

MONTPELLIER

NOTRE VILLE

N°458
DÉCEMBRE
2020

FÊTES DE FIN D'ANNÉE
MONTPELLIER SOLIDAIRE
AVEC SES SOIGNANTS,
SES COMMERÇANTS
ET SES ASSOCIATIONS

Consommer autrement

Pour une alimentation de qualité, de nouveaux horizons s'offrent aux consommateurs. De jeunes sociétés d'ici proposent des alternatives novatrices et vertueuses pour remplir les placards et réfrigérateurs ou encore déjeuner. Exemples de quelques commerces qui ouvrent la voie vers des nouveaux modes de vie et de consommation plus respectueux des hommes et de la planète.

Le petit circuit, un drive éthique

Camille et Antoine ont imaginé un drive zéro déchet qui privilégie les circuits courts. Ses rayons proposent des fruits et légumes locaux et de saison, des plats tout prêts, des produits d'épicerie, frais, d'hygiène, cosmétiques, bébés et animaux, sans oublier les incontournables accessoires zéro déchet (gourdes, sacs en tissu, pailles réutilisables, bee wraps). Comme les « drive » de la grande distribution, les commandes se font en ligne. Aux clients de choisir leur point de retrait parmi les quatre proposés. Trois sont des « drive » voiture : zone commerciale de Fréjorgues ouest, halle Tropisme, Garosud et un drive piéton au Babel Community à Antigone.

lepetitcircuit.fr



Camille et Antoine présentent une partie de leurs produits au drive piéton du Babel Community à Antigone.

vegGŌ, des repas végétariens et zéro déchet

L'aventure de vegGŌ a démarré en novembre 2018. Anaïs Florquin ouvre alors un food truck qui propose des repas végétariens, vegan et sans gluten. Tout est fait maison avec des produits locaux et dans une démarche zéro déchet grâce à des bocaux en verre consignés. Elle valorise les circuits courts et propose des formules différentes chaque semaine en fonction des saisons. « Je m'inspire d'une cuisine fusion qui associe des recettes indiennes, asiatiques et méditerranéennes dans un même plat et à un prix abordable », explique Anaïs. Le food truck parcourt la ville pour des prestations traiteur, aussi bien auprès des entreprises que des particuliers. Elle propose aussi un service de livraison à domicile et vient d'ouvrir, au 44 cours Gambetta, un bar à bowls qui porte le même nom et les mêmes valeurs que son food truck.

veggo.fr



Le food truck et le service à emporter et de livraison du restaurant ont fonctionné durant le confinement.



Mélissa coquillages prépare une commande de Fraichy qui sera livrée des halles Laissac directement chez le consommateur.

Fraichy, c'est frais et c'est en ligne

Faire son marché chez les commerçants de quartier en ligne, c'est possible avec Fraichy. Trois jeunes montpelliérains, Tom Veà, Gabriel Nuel et Thibaud Audry ont créé une vitrine digitale des commerces de quartier et des halles et marchés de la ville. Une trentaine de détaillants (bouchers charcutiers, primeurs, boulangers pâtisseries, épiciers, poissonniers, cavistes brasseurs...) y commercialisent leurs produits. Le principe est simple : le client passe sa commande en ligne chez un ou plusieurs commerçants et des coursiers professionnels livrent la (les) commande(s) à l'heure et au lieu choisis par le consommateur. Il ne reste plus qu'à cuisiner !


fraichy.com

Boc d'Oc : du local, frais et en bocal

Un velouté de butternut, un gratin de pommes de terre aux cèpes ou un clafoutis de fruits de saison font partie des 17 recettes gourmandes artisanales proposées par la jeune société Boc d'Oc fondée cette année par Lucie Rocherieux et Laure Bellar. Leur concept : proposer des plats cuisinés frais, locaux, en bocaux en verre sous vide. Tout cela dans une logique éco-responsable et afin d'éviter la consommation d'emballage plastique, chaque bocal est consigné 1 euro. Elles ont choisi de travailler avec 21 producteurs situés dans un rayon de 150 kilomètres autour de Montpellier. Leurs plats sont distribués aux deux Locavorium, à la crèmerie des Beaux-Arts, à La Cagette et au Petit Circuit. Le traiteur Cabiron propose lui aussi des plats préparés en bocal, sur son étal des halles Laissac.

bocdoc.fr

JE SENSIBILISE MES COMMERÇANTS



Afin d'éviter les emballages jetables, la loi anti-gaspillage permet aux particuliers d'être servis dans leurs propres contenants (sac à vrac, à pain, bocaux, tasse à café...).

Mais tout le monde n'est pas au courant. L'association Montpellier zéro déchet et la Métropole ont lancé en octobre le macaron Zéro Déchet. Il permet aux consommateurs d'informer leurs détaillants et de les encourager dans la démarche en récupérant gratuitement des autocollants auprès des guichets uniques de la Métropole. Ces macarons, apposés près de la caisse ou sur la vitrine, indiquent leur soutien à cette nouvelle pratique vertueuse.