Marmite aux idées du 30 novembre

Thème: la démarche zéro déchet

14 participants dont seulement la moitié membres du CA de la Coudée (donc une bonne participation des adhérents, pour certains très engagés!)

La discussion démarre dès le début du repas et devient vite animée (un peu trop, par moments!), avec une grande richesse d'échanges.

- une personne s'est déjà livrée à un déballage après passage en caisse, laissant ostensiblement les emballages superflus dans le caddy devant la caissière; mais quel est l'impact d'un acte isolé? Il faudrait agir collectivement, fréquemment, pour engorger vraiment les poubelles de la grande surface.
- les choix de consommation : refuser d'acheter les produits suremballés ou vendus en barquette de polystyrène, acheter le plus possible directement aux producteurs, à l'Amapp… Question de conviction? de moyens? de temps? (Il faut souvent faire des kilomètres…) .
- demander à être servi dans des contenants qu'on a apportés (viande, poisson, fromage…) : une action à tenter dans les supermarchés locaux en allant parler aux gérants. (Mais viande ou charcuterie souvent vendue sous vide, y compris à la boucherie de Pouilly!). Plus facile si on achète le poisson au camion, mais prix plus élevé qu'en grande surface… (À noter: les laitages bio de Saunière sont vendus en pots de verre consignés, mais seul le Carrefour Contact de Créancey rembourse les consignes!)
- il existe des magasins de vrac, pour cela il faut aller à Dijon. Certaines grandes surfaces proposent des distributeurs de vrac (fruits secs, muesli…), mais prix élevé pour amortir leur coût.
- les œufs frais : interdit pour un commerçant de recycler les boîtes à œufs, sauf si le client se sert lui-même de sa propre boîte. Il existe des boîtes à œufs en plastique réutilisables.
- les produits d'entretien : plusieurs participant(e)s fabriquent couramment lessive à la cendre, nettoyant à base de vinaigre et de bicarbonate de soude… Les recettes fusent aussitôt par-dessus la table; on évoque l'idée d'organiser un atelier de partage de savoirs pour échanger trucs et astuces. Cependant, ce qui génère le plus de déchets, de l'avis général, c'est l'alimentation.
- raison de plus pour développer les achats groupés au Là Itou! C'est beaucoup de travail de rechercher les producteurs (bio), de négocier les prix, etc. N'importe quel adhérent peut en proposer du moment qu'il a fait ce travail en aval; Barbara gérera la logistique, avec l'aide de bénévoles pour la réception des marchandises et la distribution.
- vêtements d'occasion: la recyclerie d'Époisses croule sous les vêtements faute d'avoir les moyens de faire de la pub! Il faut répertorier les bonnes adresses locales!
- beaucoup de bonnes adresses à trouver sur le site de l'association Zero Waste à la suite du "Défi Rien de neuf 2018" (qui sera repris et élargi en 2019).