

# « Vrac In Box » : objectif 0 déchet

Une toute nouvelle épicerie bio et de circuit court a ouvert à Ans

**N**e pas gaspiller. C'est le maître mot de la nouvelle épicerie « Vrac In Box » installée dans la commune d'Ans. Ce nouveau commerce propose d'amener vos propres contenants ou d'utiliser ceux du magasin pour éviter le gaspillage d'emballage. Un concept qui semble s'étendre de plus en plus.

« Vrac In Box », c'est le nom d'une nouvelle épicerie « zéro déchet » installée rue de la Station à Ans. Dans ces rayons, pas de gros paquets de Kellogg's ou d'emballages plastiques qui emballent des boîtes qui emballent eux-mêmes des boîtes. Non, ce concept a pour objectif d'éviter un maximum le gaspillage : « Je me suis rendu compte qu'on consommait beaucoup trop d'emballages dans les supermarchés. Ici, les clients viennent avec leur propre contenant ou peuvent s'en procurer ici », explique Clara-Line Charue, gérante de l'épicerie. Dans un souci écologique et de respect de l'environnement, le magasin propose aux clients d'utiliser gratuitement des sacs en tissu ou même des bocaux usagés. « Ils sont bien entendu lavés (rire). En faisant cela, on se rend compte que c'est possible d'aller vers le zéro déchet. Il suffit d'es-

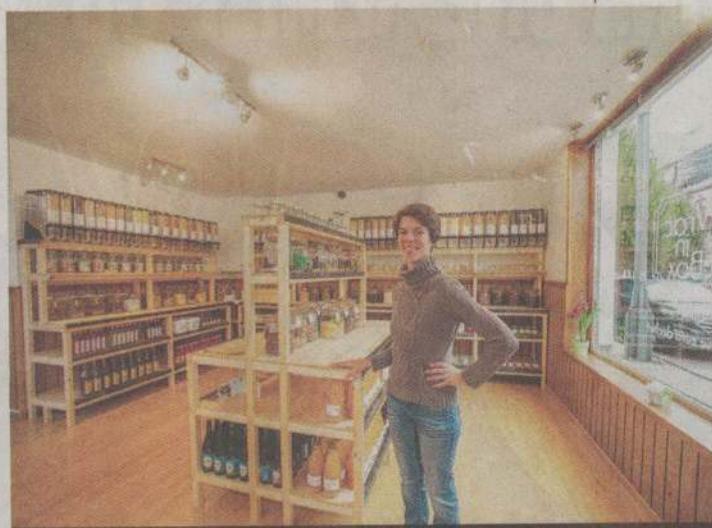
sayer ». S'il vous reste des vieux pots de votre grand-mère, pas de panique, ils seront pesés et leur poids retiré au moment de payer l'addition.

#### DES PRODUITS BIOS LOCAUX

En plus d'éviter le gaspillage des emballages, cette nouvelle épicerie a comme souhait de soutenir le commerce local en proposant, notamment, 95 % de produits locaux et bios en provenance directement de Belgique et de la province de Liège. Le tout est vendu en vrac, c'est-à-dire que vous payez vos achats selon le poids que vous prenez : « Les clients viennent et achètent la quantité dont ils ont réellement besoin. De cette manière on

**« Les clients achètent la quantité dont ils ont besoin pour éviter le gaspillage »**

Clara-Line Charue



« Vrac In Box » est ouvert depuis le 16 septembre. © Thomas Vanass

évite le gaspillage et surtout on économise. On prend souvent de trop et ensuite ça traîne dans les armoires », explique Clara-Line Charue. Fruits secs, riz, pâtes, sirop de Liège, tapenades, mais aussi des produits d'entretien : « Nous vendons aussi des savons respectueux de l'environnement, à la coupe. Vous choisissez ce qu'il vous faut et pas plus ».

#### UNE TENDANCE QUI S'ACCENTUE

« Vrac In Box », n'est pas le premier magasin qui fonctionne de cette manière. Si vous êtes déjà adhérents du zéro déchet ou du bio, ou du local, voire des trois, vous connaissez certainement

des noms comme « L'Entre-Pot » à Liège ou encore « L'épicerie du Nord ». Depuis quelques années, ce genre de concept semble avoir le vent en poupe et commence à se propager progressivement dans la population : « Oui, on sent que les gens se préoccupent de plus en plus à la fois de leur santé mais aussi de leur environnement. C'est capital pour notre avenir et pour nos enfants. Pour le moment, ça semble fonctionner. Nous sommes très heureux de l'enthousiasme montré par la clientèle depuis l'ouverture ». À découvrir rue de la Station à Ans. ●

STEFANO BARATTINI

## Une « Waffle Factory » ouvre rue Pont d'Avroy

A priori, quand on pense « gaufre », on pense « sucré ». C'est exact, mais pas seulement. C'est en effet sur des recettes de gaufres... salées que l'entreprise tournaise « Waffle Factory » a basé son succès.



## 6.000 manifestants réclamer la pension

Malgré la pluie et le froid, la mobilisation des travailleurs de tous les secteurs était importante ce mardi matin à Liège. Les manifestants ont réclamé en front commun syndical « une pension décente pour tous à un âge raisonnable ».

Ils étaient 1.500 affiliés de la