

Objectif : zéro déchet !

Le Français dans le monde

Transcription

Reportage France du 04/09/2018

[Nina Gouze : *J'veais vous prendre des cranberries et du curry, s'il vous plait. J'vous donne mon p'tit sachet.*

Un homme : *Ouais, votre p'tit sachet. Voilà, merci.]*

Malgorzata Nieziolek :

Avec un sac en toile rempli de boîtes réutilisables, Nina Gouze est en train de faire ses courses.

Depuis un an et demi, cette parisienne de 33 ans a opté pour un mode de vie « zéro déchet ». Il est basé sur ce qu'elle appelle la règle des « 5 R ».

Nina Gouze :

Refuser ce dont on n'a pas besoin. Réduire ce dont on a besoin. Réutiliser ce qu'on peut réutiliser, transformer... ensuite, c'est recycler et à la fin, c'est composter. Donc, comme la règle vient de l'anglais, composter en anglais, c'est *rot*.

[Une femme : *à bientôt, aurevoir]*

Malgorzata Nieziolek :

Pour la jeune femme, consommer sans produire de déchets, c'est surtout une question d'organisation.

Nina Gouze :

Quand j'achète des choses, je ne les achète que parce que j'en ai réellement besoin. J'achète tous mes fruits et légumes au marché, en bio ; tous les produits secs, je les achète en vrac.

Pour, heu, par exemple, la viande, les fromages, je vais avec mes contenants, chez mes commerçants.

J'ai heu, du thé en boîte en métal, des... **[Elle continue d'énumérer]**

Malgorzata Nieziolek :

Dans la cuisine de Nina, les emballages jetables sont proscrits. À la place, elle utilise des bocaux, des sachets en toile, des bouteilles en verre ou encore du tissu ciré.

Ce qui peut être réutilisé l'est, même les épluchures.

Nina Gouze :

Je mange mes peaux de banane, ça surprend toujours tout le monde, mais on peut manger ses peaux de banane. Il suffit juste de les faire bouillir dix minutes et ensuite, on peut les couper en petits morceaux et les mettre par exemple dans un *banana bread*, pour le matin, c'est super.

Malgorzata Nieziolek :

Pour réduire ses déchets au maximum, Nina a aussi décidé de faire du compost, chez elle.

Nina Gouze :

J'ai un lombricomposteur, avec des p'tits vers, qui mangent les restes d'aliments. Ça me faisait un peu peur au début, mais maintenant, je m'y suis plutôt attachée. Et, c'est comme avoir plein d'animaux de compagnie ! *[Elle rit]*

[En fond, on entend une femme : Merci à tous d'être venus, merci d'être si nombreux aujourd'hui, à la maison du « zéro déchets ».]

Malgorzata Nieziolek :

Ce mode de vie séduit de plus en plus de Français.

À la Maison du Zéro Déchet à Paris, une formation d'initiation vient de débiter. Ce soir, la salle est pleine et les organisateurs manquent de chaises pour installer tout le monde.

Lucia est bénévole de l'association « Zéro waste France »

Lucia :

Y'a une prise de conscience collective. En général, les gens commencent à se rendre compte qu'il faut entreprendre quelques démarches écologiques, à l'échelle personnelle, tout comme à l'échelle nationale.

Et je pense que tous ces facteurs contribuent à rendre le « zéro déchet » très en vogue.

Malgorzata Nieziolek :

En moyenne, les Français produisent 354 kilos d'ordures ménagères par an et par habitants.