

VISION

Ce qui me pousse à vous écrire aujourd'hui c'est mon **désir à me débarrasser de ma poubelle**. J'ai reçu plus tôt cette année mon bac à compost de la ville. En même temps, le confinement m'a poussé à désencombrer ma maison et à lire beaucoup sur le zéro déchet. J'ai remarqué que seulement quelques déchets encombraient encore ma poubelle (**emballage de viande, de chips, de popcorn, sachet de sauce, papier sulfurisé, tube dentifrice**, etc.). Alors, j'ai fait l'essai d'une épicerie zéro déchet dans mon quartier. Toutefois, je ne trouvais pas l'ensemble des produits que ma famille consomme, comme les produits laitiers et la viande. Comme je tiens à faire mon épicerie une fois par semaine, au même endroit, ça ne convenait pas totalement. Ces produits considérés polluants font encore beaucoup parti de nos mœurs alimentaires et ne coïncident pas avec les valeurs intrinsèques du zéro déchet.

Toutefois, sans convertir la population au végétarisme, plusieurs initiatives peuvent être entamées afin de réduire les emballages, et de surcroit le gaspillage alimentaire (qui a un coût!). Je crois que les épiceries traditionnelles devraient en faire plus pour intégrer le zéro déchet. Il faut démocratiser, lentement mais sûrement le vrac avec des initiatives originales et engagées. Je crois qu'il est possible d'emboîter le pas vers le zéro déchet comme ça été fait avec l'introduction des sections biologiques. D'ailleurs de grandes marques testent le vrac avec des projets pilotes qui voient présentement le jour en Europe (Danone, Kellogg's, Nestlé, etc.).

La majorité des gens ont adoptés les sacs d'épicerie réutilisables, et ce assez rapidement mais il faut passer à un autre niveau. Il reste beaucoup de travail à faire dans les épiceries traditionnelles, comme par exemple pour les fruits et légumes. Est-ce vraiment nécessaire **les filets d'oignon**? J'aimerais pouvoir utiliser des sacs en tissu pour acheter mes patates ou mes oignons sans avoir à me soucier du poids du sac dans le coût d'achat (impossible d'enlever le poids du sac dans les caisses traditionnelles). Je suis consciente que ça brise

les conventions et les habitudes des consommateurs mais je crois que la bonne place pour le faire c'est parmi une épicerie traditionnelle.

On peut pousser plus loin l'idée du vrac en réutilisant les contenants de vrac en les retournant aux fournisseurs pour y être lavés et remis en circulation. C'est le concept de consigne élargi à tous les produits (pensons aux bouteilles de lait en verre, aux palettes CHEP!). L'engagement des fournisseurs sera essentiel, nécessitant aussi des partenariats solides mais avec l'engouement sur l'autonomie alimentaire, le développement durable, de plus en plus de projets d'économie circulaire seront développés et supportés financièrement.

Ma vision peut paraître avant-gardiste mais je crois que les enfants de nos enfants vont exiger ce genre d'épicerie plus tard. Si tout le monde s'y met le modèle pourrait tendre à changer. Je suis consciente que ça requiert un changement de mentalité et d'habitudes, et qu'en tant que société, ce travail peut prendre des années avant de s'effectuer. Alors, bonne raison pour commencer maintenant!

En conclusion, afin de diminuer les résidus ultimes une partie de la solution c'est de s'attaquer aux emballages qui ne sont **ni recyclables ni décomposables**.

Mes solutions :

- ✓ Interdire le styromousse comme emballage de viande – utiliser l'emballage sous vide à la place
- ✓ Intégrer et faciliter l'utilisation des sacs en tissu réutilisables dans les épicerie traditionnelles
- ✓ Section vrac obligatoire dans les épicerie traditionnelles
- ✓ Promouvoir l'économie circulaire d'emballages vrac durable
- ✓ Clarifier encore plus la recyclabilité des emballages (application Recyc-Qc pas assez claire)

Merci, Nahéma Bellerose.

