

Le Wonderbag de Sarah Collins :

Plusieurs sites vendent des Wonder Boxes ou autres « sacs à cuire » tout prêts sur le net, mais c'était jusqu'à présent à l'étranger. Récemment, une sud-africaine, Sarah Collins, a mis au point ce qu'elle a appelé Wonderbag et qui ressemble étrangement à ce qu'on connaît de la Wonder Box. L'originalité consiste à proposer un sac qui se resserre sur le récipient, contrairement aux wonder boxes qui sont en deux parties et qui font penser à un pouf surmonté d'un coussin. La révélation de son existence par un site écolo prouve que la malédiction selon laquelle la MN doit être régulièrement oubliée et ré-inventée est toujours là : aucune référence à la MN (*slow cooking* est plus tendance) ni aux autres modèles du genre. Mode d'emploi non testé et mal traduit...

« Wonderbag, une invention géniale pour cuisiner en préservant la planète¹ »

Avec en tête l'envie d'aider les familles pauvres d'Afrique du Sud, tout en s'inscrivant dans une logique de protection de l'environnement, Sarah Collins crée et développe depuis 2008 le Wonderbag, un sac isotherme fait pour cuisiner « vert ».

Préparez votre plat. Laissez-le quelques minutes sur la cuisinière afin que l'ensemble monte bien en température. Retirez-le du feu et placez votre marmite ou faitout dans le *Wonderbag*. Laissez cuire 1 à 5 heures, selon le menu. C'est ainsi que fonctionne le sac isotherme de Sarah Collins, bel hommage à la *slow food*, cette philosophie opposée au *fast food* et véritable art de vivre, et au *slow cooking*, pratique qui consiste à cuire ses aliments de façon écologique.

Impliquée dans le développement social, notamment en Afrique du Sud, M^{me} Collins a créé le *Wonderbag* pour les environs de Durban (Afrique du Sud), touchés par la pauvreté. Là-bas, les familles brûlent généralement de la paraffine, du bois ou des excréments de ruminants pour cuisiner, des éléments qui polluent les intérieurs et sont à l'origine de maladies respiratoires chroniques et de nombreux décès chaque année. Or, d'après la créatrice, chaque sac réduirait de 30 % les besoins énergétiques d'une famille. 150 000 *Wonderbag* seraient déjà utilisés en Afrique du Sud et auraient permis d'économiser 50 000 tonnes de CO₂, un chiffre qui devrait grimper jusqu'à 5 millions d'exemplaires dans les 5 années à venir si l'on en croit les commandes quotidiennes.

1 heure pour faire cuire des légumes, 3 heures pour du poulet

Sur son site Internet, M^{me} Collins vante les atouts de son sac « magique ». Élaboré à partir de tissu rempli de polystyrène recyclé, le *Wonderbag* réduit les émissions de CO₂ dues à la cuisine et diminue le risque d'accidents domestiques. Grâce à lui, il devient en outre impossible de faire brûler son repas ! Le temps de cuisson nécessaire n'est évidemment pas adapté à tout le monde, ni à toutes les recettes. Pour faire cuire du riz, il faut par exemple compter une heure, 5 pour laisser mijoter un plat à base de viande qui prendrait 20 minutes sur une cuisinière à gaz. 5 heures de cuisson ne veut cependant pas dire 5 heures devant les fourneaux, et si mieux vaut ne pas être pressé, le sac permet de dégager du temps pour d'autres activités pendant que le plat cuit sans surveillance.

¹ Laura Béheulière, 13 mars 2012 : <http://www.zegreenweb.com/sinformer/wonderbag-une-invention-geniale-pour-cuisiner-en-preservant-la-planete.50672>

Et M^{me} Collins ne manque décidément pas d'arguments pour vendre le *Wonderbag*. Sa petite entreprise aurait ainsi généré 645 emplois depuis septembre, et plus de 8000 postes devraient être créés d'ici à 2016. Le *Wonderbag* est-il vraiment merveilleux ? Pour le savoir, il faudra l'essayer. »

C'est possible, si l'on en a les moyens (autour de 100 €), grâce au géant Amazon qui se rachète depuis peu¹ une bonne conduite en soutenant le projet de Sarah Collins :

« En 2008, des coupures de courant assombrissent la ville de Johannesburg. L'Afrique du Sud souffre de graves pénuries d'énergie et tout le monde s'en trouve affecté. Villes, hôpitaux et écoles ne disposent de courant qu'à des intervalles très irréguliers et seulement pour quelques heures. C'est pendant l'une de ces coupures de courant que Sarah Collins se lève à deux heures du matin et réveille sa colocataire en clamant : « Je sais ! Je sais comment je vais changer le monde ».

Sarah a passé sa vie à chercher des manières d'aider les personnes démunies en Afrique rurale, et en particulier les femmes. Elle a travaillé dans des cliniques pour orphelins souffrant du SIDA. Elle a œuvré à la préservation de l'environnement. Elle a lancé des entreprises fondées sur les communautés pour aider les femmes à générer un revenu en milieu rural. Elle a même créé un parti politique et posé sa candidature au gouvernement.

Cette nuit-là, Sarah a eu un flash-back la ramenant à son enfance : elle a grandi dans une ferme dans un coin reculé du pays et a vu sa grand-mère amasser des couvertures et des coussins autour d'une marmite chaude de ragoût afin de poursuivre la cuisson et d'économiser du bois. Elle s'est ensuite souvenue des Bochimans enterrant leur nourriture dans le sol pendant qu'elle cuisait, et s'est demandée : « Pourquoi est-ce que ça ne marcherait pas ? C'est la plus vieille technique du monde ».

Un catalyseur pour échapper à la pauvreté

Le lendemain, Sarah a créé un prototype pour son outil de cuisson retenant la chaleur : le *Wonderbag*. Une fois les aliments portés à ébullition, la marmite est placée dans le sac à doublure épaisse où la nourriture continue à cuire doucement pendant une période allant jusqu'à douze heures. « Trouver du bois pour le feu prend énormément de temps aux femmes en milieu rural », explique Sarah, « et le stocker est très dangereux. Ces feux alimentés à l'aide de bois provoquent ensuite une pollution intérieure à l'origine de nombreux décès chez les enfants de moins de cinq ans dans le monde. Le *Wonderbag* permet aux femmes de nourrir leurs familles, de générer un revenu et de gagner du temps ».

« J'ai tout de suite su que ça allait fonctionner », poursuit Sarah. « J'ai simplement su. J'ai appelé mon frère et je lui ai dit "J'ai trouvé ! J'ai trouvé ma vie, ma destinée, j'ai trouvé comment je peux aider à faire la différence". Je lui ai ensuite décrit l'idée et il m'a dit "Sarah, pendant des années notre famille a cherché une excuse pour te faire interner et je crois que je viens juste de la trouver ».

Sarah a donné son premier sac à une grand-mère qui s'occupait de neuf orphelins. Cette femme gagnait un maigre revenu en vendant de la nourriture qu'elle cuisinait toute la journée sur un feu de bois et, malgré cela, elle avait du mal à subvenir aux besoins de base de sa famille. L'abri de fortune dans lequel elle vivait était toujours plein de fumée. Les enfants n'étaient pas scolarisés parce qu'ils devaient passer la journée à ramasser du bois pour le feu. « Je lui ai dit : "Je vais vivre avec toi pour voir si ça fonctionne". Mais elle a tout de suite compris l'idée », indique Sarah. « Leur vie a complètement changé.

¹ D'abord sur amazon.com, puis depuis 2012 sur amazon.fr.

Au bout de trois mois, les enfants n'avaient besoin de ramasser du bois pour le feu qu'une fois par semaine et ils allaient tous à l'école. Ils avaient de l'argent pour acheter des chaussures. Ça a été le catalyseur qui leur a permis d'échapper à la pauvreté ».

Changer le monde, un sac à la fois

Quatre ans plus tard, Sarah a vendu ou donné plus de 600 000 Wonderbags à travers l'Afrique. Le Wonderbag est à présent disponible sur Amazon.fr, ainsi que sur le reste des sites européens d'Amazon et sur Amazon.com. Le nouvel objectif de Sarah est d'en vendre un million dans le monde. Pour chaque sac vendu, il est fait don d'un sac à une famille dans le besoin. « J'ai choisi Amazon parce que j'aime l'idée d'associer la plus vieille technique du monde à la manière la plus high-tech, efficace et écologique de faire du shopping ».

Wonderbag soutient le développement dans le monde

La fondation Wonderbag fait don de sacs en Afrique, dans les régions où ce système permet de réduire la consommation en énergie de 30%. Le Wonderbag réduit les émissions en CO2 et fumées toxiques, réduisant ainsi les risques de maladies respiratoires. Il réduit également les risques d'incendies dans les cuisines et permet de libérer du temps pour l'éducation ou le soin des enfants et d'autres activités.

Instructions:

1. Faites bouillir votre nourriture puis laissez mijoter un court moment (en fonction de la recette) de manière à ce que le couvercle soit aussi chaud.
2. Placez le plat et son couvercle dans le Wonderbag, recouvrez-le avec le coussin et fermez correctement le sac.
3. Laissez la nourriture cuire dans le Wonderbag aussi longtemps que vous l'auriez laissée mijoter sur le feu.
4. Ouvrez le sac, assaisonnez et servez.

Note:

Avertissement de sécurité:

Pour accélérer la cuisson, découpez les aliments en petits morceaux. Ne jamais mettre un récipient à plus de 180°C dans le sac. Si vous n'êtes pas sûr de la température, mettez un dessous de plat (idéalement en silicone) au fond du sac et positionnez le sac sur un trépied. Les aliments ne doivent pas atteindre une température inférieure à 60°C pendant plus de deux heures avant consommation ou réfrigération. »

Le site historique <http://www.nb-wonderbag.co.za> (en anglais) propose des recettes et des liens sur l'évolution des projets de la fondation Wonderbag.

Un site officiel du Wonderbag en français a été créé en 2014 : Lewonderbag.fr. On y apprend entre autres que le Wonderbag serait le fruit de la rencontre fortuite de Sarah Collins avec Moshy Mathe, une sud-africaine responsable d'une ONG chargée d'apprendre aux femmes à coudre. Elle déplorait que ces femmes, une fois formées, trouvaient difficilement du travail. Avec le projet Wonderbag, elles n'allaient pas manquer d'en avoir !

Je n'y ai pas trouvé d'allusion à la Marmite Norvégienne. Le Wonderbag y est présenté comme un « éco-mijoteur non électrique »...

Grâce à l'enthousiasme et au sens des affaires de sa créatrice, le Wonderbag s'est récemment lancé à la conquête de la planète. La MN étant pratiquement inconnue du grand public, le Wonderbag, présenté comme la géniale invention du moment au service de bonnes causes humanitaires et environnementales, pourra sans doute séduire et trouver ses acheteurs. Ce coussin rond aux couleurs chatoyantes, beaucoup moins encombrant qu'une grosse caisse isotherme, d'un emploi et d'un entretien présentés comme faciles, sera-t-il la Marmite Norvégienne de demain ?

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles*, M-M Éditeur, 2015.

<http://marmite-norvegienne.blogspot.com>