

LE VRAC, POURQUOI ?

Saviez-vous qu'un Strasbourgeois produit en moyenne 252,9kg d'ordures ménagères chaque année? C'est le lourd bilan dressé au mois d'avril par l'Eurométropole qui cherche désormais à accentuer ses politiques environnementales et son programme de sensibilisation auprès des citoyens. Pourquoi? Parce que le taux de pollution de l'air explose, que la gestion des déchets est extrêmement coûteuse et complexe et que surtout, c'est l'un des sujets qui intéresse le plus les habitants (d'après l'enquête réalisée par le Conseil de développement de l'Eurométropole en automne 2017). Mais à qui la faute? La question a le mérite d'être posée. Il est aujourd'hui presque impossible pour un consommateur lambda d'échapper aux conditionnements des produits qu'il achète et qui encombrant inévitablement les poubelles. Pourtant, certaines entreprises ont su faire du zéro déchet le fer de lance de leur développement économique. C'est le

cas du commerce en vrac qui voit le nombre de ses boutiques spécialisées se multiplier dans la région.

Les principes et les pratiques :

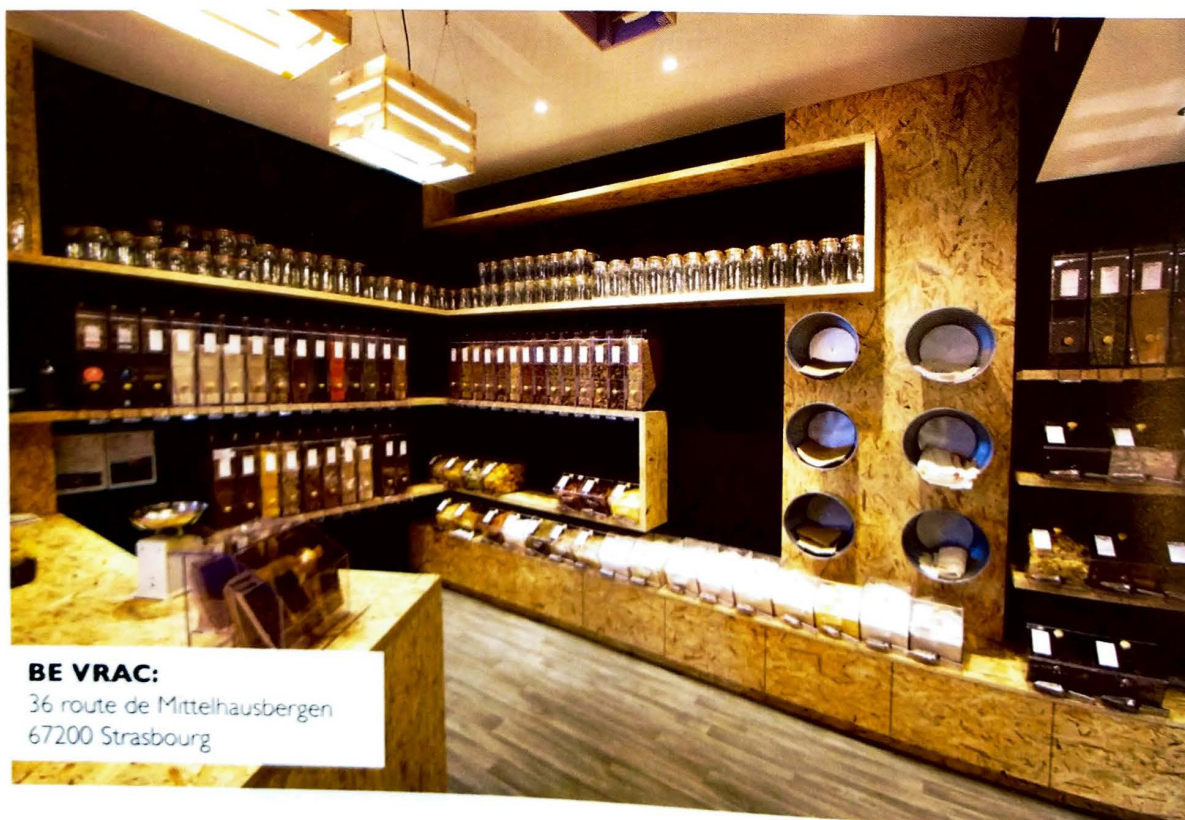
L'épicerie en vrac repose sur trois grands principes : moins de gaspillage, moins d'emballages, et théoriquement plus d'économies. Les produits, pour la plupart secs, sont vendus au poids ce qui permet au consommateur de n'acheter que la quantité dont il a besoin. En apportant ses propres contenants (bocaux en verre ou en métal, bouteilles, sacs en tissus, etc.), il limite aussi les déchets plastiques liés aux emballages. La plupart des épicerie spécialisées proposent des produits secs, ou de longue conservation, issus d'une production éthique et qui colle au concept (bio, local ou raisonné). Il suffit de lire les étiquettes et de se renseigner pour en connaître la marque et la provenance.

OÙ ACHETER EN VRAC ?

Plusieurs épicerie entièrement spécialisées dans le vrac ont ouvert récemment à Strasbourg et dans les environs.

Be vrac

La petite dernière, située à Cronenbourg, n'a que quelques semaines. Cette boutique indépendante propose des produits locaux, mais aussi toute une gamme d'accessoires en matériaux "clean" et destinés au mode de vie zéro déchet. On y trouve des produits frais et vegans (fromages végétaux, tofu), du pain mais aussi des paniers de légumes sur commande en provenance de la ferme Herrmann. Première épicerie du genre dans le quartier, elle relance le commerce de proximité de manière responsable.



BE VRAC:
36 route de Mittelhausbergen
67200 Strasbourg