

Guide : pour les événements

1

Mettre en place une équipe Zéro Déchet

Pour commencer, il vous faut identifier les personnes qui souhaitent faire partie de l'équipe Zéro Déchet et impliquer la personne responsable de l'entretien. Ces ambassadeurs sont chargés de l'organisation de l'événement incluant la réflexion "Zéro Déchet" et la communication des actions mises en place. Le jour de l'événement, ils sont présents pour s'occuper de la logistique et contribuer à l'analyse des résultats (types d'actions mises en place, quantité de déchets évités, etc.).

2

Opter pour de la vaisselle réutilisable

La vaisselle réutilisable est la solution la plus respectueuse de l'environnement. Adressez-vous à votre mairie, il est possible qu'elle puisse vous proposer des solutions. Vous pouvez ensuite mettre en place un système de consigne afin que l'on vous retourne les verres et assiettes.

Le saviez-vous?

La vaisselle compostable bien qu'elle constitue un premier pas écologique n'est pas la meilleure solution. Cela reste de la vaisselle à usage unique qui part souvent à l'incinération au lieu d'être compostée. Elle contient toujours une partie de plastique, utilise beaucoup d'énergie et crée des émissions carbonees.

3

Choisir des fournisseurs locaux

En travaillant directement avec les producteurs et commerces de la région plutôt qu'avec la grande distribution, vous pouvez réduire les déchets liés aux emballages, diminuer les émissions carbonees liées au transport ainsi que soutenir l'économie locale.

4

Eviter le PET

Pour éviter les déchets liés aux bouteilles en PET et au Tetra Pak, mettez à disposition des carafes d'eau. Vous pouvez aromatiser l'eau avec du sirop ou préparer du thé froid avec du thé acheté en vrac et du sucre. Pour les boissons chaudes telles que le café ou le thé, mettez des thermos à disposition. Proposez des boissons servies aux verres, au fût, à la carafe ou dans des bouteilles consignées.

6

Impliquer le public dans votre objectif Zéro Déchet

Incitez le public à amener, lors des repas partagés, des plats faits maison ou de la nourriture achetée en vrac tels (pain, fruits, fromage, charcuterie, gâteaux, etc.) dans des contenants ou emballages réutilisables comme par exemple une serviette en tissu, un bee's wrap (tissu imperméabilisé de cire d'abeille).

5

Privilégier des achats en vrac

Si vous proposez de la nourriture, nous vous invitons à proscrire les emballages individuels (monodose). Par exemple, achetez votre sucre au kilo pour remplir des sucriers ou approvisionnez-vous aux Laiteries Réunies pour le fromage, la crème à café, etc.

7

Trier et composter

Mettez en place un système de tri pour trier les déchets recyclables (verre, PET, alu) qui n'ont pas pu être évités. Compostez le déchets de cuisine en mettant en place une poubelle verte.

8

Réduire le gaspillage alimentaire

Proposez au public de repartir avec les denrées alimentaires en surplus à la fin de l'événement (fruits, légumes, ou plats préparés, à emporter dans des contenants réutilisables).

9

Communiquer sur les actions mises en place

Informez le public sur les efforts effectués pour réduire les déchets (envoi d'un mail, affiches lors de l'événement sur les actions mises en place et après, sur les résultats obtenus). Cela donnera une image positive de votre école ou association et inspirera votre public à faire de même dans leur quotidien.

Consultez également notre guide complet [ici](#) !