



Le Pois Tout Vert fait dans le vrac

jeudi 26 janvier 2017, par [lpe](#)

Depuis le lundi 16 janvier et jusqu'au 11 février 2017, la coopérative Biocoop Le pois tout vert, invite les consommateurs à tester un nouveau mode de consommation : le vrac.

Pour les habitués, c'est l'occasion d'asseoir progressivement ce mode de consommation écologique en venant découvrir des nouveaux aliments proposés en vrac, tel que le vin, le miel, le sirop d'agave ou encore des épices... qui viennent s'ajouter aux aliments et écoproduits d'ores et déjà proposés sans emballage : lessiviels, antipastis, céréales...

Un parti-pris évident pour la coopérative qui choisit encore une fois d'aller plus loin dans sa démarche d'acteur engagé en sensibilisant les citoyens-consommateurs au « zéro déchet ».

Pourquoi consommer en vrac chez Biocoop le Pois tout vert c'est futé ?

Entre autres, parce qu'on réduit nos déchets (moins d'emballages, possibilité de réutiliser ses propres contenants...) [1] et parce qu'on limite nos dépenses et le gaspillage alimentaire en consommant notamment la « juste » quantité nécessaire.

Tout ça en mangeant 100 % bio, ce qui est bon pour notre santé et notre environnement (respect de nos terres, notre air, et des êtres vivants qui nous nourrissent).

Pendant le mois du vrac, sont partagées des solutions ludiques, pratiques et peu coûteuses de réduction de ses déchets grâce aux animations en magasins : ateliers couture de sacs à vrac personnalisés, rencontres avec des citoyens investis dans l'objectif du « zéro déchet », découverte d'ouvrages sélectionnés pour accompagner les citoyens dans leur démarche au quotidien. (Dates et informations en magasins).

Plus : <http://lepoistoutvert.biocoop.net>

Notes

[1] Chaque année, un français jette en moyenne 590kg de déchets dont 30 à 50% sont issus des emballages alimentaires (chiffres ADEME).