LE TEMPS

n/a
© © LABEILLE

UN JOUR, UNE IDÉE

Des emballages en cire d'abeille pour dire adieu au film alimentaire

Labeille, une marque vaudoise et familiale, propose des conditionnements en tissu et en cire des insectes romands pour emballer vos aliments plus écologiquement

2 minutes de lecture

Environnement **Un jour une idée** **Vaud**

Virginie Nussbaum

Publié mardi 6 novembre 2018 à 11:59, modifié mardi 6 novembre 2018 à 16:01.

On le déroule, on l'étire, on le coupe tant bien que mal avant d'en emballer nos casse-croûte: fourré dans un tiroir de la cuisine, le film alimentaire est devenu un indispensable, à l'usage aussi pratique... qu'unique. Une source de pollution quotidienne, quand la pellicule plastique ne menace pas de contaminer nos aliments. Alors, comment faire autrement?

C'est la question que s'est posée Margot Willen, styliste vaudoise animant des ateliers de bricolage, il y a maintenant un an et demi. Après quelques recherches, sa fille découvre les *beeswax wraps,* très en vogue aux Etats-

Unis: des emballages alimentaires faits de tissus recouverts de cire d'abeille, réutilisables et 100% naturels.

LE

Fromage ou demi-oignon

Après quelques expérimentations dans ses locaux de Vullierens (VD), Margot Willen apprivoise la technique, qu'elle adapte à la sauce locale. «La cire m'est fournie par un apiculteur jurassien. Et au lieu de commander du coton bio à l'autre bout du monde et d'alourdir notre bilan carbone, j'ai préféré le tissu de seconde main, que je stérilise. Les gens en jettent une telle quantité!»

De là naissent les produits Labeille: des carrés de tailles variables aux motifs fleuris, rigides au premier contact, mais qui s'assouplissent avec la chaleur des mains pour prendre la forme d'un plat ou d'une boîte. Tout

peut être ainsi conservé, à l'exception de la viande crue, puisque les emballages ne peuvent être lavés qu'à l'eau froide, afin que la cire ne fonde pas. «Mais les odeurs ne s'imprègnent pas, précise Margot Willen. Pour le fromage par exemple, ou un demi-oignon, c'est génial!» Les emballages durent plusieurs mois, après quoi ils peuvent être de nouveau cirés.

Dès la fin du mois, Margot Willen présentera également ses créations aux marchés de Noël d'Aubonne et de Cossonay. Une piste de cadeau à la fois utile et écolo?

ɜEILLE

La boutique en ligne de Labeille propose différents lots d'emballages, de 10 à 24 francs, mais aussi des petits sacs pour fruits et légumes fabriqués avec d'anciens rideaux. Produits également en vente chez divers petits commerçants vaudois, comme l'épicerie bio de Romainmôtier, La Maison du Vrac à Morges ou Chez Mamie à Lausanne.

Virginie Nussbaum
@Virginie_nb