



01.

OUNI

SANS EMBALLAGES, MAIS AVEC CONVICTION!

À partir d'un constat, de rencontres et d'un appel lancé sur les réseaux sociaux, beaucoup de choses sont réalisables. La coopérative Ouni en est la preuve concrète. Forte aujourd'hui de près de 700 membres, la première épicerie bio sans emballages du pays connaît un beau succès après seulement un an d'existence et aborde la suite avec enthousiasme et des idées plein les rayons.

Texte : Corinne Briault et Ouni - Photos : Pierre Guersing

Ouni («sans» en luxembourgeois) est aussi l'acronyme d'*organic unpackaged natural ingredients* («ingrédients naturels non emballés»). Épicerie bio, locale et sans emballages, elle est née dans l'esprit de ses créatrices voilà plus de deux ans. Partant du constat que

chaque personne produit en moyenne quelque 500 kg de déchets par an, les fondatrices d'Ouni se sont inspirées d'épicerie qui avaient déjà vu le jour dans de grandes villes comme Berlin ou Paris pour répondre à la problématique simple qu'est la réduction des quantités de



02.



03.

déchets, notamment plastiques, en poussant jusqu'au bout le concept du zéro déchet.

Sélectionné dans le cadre du concours 1,2,3 Go Social, le projet a immédiatement rencontré un franc succès sur les réseaux sociaux. Ainsi, il est parvenu à réunir plus du double du montant initial nécessaire pour trouver un local et pouvoir ouvrir, il y a un an, rue Glesener, dans le quartier de la gare à Luxembourg. Son capital provient intégralement des apports des coopérateurs.

Aujourd'hui, la coopérative regroupe près de 700 membres, dont 250 membres actifs, c'est-à-dire des personnes qui consacrent deux heures de leur temps par mois à l'épicerie en y étant présentes pour soutenir le travail des vendeuses et de la gérante. Un engagement qui leur donne accès, en contrepartie, à certains avantages, comme une

réduction permanente de 5 % sur leurs achats.

Se voulant une alternative écologique aux supermarchés traditionnels, Ouni propose ainsi une large gamme de produits alimentaires bio, locaux et équitables, ainsi que des produits ménagers écologiques, vendus en vrac ou dans des récipients ou bouteilles consignés. Les clients y viennent avec leurs propres contenants et évitent les déchets d'emballages en achetant la quantité qu'ils souhaitent, ce qui leur permet non seulement de limiter le gaspillage alimentaire, mais aussi de réaliser de véritables économies.

Entretien avec Caroline Lam, l'une des fondatrices d'Ouni.

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?

«Nous travaillons actuellement sur un projet de livraison à



04.

domicile à vélo pour les particuliers et pour les entreprises afin que leurs employés puissent bénéficier du principe de zéro déchet en toute sérénité. Pour ces derniers, les commandes peuvent d'ores et déjà être passées par e-mail ou par téléphone, qu'il s'agisse de paniers de fruits et légumes bio, de sélections de noix à grignoter au bureau (encas sains), de fruits secs, etc. Parallèlement, nous étudions la mise en place d'un site internet pour préparer ses courses ou passer commande.

Cette seconde phase de développement sera mise en place lorsque nous aurons atteint notre rythme de croisière, tant du point de vue de l'organisation que de la rentabilité.

Quelle est la réalisation dont vous êtes la plus fière ?

« L'épicerie elle-même ! Une œuvre collective au succès de

laquelle contribue chaque membre engagé à sa manière. Parce qu'outre les deux heures mensuelles dans le magasin, bon nombre d'entre eux participent à des groupes de travail (finances, membres, ateliers, fournisseurs, aménagement et communication) qui rendent l'aventure possible. D'autre part, nous avons à cœur de remplir notre rôle de sensibilisation auprès du public, que ce soit en accueillant des classes, en intervenant dans des écoles ou en organisant des ateliers. Notre démarche va bien au-delà de la vente sans emballages, nous voulons créer du lien social et donner envie de consommer autrement.

Quels sont les grands défis auxquels vous devez faire face dans votre secteur d'activité ?

« En soit, Ouni est déjà un grand défi. C'est une coopérative : cela rend le lieu très convivial, mais



05.



06.

c'est en même temps fort complexe à gérer ! Nous avons deux grands chantiers en cours : d'une part, sensibiliser nos fournisseurs à la cause écologique et plus encore à la problématique du zéro déchet et, d'autre part, pérenniser, faire vivre l'épicerie et la rendre rentable le plus rapidement possible.

Si vous pouviez changer une chose dans votre secteur d'activité, quelle serait-elle ? Que pourrait faire la Chambre de Commerce en ce sens ?

« Nous avons un réel besoin en formation du personnel. C'est un grand frein à notre développement... Évidemment, nous aurions besoin de subsides ou d'aides au développement comme, par exemple, l'attribution de places de parking ou de stationnement (que ce soit par la commune ou l'État) pour ceux qui ont des difficultés à se dépla-

01. Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, et Caroline Lam, l'une des fondatrices d'Ouni.

02, 03, 04. Ouni, « sans » en luxembourgeois, est aussi le sigle d'organic unpackaged natural ingredients (« ingrédients naturels non emballés ») et une épicerie bio, locale et sans emballages qui est née dans l'esprit de ses créatrices voilà plus de deux ans.

05, 06. Se voulant une alternative écologique aux supermarchés traditionnels, Ouni propose ainsi une large gamme de produits alimentaires bio, locaux et équitables, ainsi que des produits ménagers écologiques vendus en vrac ou dans des récipients ou bouteilles consignés.

cer autrement, à porter, ou simplement pour mettre ses courses dans le coffre.

Pour ce qui est de la Chambre de Commerce, elle pourrait organiser des rencontres avec d'autres formes coopératives dans le pays, la Grande Région ou en Europe ; mettre en place des groupes de travail et de soutien pour maintenir les projets en vie ou offrir des formations à coûts très réduits pour les entreprises sociales (aide à l'encadrement des bénévoles, comptabilité...). » ●

L'information continue

Retrouvez toutes les visites d'entreprises sur www.cc.lu