

Par Eric Lecluyse

# Emballés par le vrac

Des épiceries spécialisées dans les produits non conditionnés apparaissent dans les grandes villes de France. Ce n'est que le début : économique et écoresponsable, cette pratique répond aux aspirations de nombreux consommateurs.

Versailles, Bordeaux, Nancy, Lille, Nantes... Plus un mois ne passe sans l'ouverture d'une épicerie spécialisée dans le vrac. Quasi inexistant il y a encore un an, ce commerce séduit des consommateurs qui en ont assez du suremballage des aliments : ils viennent avec leur sac de jute, leur bocal, leur boîte, leur bidon (ou en récupèrent sur place) et y versent du riz, de la farine, des biscuits, de la lessive... Juste ce qu'il faut pour la semaine : surtout, ne pas gâcher !

A la pointe de la réduction à la source des déchets, l'association Zero Waste France confirme cet engouement. « En 2014, nous avons échangé avec une centaine d'entreprises et d'associations qui souhaitent s'engager concrètement. Dans la moitié des cas, l'initiative concernait le vrac, note Laura Caniot, responsable de l'accompagnement des projets locaux. Nous avons donc décidé de créer un réseau pour développer cette pratique : nous réunissons des enseignes déjà installées

et des personnes qui envisagent de se lancer, mais aussi des fournisseurs de produits ou d'équipement, comme Jean Bouteille, à Lille, qui remet la consigne au goût du jour. Notre dernière assemblée a réuni 50 porteurs de projet. Dans dix ans, ce seront peut-être des concurrents, mais aujourd'hui, ils travaillent ensemble : plus il y aura de gens qui se servent d'emballages réutilisables, plus l'effet d'entraînement sera fort. »

A ce jour, l'Hexagone ne compte qu'une quinzaine d'épiceries entièrement consacrées au vrac. Mais la progression est rapide, notamment grâce à Didier Onraita et à David Sutrat, des spécialistes de la distribution qui ont cofondé Day by Day. Présente en région parisienne, depuis 2013, et plus récemment à Lille et à Nantes, cette franchise affiche de grandes ambitions : dix magasins en fin d'année, et une centaine à la fin de 2018 ! « Nous avons déjà atteint une taille suffisante pour monter notre propre centrale logistique, se félicite David Sutrat. Pour les produits bruts, nous

travaillons directement avec les producteurs, quand c'est possible. Et nous achetons la lessive ou le savon liquide en bonbonnes, ce qui oblige les industriels à adapter leur processus de production. Certains ont compris que cela va dans le sens de l'Histoire, d'autres rechignent... Globalement, nous avons encore beaucoup de difficulté à trouver des fournisseurs qui livrent dans de grands contenants en assurant une qualité stable. »

L'enseigne veille aussi à maintenir des prix bas, une promesse qui demeure son principal argument commercial. « Débarrassé de son marketing, le produit est en



FRANCHISE L'enseigne Day by Day a été créée en 2013.



ENGOUEMENT De plus en plus de consommateurs se passent d'emballages.

moyenne de 5 à 30 % moins cher qu'en grande surface, assure David Sutrat. Et même parfois plus, notamment pour les noix de cajou

et les pistaches. » Vérification faite, c'est effectivement plus économique pour une qualité équivalente, mais il ne faut pas s'attendre à trouver des références « premier prix » comme en grande surface.

Bien sûr, faire ses courses dans un magasin de vrac peut déconcerter, au début. Il faut non seulement venir de préférence avec ses propres contenants, mais aussi penser à photographier ou à recopier l'étiquette du produit si l'on souhaite consulter la composition à la maison (chez Day by Day, on peut aussi la retrouver sur Internet). Il faudra du temps pour que changent les habitudes. « On est au démarrage

de l'histoire, concède David Sutrat. C'est encore un marché de l'offre. »

## Une expérience d'envergure à Calais

Auteur du livre référence *Zéro Déchet* (1), Béa Johnson, une Française installée à San Francisco, est toutefois convaincue que le vrac sera le mode de consommation du futur. « Si mon livre rencontre son public dans l'Hexagone, c'est sans doute parce que les Français ont moins peur que d'autres des plaisirs simples et de la convivialité, des valeurs très liées à la pratique du vrac, estime-t-elle. Certains me disent qu'ils ne peuvent pas s'y

## CHEZ MOI, IL N'Y A RIEN À JETER !

A quoi ressemble la vie des « zero wasters », ces ennemis du gaspillage ? Dans son livre *Zéro Déchet*, Béa Johnson raconte que réduire ses déchets non recyclables à moins de 1 litre par an l'a amenée à renouer avec une vie de famille plus riche... Mais aussi à revoir de fond en comble son organisation. Exit les mouchoirs en papier, les sachets de thé et les plats préparés sous vide. Vive le tissu, le vrac et le plaisir retrouvé de la bonne cuisine. Résidant en Californie, la Française fait ses courses chez des commerçants qui se sont habitués à ses bocaux et à ses boîtes. « Et quand on tombe sur un nouvel employé, mieux vaut tendre la boîte sans le regarder dans les yeux, le plus naturellement du monde, en lui indiquant simplement qu'on n'a pas de poubelle, conseille-t-elle. Reste que certains refusent parfois, pensant que c'est interdit ou parce qu'ils ne savent pas déduire la tare sur la balance... » L'essentiel, selon elle, consiste à jauger ses propres limites, avec toute la famille. « Au début, je faisais mon lait de soja, mon pain et mes fromages moi-même, mais ce n'était pas durable. On a aussi décidé d'accepter que des amis apportent en cadeau des bouteilles de vin, qui seront recyclées. »

Installée à Paris, Pauline Imbault, 25 ans, a aussi adopté ces préceptes, convaincue par l'ouvrage de Béa Johnson, mais aussi par celui, antérieur, de l'écrivain américain Colin Beavan (2). « Je suis partie de chez mes parents, n'apportant que le minimum dans mon nouvel appartement. Et je me suis mise au vrac. Sur les marchés ou chez le fromager, il faut parfois prendre sur soi, car les gens ne sont pas tous réceptifs. Mais quand le message est passé, cela redonne du sens aux courses, alors que j'avais vraiment l'impression de perdre mon temps avant, quand je pouvais mon chariot. Mon seul vrai renoncement, c'est le tzatziki : je n'en ai pas trouvé de correct en vrac. Mais j'y arriverai... ou j'apprendrai à en faire ! »

Avec son compagnon, elle avance pas à pas, et constate que sa lutte contre le gaspillage trouve écho autour d'elle : « Contrairement au végétarisme, cela ne braque pas les gens. » Sa nouvelle vision de la consommation a aussi modifié son projet professionnel. Elle est devenue animatrice de la ville de Paris et apprend aux enfants à créer à partir de matériaux qui auraient dû finir... à la poubelle.

(2) No Impact Man (éd. Fleuve noir).

mettre par manque de temps : ils ne se rendent pas compte de tous ces moments qu'ils passent à déballer leurs achats, à stocker ces emballages, à descendre la poubelle... Et ce mode de vie dépasse les barrières sociales : c'est moderne et certainement pas réservé aux bobos ! »

Pour preuve, c'est à Roubaix, une ville peu réputée pour ses hispters, que se

déroule en ce moment une expérience collective d'envergure qui incite au vrac : en 2015, une centaine de familles roubaisiennes se sont donné pour objectif de réduire de moitié leurs déchets. Lancée par la nouvelle majorité municipale de droite, cette opération a emballé jusque dans les rangs de l'opposition. ●

(1) Ed. Les Arènes et J'ai lu (poche).