

# Elles font du neuf avec de vieux tissus

**VULLIERENS** Julia Campanico et sa maman Margot Willen ont créé des emballages naturels à partir de tissus recyclés cirés.

PAR JOCELYNE.LAURENT@LACOTE.CH



Julia Campanico et sa maman Margot Willen ont créé des emballages à la fois écologiques et joyeux. MICHEL PERRET

Le plastique, c'est chic mais pas tellement écologique. Reines de la récup' depuis toujours, inventives et créatives, Julia Campanico et sa maman Margot Willen ont mis au point un emballage naturel réutilisable. Celui-ci permet de dire adieu – en couleur et avec un esprit vintage – au film alimentaire bourré de plastique ou à la feuille aluminium qui entoure nos aliments et autres casse-croûte.

Les emballages de la marque Labeille sont élaborés à partir de tissus en coton recyclés cirés. Le concept existe déjà, on trouve des marches à suivre sur Internet. Mais mère et fille ont

la toile. Il est en vogue aux Etats-Unis, en Europe, mais encore peu commercialisé. «J'ai adoré le concept que je trouve génial et tellement pratique, s'enthousiasme Julia Campanico. On a eu envie d'en faire profiter un maximum de personnes.»

Les tests ont été nombreux jusqu'à ce qu'elles trouvent la technique idéale. «C'était plus compliqué que ce que l'on imaginait! On a essayé dans le four et on a ruiné plusieurs plaques!» Le problème principal tient à la qualité de la cire.

## Tissus récupérés

Les deux entrepreneuses ont choisi à dessein de recycler des tissus existants – même s'ils n'ont pas été produits de façon écologique – et de ne pas utiliser du coton bio neuf fabriqué à l'étranger. Histoire de réduire l'empreinte carbone et de valoriser l'existant. La cire d'opercule vient tout droit d'Eclépens. Elle est pure, non blanchie et ne contient pas de paraffine.

Les emballages naturels, trop fatigués, peuvent être cirés une seconde fois. «Sinon ils font de parfaits allume-feux!», s'amuse Margot Willen. Grâce aux vertus de la cire d'abeille, les emballages sont hygiéniques, antibactériens et imperméables. Et réutilisables longtemps: «Environ un an selon l'utilisation», assure Julia Campanico.

Seul petit bémol, ils ne conviennent pas à la viande crue, étant donné qu'il est recommandé de les nettoyer à l'eau froide, voire tiède, avec un peu de savon. Et ils ne supportent

évidemment pas le chaud, sinon la cire fondrait. Pour mère et fille, il s'agit là d'un petit pas vers le zéro déchet qui ne se veut en aucun cas culpabilisant. «Il faut faire un effort là où ça nous coûte le moins», affirme Julia Campanico. «Cela permet de contribuer à réduire la production de déchets à notre petite échelle, mais si chacun fait un petit pas, au final cela fait un beau job!» estime sa maman.

3000 pièces vendues

Le duo se complète à merveille, Margot Willen est styliste, créatrice d'ateliers créatifs et décoratrice d'événements. Sa fille Julia a une formation dans le domaine du tourisme et s'appuie à créer sa propre entreprise dans le domaine alimentaire. Depuis les débuts de la société, créée en octobre 2017, environ 3000 pièces ont été vendues.

Sefora Morel, propriétaire de la Maison du vrac à Morges, distribue leurs produits à côté de ceux d'Ecofoodwrap, importés

d'Australie par Marion Ruffieux, d'Echichens, qui a travaillé auprès de la famille australienne qui les produit. Il y a peu, le magasin proposait également ceux de NeX, une entreprise valaisanne. «On préfère donner la place à Labeille, une entreprise basée à 8 kilomètres de chez nous qui travaille très bien», détaille Sefora Morel. La propriétaire affirme que ce type d'emballages cartonne, ils sont vendus chaque jour. Pour preuve, un matin de canicule, en pleines vacances, elle en a vendu 15.

Pour le collectif Décal'Quai, basé à Montreux, essayer Labeille, c'est l'adopter. L'association, forte d'une quinzaine d'artistes, a acheté une douzaine d'emballages pour son espace commun. «Et nous en avons tous acheté entre 4 à 10 pour notre propre usage à la maison», relève Sébastien Sozede, graphiste, membre du collectif. «Ils sont écoresponsables, pratiques, locaux, artisanaux et élégants! Nous favorisons ce genre de démarche.»

## LE CENTRE MULTISPORT SUR LES RAILS

**NYON** Le Conseil communal a donné son feu vert, lundi soir, pour l'organisation de mandats d'études parallèles en vue de la construction du futur complexe multisport et de l'aménagement du parc des sports de Colovray. L'organe délibérant a accordé un crédit de 873 000 francs à l'exécutif. Huit ans après une première tentative avortée, il s'agit d'une étape importante pour cet équipement et ses aménagements extérieurs dont le coût total est estimé à 30 millions de francs. Pour rappel, le complexe multisport doit abriter une salle triple de grande dimension, un ensemble de salles d'arts martiaux, musculation, boxe, une salle de grimpe ainsi que des locaux administratifs. Quant au parc des sports de 4,5 hectares, il devra notamment accueillir un skatepark de 1000 m<sup>2</sup>. Ce projet a été accepté par 49 oui, 19 non et 10 abstentions. Le contexte économique morose explique l'importance des avis contraires pour ce projet emblématique de la législation.

## Impôts: deux points de plus



L'impact pour le contribuable aubonnais sera de 10 francs supplémentaires par tranche de 1000 francs. ARCHIVE LA CÔTE

### AUBONNE

Mardi soir, les conseillers ont accepté d'ajouter deux points à leurs impôts.

«Il faut prendre des mesures.» C'est ce qu'Olivier Gétaz, rapporteur pour la commission des finances d'Aubonne, a mis en avant mardi, lors du Conseil communal durant lequel était voté l'arrêté d'imposition pour les années 2019-2020.

Avec un endettement brut par habitant qui a augmenté de plus de 3000 francs en cinq ans, la commission, soutenue par la Municipalité, a tiré la sonnette d'alarme. En proposant une solution qui peut ne pas être du goût de tous les habitants: augmenter le taux d'imposition des Aubonnais de deux points, soit passer d'un taux de 68 à 70%.

Non sans avoir suscité d'importants débats au sein du Conseil, l'arrêté d'imposition incluant la hausse de 2 points pour l'année 2019 a été accepté à une importante majorité.

Cette hausse vise à combler les effets à la fois de la péréquation et de la réforme fiscale de l'imposition des entre-

prises RIE III. Des projections cantonales estiment à quelque 340 000 francs les charges supplémentaires pour Aubonne dues à la péréquation, ajoutées à un manque à gagner de 1,1 million pour les entreprises qui subissent une baisse des taux liée à la RIE III. Un manque à gagner total de 1,440 million auquel doit faire face la commune.

### Seulement en 2019

«Il est toujours désagréable de devoir augmenter les points d'impôt car cela a des conséquences à la fois sur les entreprises et sur les individus, confie Jean-Christophe de Mestral, municipal en charge des finances. Mais en tenant compte de l'ensemble des paramètres, ces deux points sont suffisamment raisonnables pour causer le moins de tort possible des deux côtés.» Malgré cette hausse, Aubonne reste en effet moins touchée que d'autres communes de la région.

Si la validité de l'arrêté était initialement prévue pour durer jusqu'en 2020, la commission des finances a proposé de le limiter à une seule année. «Au vu des incertitudes face aux effets de la RIE III et de la péréquation, il vaudra mieux revenir sur le sujet l'année prochaine», a précisé Olivier Gétaz. **MMI**

**“ Cela permet de contribuer à réduire la production de déchets à notre petite échelle. ”**

MARGOT WILLEN  
COFONDATRICE DE LA MARQUE LABEILLE

mis au point une technique – qu'elles gardent en partie secrète – pour en produire à plus grande échelle. Malgré tout, le procédé reste complètement artisanal et exécuté entièrement à la main.

A l'origine, mère et fille cherchaient une solution pour réduire leur propre consommation de plastique, sans penser à commercialiser le concept. Julia Campanico l'a découvert sur