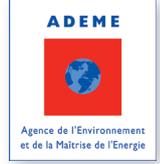


TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET



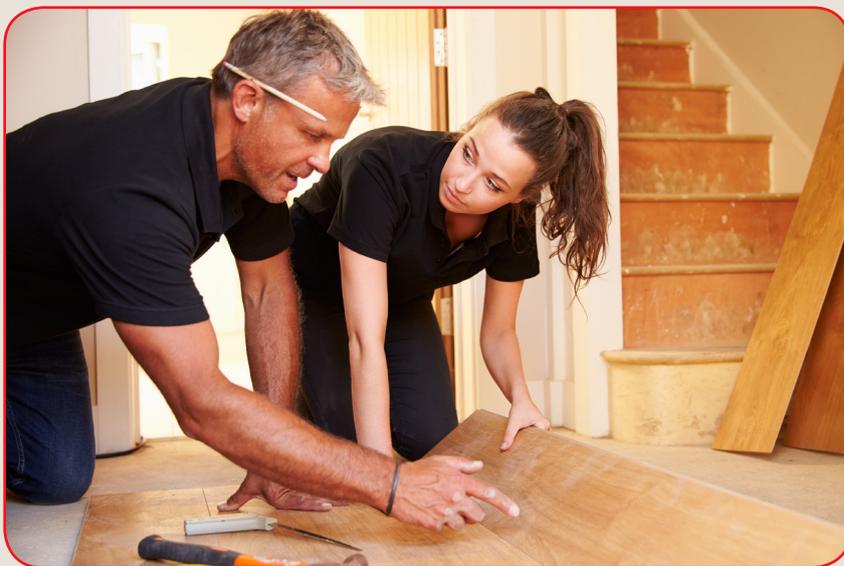
GASPILLAGE



Faites-le vous-même

Mais qui dit que bricoler n'est pas sorcier ? Pour beaucoup d'entre nous, réparer ou faire réparer peut vite devenir un cauchemar. C'est la raison pour laquelle un objet cassé, trop vieux ou en panne rejoint rapidement la poubelle. Pourtant, l'achat neuf n'est pas toujours indispensable et peut même devenir beaucoup plus onéreux que la réparation ou la location. Petit tour d'horizon des initiatives locales lancées en faveur du réemploi.

A qui m'adresser ? Est-ce que je peux le faire moi-même ? Quel matériel utiliser ? Autant de questions qui rebutent certaines personnes à se lancer dans la réparation et la décoration. Malgré cela, bricoler est valorisant et redevient à la mode. Retaper, relooker, un passe-temps qui pourrait vite devenir une passion pour de nombreuses personnes.



■ La bricothèque, un lieu d'animation pour tous

Entretenir son logement est une obligation pour les locataires. Pour les aider à réaliser les travaux à moindre coût, l'association "Le Sillage" située à Cléon a eu une idée originale en créant une bricothèque. Inauguré le mois dernier, ce lieu unique dans la région a pour vocation de devenir un espace de partage des savoirs. Sollicité il y a deux ans par le bailleur social d'un quartier prioritaire de la ville, Stéphane GILBERT, responsable du pôle social de l'association explique : "notre projet a été labellisé par la Fondation Vinci qui nous a apporté les fonds nécessaires pour

acheter du matériel de bricolage et de jardinage. Ces outils seront mis à disposition des habitants sous la forme de prêt". Soutenue par la CAF et "Le Foyer Stéphanois" (l'office HLM qui met à disposition l'appartement abritant la bricothèque), l'association propose tous les samedis matins des formations.

Comment changer un joint autour d'une baignoire ? Comment tapisser ses murs ? "Nous allons proposer des ateliers simples en faisant des démonstrations directement dans l'appartement témoin. Le but est de prouver que bricoler n'est pas compliqué et évite de produire des déchets", précise Stéphane GILBERT qui souhaite ainsi sensibiliser les participants à l'environnement.



■ Design et réemploi

Rien ne l'arrête. Depuis qu'elle a lancé son entreprise il y a quelques mois, Léa Credidio est une jeune architecte designer qui multiplie les projets. Son concept est simple : réutiliser des matériaux destinés à être jetés pour fabriquer du mobilier design sur mesure. A l'occasion du Salon Maison Déco qui s'est tenu au parc des Expositions de Rouen début octobre, Léa Credidio est venue animer des ateliers pratiques sur le stand du Smédar. "Je souhaite apporter des conseils aux gens pour relooker des meubles ou leur donner un autre usage. J'aime bien détourner les objets de leur usage initial" déclare-t-elle en présentant ses créations.



*Léa Credidio, architecte designer, explique aux participants de son atelier-conférence, les **règles d'or du home staging** :*

- 1) Désencombrer (trier, donner, réemployer).
- 2) Dépersonnaliser.
- 3) Harmoniser les espaces.
- 4) Chaque pièce = une fonction.
- 5) Rendre vos espaces chaleureux : coussins, bougies...

■ Trouver un artisan réparateur en un clic

Vous n'êtes toujours pas convaincus par le "faire soi-même" ? Alors avant de jeter, adressez-vous à un réparateur professionnel. Cordonniers, horlogers, accordeurs de piano, couturiers, réparateurs en électroménager... Près de 300 artisans basés à Rouen et ses environs sont répertoriés dans un annuaire réalisé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime, avec le soutien de l'ADEME et la Métropole Rouen Normandie. Ce guide est disponible sur Internet : www.cma76.fr/reparateurs. La liste des professionnels présents dans cet

annuaire n'est pas exhaustive. Seuls les artisans souhaitant faire partie du réseau des "Répar'Acteurs" y figurent.

Bien plus qu'une mode, le home-staging, la réutilisation et la réparation sont aujourd'hui des éléments à prendre en compte dans la gestion des déchets. Pour atteindre l'objectif de réduction de -10% de déchets ménagers et assimilés d'ici 2020, il est indispensable que les habitants participent à cette économie circulaire locale. Alors, à vos marteaux !



UNE CUISINE SAIN ET SANS GÂCHIS

En signant la charte de l'association "bon pour le climat" en 2016, *La Table de Flore* affiche clairement son ambition qui est de préparer des plats bons pour le palais et bons pour l'environnement. Passionnée par la cuisine saine et authentique, Flore Madelpuech nous explique sa démarche.

■ Comment se décline sur la carte de votre restaurant votre engagement pour l'environnement ?

Je cuisine uniquement des produits frais, locaux et de saison. Environ 80 % des ingrédients utilisés pour la réalisation de mes plats sont issus de l'agriculture biologique. Je privilégie le végétal et propose donc moins de viande que dans un restaurant traditionnel mais je la choisis de qualité supérieure.

■ Quel est pour vous l'avantage de travailler avec des producteurs locaux ?

Pour moi, la santé commence dans l'assiette. Qu'ils viennent du marché de Rouen, d'Emanville, de Saint-Aignan sur Ry ou du Pays de Caux, je connais mes fournisseurs et donc les produits que j'achète. C'est un gage de fraîcheur et de qualité, notamment gustative ! De plus, en limitant le nombre d'intermédiaires, on réduit la perte de denrées et la pollution engendrée par le transport des marchandises.



■ Comment gérez-vous vos déchets de cuisine ?

C'est simple, je n'en ai presque pas. Je réutilise au maximum les déchets de préparation de mes plats, à l'instar des peaux de tomates qui sont transformées en jus, après passage dans le moulin à légumes. Autre exemple, je réintroduis le pain sous la forme de croûtons ou en chapelure s'il est vraiment trop dur. Pour la pelure d'oignon rouge, j'ai une autre astuce : je fabrique de l'encre végétale qui me sert lors des ateliers pédagogiques que je mène avec des enfants.

■ Si vos clients ne finissent pas leur assiette, peuvent-ils repartir avec les restes ?

Bien sûr. Cela ne me pose pas de problème et de toute façon, c'est la loi ! Ainsi, les petits appétits peuvent repartir avec leurs restes dans des boîtes en fibre de coco. A contrario, si certains clients ont encore faim, nous pouvons les resservir. C'est toujours un plaisir de constater que sa cuisine a du succès !

■ Quelles autres pratiques "anti-gaspi" avez-vous mises en place ?

Je trie et je composte mes déchets. Je n'utilise pas de papier essuie-tout ; les torchons et les éponges font très bien l'affaire. Et surtout, je souhaite développer des actions de sensibilisation avec les commerçants du quartier, notamment lors d'animations événementielles, comme ce fut le cas en juin dernier avec le Smédar.