



Portrait
Emilien Barben, le jeune sportif qui a obtenu un master en économie

> pages 30-31

Neuchâtel + Littoral

Votre rendez-vous hebdomadaire gratuit.
Tirage: 51 446 exemplaires

Numéro 24 ///
23 juin 2016

CONSUMMATION

FLAVIE TASSY ET PHILIPPE LÉ TENDENT VERS LE ZERO WASTE

> pages 4-5



Un sac de 17 litres en 3 mois

LES PAGES SPÉCIALES DE VOTRE WEEKEND

> pages 7-12

Des ponts en bâtons de glace? Neuf apprentis s'y sont essayé

> page 15

 **Spitex**
Ville de Campagne

Soins et assistance à domicile : tout par un seul prestataire

- Soins individuels
- Service fiable et flexible
- Visites à l'heure convenue

Notre filiale dans votre région :
téléphone 032 721 14 50
www.homecare.ch

ÇA GLISSE !



Les Longboarderz Neuch, un groupe d'une soixantaine de passionnés du longboard

> page 19

théâtre du **paSSage**

Saison 2016 - 2017

Abonnez-vous dès maintenant!

plus de 120 rendez-vous avec Omar Porras · Offenbach · La belle au bois dormant · Agota Kristof · Laurent Gaudé · Titeuf · Catch-Impro · Gardi Hutter · Emil · Robert Charlebois · The Rambling Wheels · Philippe Saire Koltès · Mouawad · Shakespeare · Pagnol et bien d'autres...

4, passage Max-de-Meuron · Neuchâtel | 032 717 79 07 · www.theatredupassage.ch | billets individuels dès le 6 septembre

SOCIÉTÉ

Ma vie sans déchets

La nouvelle tendance de consommation s'inscrit dans le Zero Waste.

TEXTE ET PHOTOS: VICKY HUGUELET

Avant, ils remplissaient un sac poubelle de 35 litres en 10 à 15 jours. Depuis qu'ils ont adopté l'attitude Zéro Déchet, Flavie Tassy et Philippe Lé, établis en ville de Neuchâtel, tiennent près de trois mois avec un sac de 17 litres: «Nous avons commencé cette démarche en septembre passé après un voyage en Sardaigne où nous avons découvert des routes jonchées de poubelles. C'était immonde et ça a été un petit choc: on s'est rendu compte qu'en Suisse on avait la chance d'avoir une nature préservée... et qu'il fallait que ça dure», explique Flavie. L'élément déclencheur sera la lecture du livre de Béa Johnson, LA référence en matière de Zero Waste: «Je me suis demandé comment on avait fait pour vivre comme ça jusqu'à maintenant...» Depuis, le couple essaie de s'améliorer toujours plus, tout en conservant ses petits travers: «Même si nous avons réduit nos déchets et changé d'alimentation, ça ne veut pas dire qu'on ne profite pas de la vie». Pour motiver les troupes, il est toujours bon de parler du porte-monnaie... Alors, quelles économies effectuées avec ce mode de vie? «Pas facile de répondre... Par exemple, nous dépensons moins pour l'alimentation et la cosmétique car nous achetons moins. Je sais que Béa Johnson est arrivée à une économie générale de 40%».

Vous avez également envie de faire attention à votre façon de consommer sans pour autant partir vivre dans une yourte au milieu des montagnes? Voici les conseils du couple pour débiter.



Pour faire leurs courses, Philippe et Flavie apportent leurs propres contenants.

• Les 5 «R» de Béa

C'est la base de la base, directement tirée du livre de Béa Johnson, que tout débutant peut suivre. Refuser ce dont on n'a pas besoin, comme les publicités, courriers et autres papiers que l'on pourrait recevoir par e-mail. Réutiliser au lieu de jeter. Recycler. Mais attention: le but est de produire moins de déchets, donc le recyclage en masse n'est pas une solution. «Avant, nous allions une fois par semaine à la déchetterie... Aujourd'hui, ça fait deux mois que nous n'y sommes pas retournés». Réduire en réfléchissant à ce dont vous avez vraiment besoin. Achetez des produits seconde main, revendez ou donnez... c'est notamment valable pour les vêtements et les appareils électroménagers. Finalement, composter (rot, en anglais).

• Y aller petit à petit

Pas besoin de changer complètement sa façon de vivre... Mieux vaut y aller par étapes. «Nous avons commencé par le poulet, le poisson et les fruits et légumes en vrac. Ça nous a permis de réduire d'un bon tiers nos déchets. Puis nous sommes passés aux cosmétiques, en achetant du savon de Marseille plutôt que des produits embouteillés», explique Philippe. Selon lui, «l'objectif Zéro Déchet est un vœu pieu. On peut y tendre, mais quand on vit on produit forcément des déchets...» Il ne

fait donc pas que ça tourne à l'obession. Hein Flavie? «Parfois je culpabilise car j'aimerais faire mieux... et c'est ce que mon compagnon me reproche».

• Apporter ses contenants

Au lieu de demander un sac plastique dans chaque magasin, pensez plutôt à apporter vos propres contenants: sacs, boîtes, bocaux en verre...

• Trouver des alternatives

«Le but du jeu dans cette démarche est surtout d'éviter tout ce qui est plastique, car, en plus de polluer, ça passe dans les aliments et les produits cosmétiques... ce n'est pas du tout idéal», explique Flavie Tassy. Le couple a donc trouvé, par exemple, du fil dentaire (de la boutique bio Terrame, à la Chaux-de-Fonds) ou du papier cuisson pour gâteaux compostables. Philippe et Flavie se lavent au savon d'Alep simplement emballé dans un carton ou hydratent leur peau avec de l'huile d'argan stockée dans une bouteille en verre (trouvés chez Bulle d'eau, à Neuchâtel).

• Privilégier les petits commerces

Prenons quelques exemples. Pour les fruits et les légumes, mieux vaut se rendre au marché avec un sac ou tout autre contenant «maison»; il existe également des épiceries qui vendent ces produits non

emballés comme la Coopérative des Halles, les Gourmets ou Label Bleu. Concernant les viandes, les poissons ou encore les fromages, allez chez un artisan avec vos propres contenants. Pour le lait et les yogourts, «je vais à la Coopérative des Halles, où ces produits sont stockés dans du verre consigné». Pour acheter le riz et les légumineuses en vrac, «je vais à la Source du salami. C'est pareil pour les olives et les fruits secs». Petit inconvénient à toute cette démarche: il faut du temps... Comme le dit Philippe, «il est possible de trouver des produits qui tendent vers le Zéro Déchet, mais il faut chercher... Ils sont rarement dans les supermarchés».

• Faire soi-même

Flavie a créé son propre dentifrice: «Quand on n'arrive pas à trouver des alternatives, on fait soi-même... Mais on n'a pas toujours le temps». Et Philippe d'ajouter qu'on pourrait tout faire, mais on y passerait notre vie. Il est néanmoins intéressant de savoir qu'il existe parfois des alternatives maison toutes simples, comme la poudre de cacao mélangée à de la cannelle que Flavie Tassy utilise comme fond de teint.

• Et quand on a des enfants?

Difficile pour le couple de donner des conseils, puisqu'ils n'en a pas. «Mais quand je vois les quantités de jouets, je pense qu'il faut savoir

BÉA À NEUCHÂTEL

Impossible de parler du mouvement Zéro Déchet sans parler de Béa Johnson, qui a en grande partie lancé le mouvement grâce à son best-seller «Zéro Déchet: comment j'ai réalisé 40% d'économie en réduisant mes déchets à moins de 1 litre par an». Flavie Tassy a organisé, avec l'aide de l'association Zero Waist Switzerland, la venue de Béa Johnson à Neuchâtel pour que «les gens prennent conscience qu'on ne peut plus continuer comme ça». L'événement aura lieu le 18 septembre à 16h au Temple du Bas. Entrée gratuite. Inscriptions: tassylavie@gmail.com

être raisonnable... Aujourd'hui il y a des brocantes, des trocs, où l'on peut trouver des choses géniales». Quant à savoir si le bébé Zéro Déchet porte des langes...

• Renseignez-vous!

Pour tout renseignement supplémentaire sur la «méthode» Zero Waste, contactez Flavie Tassy à l'adresse tassylavie@gmail.com. On vous conseille également de lire la bible en la matière, qui n'est autre que le livre de Béa Johnson, et d'aller piquer des infos sur le site de l'association Zero Waste Switzerland à l'adresse www.zerowasteswitzerland.ch/.

CHEZ LES COMMERÇANTS NEUCHÂTELOIS, ON N'A PAS D'AVIS TRANCHÉ SUR LA QUESTION

Parmi les commerçants de la ville de Neuchâtel, on n'est ni vraiment pour ni vraiment contre le fait que des clients viennent chercher la marchandise avec leurs propres contenants... d'autant qu'ils ne sont pas nombreux. Voici les arguments favorables et défavorables au Zero Waste et aux produits en vrac rassemblés auprès d'une dizaine de commerçants.

LES +

Moins de déchets: toutes les personnes interrogées se sont montrées sensibles à la trop grande quantité de déchets produite par les sachets en plastique et autres emballages. Tout client qui vient avec son propre contenant est donc, de ce point de vue, bienvenu.

Moins de dépenses: «Tout l'argent dépensé pour les emballages, je pourrais l'utiliser pour acheter de la marchandise», explique Luciano Orlando, patron de La source du salami. Abdel Loukil, de la poissonnerie La Marée, assure qu'en tout cas 20% de son chiffre passe dans les emballages».

Gain de temps: à la Maison du fromage, si vous prenez 5 fromages, vous les recevrez dans 5 papiers différents. En amenant votre contenant, vous permettez aux employés d'effectuer un travail plus rapide».

LES -

L'hygiène: dans certains domaines, il semblerait que les conditions d'hygiène soient plus difficiles à respecter si les produits ne sont pas emballés. On pourrait penser que la viande est un produit problématique pour ce genre de pratique pourtant, tant chez Margot que chez Gomes Oliveira ou Sidcarina, on assure qu'il n'y a aucun souci: «Ceux qui viennent avec leurs contenants sont souvent des personnes qui pensent à leur santé. Leurs boîtes sont donc propres», explique la bouchère Sidonie Schwab.

Et Fabienne Margot d'ajouter que «les gens doivent se responsabiliser pour savoir combien de temps la viande se conserve...ce n'est pas la même chose que lorsqu'elle est sous vide!»

Besoin de place: il faut de l'espace pour stocker et présenter les aliments en vrac car, évidemment, pour produire moins de déchets, les commerçants devraient acheter en grosses quantités. «J'aimerais bien avoir plus de produits en vrac...Mais pour vendre 25 kilos de graines de blé, il faut un sacré débit...», explique la gérante de la Coopérative des Halles, Nelly Favez. **Changer de mentalité:** de manière générale, les commerçants interrogés sont favorables à l'idée de produire moins de déchets. Encore faut-il que les clients le veuillent... «Nous essayons de ne pas donner de sac plastique mais, neuf fois sur dix, on nous le demande», assure Fabienne Margot. D'après Sidonie Schwab, de la boucherie charcuterie Sidcarina, «les sachets en plastique étant gratuits, les gens ne se donnent pas la peine de venir avec les leurs. Il faut les sensibiliser».

