



## Vrac in Box : l'affaire est dans le vrac

S'alimenter durablement : un impératif à la croisée des questions de santé publique et de protection de l'environnement. Pour y répondre, certains privilégieront les labels, d'autres la confiance dans le petit producteur local.

Encore faudra-t-il y ajouter une exigence : celle du zéro-déchet. Rencontre avec Clara-Line, gérante de Vrac in Box, magasin où rien ne se perd et tout se pèse.

**D**evenir acteur du changement : c'est avec cette ambition que Clara-Line aborde il y a quelques années une révolution dans sa vie. Privée tout d'abord, professionnelle ensuite : « je voulais manger mieux, en allant vers une plus grande simplicité et une réduction de mon empreinte carbone. J'étais par contre, comme tout le monde, confrontée au prix du bio-bobo. J'ai alors découvert le zéro-déchet, une philosophie qui permet de réduire grandement ses coûts non-alimentaires – en faisant soi-même ses produits d'entretien – et donc de réinvestir ces gains dans une alimentation de qualité ». Ou le principe des vases communicants, CQFD.

Assistante en pharmacie, Clara-Line est aussi confrontée régulièrement à la question des perturbateurs endocriniens. De plus en plus sensibilisée, elle décide de franchir le cap : quitter son boulot pour en créer un qui fait davantage sens pour elle : ouvrir une épicerie zéro-déchet. « J'ai eu la chance de pouvoir tout d'abord structurer ma démarche entrepreneuriale auprès de professionnels de l'accompagnement à la création d'activité. J'ai pu avancer en toute sécurité, pas à pas, challenger mes idées en groupe, et enfin tester mon projet en couveuse ». C'est ainsi qu'ouvre en septembre 2018 Vrac in Box, un commerce de vrac et quelques autres produits locaux installé sur les hauteurs d'Ans, en région liégeoise.

12 mois de test plus tard, le projet a fait ses preuves et Clara-Line peut prendre le statut d'indépendant, tout en créant un second emploi. L'offre de produits y est importante, des fruits secs aux pâtes en passant par la farine, la confiserie artisanale mais aussi le savon ou encore les... pailles en inox. « Tout n'est pas issu de la région. J'ai fait aussi le choix d'avoir des denrées qui viennent du sud. Je travaille dans ce cas uniquement en bio, contingence que je ne me mets pas pour ce qui est produit ici, puisque je peux en vérifier la qualité de visu et rencontrer le producteur ». Cosy, le petit magasin logé sur le chemin de la gare attire une clientèle mixte, mêlant entre autres habitants du quartier et navetteurs. En développement, il propose même désormais un service de livraison à vélo, à 15 km compteur au guidon.

« On est super enthousiastes, on a plein d'idées ! En même temps, on sait qu'on doit rester vigilant et expliquer en quoi notre projet est différent, sa plus-value ».

Trouve-moi une tendance et je te l'exploiterai : la grande distribution a bien entendu depuis riposté, et de nouvelles enseignes spécialisées dans le vrac débarquent. Business is business. Clara-Line a quant à elle choisi depuis longtemps le camp de la décroissance, 'petite' indépendante pour qui la question de la rentabilité n'élu-dera pas celle des valeurs, une des rares choses que l'on ne pèse pas chez Vrac in Box.

**Vous avez vous aussi un projet  
dans les cartons?**

**Lancez-vous avec Step Entreprendre !  
[www.stepentreprendre.be](http://www.stepentreprendre.be)**