

Sandwich, salade, mobilier et peinture écologiques

Il y a maintenant trois ans que Grégory Boonen, nutritionniste de formation, a créé "Terre Mère", une sandwicherie végétarienne, qui propose des tartines, mais aussi des salades et sandwiches bio, composés de fleurs et légumes oubliés. Indépendamment du fait que les fruits et légumes sont de saison, locaux et proviennent de l'agriculture bio, Grégory Boonen a voulu que son concept soit en symbiose avec la nature, pour toutes les facettes de la production: "Quand je me suis lancé, j'ai voulu être intègre. Je ne pouvais pas proposer de la cuisine bio au milieu de produits toxiques. J'ai tout remis en question et j'ai opté pour une série de choses: mobilier et peinture éco-

logiques, produits d'entretien sans impact sur l'environnement, emballages et plats à emporter biodégradables, compostables et à base de plantes qui ne présentent aucun impact pour l'environnement".

ORIGINE ET EMBALLAGE DES PRODUITS UTILISÉS

Chez "Terre Mère", l'équipe (trois personnes) a clairement pris des engagements "ecofriendly": on évite le suremballage et le gaspillage, (en achetant uniquement ce dont la sandwicherie a besoin. On tente de diminuer l'empreinte énergétique par la réduction de la consommation d'énergie et on sensibilise le personnel à la diminution de l'empreinte

énergétique. "Pour venir travailler avec nous, il faut être sensible à l'écologie", ajoute Grégory Boonen, qui explique avoir "fait le maximum" dans le lieu qu'il occupe à Liège. "On a rénové tout l'espace. On a mis des leds très performants pour baisser notre consommation énergétique, on trie un maximum, on a choisi des frigos très performants, on recycle nos déchets biodégradables. Quand on se procure un nouvel ingrédient, on s'inquiète de son origine. Comment est-il emballé? De sorte qu'il nous laisse peu de déchets. Si je compare nos déchets à ceux d'autres sandwicheries, je crois pouvoir dire qu'on a dix fois moins de déchets", ajoute-t-il, non sans fierté. La clientèle sem-



Un minimum de déchets et... biodégradables au maximum.

ble apprécier, même si cela génère quelques inconvénients.

LA CLIENTÈLE AIME ET/OU S'ADAPTE

"Les gens qui sont clients chez nous sont, je pense, sensibles à l'environnement et à la nature. D'autres viennent pour les saveurs, car on sait choisir les bons ingrédients et les bons saisonnements. Certains apprécieront moins que l'on travaille uniquement avec des bouteilles en verre recyclé: chez nous, il n'y a donc pas de bouteilles en plastique à emporter". Prochaine démarche ecofriendly en vue? "Avec mon associé, nous travaillons sur la réalisation d'un outil didactique consacré à la biodiversité".

LAURENCE BRIQUET

JR