

Datum: 30.03.2016

24 heures

Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'304
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 999.201
Abo-Nr.: 1095889
Seite: 17
Fläche: 84'971 mm²

Environnement



La famille Gremaud (Nicole, Christian et leur fils, Sam) pratique la politique «zéro emballage». FLORIAN CELLA

La réduction des déchets rime avec sagesse d'antan

Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'304
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 999.201
Abo-Nr.: 1095889
Seite: 17
Fläche: 84'971 mm²

5/5 Des gestes pour la planète

Inspiré par le film *Demain*, à voir dans les salles du canton, *24 heures* se penche sur les initiatives en route tout près de chez nous. Le documentaire de Cyril Dion et Mélanie Laurent frappe l'opinion par son optimisme. Il visite les villes, les quartiers ou les écoles du monde qui proposent un autre avenir en répondant aux défis écologiques, économiques et sociaux du développement durable.

Pour Christian et Nicole Gremaud, trier est un art de vivre. Ils veulent ouvrir un magasin en vrac à Aigle

Patrick Chuard

Nicole et Christian Gremaud, de Leysin, se défendent d'être des militants extrémistes. Pourtant, ils pratiquent le tri des déchets comme une discipline, un art de vivre. En couple depuis quinze ans, les deux trentenaires séparaient le plastique, l'aluminium, le verre ou le carton bien avant que la taxe au sac ne soit imposée à tous les Vaudois. «Pour nous, c'est un geste naturel, explique Christian Gremaud, ferblantier dans une entreprise de la place. On aime la montagne et on en a marre de voir les touristes jeter leurs déchets sous les télécabines.» C'est le même problème partout, ajoute Nicole, «les océans comme les montagnes souffrent des déchets en tout genre. On s'est demandé ce qu'on pouvait faire pour changer ça, à notre modeste

niveau.» A la maison, même Sam (2 ans) a l'habitude de dire «pou-belle» quand il voit quelque chose traîner.

Le respect de la nature a amené les Gremaud à revoir leurs habitudes de consommation. «Au début, on faisait comme beaucoup de jeunes, on achetait des plats précuisinés et on mangeait un peu n'importe quoi», raconte Nicole Gremaud, assistante pédagogique dans une école de Vevey. Avec le temps, les deux habitants de Leysin ont renoué avec des traditions qui existaient autrefois dans toutes les familles: ils se sont mis à confectionner leurs yoghourts, leur pain, leurs biscuits, leurs conserves, leurs sirops. Locataires dans une ancienne clinique privée reconvertie en habitation - avec une vue splendide sur les montagnes -, ils ont demandé au propriétaire la permission de créer un compost dans le jardin. «En fait, nous n'avons fait que renouer avec des pratiques sensées», considère Nicole Gremaud.

Manger de tout

Pour aller plus loin, les Gremaud ont lu le livre de Béa Johnson,

«On continue à manger de tout, y compris de la viande, à utiliser des toilettes normales et nous possédons encore deux voitures»

Nicole Gremaud Adeptes de la politique «zéro déchet»

«Zéro déchet». Une auteure très tendance: ce gourou de l'anticon-sommation réduit ses propres déchets à quasi néant. «Elle donne

des pistes de réflexion intéressantes, mais ses recettes extrêmes ne conviennent pas à tout le monde», pense le couple. Acheter du vin en vrac, par exemple, n'est peut-être pas la panacée dans une région viticole comme la nôtre.

Mais le couple de Leysin s'est pris au jeu: Nicole se démaquille désormais avec des carrés de tissu lavables. Les deux écologistes vont faire leurs achats avec leurs propres contenants pour éviter les emballages. Ils lavent leurs vitres avec du vinaigre blanc et fabriquent leur produit de vaisselle. «En fait, je me suis mis à faire à la maison ce que je faisais déjà au travail, dit Christian Gremaud. Dans la ferblanterie, on fait attention à la matière première et on trie sans arrêt les matériaux.» Au final, une foule de petits gestes qui changent le quotidien. «Nous ne faisons que des choses à la portée de tout le monde, assure Nicole Gremaud. On continue à manger de tout, y compris de la viande, à utiliser des toilettes normales et nous possédons encore deux voitures à cause de nos emplois du temps.»

Bientôt un magasin

Nicole et Christian Gremaud s'apprêtent à faire un pas supplémentaire: ouvrir un magasin «zéro emballage», un commerce où les aliments seraient vendus en vrac. Une épicerie de ce genre (Nature en Vrac) existe déjà à Genève, une autre est en projet à Sion. «Le concept, c'est que les clients viennent avec leurs propres contenants, dit Christian Gremaud. Acheter en vrac permet aussi d'emporter les portions nécessaires et d'éviter le gaspillage.» Les produits d'alimentation seront, pour la plupart, locaux et de saison. Le magasin pourrait fournir des flacons avec une consigne.

Le couple cherche pour



L'heure un local dans la région d'Aigle et a déjà commencé depuis quelques mois à contacter des fournisseurs. Ce commerce pourrait ouvrir ses portes au début de 2017. «La clientèle existe, assure Nicole Gremaud. Nous avons fait un questionnaire en ligne, on s'attendait à quelque chose comme 200 réponses, il y en a eu plus de 1000.» Une idée dans l'air du temps.

Une idée qui essaime

● Le mouvement «zéro déchet» a le vent en poupe. Il a déjà inspiré l'ouverture d'une épicerie en vrac à Genève, à la place des Grottes, en novembre 2015. Nature en Vrac propose des aliments sans emballage, dans une ambiance cosy. De quoi susciter des vocations ailleurs. Un commerce du même genre, Chez Mamie, devrait ouvrir à Sion le 17 mai prochain. Les produits qu'on y trouvera seront un peu plus chers qu'en grande surface, préviennent les futurs gérants dans la presse valaisanne, car ils entendent miser sur la qualité.

La réduction des emballages est aussi un thème politique. En 2012, les Chambres fédérales ont accepté une motion du conseiller national Dominique de Buman (PDC/FR) visant à interdire les sacs en plastique gratuits dans les magasins. «La durée moyenne d'utilisation d'un tel sac est de 25 minutes, rappelait l'élue. Incinéré, il dégage de la

dioxine. Ceux qui finissent dans la nature mettront des centaines d'années pour disparaître.» Face aux difficultés de mise en œuvre et aux réticences de la branche du commerce de détail, l'interdiction n'est toujours pas en vigueur. Le sujet revient sur la table du parlement cette année.

En attendant, la philosophie de vie de l'auteure Béa Johnson a inspiré la création de l'association Zero Waste (zéro déchet) Switzerland. Elle se donne pour mission de sensibiliser la population, notamment en organisant des ateliers pratiques. Sa cofondatrice Natalie Bino, de Cottens, expliquait récemment dans *Le Matin Dimanche*: «En famille nous avons commencé par des gestes simples. Nous sommes allés chez le boucher ou le fromager avec nos récipients. Nous avons refusé les catalogues, parfois au prix de plusieurs e-mails ou coups de téléphone.»