

NICE-MATIN SE MET AU VERT... AU SENS PROPRE COMME AU FIGURÉ

Faire un magazine sur les gestes écologiques du quotidien, c'est bien... Participer soi-même à une action écoresponsable, c'est encore mieux ! Voilà pourquoi Nice-Matin a décidé de se mettre au vert.

Pas seulement au sens propre : depuis plusieurs années déjà votre journal est imprimé sur du papier 100 % recyclé qui provient, non plus de forêts, mais tout droit de vos poubelles jaunes.

Nous sommes également partenaires d'un programme pilote en France qui expérimente des encres à base d'eau pour réduire l'emploi de produits chimiques. Notre entreprise est désormais certifiée ICPE, installation classée pour l'environnement...

Est-ce pour autant suffisant ? On s'est dit qu'on pouvait faire un peu plus pour l'environnement. C'est pourquoi simples salariés volontaires du groupe Nice-Matin nous avons décidé de transformer les pelouses du journal en potager. Mais pas n'importe lequel !

NOTRE AVENTURE AQUAPONIQUE

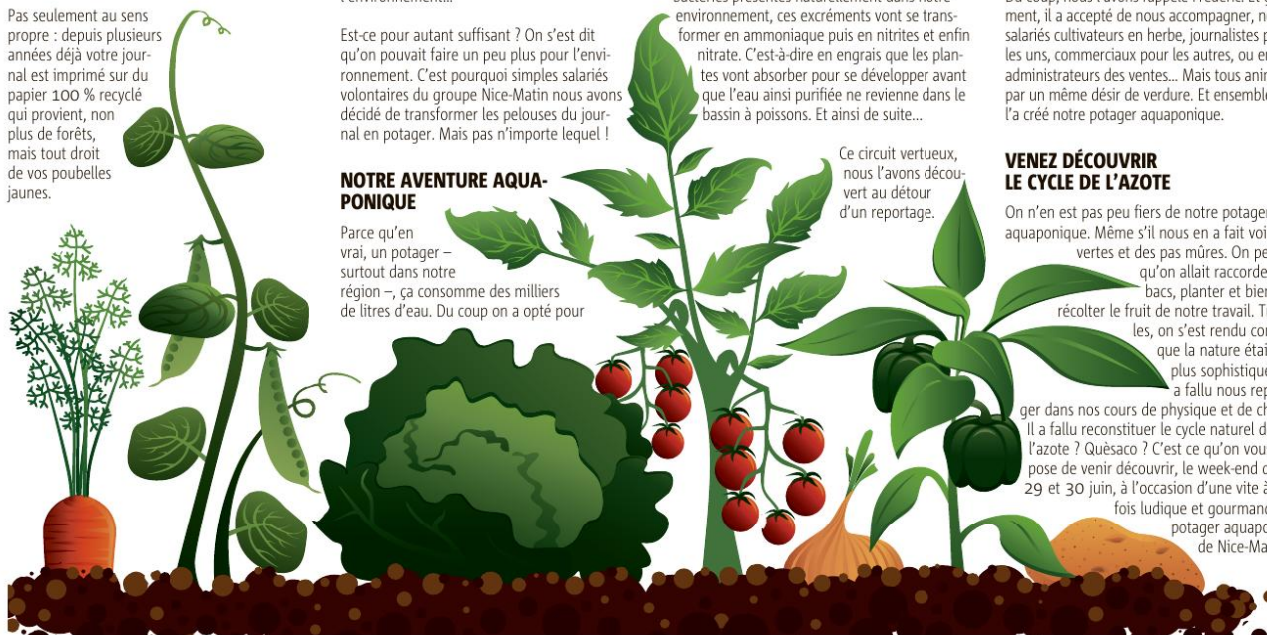
Parce qu'en vrai, un potager – surtout dans notre région –, ça consomme des milliers de litres d'eau. Du coup on a opté pour

un système aquaponique où l'eau est en permanence récupérée et recyclée. Elle alimente des bassins où des poissons, des carpes кои en l'occurrence sont élevées. Ces poissons vont faire leurs besoins dans l'eau. Sous l'action de milliards de bactéries présentes naturellement dans notre environnement, ces excréments vont se transformer en ammoniac puis en nitrites et enfin nitrate. C'est-à-dire en engrais que les plantes vont absorber pour se développer avant que l'eau ainsi purifiée ne revienne dans le bassin à poissons. Et ainsi de suite...

Ce circuit vertueux, nous l'avons découvert au détour d'un reportage.

VENEZ DÉCOUVRIR LE CYCLE DE L'AZOTE

On n'en est pas peu fiers de notre potager aquaponique. Même s'il nous en a fait voir des vertes et des pas mûres. On pensait qu'on allait raccorder nos bacs, planter et bientôt récolter le fruit de notre travail. Tu parles, on s'est rendu compte que la nature était bien plus sophistiquée et il a fallu nous replonger dans nos cours de physique et de chimie. Il a fallu reconstituer le cycle naturel de l'azote ? Quésaco ? C'est ce qu'on vous propose de venir découvrir, le week-end des 29 et 30 juin, à l'occasion d'une vite à la fois ludique et gourmande du potager aquaponique de Nice-Matin.



> LES ARTISANS LUTTENT CONTRE LE GASPILLAGE

EN PARTENARIAT AVEC LA CHAMBRE DES MÉTIERS PACA

La chambre des métiers lance deux initiatives anti-gaspillage. La première vous permet de trouver des artisans capables de prolonger la vie de vos objets du quotidien en vous mettant en relation avec les artisans du réseau Répar'Acteurs. L'autre vous aide à mieux consommer avec l'appli Foodivor.

RÉPAR'ACTEURS CONTRE L'OBSOLÉSCENCE PROGRAMMÉE

Au cœur de l'économie circulaire, le secteur de la réparation participe directement à la réduction de l'empreinte écologique. Réparer signifie moins de gaspillage et moins de déchets.

Il existe plus de 8 000 artisans de la réparation en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Parmi eux, 400 ont décidé de s'engager pour contribuer à l'économie de proximité solidaire au sein de la marque Répar'Acteurs. Celle-ci a été créée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Aquitaine et elle est aujourd'hui reconnue au niveau national. Les Répar'Acteurs font de la réparation une priorité, avant le remplacement par un produit neuf, ils s'engagent également à mettre en œuvre les moyens nécessaires à une bonne gestion environnementale en minimisant leurs impacts de leurs activités de réparation.

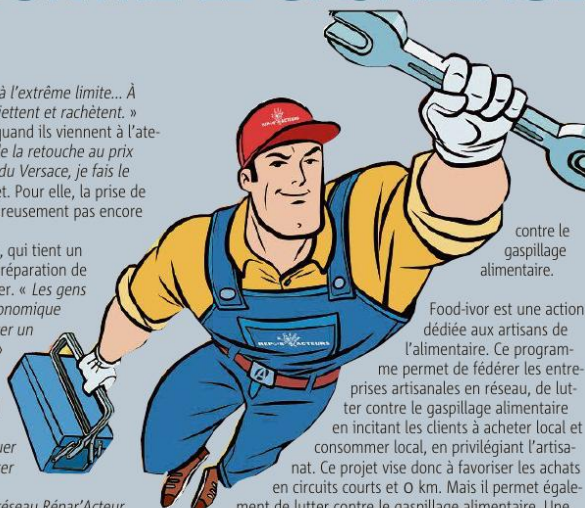
Pour Mireille Bret de l'atelier de retouches, Brin de soie, à Antibes, ce label Répar'Acteurs était une évidence. « Je m'inscris totalement dans la philosophie proposée par la Chambre des métiers puisque je fais des retouches, je répare, je réutilise les matières, je fabrique des sacs avec des bâches publicitaires, des blousons ou du cuir. Je crée aussi des étoiles en soie. » La réparation a toujours été dans l'ADN de cette créatrice : « Depuis que je suis gamine, je cous, je bricole... La réparation, cela fait partie de l'éducation. On le voit chez les clients.

Certains réparent leurs affaires jusqu'à l'extrême limite... À l'inverse, d'autres achètent pas cher, jettent et rachètent. » D'ailleurs, cela peut poser problème quand ils viennent à l'atelier ensuite... « Ils comparent le prix de la retouche au prix d'achat. Mais que ce soit du Kiabi ou du Versace, je fais le même travail ! », s'amuse Mireille Bret. Pour elle, la prise de conscience anti-gaspillage n'a malheureusement pas encore gagné la majorité des gens. Même constat du côté de Sam Ameur, qui tient un magasin de services informatiques et réparation de matériel électronique à Cagnes-sur-Mer. « Les gens viennent davantage dans un souci économique qu'écologique. On ne peut pas se payer un nouveau smartphone tout le temps... » La marque Répar'Acteurs correspond parfaitement à son engagement professionnel puisqu'il répare le matériel et propose des produits reconditionnés à la vente. « J'essaie d'expliquer aux gens que c'est mieux que d'acheter du neuf. Et cela fonctionne bien car l'informatique coûte cher. Et puis, le réseau Répar'Acteur nous apporte de la visibilité. »

Tous les artisans engagés sont inscrits sur annuaire-reparation.fr, ils sont identifiables grâce au logo « R » à côté de leurs noms.

FOODIVOR L'APPLI ANTI-GASPI

La Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur a également créé, avec le soutien financier de la Région PACA et l'ADEME, un site web (foodivor.fr) et une application mobile (Apple store et Android market) visant à lutter



contre le gaspillage alimentaire.

Foodivor est une action dédiée aux artisans de l'alimentaire. Ce programme permet de fédérer les entreprises artisanales en réseau, de lutter contre le gaspillage alimentaire en incitant les clients à acheter local et consommer local, en privilégiant l'artisanat. Ce projet vise donc à favoriser les achats en circuits courts et 0 km. Mais il permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire. Une fois l'appli Foodivor téléchargée vous pouvez en effet scanner les produits que vous achetez chez un artisan partenaire et les stocker dans votre frigo virtuel qui vous alertera automatiquement lorsqu'approcheront les dates limites de consommation (DLC).

Mieux encore, Foodivor proposera des recettes originales, elles aussi élaborées par les artisans du réseau afin que jamais vous ne vous retrouviez en panne d'inspiration culinaire. Ces suggestions vous aideront à utiliser les produits achetés sur le réseau afin que, plus jamais, ils ne dépérissent au fond de votre frigo.