

L'ENTREPRENEURE À IMPACT

MAUD ZILNYK

Après avoir égayé nos paniers grâce à ses Épiceries Générales, Maud Zilnyk publie, avec Ahaha Éditions, « Hervée », un roman-photo écolo pour changer ses pratiques et faire valser les clichés.

◆ **Épicerie bio nouvelle génération**

À l'âge de 29 ans, j'ai démissionné d'un poste de marketing dans la mode pour effectuer un tour de France des producteurs bio et ouvrir, en 2009, l'Épicerie Générale, dans le VII^e arrondissement de Paris. À une époque où les épiceries bio ne donnaient pas envie, j'ai imaginé un lieu pour se faire plaisir, où le beau et le bon se rejoignent, inspiré de l'enseigne pionnière anglaise Daylesford Organic. C'était une démarche militante : soutenir, faire connaître l'agro-écologie. Ce lien à la terre, je le porte depuis l'enfance. Mes grands-parents maternels, immigrés ukrainiens, étaient paysans. Cette première boutique était ravissante avec un cahier des charges intransigeant : 100% français, pas de tomates sur l'étalage avant juillet, pas de bananes, pourtant l'un de nos fruits favoris...

◆ **Séduire par le goût... et le rire**

Après un accueil glacial, les habitants du quartier se sont laissés séduire par le goût des produits. Un comptoir servait des salades faites minute, des desserts décorés aux pétales de fleurs qu'on ne trouvait que chez nous. Le soutien de clients fidèles, comme Sophie Fontanel ou Jean Rochefort, a beaucoup compté. En 2014, une deuxième Épicerie Générale a ouvert rive droite. L'aventure a pris fin en 2017, le modèle économique n'était pas viable. Toujours portée par ce désir de rendre l'écologie joyeuse et de montrer que la transition écologique peut être fun, j'ai lancé, en 2023, Ahaha Éditions. Dans le contexte environnemental anxiogène, la joie est un puissant moteur. Ainsi est né *Hervée*, un roman-photo désopilant tiré à un millier d'exemplaires, racontant les péripéties de cette héroïne pleine de préjugés qui va expérimenter l'écologie : elle s'écoule au miel, bousille ses pulls en les lavant au percarbonate, retire son vernis au vinaigre blanc...

◆ **Zéro gaspi jusqu'au bout**

Le deuxième numéro, qui paraît ce mois-ci, fait l'objet d'une campagne de financement en ligne, lancée lors d'un dîner « Zéro détritux » d'une



34,3%

C'est la proportion d'agriculteurs non issus du milieu agricole qui se sont installés depuis 2010.

centaine de convives, dans l'église Saint-Eustache (Paris I^{er}). L'objectif était de valoriser chaque ingrédient sans gaspillage, et ce, jusque dans les détails, des plats à la déco : sauce aux fanes d'herbes, bouillon aux croûtes de parmesan, bougeoirs en pains rassis à partir d'invendus de chez Mamiche, paravent à partir d'épluchures d'oignons... Tout cela grâce aux savoir-faire de maisons comme Poiscaille ou Plaq [manufacture de chocolat, NDLR], à la boulangère Justine Lebas, à plusieurs cheffes dont Angèle Ferreux Maeght qui, dans *Hervée 2*, va apprendre à notre héroïne à cuisiner zéro déchet.

◆ **Ruralité sans cliché**

Ahaha Éditions lancera, début 2026, une collection consacrée aux agriculteurs qu'on appelle les Nima, pour « non issus du milieu agricole », avec un premier opus de l'oléiculteur

Éric Reiffsteck. Dans les Alpes-Maritimes, il a récupéré des terres difficiles à cultiver. Comme il ne venait pas du monde paysan, la Safer, l'opérateur foncier qui attribue les parcelles, lui a proposé le dernier choix... Aujourd'hui, ses oliviers ne produisent plus, il a été forcé de se reconverter, a créé la marque Paysan parfumeur... C'est ce qu'il racontera : une vie de paysan « sans terre, mais heureux ». Ils sont nombreux dans cette situation à avoir lâché des métiers confortables pour une vie rurale ardue, où il n'est pas simple de se faire une place. Il me semble essentiel de dé-romantiser ces reconversions agricoles, tout en montrant pourquoi ceux qui font ce choix ne le regrettent pas.

Propos recueillis par Alice d'Orgeval
Photographe : Léa Crespi