

ALIMENTATION

Des liens entre agriculture locale et zéro déchet



Mariana Oseguera (à gauche) et Marcela Flechas ont ouvert Nature en Vrac à la place des Grottes à Genève. E.SANDOZ



Déborah Rouault (à gauche) et Annie Benjamin misent au maximum sur un approvisionnement local. E.SANDOZ

Emilie Sandoz

De plus en plus d'épicerie proposent des produits locaux et sans emballages. Faire cohabiter la démarche zéro déchet et l'agriculture de proximité est souvent un vrai défi pour ces commerces. Exemples en terre genevoise.

Marcela Flechas et Mariana Oseguera ont créé Nature en Vrac en 2015, la première épicerie de Suisse romande à proposer uniquement des produits en vrac (sous-entendu, sans emballages).

Pour les deux épicières, qui ont à leur actif plus d'une dizaine d'années dans le secteur de la vente, «proposer des produits qui font du bien au corps et qui soient les plus propres possibles pour la planète» semblait être une chose toute naturelle. «Avant d'ouvrir, on a pris plusieurs mois pour se rendre chez les producteurs, déguster les produits chez eux, dans leur maison. C'était

une très belle partie de la démarche.» Et elles n'ont pas eu à attendre le succès: «Quand on a ouvert, les gens faisaient la queue».

L'humain avant toute chose

Lorsqu'on pénètre dans leur petite caverne d'Ali Baba, on ressent immédiatement que plusieurs valeurs sont réunies, qui dépassent la question de l'alimentation locale et du zéro déchet.

La générosité avec laquelle Marcela et Mariana accueillent leurs clients (dont beaucoup sont des personnes âgées), remplissent si besoin leur sacs en tissus avec la quantité souhaitée, conseillent, pèsent les divers contenants tout en discutant, révèle que le «prendre soin» fait partie intégrante du concept. La question de la pluralité est également centrale pour elles: «Nous venons de pays où on travaille avec le vrac», précise Mariana, qui est d'origine mexicaine, tandis que sa collègue Marcela, est d'origine colombienne. Elle poursuit: «Genève est une ville cosmopolite. On voulait que les gens puissent non seulement acheter la juste

quantité qui correspond à leur besoin, afin d'éviter le gaspillage, mais qu'ils trouvent également les produits qui correspondent à leurs habitudes alimentaires». Ce qui explique qu'à Nature en Vrac, on ne trouve pas uniquement des produits locaux, mais également une grande diversité de thés, cafés, chocolats, épices, fruits secs, riz, etc.

Le local au centre des priorités

Au Bocal Local, autre épicerie vrac du centre-ville qui a ouvert ses portes en avril 2018 sous l'élan de Déborah Rouault et d'Annie Benjamin, la question de l'approvisionnement chez les producteurs locaux est une priorité.

Un vrai défi car commercialiser des produits alimentaires locaux et en vrac ne va pas toujours de soi. «Pour le stockage du vinaigre et des huiles par exemple, il est très important de bien choisir les contenants pour la vente en magasin, afin de ne pas dénaturer le produit», explique Déborah, la gérante. «La plupart des producteurs n'ont pas de cuves à nous mettre à disposition. Pour eux, c'est plus simple de

mettre en pot ou en bouteille. C'est donc à nous d'investir et de leur fournir des contenants adéquats», explique la jeune femme, qui a essayé beaucoup de réponses négatives avant de trouver des producteurs près à la fournir en vrac en huile et en vinaigre.

Une autre contrainte est la demande des clients pour des produits d'origine lointaine. Déborah prend pour exemple les graines de Chia: «Ce produit qui vient d'Amérique latine est très à la mode actuellement. Je propose à la place les graines de lin d'origine locale et qui possèdent des propriétés plus ou moins équivalentes. Mais je sais bien que 90% des gens iront chercher ce produit ailleurs».

La jeune femme s'est tout de même résolue à proposer des noix de cajou, du café et du chocolat (elle collabore avec une coopérative pour assurer la traçabilité des produits et des modes de production respectueux de l'humain et de l'environnement). Elle met par contre un point d'honneur à ne pas proposer de sacs en papier, afin que les gens utilisent des sacs en tissus réutilisables ou des bocaux.

«On gagne de l'espace, dans la tête aussi»

Interview

NATALIE BINO

Directrice et co-fondatrice de ZeroWaste Switzerland.



Les quantités de déchets par année et par habitant (701 kg) sont choquantes. Diffuser les chiffres suffit-il à encourager le consommateur à faire le tour des producteurs et des petits commerces armé de bocaux et de sacs en tissus?

Il faut en effet un choc émotionnel fort pour déclencher un changement d'habitude chez le consommateur. Mais il y a toujours un écart entre constater, dire «c'est bien ce que tu fais» et passer à l'acte soi-même. Il faut dire aussi que

nous sommes fatigués par le train de vie que nous menons. Nous faisons 20 à 30 fois plus de choses qu'il y a trente ans.

Comment procédez-vous pour vos achats?

Je fais mes achats à vélo et je vais au marché. Pour le reste je fais le combo: laiterie, boulangerie, ferme, petit magasin vrac. Pour tout ce qui est frais, il n'y a pas de soucis. Les courses sont devenues un vrai moment de plaisir, plus une corvée. On discute avec les producteurs et on commence

à connaître le prénom des gens.

Quel est l'impact de ce mode de consommation sur votre vie?

On était tellement contents après avoir été acheter le fromage à la laiterie avec notre Tupperware. On réapprend à dire non, dans la vie en général aussi. On a gagné de l'espace, dans la tête aussi. Ça nous a renforcé dans notre chemin de vie, vers une vie plus épanouie. Sur le plan financier, nous avons fait 40% d'économies sur le budget du ménage.

Des choses à améliorer sur les marchés?

Les sacs. Il n'y a pas besoin d'un sac pour chaque légume. Même les sacs compostables, ça me fait mal au cœur. Ce n'est jamais à 100% biodégradable.

Avoir des sacs lavables avec soi, c'est une question d'habitude.

Vous faites partie du groupe des paysannes vaudoises. Quel est l'intérêt du ménage agricole pour la démarche zéro déchet?

Je ne constate aucune différence entre un consommateur lambda et un ménage agricole. Le pas à franchir est le même. J'ai organisé dans le cadre du groupe de paysannes des ateliers type pour fabriquer sa lessive ou ses cosmétiques. Un tiers du groupe a participé, l'intérêt est là.

Des conseils pour finir?

Une chose après l'autre. On ne peut pas être parfait et ce n'est pas le but non plus.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉMILIE SANDOZ

Portrait

NATALIA IRAZOQUI
Maître chocolatier, cheffe pâtissière
Le Châble (VS)



L'art du chocolat

Vive, enjouée, perfectionniste, Natalia Irazoqui respire cette tranquille assurance de ceux qui ont trouvé leur voie. Enfant, elle secondait sa mère derrière les fourneaux pour confectionner repas et desserts. Plus tard, elle souhaite en faire son métier. Elle opte pour une école hôtelière, ce qui lui semble la meilleure option dans son Uruguay natal. Une fois son diplôme acquis, elle décroche un premier emploi comme serveuse auprès d'une prestigieuse compagnie de croisière. Elle se souvient: «Une fois le service fini, je me précipitais en cuisine pour observer et apprendre». Elle s'engage ensuite comme hôtesse de l'air auprès d'Emirates Airlines. Durant cinq ans, elle est basée à Dubaï. «Je n'avais qu'un seul objectif: économiser pour pouvoir financer une formation dans le domaine de la pâtisserie.» Elle envisage plusieurs écoles et choisit la French pastry school de Chicago pour son excellence. Durant six



Natalia Irazoqui se décide l'an passé à lancer sa propre affaire. B. GABBUD-QUARROZ

mois, les sessions de formation se succèdent. Viennoiseries, chocolat, glaces et sorbets et autres spécialités sont enseignées par des chefs de renom: «J'y ai appris la discipline requise pour ce métier». Elle décroche ensuite une place enviée d'apprentie, impressionnée par la simplicité et la disponibilité des professeurs invités comme Pierre Hermé.

Une carrière commence

Son diplôme en poche, elle peut enfin se consacrer à sa passion. Ce sera d'abord dans les Abruzzes (I), le pays natal de son mari Carlo, puis pour deux saisons d'hiver dans le Tyrol avant de rejoindre Verbier (VS): «C'était important de multiplier les expériences professionnelles pour me familiariser avec des cultures différentes». A Verbier, Natalia et Carlo poursuivent d'abord leur carrière en binôme dans un restaurant italien, puis Natalia officie dans une pâtisserie de la station.

L'an dernier, elle se sent prête à lancer sa propre affaire. Elle trouve un petit local de 35 m² au Châble qui deviendra son laboratoire et débute avec le chocolat. Elle y met toute sa personnalité: ses pralinés en demi-sphères colorées sont garnies de parmesan-poivre, Safran de Mund, de framboises assorties d'une ganache aux olives noires ou pour les plus traditionnels de Williamine, de noisettes du Piémont ou de caramel coulant. Elle s'adapte naturellement aussi aux goûts de ses clients pour une production sur mesure. Rapidement son commerce prend de l'ampleur: ses sculptures en chocolat ornent les hôtels de Verbier, ses pralinés puis ses glaces prennent place dans les boutiques. Les clients privés arrivent grâce au bouche à oreille. Dès qu'elle le peut, elle privilégie les produits valaisans: ses glaces sont confectionnées avec du lait d'Etiez, des œufs de Sembrancher et des fruits locaux. Depuis quelques mois, une nouvelle surface a été adjointe au laboratoire pour pouvoir organiser visites et ateliers. Elle collabore avec un vigneron-encaveur de la région pour organiser prochainement des dégustations. Son nouveau praliné pomme verte, pignon et romarin se marie déjà parfaitement avec la Petite Arvine.

BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

Dates clés

1980 Naissance en Uruguay dans un village proche de Montevideo.

2014 Formation à The french pastry school à Chicago fondée et dirigée par Sebastien Cannone titré meilleur ouvrier de France.

2016 Natalia est une des dix finalistes du Concours Premio Birra Moretti à Milan (I).

2019 Ouverture de Natalia Chocolat au Châble.

2020 Collaboration avec l'Office du tourisme de Verbier pour des visites et l'organisation d'ateliers.