day" (de gauche à droite) et d'autres commerces du vrac s'ouvrent aujourd'hui à Marseille pour la pratique d'une consommation "éco-responsable". (PHOTOS : LUDOVIC BERTRON)

Le vrac se cherche une vraie place

Les initiatives se multiplient pour abandonner les emballages. Une nouvelle manière de consommer autant qu'une philosophie de vie

Inutile de chercher un gobelet ou une boîte pour les biscuits secs : c'est aux clients d'amener ses propres contenants en prévision de ses futurs achats. (PHOTO : LUDOVIC BERTRON)

Aujourd'hui c'est décidé à faire ses courses dans un commerce en vrac. Pourquoi ne pas commencer dans un sac, avec un sac de ville et des bocaux pour ranger ses trouvailles alimentaires. Cette fabuleuse du suprême accomplissement à renoncer aux emballages pour éviter le gaspillage. Une fête pour toutes. "L'emballage, c'est que les achète avant-gardé la quantité dont on a besoin, affirme la philosophe sémanticienne. Et en plus, on est sûr qu'on mange ce qui est bon". Dans l'épicerie "Au grain doré" avenue Pasteur (7e), les produits sont simplement rangés dans les cageots. À ma droite, le riz et la farine sur ma gauche, le sucre à "gauche" une pâtes, trois sauces... et les liquides, huiles, vinaigres... ont une même leur commune. Les produits d'hygiène et de cosmétiques, les savons et cachets, sont mis en bouteilles et les aliments les shampoings et les déodorants solides sont regroupés dans un coin du magasin. Le bio et le local ont leur place de choix, comme le vrac, la tendance du moment. "On fait de tout pour le vrac, affirme Audrey Demailly, tout en veillant aux besoins des clients. On sent que les gens ont envie de manger plus sainement aujourd'hui et qu'ils veulent faire un effort, en tant que consommateurs, pour l'environnement". Chez Day by Day, rue Cumiaux (4e), tout prêt de la place Sébastopol, 300 références de produits sont proposées. "Vous ne trouverez ici qu'du vrac, rien d'emballé", assure en guise de présentation Carine Giraud, responsable de la franchise qui y est lancée dans l'aventure du vrac voici deux ans et demi. La clientèle est plutôt jeune. Mais pas exclusivement. Moins de gaspillage, moins d'emballages, et plus d'économies : les arguments qui a produit ici une hausse de 30 à 40% pour le chiffre. Le fait de venir avec ses propres contenants est un frein à la généralisation de cette pratique ? "C'est juste une question d'habitude, il faut juste penser à penser", ajoute Carine Giraud. Ce qui peut apparaître comme une contrainte aux départs est vite oublié au bout d'un certain temps. Quand on a pris pour le chemin du vrac, on revient rarement en arrière".

Pour Béatrice Bellavoine, le déclic s'est produit après avoir vu un reportage télé sur la "Vendée zéro déchet" de Béa Johnson, la pionnière du "Zéro déchet". Aujourd'hui à la tête de l'épicerie O'Vrac, tout près de la place Jean-Jaurès (5e), la jeune brune âgée de 27 ans a mélangé pratiquement la conciliation de son nom avec celle de se plonger dans l'aventure du commerce de vrac trois ans en arrière. "Sur le moment, c'est un choix qui correspond à des valeurs que je défends mais j'aime le contact avec les clients et j'adore mon rôle de conseillère". La commerçante envisage même dans un avenir proche de monter des ateliers qui auront pour but de nous aider "à changer notre façon de consommer". Sur le comptoir, un pain sans levure est en évidence. Les ingrédients en sont d'abord biologiques puis une entreprise marseillaise. Mais pas que, qui permet de remplacer les différentes levures toutes plus sucrées et moins goûtées d'abord inconnues du commerce. "Rien n'est de chaque instant mais faire", dit Béatrice Bellavoine en montrant du doigt les différentes formes prises par ces "pernettes" artisanales qui prennent naissance au passage dans une machine à lever. Moins de gaspillage, moins d'emballages, 10 de l'imagination à revendre !

Philippe FAUCHER

ET AUSSI...

DÉCHETS PLASTIQUE

On estime à 2 500 000 tonnes le poids des déchets plastiques en France chaque année. Les emballages occupent une part considérable dans ce triste bilan. Selon l'ademe, un habitant produit en moyenne 354kg d'ordures ménagères chaque année. Deux fois plus qu'il y a 40 ans !

BÉA JOHNSON, GRANDE PRÊTRESSE DU ZERO DÉCHET

Française originaire d'Indonésie, Béa Johnson vit aujourd'hui aux États-Unis. Auteure du livre "Zéro déchet, 100 astuces pour allégez sa vie" (Ed. Fayard), elle est une référence dans le monde de l'anti-gaspi. Son blog personnel www.ZeroWasteHome.com a connu un succès de portée internationale.

RESEAU ZERO WASTE

Les graines de Zero Waste (Zéro déchet) ont trouvé une terre nourricière depuis 2015. Or ce compte 23 à présent sur tout le territoire métropolitain.

"AU POIDS CHICHE"

Quand le commerce du vrac sillonne le département

Avec son "camion-vrac", Lauriane Tenon-Meyer va à la rencontre des habitants. (PHOTO : DR)

De son point de vue le monde de l'immobilière, Lauriane Tenon-Meyer, originaire du Vaucluse, a sans doute gardé le goût de l'aventure et du voyage. "J'ai toujours eu envie d'aller à la rencontre des gens", explique cette femme aventureuse. Cette dernière a entreprenant cette volonté [illegible] Avec "Au poids chiche", son camion-épicerie cette volonté trois ans, elle va au contact des élections sur les marchés [illegible] et des MMM le reste du temps dans plusieurs villes du département, principalement autour du pays d'Aix. "J'ai été dégoûtée le dimanche "Sud-Ouest". Je me suis aperçue qu'il fallait faire plus mais de différentes pour trouver des [illegible]. C'est de là que vient l'idée du camion épicerie." Beaucoup de denrées sèches issues de la production locale, 90% de bio sans conteptes les produits [illegible] d'hygiène et soins du corps. Deux bons sur une emballage. "Je suis heureuse par les jours de mon camion au milieu de l'espace, se justifie Lauriane Tenon-Meyer quand on l'interroge sur l'éventail des produits proposés. Je mène comme cela le village à aller [illegible] à l'essentiel et à faire des choix." Cet espace de vente ambulant est le "O-Vrac" [illegible] à la philosophie du quotidien. "C'est une [illegible] qui s'ouvrit dans l'éco-responsabilité, mais qui prend beaucoup de temps. Il faut bien trouver le bon équilibre avec la vie de famille".

P.L.P.

https://www.facebook.com/auxpoidschiche/

Le savoir-faire de Zero Waste Marseille

Se création à Marseille remonte à février 2015. En lien avec le réseau né au plan national, l'ambition du mouvement Zero Waste est de promouvoir la démarche "zéro déchet, zéro gaspillage sur tout le territoire". Il s'agit en fait de groupes citoyens - une soixantaine de bénévoles à Marseille - œuvrant directement sur le terrain au travers d'actions de sensibilisation auprès des institutions et des habitants. Depuis le mois de décembre, une initiative d'accompagnement de 24 familles pendant six mois est suivie à la loupe. But de la manœuvre : aller au plus près de "zéro déchet". "On y verra plus clair dans quelques semaines pour faire un premier bilan mais la motivation des personnes impliquées dans ce projet est évidente", explique Fiona Cosson, à la tête de la structure marseillaise.

Des rencontres mensuelles sont organisées pour faire le point sur l'allégement régulier des déchets. "Chacun doit pouvoir trouver des solutions pour réduire le poids et le volume de ses poubelles, détaille Fiona Cosson. On partagera des savoir-faire, on créera des blogages, on aidera petit à petit à avancer. Il est très important, dans l'intérêt de tous, d'arriver à changer nos habitudes". Fin février, début mars, une campagne "Commerçant zéro déchet" va être lancée. Un label sera délivré aux commerçants les plus méritants.

GRANDE DISTRIBUTION

Carrefour Bonneveine étoffe aussi son offre bio

Maxime Travert, directeur de Carrefour Bonneveine. (PHOTO : DR)

Le marché du bio a le vent en poupe à Carrefour Bonneveine. Les dernières résultats, bien heureux établis, témoignent d'une hausse de 43% sur les ventes de ce rayon en l'espace d'un an. "Au sein de Marseille, [illegible] sont une niche [illegible] dans le domaine", reconnaît volontiers Maxime Travert, qui dirige la grande surface bien implantée dans ce quartier Sud. À partir de fin juin, début juillet, l'hypermarché va étendre l'espace dédié au bio en lorgnant pesant sa surface de vente de 3000 à 500 m². Le magasin envisage même de monter entre un à trois vendeurs dont la mission sera uniquement sur le conseil à cette clientèle. "On a toujours besoin d'avoir des informations sur les particularités de certains produits", explique le directeur de Carrefour Bonneveine. Un espace vrac plus important que celui existant sera mis en évidence dans ce nouvel aménagement. Trois à quatre produits locaux se distinguent assez nettement des autres dans le domaine du vrac : amandes entières, huile d'olive, pommes et carottes pour les légumes... "Les clients sont de plus exigeants sur la qualité, de plus en plus sensibles à ce qui se trouve dans l'alimentaire." Les producteurs locaux sont sollicités, eux, pour fournir les étagères ouvertes. "On va apporter plus de pédagogie dans les mois à venir", promet Maxime Travert.

P.L.P.