DÉVELOPPEMENT DURABLE Trois restaurants proposent leurs repas à l'emporter dans de la vaisselle réutilisable. Lancé à l'échelle nationale, ce concept baptisé ReCircle est soutenu par la Ville

Plat à emporter, vaisselle à rapporter

DIDIER NIETO

La lutte contre les sachets en plastique et les barquettes en carton a le vent en poupe à Bienne. Après l'ouverture il y a dix jours d'une première épicerie sans emballage en vieille ville, trois restaurants – Nusu, Casa Miracoli et LadenBistro – ont adopté cette semaine le concept ReCircle. Le principe est simple: proposer des plats à l'emporter dans de la vaisselle réutilisable.

«Les clients laissent une caution de dix francs, qu'ils peuvent récupérer en rapportant le couvert dans n'importe quel établissement qui participe à l'opération», a détaillé hier Jeannette Morath, l'initiatrice du projet, lors d'une conférence de presse. *«L'autre option est d'échanger la boîte utilisée contre une propre.»* Les restaurants se chargent alors de laver la vaisselle et de la remettre en circulation.

Hamzah Benatia, Laura Sperisen, Barbara Schwickert et Jeanette Morath (de g. à dr.): tous unis pour réduire les emballages jetables. RETO PROBST

Déjà 24 membres

ReCircle n'est pas une spécificité biennoise. Le concept a été testé pour la première fois à Berne en 2014. L'essai ayant été convainquant, Jeannette Morath a lancé son projet à l'échelle nationale au début du mois. Pour l'heure 24 take away se sont laissés séduire. Chacun paie un abonnement mensuel compris entre 30 et 120 francs pour faire partie du réseau ReCircle, somme à laquelle s'ajoute l'achat de la vaisselle (10 fr. par boîte).

«L'objectif est de créer un réseau couvrant l'ensemble de la Suisse et de réduire de 50% le volume de déchets qui résultent des emballages jetables», a indiqué la directrice de ReCircle. Les boîtes réutilisables – qui existent en plusieurs formats – sont produites en Suisse, lavables en machines et adaptées au micro-ondes. L'entreprise de Jeanette Morath est notamment soutenue par la Fondation suisse pour le climat.

Lutte contre le littering

A Bienne, le projet bénéficie du soutien des autorités, qui prennent à leur charge les frais d'abonnement des restaurants pendant une année – soit 360 fr. par établissement. *«En tant que Cité de l'énergie, la Ville tient à encourager ce concept qui permet d'utiliser moins de ressources et de réduire la masse de déchets à collecter et à incinérer»*, a expliqué Barbara Schwickert, directrice des Travaux publics, de l'énergie et de l'environnement.

ReCircle s'inscrit aussi dans la lutte contre le littering, fléau qui coûte chaque année environ 800 000 fr. à la Ville. *«C'est le deuxième projet concret que nous soutenons dans ce but»*, a précisé la conseillère municipale écologiste. Le premier était le lancement il y a deux ans – en collaboration avec les villes de Berne et Thoune – de cours de prévention contre l'abandon de déchets sur la voie publique, dispensés gratuitement dans les écoles moyennes et spécialisées.

> **«L'objectif est de créer un réseau national et de réduire de 50% le volume de déchets qui résultent des emballages jetables.»**
>
> JEANNETTE MORATH INSTIGATRICE DE RECIRCLE

Intérêt mais attente

La Ville a également aidé l'entreprise de Jeannette Morath à entrer en contact avec les take away biennois. *«L'idée a été généralement accueillie avec intérêt par les tenanciers»*, a témoigné la directrice. La plupart des enseignes – dont les grandes chaînes comme McDonald's – ont cependant dit vouloir attendre d'avoir des retours sur le concept avant de se lancer. *«Mais nous partons du principe que d'autres établissements suivront peu à peu»*, a confié Barbara Schwickert.

ReCircle a d'abord convaincu des restaurants qui cultivent déjà une image bio et écolo. *«C'est vrai que le concept s'inscrit bien dans notre vision. Certains de nos clients viennent d'ailleurs déjà chercher leur plat à l'emporter dans leur propre tupperware»*, ont indiqué Hamzah Benatia et Laura Sperisen, de Nusu. Pour le restaurant végétarien, qui continuera à proposer des plats à l'emporter dans des boîtes en carton recyclé, ReCircle représente aussi un outil de marketing. *«Par contre, nous ne prévoyons pas de faire des économies, car le lavage des boîtes qui nous seront rapportées entraînera des frais.»* Le LadenBistro s'est lancé lui dans l'opération afin de *«contribuer à réduire la montagne de déchets que la société produit»*, a expliqué Claudia Bischler, l'une des directrices.

www.journaldujura.ch
D'autres articles en lien avec le développement durable dans nos archives.

ÉCONOMIE

Antima supprime 30 emplois à Bienne

Touché par le ralentissement des affaires sur le marché des montres swiss made, le groupe américain Fossil envisage de réduire ses effectifs. Il a annoncé la suppression de 30 emplois à Bienne au sein de l'entreprise Antima. Le site de Glovelier (JU) est aussi touché avec la suppression de 8 postes. Antima, société du groupe basée à Bienne, a informé jeudi dernier ses employés de son intention de supprimer 30 postes en raison de l'évolution du carnet de commandes, a indiqué hier le groupe Fossil, revenant sur une information du Quotidien Jurassien. La direction a engagé une procédure de consultation et un plan social est en cours d'élaboration. L'entreprise Antima est chargée notamment de la création du design et des prototypes pour les marques sous licence Burberry et Tory Burch. Mais ses deux marques se sont adaptées à l'évolution du marché. La marque sous licence Burberry a décidé de se retirer de l'horlogerie. Et la marque sous licence Tory Burch envisage de s'inscrire dans un segment de prix inférieur. La décision de Burberry et de Tory Burch de se retirer du marché horloger ou de renoncer au label swiss made entraîne également la suppression de huit emplois dans la manufacture horlogère Swiss Technology Components à Glovelier (JU) et autant au sein de la Swiss Technology Production à Manno (TI). ATS

CAFÉ CAPRI

Une polémique sur fond de racisme

Le café Capri, à la rue de Morat, se retrouve au cœur d'une polémique depuis la semaine passée. Jeudi, un client a expliqué sur Facebook que l'établissement avait refusé de les servir, lui et son frère, à cause de leur origine arabe.

Interrogé par RJB, le patron