

Un territoire en transition...

... les habitants en action !

Une belle rencontre....

Par Caroline Montagne, Ambassadrice du tri

Parfois, il m'arrive de venir acheter du pain à la boulangerie « Carrément Gourmand » à Mouguerre. Un jour, j'y ai vu une affiche sur la porte d'entrée qui m'a interpellée...



« Ici, j'accepte les contenants alimentaires propres et réutilisables »

J'ai demandé à voir le ou la responsable pour avoir plus de précision sur cette proposition... Et après 1/2h d'entretien, je me suis dit qu'il fallait parler de ces artisans qui changent, par leurs petits gestes, leurs pratiques. Comme nous, ils prônent au quotidien les éco-gestes et les mettent en œuvre par conviction personnelle sur leur lieu de travail !

Mme Marques et M. Lecuyer sont tout deux responsables de 3 boulangeries / traiteur situées à Mouguerre, Bayonne nord et Tarnos.

Ils sont tous les deux très convaincus par le « Zéro déchet » qu'ils pratiquent déjà chez eux avec 1 seul sac d'ordures produit tous les 3 mois !... Madame fait elle-même ses produits cosmétiques, ses produits d'entretien... Et, Monsieur, s'occupe des poules du jardin !

Mais sans nul doute, je trouve que leur point fort, est de reproduire ces éco-gestes au sein même de leur entreprise. Du coup, ils préparent leurs produits ménagers qu'ils mélangent avec, en fonction de la saison, des agrumes l'hiver ou de la lavande et du thym du jardin,

l'été. Leurs employés nettoient les locaux avec ces produits « fait maison » (sauf pour le four ils ont des produits spéciaux).

Ils communiquent aussi dans leurs boulangeries sur les contenants réutilisables comme avec cette affiche présentée sur la porte. Et en prime, ils offrent 5% de réduction sur les formules déjeuner si les clients n'utilisent pas de couverts en plastique et s'ils apportent leurs propres contenants.

Ils proposent aussi des sacs en plastique réutilisable à 10 cts. Si les clients pensent à revenir avec, nos boulangers engagés font une réduction de 5 cts sur ce qu'ils achètent. Avec cette offre incitative, ils ont constaté une baisse de 70 % de sacs vendus...

Je passe sur le fait que, bien entendu, ils recyclent les huiles usagées, qu'ils utilisent des produits locaux et de saison (pas de tarte aux fraises en hiver !) et que les restes alimentaires ne vont pas aux ordures ménagères mais :

- Épluchures ou restes de nourriture vont aux poules du jardin
- Le pain est donné aux animaux des particuliers
- Les invendus sont donnés à des particuliers et ils sont en train de s'inscrire à l'application « Too good to go »

Et « cerise sur la gâteau », une fois par mois, des ateliers gratuits sur le faire soi-même sont organisés dans la boulangerie, du côté de la salle de restauration.

Au départ, il y avait peu de monde mais maintenant, avec le bouche à oreille, ils sont régulièrement une vingtaine de personnes à écouter les conseils prodigués pour faire des produits cosmétiques (dentifrice, déodorant), des produits multi-usage, des produits sol, des produits pour lave-linge. Les participants repartent avec une fiche conseil et des échantillons !

Pour Mme Marques, le pari est gagné car de plus en plus de personnes se prennent en main et constatent qu'avec 2€ (ou 2eusko parce qu'ils les prennent aussi!) on peut faire ses propres produits !

Mais, pour elle, le plus gratifiant c'est de constater que ses jeunes employées sont de plus en plus convaincues et lui demandent conseils pour faire leurs propres produits... le flambeau est donc passé !!!!

Quelle belle rencontre !



Mme Marques devant sa boulangerie à Mouguerre