

TENDANCE

On les connaissait élégants, champêtres, rétros ou citoyens. Aujourd'hui, ils se réinventent version écologique. Mode d'emploi de ces déjeuners sur l'herbe « zéro impact ».

SALE TEMPS pour les couverts en plastique, les assiettes en carton et autres feuilles d'aluminium enveloppant nos sandwiches. À l'ère du tout-durable, ces alliés du repas nomade sont désormais montrés du doigt comme les nouveaux ennemis publics n° 1. Ainsi, pour nos compatriotes (1), laisser les restes de repas et leurs emballages en pleine nature constitue l'un des actes les plus inadmissibles (83 %), bien avant le vandalisme (74 %) ou l'abandon de mégots sur le trottoir (36 %). Même le gouvernement s'y met : inspiré par une récente loi belge, il envisagerait d'instaurer une taxe de 20 % sur les produits fortement générateurs de déchets. Cette taxe « pique-nique » pourrait

d'ailleurs entrer en vigueur chez nous dès 2009-2010. En attendant, les casse-croûte *éco friendly* commencent à voir le jour. Dans les villages de vacances Chouette Nature (2), notamment, où l'on propose des déjeuners sur l'herbe « zéro impact ». D'après Élisabeth Laville, auteur de *La Vie en vert*, aux Éditions Village mondial, devenir un pique-niqueur vertueux oblige à se poser quatre questions clés : quels sont les ustensiles utilisés ? Qu'apporte-t-on à manger ? Comment se rend-on sur place ? Quel comportement adopte-t-on dans la nature ? Pour réduire notre impact, l'association environnementale canadienne Leave no Trace (3) préconise par exemple de limiter le nombre de participants à six. Entre écologie et convivialité, il va falloir choisir...

(1) Sondage TNS-Sofres pour Éco-Emballages réalisé en juillet 2006.

(2) www.chouettenature.com

(3) www.leavenotrace.ca

Astuces écolo-chics

En matière de pique-nique, la tradition a du bon. Car la meilleure façon de s'assurer de ne rien laisser derrière soi, c'est encore d'emporter le fameux panier garni des couverts, assiettes, serviettes en tissu et boîtes hermétiques. Pour ceux qui ne possèdent pas ce panier providentiel, voici quelques pistes à suivre pour devenir un éco-pique-niqueur.

C'est dans la boîte. La bento japonaise et la lunch box à l'anglaise ont remis la gamelle au goût du jour. S'il existe aujourd'hui dans le commerce un large choix de « boîtes à déjeuner », autant recycler nos boîtes de gâteaux en fer ou même nos boîtes d'œufs (notre photo). La créatrice culinaire Sonia Ezgulian, auteur de *30 Pique-Niques et Gamelles*, aux Éditions de l'Épure, découpe ses sandwichs de pain de mie de façon à les faire entrer dans n'importe quel contenant. Les salades peuvent se glisser dans un bol à soupe chinois coiffé d'un couvercle, le tout maintenu par un élastique.

Emporter des liquides. Le thermos, petit ou grand modèle, c'est idéal pour le thé, le café, voire pour une soupe fumante au cas où la température ne serait pas de la partie. La solution maison : on recycle une jolie bouteille de limonade à l'ancienne avec son bouchon mécanique pour trimballer son eau de source, voire son rosé. Car dans les régions viticoles, les caves coopératives peuvent remplir vos bouteilles directement au tonneau. Les pique-niqueurs à tendance régressive n'hésiteront pas à recycler le biberon du petit dernier pour pouvoir siroter un jus de fruit ou un cocktail en plein air. Quant à la vinaigrette, elle peut facilement être remplacée par ces étonnantes microvégétaux, de jeunes pousses d'herbes aromatiques aux goûts de cumin, de moutarde, de poivre ou d'anis.

Végé-table. Des alternatives écologiques à l'utilisation de vaisselle jetable ? Comme les traiteurs bio et éthiques - Naturel Gourmet dans la Drôme (04 75 57 10 27) ou Té en Île-de-France (01 55 87 55 24) -, on use et on abuse des petites piques en bambou pour attraper les aliments ou composer à l'avance des brochettes de fruits. Autre idée : la vaisselle compostable, voire biodé-

gradable comme les assiettes en résidu de canne à sucre. Plus simple encore, s'inspirer des repas de fête indiens, où la nourriture est servie sur des feuilles de palmier ou de bananier qui seront jetées à la fin des agapes. En France, les feuilles de bananiers, pliées, sont vendues dans les épiceries exotiques (à Paris chez Tang Frères). On peut y découper des assiettes ou les utiliser comme nappes.

Emballage alimentaire. Les fruits et légumes de saison peuvent aussi se transformer en bols ou en saladiers d'appoint. Le demi-melon ou la demi-pastèque dégustés en entrée servent ensuite de contenants pour la salade composée. Mais le plus intéressant est d'utiliser les aliments pour en emballer d'autres : les feuilles de chou pour composer des aumônières, les galettes de blé noir pour les grignotages salés, les feuilles d'algue qui entourent les makis et surtout la feuille de riz, généralement utilisée pour confectionner des rouleaux de printemps. Vendue sèche, il suffit de l'humidifier pour la transformer en matière élastique, comme un film alimentaire, mais comestible.

Boire l'eau de vaisselle. À réserver aux éco-pique-niqueurs les plus acharnés : la méthode des moines bouddhistes coréens. À chaque repas, ces derniers déploient plusieurs bols remplis de riz, de légumes et d'eau. Il faut vider sa gamelle au grain de riz près, garder quelques feuilles et un peu d'eau pour nettoyer sa vaisselle. Le repas terminé, on verse l'eau restante dans les bols et l'on utilise sa baguette pour les nettoyer en passant soigneusement les feuilles (de salade par exemple) sur les parois. Quand les bols paraissent propres, on boit l'eau « de rinçage » et l'on essuie avec la serviette de table. On évite en prime d'utiliser des produits lavants. Extrême mais convaincant.

ALEXANDRA MICHOT
et CAROLINE SALLÉ

■ Sites où acheter de la vaisselle écologique : www.ecorelais.com, www.adiserve.fr, www.umbureauurlaterre.com, www.boutique-ecologique.oxatis.com

LE SHOPPING

Par A. M. et C. S.



Vaisselle antitraces

Des accessoires fort utiles pour les déjeuners sur l'herbe. Jolis, durables ou biodégradables, à emmener et à ramener impérativement dans son panier recyclé.

1. **Sous verre.** Bocal Le Parfait à ouverture mécanique. Certains y font des confitures, mais il est tout aussi indiqué pour composer des terrines, des rillettes ou des galantines de poulet. À partir de 1,65 € dans les boutiques spécialisées et en grands magasins.
2. **Au chaud.** Bouteille isotherme « Papillon ». Le bouchon extérieur en métal sert également de tasse. Env. 15 €, la bouteille de 0,8 litre du Palais des théés. Points de vente : 01 43 56 90 90.
3. **Empilable.** Déclinaison verticale de la boîte à bento japonaise, cette vaisselle colorée en mélamine passe facilement du réfrigérateur au déjeuner sur l'herbe. Set Bento designed by Sentou, comprenant 2 bols, 2 assiettes. Env. 21 € au Publicis Drugstore (www.publicisdrugstore.com).
4. **Superposé.** Gamelle pique-nique à trois étages, en mélamine de couleur. Idéale pour les repas champêtres en amoureux, sa poignée permet de l'emporter partout. Entrée, plat, dessert : chaque étape du déjeuner a son étage. Env. 20 € chez Habitat.
5. **Recyclé.** Pack « déjeuner sur l'herbe » écologique et biodégradable avec récipients en palmier, assiettes canne à sucre, couverts en bois et sac-poubelle en papier. Vendu par 8. 25 €. www.lespetitesemplettes.com.