



ENTREPRISES

BOÎTE à OUTILS



Boîte à outils Entreprises

1. Recrutement de porteurs de projet pour la SERD

☛ Quel est le public cible ?

Cette boîte à outils comporte des conseils verts pour le public interne et externe concernant les campagnes d'achats écologiques, les restaurants, le tourisme, les organisateurs d'événements et les établissements scolaires.

Campagne d'achats écologiques

- Public externe : clients, fournisseurs de produits alimentaires, entreprises sociales
- Public interne : employés aux stocks, magasiniers, caissiers

Restaurants :

- Public externe : clients, fournisseurs de produits alimentaires
- Public interne : personnel de cuisine, serveurs

Tourisme et hébergement

- Public externe : clients, fournisseurs
- Public interne : réceptionnistes, personnel de nettoyage

Organisateurs d'événements

- Public externe : clients, restaurateurs, entreprises sociales
- Public interne : personnel événementiel

☛ Quelles sont les principales thématiques de déchets à aborder ?

- Réduire les déchets alimentaires et d'emballages
- Améliorer la sensibilité du public interne comme externe à la réduction des déchets

☛ Qui peut aider ?

- Les parties prenantes (autorités publiques, entreprises de gestion des déchets, fournisseurs, etc.)
- Les acteurs relais (maîtres composteurs, centres de réutilisation, ONG écologiques, fédérations, etc.)
- Les réseaux (cf. labels verts, etc.)

☛ Que peut apporter la SERD ?

La participation à la SERD offre à votre entreprise la possibilité de promouvoir une prise de conscience au sein de votre secteur. Les partenaires de la SERD sont membres d'une équipe stratégique mondiale œuvrant en faveur de la réduction des déchets.

De plus, la SERD rendra votre initiative visible dans toute l'Europe.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu





2. Code de bonnes pratiques

Voici quelques conseils verts pour le public externe comme interne.

- Réduction et prévention des déchets
- Réutilisation de produits
- Tri et recyclage des déchets

PUBLIC EXTERNE

Réduction et prévention des déchets

- **Concluez des accords avec des entreprises sociales.** Les clients seront davantage sensibilisés au gaspillage alimentaire.
- **Encouragez les produits en vrac.** Les clients pourront ainsi réduire les déchets d'emballages et acheter uniquement les quantités dont ils ont besoin. "Granel" (Vrac) (<http://www.granel.cat/index.asp?pageheight=1163>) est une initiative catalane privée qui vend en vrac de nombreux produits, dont des noix, de la farine, des biscuits, du café, des sucettes, des graines et des céréales. Cette initiative est instaurée actuellement dans 9 magasins en Catalogne et porte également sur la vente en ligne.
- **Offrez aux clients la possibilité d'emporter leurs restes de nourriture** pour diminuer le gaspillage alimentaire des restaurants et augmenter la sensibilisation des clients. Zero Waste Scotland a mis en place l'initiative "Good to go" afin de diminuer le gaspillage alimentaire dans les restaurants <http://www.bbc.com/news/uk-scotland-scotland-politics-26671339> <http://www.zerowastescotland.org.uk/content/new-doggy-bags-pilot-aims-cut-restaurant-food-waste>
- **Encouragez les clients des restaurants à consommer de l'eau du robinet** pour aisément diminuer les déchets d'emballages et augmenter la sensibilisation des clients. "Etxeko Ura", une campagne incitant à la consommation d'eau du robinet dans les restaurants du Pays basque <http://www.ekogunea.net/proiektuak/proiektua/etxeko-ura-2>

Réutilisation de produits

- **"Better than new, 100% old" par AMB (l'autorité en charge de la gestion des déchets de Barcelone).** La campagne "better than new" propose différentes possibilités de réparation et de réutilisation d'objets domestiques. Cette campagne incite également à la création de boutiques de réparation, de boutiques de seconde main et de marchés de troc locaux. <http://www.millorquenou.cat/>

Tri et recyclage des déchets

- **"Plastic caps for a new life" de SEUR**



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu





En 2012, SEUR, une société de messagerie espagnole, a collecté plus de 1 200 tonnes de bouchons en plastique en vue de leur recyclage. Ils les ont vendus à des entreprises de recyclage de plastique et ont obtenu 245 000 € destinés à assister 25 enfants ayant des besoins particuliers.

“Plastic caps for a new life”

http://www.responsabilidadseur.com/en/SEUR_foundation/special_projects/plastic_caps_new_life.html

PUBLIC INTERNE

Réduction et prévention des déchets

- **Economisez le papier et n'imprimez que les pages dont vous avez besoin (campagne de réduction des déchets de papier)**

L'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement (IBGE) a mené plusieurs actions de réduction des déchets au sein de l'administration communale de Saint-Gilles. Par ces actions, ils ont sensibilisé le personnel administratif au gaspillage du papier.

<http://www.bruxellesenvironnement.be/templates/professionnels/informer.aspx?id=3544&langtype=2060>

<http://vimeo.com/8965447>

- **Encouragez les cadeaux "dématérialisés" parmi le personnel et les collègues de travail**

L'Autorité métropolitaine de Barcelone a encouragé les cadeaux et activités dématérialisés à l'aide d'un guide énumérant des idées.

Le guide des idées dématérialisées a été baptisé “Idees amb a/efecte” (des idées efficaces/A) <http://www.ambostenibilitat.cat/publicacions/productdetails/95/8>

- **Utilisez des tasses réutilisables pour le café ou le thé (Campagne de réduction des déchets d'emballages)**

La société belge Elia a incité ses employés à utiliser des tasses et gobelets réutilisables pour les boissons chaudes et froides.

<http://www.elia.be/>

- **Encouragez les boîtes à tartines et les gourdes réutilisables à l'heure du déjeuner.**

Le magasin IKEA à Jönköping (Suède) a incité ses employés à utiliser du matériel réutilisable provenant de l'assortiment IKEA en vue de réduire les déchets et le suremballage. Ils ont également suscité une prise de conscience auprès du personnel en organisant des réunions petit-déjeuner portant sur la réduction des déchets.

<http://www.ikea.com/se/sv/store/jonkoping>

Réutilisation de produits

- **Faites don de votre matériel électronique usagé et autre à des entreprises sociales.**

<http://youtu.be/I6JY9wrtfFo?list=UUof7tbaMa2X4oD04Gjk0QOw>



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu





Tri et recyclage des déchets

▪ **Le projet "OLIKLAK" : collecte d'huile usagée à l'école Anselm Clavé School (Cornellà de Llobregat, Barcelone).** La société Oliklak vide tous les conteneurs à huile de l'école et les envoie au recyclage. Les familles remplissent les bouteilles (Clakis), qui ont été livrées à l'école. Ensuite, les élèves les stockent dans un conteneur prêt à être enlevé en vue du recyclage. En fin de cycle, les étudiants reçoivent un Claki vide et propre, prêt à être utilisé une fois de plus.

<http://www.escolaanselmclavecornella.org/2013/01/projecte-olikhak-recollida-selectiva.html>

<http://www.olikhak.com/>

3. Fiches pratiques TCT

Cette boîte à outils comprend des fiches pratiques d'outils destinés à lutter contre le gaspillage alimentaire et la production de déchets d'emballages. Chaque outil porte sur une action répondant à un problème particulier sur le plan de la réduction des déchets.

Fiches pratiques pour les deux publics externes :

1. Eco-restaurants (= écoles)

Objectif : actions dans les restaurants et cantines en vue de diminuer le gaspillage alimentaire.

Public cible : clients du restaurant

Outils : calepette gaspillage alimentaire, doggy bag, affiches comportant des conseils et présentant les résultats journaliers, autocollants, poubelle de tri pour déchets organiques

Evaluation : nombre de doggy bags distribués, quantité de gaspillage alimentaire évité (moyenne par doggy bag, puis extrapolation au nombre total de doggy bags)

2. Événements verts

Objectif : encourager les clients comme les fournisseurs à diminuer la consommation de papier et les déchets d'emballages

Public cible : organisateurs d'événements et participants

Outils : affiche identifiant les endroits où de la vaisselle réutilisable est disponible, application de téléchargement de billets via un service mobile, etc.

Evaluation : nombre d'organisateur d'événements impliqués, quantité de déchets de papier et d'emballage évitée

3. Campagne d'achats écologiques

Objectif : encourager la consommation de produits verts (emballage en vrac au lieu de plusieurs petits emballages, produits rechargeables et recyclés, etc.)

Public cible : clients des grandes surfaces

Outils : carte avec les points cumulés par les clients (avec ventilation par type de produit : grand conditionnement, emballages réutilisables pour la lessive ou des boissons, etc.), affiches et autocollants

Evaluation : quantité de produits verts achetés et quantité de déchets d'emballages évitée



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu





4. Eco-tourisme

Objectif : encourager les clients comme les fournisseurs à diminuer la consommation de papier et les déchets d'emballages

Public cible : clients d'hôtels

Outils : affiches et autocollants, serviettes et verres réutilisables, poubelles de tri

Evaluation : quantité d'emballages collectés par l'hôtel

Fiche pratique pour public interne :

1. Campagne de réduction du gaspillage de papier

Objectif : réduire la quantité de papier utilisée

Public cible : personnel interne

Outils : autocollant sur les imprimantes pour imprimer recto-verso, phrase de clôture de chaque courriel "Pensez à l'environnement avant d'imprimer", utilisation de papier déjà imprimé sur une face en tant que brouillon, guide/outils d'information, directives pour la confection de blocs-notes à l'aide de papier usagé, affiches et autres outils de communication

Evaluation : quantité de déchets de papier avant et après la campagne, quantité de papier utilisé avant et après la campagne

2. Campagne de réduction des déchets d'emballages

Objectif : réduire la quantité d'emballages utilisés

Public cible : personnel interne

Outils : tasses et verres réutilisables pour les boissons, boîtes à tartines au lieu d'emballages en plastique/aluminium, bocaux. Au lieu de mettre à disposition des articles réutilisables, un atelier sur la personnalisation d'articles pourrait être prévu

Evaluation : quantité d'emballages utilisés avant et après l'action, quantité de tasses à usage unique échangées contre des tasses réutilisables

3. Campagne de tri des déchets

Objectif : augmenter le tri au bureau et par conséquent le taux de recyclage

Public cible : personnel interne

Outils : poubelles de recyclage dans tous les immeubles de bureaux, affiches et autocollants à des endroits stratégiques, directives pour l'intranet/les courriels

Evaluation : quantité de déchets collectés dans les poubelles de tri plutôt que dans les poubelles de déchets résiduels

4. Campagne de compostage

Objectif : réduire les déchets alimentaires

Public cible : personnel interne

Outils : créer un site de compostage au bureau ou encourager le compostage à domicile : guides, affiches et autres outils de communication

Evaluation : nombre de nouveaux sites de compostage et quantité de déchets compostés = quantité de déchets alimentaires évitée



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Éco-restaurants



Le concept de l'éco-restaurant a pour but d'optimiser les performances d'un restaurant sur tous les plans environnementaux, notamment la prévention des déchets, la diminution de la consommation d'eau et d'énergie et la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Ce document s'intéresse toutefois uniquement aux déchets alimentaires et déchets d'emballages. **Si vous réduisez vos déchets alimentaires, vous augmenterez votre bénéfice !**

De nombreuses mesures peuvent vous permettre de devenir un éco-restaurant en matière de prévention des déchets alimentaires : proposer des portions de différentes tailles (petites et moyennes ou moyennes et grandes), modifier vos habitudes de planification, d'achat, de stockage et de cuisine, encourager les clients à emporter leurs restes, redistribuer à des foyers ou des banques alimentaires les aliments qui peuvent encore être consommés ou les donner à des animaux, composter les rebuts alimentaires et les aliments qui ne peuvent plus être consommés plutôt que de les jeter. Ces mesures possèdent de multiples avantages. En plus de destiner à la consommation humaine ou animale les aliments auparavant gaspillés ou de les composter et donc, de mettre un terme aux déchets alimentaires, le restaurant réalise des économies, car il gaspille moins de nourriture, et améliore son empreinte environnementale.

Cette action peut aussi être appliquée dans les cantines des écoles ou les restaurants d'entreprises. Même si les conditions sont différentes, les mesures pouvant être prises sont similaires !

Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques

Objectifs

- ▶ Minimiser la quantité totale d'aliments jetés lors du repas/dîner.
- ▶ Sensibiliser les cuisiniers, le personnel et le propriétaire du restaurant à la manière de modifier leurs habitudes en matière de [planification](#), [achat](#), [stockage](#) et [cuisine](#).
- ▶ Optimiser le système afin que les excédents alimentaires soient donnés à des banques alimentaires ou d'autres institutions au profit des personnes dans le besoin, utilisés pour nourrir des animaux ou compostés sur place.
- ▶ Créer une culture de la durabilité dans le restaurant et parmi les clients.
- ▶ Encourager les clients à prendre part à l'initiative en commandant de manière intelligente et consciente.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



- ▶ Sensibiliser les clients à la part de leur repas composée d'aliments qui seront gaspillés.

Implications

- ▶ Adopter des habitudes durables en matière de [planification](#), [achat](#), [stockage](#) et [cuisine](#).
- ▶ Permettre aux clients de choisir entre **différentes portions** (petites, moyennes, grandes).
- ▶ Fournir des **sacs** pour emporter les restes (papier/carton).
- ▶ Proposer au menu un plat composé de restes.
- ▶ **Informez les clients** des nouvelles mesures mises en place, à l'aide d'affiches, de dépliants ou de sets de table.
- ▶ Proposer l'huile d'olive, le sel, le poivre, etc. dans des **réipients en verre** plutôt que des petits sachets en plastique.
- ▶ Employer des **nappes en tissu** réutilisables plutôt que des nappes en papier à usage unique.

De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ Un ou plusieurs **restaurants** souhaitant participer.
- ▶ **Matériel d'information et de communication** : procurez-vous du matériel d'information SERD afin d'informer le personnel et les clients du restaurant au sujet des [déchets alimentaires](#) et des mesures visant à prévenir ceux-ci ([planification et achat](#), [stockage](#), [cuisine](#)) ; procurez-vous l'affiche afin de faire connaître votre action. Préparez du matériel spécifique afin de faire connaître votre action et d'informer vos clients des mesures prises.
- ▶ **Matériel** : sacs pour emporter les restes, nappes en tissu, réipients en verre pour le sel, le poivre, l'huile d'olive, etc. Cf. rubrique « matériel » ci-dessous.

Matériel nécessaire pour cette action

Sacs pour emporter les restes alimentaires

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Des sacs en papier mis à la disposition des clients afin d'emporter leurs restes alimentaires chez eux.
- ▶ Comment faire ?
 - Demandez à votre personnel de signaler aux clients qu'ils peuvent emporter leurs restes alimentaires.
 - Informez-les que cette action contribue à lutter contre le gaspillage de nourriture.
- ▶ Comment évaluer ? Pesez la quantité de déchets organiques laissés dans les assiettes, avant et pendant l'action. Comptez le nombre de sacs de restes alimentaires emportés par les clients et pesez-les.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Bannière ou autocollant afin de prévenir les restes de pain d'accompagnement

► Qu'est-ce que c'est ? Une bannière ou un autocollant sur le menu afin d'informer les clients que le pain est disponible uniquement sur demande et dans la quantité souhaitée, afin de prévenir le gaspillage alimentaire.

► Comment faire ?

- Apposez cette bannière ou cet autocollant sur vos menus.
- Demandez à votre personnel d'expliquer aux clients que cette action permet de lutter contre le gaspillage de nourriture.

► Comment évaluer ? Pesez la quantité de pain jeté, avant et pendant l'action.



Bannière ou autocollant sur le menu ou nouveau menu afin d'informer les clients de la disponibilité de portions de différentes tailles

► Qu'est-ce que c'est ? Dans certains restaurants, les portions sont très grandes. Proposer des portions de différentes tailles permet aux clients de commander en fonction de leur appétit et prévient donc les déchets alimentaires.

► Comment faire ?

- Apposez une bannière ou un autocollant sur vos menus ou imprimez un nouveau menu afin d'informer vos clients qu'ils peuvent commander des portions de différentes tailles.
- Informez-les que cette action permet de prévenir le gaspillage de nourriture.

► Comment évaluer ? Pesez la quantité de déchets organiques laissés dans les assiettes, avant et après l'action. Comptez le nombre de petites, moyennes et grandes portions commandées.



Carafe pour encourager la consommation d'eau du robinet

► Qu'est-ce que c'est ? Une carafe pour encourager la consommation d'eau du robinet parmi les clients.

► Comment faire ?

- Posez une carafe d'eau sur chaque table.
- Encouragez les clients à boire de l'eau du robinet plutôt que de l'eau en bouteille, afin de prévenir les déchets d'emballage.

► Comment évaluer ? Pesez la quantité d'emballages de boissons jetés, avant et après la mise en place des carafes.



Avec le soutien de la Commission européenne

www.ewwr.eu





Outils de communication

Tableau montrant les meilleures pratiques mises en œuvre en matière de prévention des déchets

► Qu'est-ce que c'est ? Ce tableau présente une check-list de tous les engagements pris par votre entreprise en matière de prévention des déchets, sous forme d'une liste d'objectifs. Votre personnel, mais aussi, indirectement, les fournisseurs et les clients, seront ainsi encouragés à continuer sur la bonne voie.

► Comment faire ?

- Prenez vos engagements, formulez les objectifs et notez-les sur le tableau.
- Cochez tous les objectifs atteints.
- Affichez le tableau à un endroit stratégique de votre restaurant et sur votre site Web.

► Comment évaluer ? Nombre d'objectifs atteints. Évolution des résultats atteints au fil du temps en matière de prévention des déchets alimentaires.



Une affiche / un autocollant distinctif

► Qu'est-ce que c'est ? Un autocollant et une affiche afin d'informer les clients que votre établissement applique les meilleures pratiques en matière de prévention des déchets.

► Comment faire ?

- Placez l'autocollant à un endroit stratégique.
- Installez l'affiche à un emplacement stratégique.

► Comment évaluer ? Nombre de restaurants participants et quantité de déchets alimentaires évités par les restaurants participants.



Avec le soutien de la Commission européenne

www.ewwr.eu



Préparation de l'action

Avant la SERD (un mois auparavant)

- ▶ Préparez et distribuez le matériel d'information et de communication au personnel du restaurant.
- ▶ Placez les affiches de promotion de votre action SERD.
- ▶ Réalisez un audit initial des déchets alimentaires au restaurant, afin de déterminer où (planification / achat / stockage / cuisine) des déchets alimentaires sont générés et dans quelle quantité. Analysez également la destination des déchets alimentaires (compost, aliments pour les animaux, récupération d'énergie, élimination).
- ▶ Évaluez le nombre d'emballages de boissons jetés : comptez le nombre de bouteilles et pesez-les.
- ▶ Mettez en place un réseau de logistique et de transport, si nécessaire ; par exemple, afin d'amener les flux de déchets alimentaires triés jusqu'aux destinations voulues.
- ▶ Invitez des personnes à participer.
- ▶ Renseignez-vous auprès des autorités locales afin de savoir si elles peuvent soutenir ce genre d'initiatives, sous forme de services d'enlèvement gratuits (restes à faire parvenir aux banques alimentaires) et de récipients réutilisables pour ces transports.
- ▶ Choisissez les actions à mettre en œuvre et achetez ou imprimez le matériel nécessaire (sacs pour les restes, carafes réutilisables...), informez votre personnel de cuisine qu'il devra servir des portions de différentes tailles sur demande et informez vos serveurs de ne pas servir de pain si le client n'en demande pas.

Avant la SERD (une ou deux semaines auparavant)

- ▶ Intensifiez votre campagne de promotion.
- ▶ Rappelez l'activité aux personnes.
- ▶ Fournissez des informations claires au personnel et aux clients à propos de l'initiative et de la manière d'y participer.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action

- ▶ Affichez le matériel d'information à un endroit visible.
- ▶ Exécutez votre initiative.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.
- ▶ Demandez à votre personnel d'encourager les clients à boire de l'eau du robinet.
- ▶ Demandez à votre personnel d'informer les clients de la possibilité d'emporter leurs restes alimentaires.
- ▶ Prenez des photos et réalisez des vidéos afin de fournir un retour d'informations positif.
- ▶ Encouragez l'utilisation de sacs pour les restes en expliquant l'ampleur et l'impact des déchets alimentaires.
- ▶ Profitez de l'événement afin d'expliquer les problèmes dus au [gaspillage alimentaire](#) et donnez des conseils sur la manière dont les clients peuvent réduire les déchets alimentaires dans leur vie quotidienne.
- ▶ N'oubliez pas de suivre les mesures mises en œuvre et de surveiller la quantité de déchets alimentaires produits.

Évaluation et retour d'informations

Après la SERD

- ▶ Évaluez les outils utilisés :
 - Sacs pour les restes, autocollants « pain » et portions de différentes tailles :
 - Pesez la quantité de restes alimentaires remis aux clients dans des sacs. Comparez-la à la quantité de déchets alimentaires jetés. L'action est un succès si la quantité de restes



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



remis aux clients dans des sacs augmente alors que la quantité totale de déchets alimentaires diminue.

- Pesez la quantité de pain jeté. Comparez-la à la quantité totale de déchets alimentaires jetés. L'action est un succès si la quantité de pain jeté diminue au fil du temps, par rapport au flux de déchets alimentaires.
- Pesez la quantité de restes alimentaires jetés provenant des salles à manger. Comparez-la à la quantité totale de déchets alimentaires jetés. L'action est un succès si la quantité de restes alimentaires jetés diminue au fil du temps, par rapport au flux de déchets alimentaires.

→ Pour cette évaluation, vous pouvez aussi utiliser l'évaluateur de déchets alimentaires SERD.

- Carafes pour la consommation d'eau du robinet : pesez la quantité d'emballages d'eau minérale jetés. Comparez son évolution au fil du temps à partir du moment où vous commencez à servir de l'eau du robinet dans des carafes réutilisables. Notez que le client peut choisir de demander de l'eau minérale ou pas. Vous pouvez considérer l'action comme un succès si la quantité d'emballages d'eau minérale diminue au fil du temps.

- ▶ Réalisez un autre audit des déchets alimentaires afin de comparer la situation avant et après la mise en œuvre de l'initiative.
- ▶ Communiquez des informations en retour à votre coordinateur : nombre de participants (clients qui ont utilisé un des outils), quantité de déchets évités, etc.
- ▶ Envoyez des photos et vidéos de votre action à votre coordinateur.
- ▶ Le suivi après la semaine est toujours productif s'il s'accompagne de l'évaluation du niveau d'acceptation des mesures proposées.

Informations complémentaires

▶ Matériel d'information

- Déchets alimentaires et leur impact : [Do you dare to be aware?](#)
- Conseils pour réduire les déchets alimentaires :
 - [Achat & planification](#)
 - [Stockage](#)
 - [Cuisine & consommation](#)
 - [Dates limites de consommation / de péremption](#)
- Recettes pour cuisiner les restes : www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste

▶ Exemples d'actions

- Campagne de sensibilisation aux déchets alimentaires dans un lycée d'enseignement agricole (FR) 2013 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
- Projet « ...di meno in Meglio » (IT) 2012 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- Ensemble, réduisons nos déchets – Together, let's reduce waste (FR) 2012 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
- New Appetite for Change at schools (UK) 2010 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
- Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE) 2009 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf

▶ Site Web/contact coordinateur SERD : www.ewwr.eu/list-organisers

▶ Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

▶ Principaux partenaires :



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



- [Sustainable Restaurant Association](#)
- Urbact : [Sustainable Canteen Project](#)
- [Sustainable Canteens Brussels](#)
- [Food Waste Reduction Alliance](#)

▶ Liens intéressants

- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture \(FAO\)](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OCDE : [Food Chain Network](#)
- Commission européenne : [Stop Food Waste](#)
- [Agence européenne pour l'environnement \(AEE\)](#) :
- [Bureau européen de l'environnement \(BEE\)](#) :
- Mouvement slow-food : www.slowfood.com
- Campagne « Too good to waste » : [conseils pour les restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Hôtel de ville de Reus (Catalogne) : action SERD : « [Regala't aigua](#) »
- Bruxelles Environnement (IBGE) : [Cantine durable](#)
- Unilever : [Wise Up Your Waste](#) (application gratuite)
- WRAP : [réduction des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.](#)

Publications

- International Solid Waste Association (ISWA) : [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Environmental Protection Agency (EPA) Irlande : [Less food waste, more profit.](#)
- Intertek/ rdc/ Bruxelles Environment/ EcoRes : [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie : [Guide pratique cantine durable](#) ▶



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Éco-tourisme

Selon la Commission européenne, le tourisme est une des activités économiques au plus grand potentiel au sein de l'Union européenne. Compte tenu de son importance, le tourisme doit devenir une activité durable sur tous les plans. La gestion de la qualité environnementale dans un hôtel doit faire partie intégrante de sa qualité générale. Une bonne gestion de l'environnement est un élément d'innovation et d'anticipation stratégique, qui améliore la compétitivité et la réputation de l'entreprise. Bref, une gestion hôtelière durable est une opportunité. Dans un contexte où les économies émergentes proposent des destinations de vacances et d'affaires à des prix compétitifs, la qualité environnementale peut faire la différence. De même, les clients sont de plus en plus sensibles aux questions de durabilité. Les hôtels disposant d'une politique respectueuse de l'environnement possèdent une meilleure réputation parmi les clients, les organisations et les entreprises, sans parler des économies découlant des nouvelles initiatives écologiques. Cette boîte à outils vous donne quelques conseils afin de prévenir l'utilisation d'articles à usage unique ainsi que les déchets de papier et d'aliments dans le secteur touristique.

Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques

Objectifs

- ▶ Minimiser la quantité totale d'articles à usage unique jetés pendant le séjour des clients.
- ▶ Sensibiliser les clients à la prévention des déchets en général.
- ▶ Créer une culture de la durabilité dans l'hôtel et parmi les clients.
- ▶ Encourager les clients à prendre part à l'initiative en utilisant des applications sans papier et en commandant de manière intelligente au buffet de l'hôtel.

Implications

- ▶ Adopter des habitudes durables.
- ▶ Permettre aux clients de choisir entre **différentes portions** (petites, moyennes, grandes).
- ▶ Mettre à disposition **des verres réutilisables ainsi que des distributeurs de savon et de shampoing rechargeables**.



Avec le soutien de la Commission européenne

www.ewwr.eu



- ▶ Proposer un plat composé de restes au menu de votre hôtel.
- ▶ **informer les clients** des nouvelles mesures mises en place, à l'aide d'affiches, de dépliants ou de sets de table.

De quoi avez-vous besoin?

- ▶ Un ou plusieurs **hôtels** souhaitant participer.
- ▶ **Matériel d'information et de communication** : procurez-vous du matériel d'information SERD afin d'informer le personnel et les clients de l'hôtel au sujet des [déchets de papier, d'emballages et d'aliments](#) ainsi que des mesures de prévention des déchets.
- ▶ Procurez-vous l'affiche publicitaire afin de faire connaître votre action.
- ▶ Préparez du matériel spécifique afin de faire connaître votre action et d'informer vos clients des mesures prises.
- ▶ **Matériel** : verres réutilisables, distributeurs rechargeables, etc. Cf. rubrique « matériel » ci-dessous.

Matériel nécessaire pour cette action

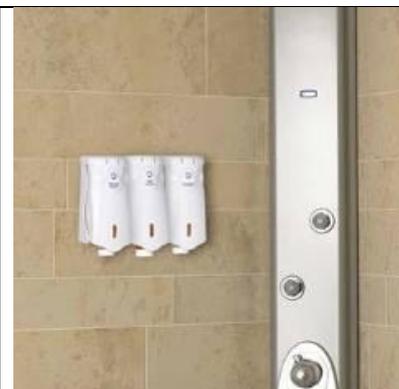
Verres réutilisables dans les chambres

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Disposez des verres réutilisables dans les chambres plutôt que des gobelets en plastique à usage unique. Cette mesure simple réduira les déchets dans les chambres.
- ▶ Comment faire ? Disposez des verres réutilisables dans toutes les chambres.
- ▶ Comment évaluer ? Sur base de la quantité de gobelets en plastique à usage unique non utilisée pendant la semaine.



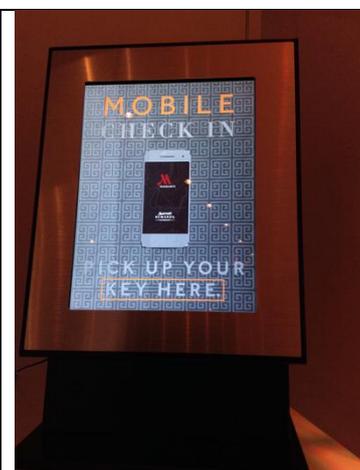
Distributeurs de savon et de shampoing rechargeables dans les salles de bain

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Installez des distributeurs de savon et de shampoing dans les salles de bain plutôt que d'utiliser des flacons à usage unique. Cette mesure simple préviendra les déchets d'emballages dans les chambres.
- ▶ Comment faire ? Installez des distributeurs de savon et de shampoing dans toutes les salles de bain.
- ▶ Comment évaluer ? Sur base de la quantité de petits flacons de savon et de shampoing non utilisée pendant la semaine.



Application d'enregistrement à l'aide d'appareils mobiles

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Généralement, les clients remplissent de nombreux documents lors de l'enregistrement à la réception de l'hôtel. Cette mesure simple préviendra les déchets de papier lors de l'enregistrement.
- ▶ Comment faire ? Faites en sorte que les clients puissent s'enregistrer à l'aide de cette application depuis leur appareil portable.
- ▶ Comment évaluer ? Sur base de la quantité de déchets de papier évitée par le client lors de l'enregistrement.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Panneaux d'information touristique munis de codes QR

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? En général, les hôtels et les auberges de jeunesse proposent des dépliants et des brochures touristiques aux clients. Cette mesure préviendra les déchets de papier grâce à l'utilisation de codes QR permettant d'obtenir des informations touristiques.
- ▶ Comment faire ? À proximité de la réception et dans les chambres, installez des panneaux munis de codes QR permettant d'accéder à des sites touristiques en ligne.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre de requêtes.



Accords avec des organisations à vocation sociale

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Accords avec des organisations locales à vocation sociale afin de donner tous les aliments auxquels les clients n'ont pas touchés mais qui peuvent encore être consommés.
- ▶ Comment faire ?
 - Rechercher des organisations locales à vocation sociale qui ont besoin d'aliments.
 - Prendre des accords avec elles afin de donner tous les produits jetés encore propres à la consommation.

Comment évaluer ? Nombre d'accords passés.
Quantité de produits fournis.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Outils de communication

Tableau montrant les meilleures pratiques mises en œuvre en matière de prévention des déchets

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Ce tableau présente une check-list de tous les engagements pris en matière de prévention des déchets. Votre personnel sera ainsi encouragé à continuer sur la bonne voie.
- ▶ Comment faire ?
 - Listez tous les engagements pris.
 - Affichez-les sur ce tableau.
 - Placez ce tableau à un endroit stratégique.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'objectifs atteints. Évolution des résultats atteints au fil du temps.



Autocollant marqué d'un signe distinctif

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un autocollant afin d'informer les clients que votre établissement applique les meilleures pratiques en matière de prévention des déchets.
- ▶ Comment faire ? Placez cet autocollant à un endroit stratégique.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'établissements participants.

Préparation de l'action

Au moins un mois avant le démarrage de cette action, assurez-vous que les mesures suivantes sont prises :

- ▶ Organisez un audit de la manière dont ces trois flux principaux peuvent être comptés : 1/ quantité de déchets jetés dans les chambres d'hôtel, 2/ quantité de papier jeté à la réception lors de l'enregistrement, 3/ quantité d'aliments jetés dans les salles à manger.
- ▶ Trouvez un endroit stratégique où : 1/ installer un panneau muni de codes QR, 2/ installer un panneau présentant vos engagements et les objectifs atteints.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action

- ▶ Affichez le matériel d'information à un endroit visible.
- ▶ Informez votre personnel des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.
- ▶ Demandez à votre personnel d'informer les clients au sujet des engagements pris.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs de l'audit de l'enregistrement et des déchets que vous êtes sur le point de réaliser.

Évaluation et retour d'informations

Afin d'évaluer les résultats de ces actions, procédez comme suit :

1. Comptez la quantité de papier jeté (en kg) lors de chaque enregistrement au cours d'un mois. Divisez le total par le nombre d'enregistrements réalisés. Vous obtiendrez ainsi la moyenne de papier jeté par enregistrement.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



2. Dès que l'enregistrement sans papier est disponible, comptez le nombre d'enregistrements effectués de cette manière.
3. Multipliez la quantité moyenne de papier (en kg) par le nombre d'enregistrements sans papier effectué.
4. Vous obtenez la quantité d'enregistrements sans papier réalisés au cours d'un mois et la quantité totale de papier (en kg) non utilisé.
5. Affichez ce résultat sur votre tableau des meilleures pratiques.

Utilisez la même méthode pour évaluer les résultats de l'action portant sur les codes QR.

Les verres/bouteilles réutilisables et les distributeurs de savon rechargeables sont destinés à prévenir les déchets d'emballages.

Afin d'évaluer les résultats de ces actions, procédez comme suit :

1. Comptez le nombre de flacons de savon et de shampoing (uniquement ceux fournis par le personnel de votre hôtel) jetés au cours d'un mois. Convertissez le résultat en litres afin de pouvoir le comparer à la quantité de savon et de shampoing mise à disposition dans les distributeurs rechargeables.
2. Dès que les distributeurs rechargeables sont prêts à être utilisés dans vos chambres d'hôtel, comptez la quantité de savon et de shampoing fournie (en litres) au cours d'un mois.
3. Comparez le nombre de litres fournis à l'aide des distributeurs rechargeables et des flacons à usage unique utilisés précédemment.
4. Convertissez le résultat en nombre total de flacons à usage unique non utilisés.
5. Affichez ce résultat sur votre tableau des meilleures pratiques.

Utilisez la même méthode pour évaluer les résultats de l'action portant sur les verres et bouteilles réutilisables.

Dans tous les cas, rapportez les résultats (quantitatifs et qualitatifs) à votre coordinateur SERD.

Informations complémentaires

► Matériel d'information sur les hôtels durables :

- « Manual de Bones pràctiques ambientals als hotels » (CAT) 2006 : guide des meilleures pratiques environnementales dans les hôtels.
http://www20.gencat.cat/docs/dmah/Home/EI%20Departament/Publicacions/Col_leccions/Manuals%20dEcogestio/docs/hotels.pdf
- « Best Environmental Practices for the Hotel Industry » (CH) 2008 :
<http://www.sba-int.ch/spec/sba/download/BGH/SBABGEHOTELLERIEENG2008.pdf>

► Exemples d'actions

- « Green Suits. Hotel Solutions »
Cette entreprise propose des distributeurs de savon rechargeables aux hôtels.
<http://www.greensuits.com/Environmentally-Friendly-Hotel-Programs/EcoSense-Dispenser-Program>
- « Shangri-La Hotel, Suzhou Launches Paperless Check-in and Check-out System »
<http://www.shangri-la.com/suzhou/shangrila/press-room/press-releases/shangri-la-hotel-suzhou-launches-paperless-check-in-and-check-out-system/>

► Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu ►



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Événements verts

La plupart des villes européennes organisent et accueillent fréquemment des événements de grande ampleur. Ceux-ci rassemblent souvent plusieurs centaines ou milliers de personnes et ont des conséquences sociales et environnementales importantes. Compte tenu de l'ampleur et de l'impact social de ces événements, les organisateurs doivent tenir compte des principes de durabilité. Ces événements peuvent être une excellente occasion de stimuler divers aspects sociaux et environnementaux positifs au sein d'une communauté. Certains événements verts permettent de développer des stratégies en matière d'efficacité énergétique, d'encourager les systèmes de réduction des déchets et de promouvoir la mobilité durable. Ce document s'intéresse toutefois uniquement à la prévention des déchets. N'oubliez pas : **les meilleurs déchets sont ceux qui ne sont pas produits !**

Ce document vous propose un large éventail de mesures afin d'organiser un « événement vert » en matière de prévention des déchets. Servez vos aliments et boissons dans de la vaisselle réutilisable, évitez les articles à usage unique, car ils génèrent une grande quantité de déchets d'emballages, et encouragez vos clients à opter pour des billets électroniques et des informations numériques sur leurs appareils mobiles. Ces mesures possèdent de multiples avantages : en plus d'éviter une grande quantité de déchets d'emballages et de papier, vous réalisez des économies, car vous gaspillez moins de consommables, et vous améliorez votre empreinte environnementale.

Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques



Avec le soutien de la Commission européenne

www.ewwr.eu



Objectifs

- ▶ Réduire les déchets d'emballages en optant pour de la vaisselle réutilisable lors de salons et de congrès.
- ▶ Réduire les déchets de papier en encourageant l'utilisation de codes QR afin de télécharger des informations et des fichiers.
- ▶ Réduire les déchets de papier en permettant aux clients de se procurer des billets numériques plutôt que papier.
- ▶ Améliorer la sensibilisation des clients et des fournisseurs aux problèmes de prévention des déchets.
- ▶ Améliorer la sensibilisation des clients et des fournisseurs aux problèmes des déchets alimentaires.

Matériel nécessaire pour cette action

Panneau afin d'identifier les endroits où de la vaisselle réutilisable est disponible

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Ce panneau permettra aux clients d'identifier les endroits où des aliments sont servis dans de la vaisselle réutilisable. Il présentera également les avantages de l'utilisation de vaisselle réutilisable par rapport aux articles à usage unique.
- ▶ Comment faire ?
 - Placez ce panneau aux endroits stratégiques.
 - Informez vos clients des avantages de l'utilisation de vaisselle réutilisable.
- ▶ Comment évaluer ? Quantité de vaisselle à usage unique non utilisée (en kg). Pour savoir comment calculer cette quantité, reportez-vous à la section « Évaluation et retour d'informations ».



Codes QR au lieu de billets imprimés

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Lors de votre événement, vous pouvez encourager l'utilisation de billets numériques, en accordant des réductions aux personnes qui présentent un code QR sur leur appareil mobile.
- ▶ Cette action simple permettra aux utilisateurs d'accéder à votre événement sans imprimer de billet.
- ▶ Comment faire ?
 - Lors de l'achat d'un billet sur votre site Web, offrez la possibilité au client de choisir la manière dont il présentera son billet, à savoir sur papier ou sur l'écran de son appareil mobile. Un code QR lisible apparaît sur les deux types de billets.
 - Informez les clients que s'ils présentent un billet numérique sur leur appareil mobile, ils recevront une boisson gratuite, par exemple, ou bénéficieront de tout autre avantage de votre choix.
 - Les clients ne reçoivent la boisson gratuite que s'ils présentent leur billet numérique au bar.
- ▶ Comment évaluer ? Quantité de billets papier non émis (en kg). Pour savoir comment calculer cette quantité, reportez-vous à la section « Évaluation et retour d'informations ».



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Panneaux munis de codes QR afin de télécharger des fichiers et des informations relatifs à l'événement

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Au lieu de fournir des informations sur papier, vous pouvez afficher des codes QR qui permettent aux clients de télécharger toutes les informations relatives à l'événement.
- ▶ Comment faire ? Placez ces panneaux munis de codes QR à des endroits stratégiques.
- ▶ Comment évaluer ? Quantité de brochures papier non distribuées (en kg). Pour savoir comment calculer cette quantité, reportez-vous à la section « Évaluation et retour d'informations ».



Accords avec des organisations à vocation sociale

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Prenez des accords avec des organisations locales à vocation sociale (ou une banque alimentaire) afin de leur donner les restes alimentaires pouvant encore être consommés.
- ▶ Comment faire ? À la fin de l'événement, informez tous vos clients que les aliments intacts à l'issue de la pause-café seront donnés à une organisation locale à vocation sociale.
- ▶ Comment évaluer ? Quantité de restes alimentaires donnés.



Outils de communication

Tableau montrant les meilleures pratiques mises en œuvre en matière de prévention des déchets

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Ce tableau présente une check-list de tous les engagements réalisés pendant l'événement en matière de prévention des déchets, sous forme d'une liste d'objectifs. Les clients, mais aussi, indirectement, le personnel, seront ainsi encouragés à continuer sur la bonne voie.
- ▶ Comment faire ?
 - Prenez vos engagements, formulez les objectifs et notez-les sur le tableau.
 - Cochez tous les objectifs atteints.
 - Placez le tableau à un endroit stratégique de l'événement (billetterie, par exemple) et sur votre site Web.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'objectifs atteints. Évolution des résultats atteints au fil du temps en matière de prévention des déchets d'emballages, déchets de papier et déchets alimentaires.



Une affiche / un autocollant distinctif

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un autocollant et une affiche afin d'informer les clients que votre événement applique



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



les meilleures pratiques en matière de prévention des déchets.

- ▶ Comment faire ?
 - Placez l'autocollant à un endroit stratégique.
 - Installez l'affiche à un emplacement stratégique.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'événements participants et quantité de déchets d'emballages, déchets de papier et déchets alimentaires évités par les événements participants.

Préparation de l'action

Avant la SERD (au moins un mois auparavant)

- ▶ Mesurez et pesez la quantité de vaisselle à usage unique utilisée lors de vos événements passés. Comptez également le nombre de repas servis dans de la vaisselle à usage unique. Vous pourrez ainsi évaluer les résultats atteints une fois que vous employez de la vaisselle réutilisable.
- ▶ Mesurez et pesez la quantité de billets papier collectés/vendus lors de vos événements passés.
- ▶ Pesez la quantité de restes alimentaires jetés lors de vos événements passés.
- ▶ Mesurez et pesez la quantité de documents papier relatifs à votre événement jetés lors des éditions précédentes.
- ▶ Contactez une organisation locale à vocation sociale (ou une banque alimentaire) susceptible d'être intéressée par des restes alimentaires pouvant encore être consommés.

Avant la SERD (une ou deux semaines auparavant)

- ▶ Intensifiez votre campagne de promotion.
- ▶ Rappelez l'activité aux personnes.
- ▶ Fournissez des informations claires au personnel et aux clients à propos de l'initiative et de la manière d'y participer.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action

- ▶ Affichez le matériel d'information à un endroit visible.
- ▶ Exécutez votre initiative.
- ▶ Informez vos clients, fournisseurs et visiteurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.
- ▶ Demandez à votre personnel d'encourager les visiteurs à utiliser des codes QR.
- ▶ Prenez des photos et réalisez des vidéos afin de fournir un retour d'informations positif.
- ▶ Profitez de l'événement pour informer au sujet de la problématique des articles à usage unique dans le cadre de la gestion des déchets. Donnez également des conseils sur la manière dont les clients peuvent éviter d'utiliser ce type d'articles dans leur vie quotidienne.
- ▶ N'oubliez pas de suivre les mesures mises en œuvre et de surveiller la quantité de déchets produits.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Évaluation et retour d'informations

Après la SERD

Pour évaluer le résultat de toutes ces actions, vous devez les comparer avec des événements passés (cf. « Préparation de l'action »).

Le panneau permettant d'identifier les endroits où de la vaisselle réutilisable est disponible a pour but d'éviter d'utiliser de la vaisselle à usage unique et de prévenir les déchets générés par celle-ci.

Afin d'évaluer les résultats de cette action, procédez comme suit :

1. Comparez le nombre de repas servis dans de la vaisselle à usage unique lors de votre dernier événement et le nombre de repas servis lors de votre événement actuel.
2. Calculez la quantité (en kg) de vaisselle à usage unique jetée lors de votre dernier événement. Divisez ce poids par le nombre de repas servis. Vous obtenez ainsi le poids de vaisselle unique jeté par repas servi. Calculez ensuite le nombre de repas servis dans de la vaisselle réutilisable lors de votre événement actuel. Comparez ce chiffre au poids de vaisselle à usage unique jetée par repas servi lors de votre dernière édition. Vous obtenez la quantité (en kg) de vaisselle à usage unique non utilisée.
3. Affichez ce résultat sur votre tableau des meilleures pratiques.

L'application de téléchargement de billets et les panneaux munis de codes QR sont destinés à prévenir les déchets de papier.

Afin d'évaluer les résultats de l'action relative aux billets numériques, procédez comme suit :

1. Comparez le nombre de billets papier collectés/vendus lors de votre dernier événement et le nombre de billets téléchargés sur des appareils mobiles lors de votre événement actuel.
2. Calculez la quantité (en kg) de billets papier collectés/vendus lors de votre dernier événement. Divisez ce poids par le nombre de billets téléchargés sur des appareils mobiles. Vous obtenez ainsi le poids de billets papier correspondant à chaque billet téléchargé. Calculez ensuite le nombre de billets téléchargés lors de votre événement actuel. Comparez ce nombre au poids des billets papier collectés/vendus lors de votre dernière édition. Vous obtenez la quantité (en kg) de billets papier non utilisés.
3. Affichez ce résultat sur votre tableau des meilleures pratiques.

Utilisez la même méthode pour évaluer les résultats de l'action portant sur les codes QR.

Les accords avec des organisations à vocation sociale sont destinés à lutter contre le gaspillage de nourriture.

Afin d'évaluer les résultats de cette action, procédez comme suit :

1. Comptez la quantité d'aliments donnés à l'organisation locale à vocation sociale (ou à la banque alimentaire).
2. Comparez-la à la quantité de déchets alimentaires jetés lors de votre dernier événement.

Dans tous les cas, rapportez les résultats (quantitatifs et qualitatifs) à votre coordinateur SERD.

Mesure de la participation

- ▶ Comptez la quantité de déchets jetés.
- ▶ Comptez le nombre de fichiers téléchargés et de requêtes par le biais de votre site Web.
- ▶ Suivez l'évolution des résultats atteints au fil du temps.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Informations complémentaires

► Exemples d'actions

- « De Groene Vent » (BE) 2014 :

De Groene Vent est un guide complet destiné aux organisateurs de festivals, événements sportifs, fêtes, parades, marchés et cortèges, afin de les aider à rendre leur événement plus durable. Ce guide propose de nombreux conseils en vue de l'organisation d'un événement vert. Chaque année, De Groene Vent récompense les meilleurs événements verts.

<http://www.groenevent.be>

- « Festival We Love Green » (FR) 2014 :

Ce festival, qui se tient à Paris, mêle musique, gastronomie, art, nature et respect de l'environnement. L'ensemble du mobilier et des panneaux indicateurs utilisés lors de ce festival, par exemple, est récupéré d'autres festivals. Les groupes électrogènes sont alimentés par des panneaux solaires. Afin de prévenir les déchets d'emballages, le festival met à disposition des fontaines d'eau potable. Le restaurant sert uniquement des produits locaux, frais, bio et issus du commerce équitable. Tous les déchets sont triés et recyclés. Les déchets alimentaires, y compris la vaisselle, sont compostés.

<http://www.welovegreen.fr>

- « Eco-Trail » (FR) 2014 :

Cet événement sportif est engagé en faveur de l'environnement. Diverses actions sont mises en place afin de réduire les déchets. L'eau minérale, par exemple, n'est pas servie dans des bouteilles en plastique individuelles. Les participants ne reçoivent pas de sac en plastique pour ranger leurs effets personnels. Tous les aliments sont servis dans de la vaisselle compostable et les déchets alimentaires sont compostés. Un sac permettant de trier les déchets destinés au recyclage est remis aux participants.

<http://www.traildeparis.com>

- « Madrid Tennis Open » (ES) 2014 :

Les organisateurs de cet événement donnent tous les restes alimentaires, tels que les sandwichs intacts, à une organisation à vocation sociale. Chaque jour, le Madrid Open sert environ 20.000 repas, dont 3% ne sont pas consommés. Toute cette nourriture est donnée à l'association « Ave Maria », qui aide 400 personnes au quotidien.

http://www.lasexta.com/noticias/solidaridad/bocadillos-caja-magica-rumbo-comedores-sociales_2013051200126.html

► Site Web/contact coordinateur SERD : www.ewwr.eu/list-organisers

► Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Commerce vert

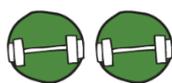
Lorsque nous rentrons chez nous après « les courses », nous constatons souvent que de nombreux produits sont emballés de manière excessive : papier, sacs en plastique, plateaux en polystyrène, etc. Tous ces emballages terminent inévitablement parmi les déchets. Souvent, ces produits pourraient être vendus en vrac ou emballés de manière plus simple. Ce serait beaucoup plus facile si les supermarchés indiquaient ou signalaient aux clients quel comportement adopter en matière d'achats respectueux de l'environnement. Ce document propose deux actions à cet égard : indiquer l'emplacement des produits en vrac et signaler les produits comportant moins d'emballages.

D'autre part, nous savons que la plupart des déchets alimentaires proviennent des cuisines domestiques et des supermarchés. Pourquoi ne pas aborder ces deux sources conjointement ? Nous proposons donc d'autres actions : signaler les produits dont la date de péremption est proche et passer des accords avec une organisation locale à vocation sociale ou une banque alimentaire. Ce document vous en apprendra davantage.

Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques

Objectifs

Directs :

► Réduire les déchets alimentaires en attirant l'attention sur les produits dont la date de péremption est proche. Cette action sensibiliserait davantage les clients à la problématique des déchets alimentaires et à la manière de mieux planifier leurs courses et leurs menus de la semaine.

► Réduire les déchets alimentaires en donnant à des organisations à vocation sociale les produits dont la date de péremption est proche.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Indirects :

- ▶ Réduire les déchets d'emballages en attirant l'attention des clients et des fournisseurs sur les produits comportant moins d'emballages.
- ▶ Améliorer la sensibilisation des clients et des fournisseurs aux problèmes de prévention des déchets.

Implications

- ▶ Adopter des habitudes durables en matière de [planification](#), [achat](#), [stockage](#) et [cuisine](#).
- ▶ Informer sur les avantages des produits en vrac pour l'environnement.
- ▶ Informer sur les avantages environnementaux des produits comportant moins d'emballages.
- ▶ Utiliser une étiquette afin d'identifier facilement les produits et articles comportant moins d'emballages.
- ▶ Aménager un coin réservé aux produits dont la date de péremption est proche.
- ▶ Informer sur les déchets alimentaires.

De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ Un ou plusieurs commerces d'alimentation, supermarchés ou épicerie souhaitant participer.
- ▶ **Matériel d'information et de communication** : procurez-vous du matériel d'information SERD afin d'informer le personnel et les clients au sujet des emballages et des [déchets alimentaires](#). Prenez également des mesures relatives à la prévention des déchets alimentaires ([planification et achat](#), [stockage](#), [cuisine](#)) ; procurez-vous l'affiche publicitaire afin de faire connaître votre action. Préparez du matériel spécifique afin de faire connaître votre action et d'informer vos clients des mesures prises.
- ▶ **Matériel** : tableaux, étiquettes, panneaux, etc. Cf. rubrique « matériel » ci-dessous.

Matériel nécessaire pour cette action

Panneau indiquant l'emplacement des produits en vrac

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un panneau indiquant aux clients où se trouvent les produits en vrac. Ce panneau présente également tous les avantages des produits en vrac pour l'environnement.
- ▶ Comment faire ?
 - Utilisez ce panneau afin d'indiquer où se trouvent les produits en vrac.
 - Présentez des informations relatives à tous les avantages de l'achat de produits en vrac pour l'environnement et encouragez les clients à acheter ces produits.
- ▶ Comment évaluer ? Quantité de produits en vrac achetés. Nombre de clients qui achètent des produits en vrac.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Coin « dernière minute »

► Qu'est-ce que c'est ? Un coin réservé aux produits dont la date de péremption est proche. Tous ces produits sont vendus à prix réduit.

► Comment faire ?

- À la fin de la journée, rassemblez au même endroit tous les produits dont la date de péremption est proche.
- Affichez un prix réduit sur tous ces produits.
- Signalez cet endroit à l'aide d'un panneau.

► Comment évaluer ? Quantité de produits jetés et/ou retirés des rayons à la fin de la journée.



Étiquette signalant les produits comportant moins d'emballages

► Qu'est-ce que c'est ? Une étiquette apposée dans les rayons du supermarché, à côté du prix des produits. Cette action permet aux clients de repérer les produits comportant moins d'emballages. Elle attire également l'attention sur les marques et produits qui s'efforcent d'utiliser moins d'emballages.

► Comment faire ?

- Contactez votre fournisseur d'étiquettes et demandez-lui de vous procurer également ce modèle.
- Affichez cette étiquette afin de signaler les produits qui comportent moins d'emballages.

► Comment évaluer ? Vente de produits comportant moins d'emballages par rapport aux ventes totales.



Accords avec des organisations à vocation sociale

► Qu'est-ce que c'est ? Accords avec des organisations locales à vocation sociale afin de donner tous les produits alimentaires qui ne peuvent plus être vendus en raison de la date de péremption proche ou de normes du marché. La plupart de ces produits sont encore propres à la consommation.

► Comment faire ?

- Rechercher des organisations locales à vocation sociale qui ont besoin d'aliments.
- Prendre des accords avec elles afin de donner tous les produits jetés encore propres à la consommation.

► Comment évaluer ? Nombre d'accords passés. Quantité de produits fournis.



Avec le soutien de la Commission européenne

www.ewwr.eu



Outils de communication

Tableau montrant les meilleures pratiques mises en œuvre en matière de prévention des déchets

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Ce tableau présente une checklist de tous les engagements pris en matière de prévention des déchets. Les professeurs et les étudiants seront ainsi encouragés à continuer sur la bonne voie.
- ▶ Comment faire ?
 - Listez tous les engagements pris.
 - Affichez-les sur ce tableau.
 - Placez ce tableau à un endroit stratégique.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'objectifs atteints. Évolution des résultats atteints au fil du temps.



Une affiche / un autocollant distinctif

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un autocollant afin d'informer les clients que votre établissement applique les meilleures pratiques en matière de prévention des déchets.
- ▶ Comment faire ? Placez cet autocollant à un endroit stratégique.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'établissements participants.



Préparation de l'action

Avant la SERD (un mois auparavant)

- ▶ Organisez un audit de la manière dont les flux suivants peuvent être comptés :
 - Légumes et fruits vendus en vrac ou emballés (distinguez les deux types)
 - Nombre de clients qui achètent des produits en vrac
 - Quantité de produits jetés à la fin de la journée
 - Quantité de sacs en plastique à usage unique distribués
- ▶ Identifiez les articles et produits respectueux de l'environnement en termes d'emballage.
- ▶ Trouvez un endroit stratégique de votre magasin où :
 - Installer votre coin de produits « de dernière minute »
 - Installer un panneau présentant vos engagements et vos objectifs atteints



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Avant la SERD (une ou deux semaines auparavant)

- ▶ Contactez des organisations à vocation sociale afin de prendre des accords quant aux dons de produits alimentaires.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action

- ▶ Affichez le matériel d'information à un endroit visible.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.
- ▶ Utilisez l'étiquette afin d'identifier les produits comportant moins d'emballages (cf. section « matériel »).
- ▶ Demandez à votre personnel d'encourager les clients à acheter des fruits et légumes en vrac.
- ▶ Demandez à votre personnel d'informer les clients au sujet des produits « de dernière minute ».
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs de l'audit des déchets que vous êtes sur le point de réaliser.

Évaluation et retour d'informations

Les deux actions, à savoir un panneau indiquant où se trouvent les produits en vrac et une étiquette signalant les produits comportant moins d'emballages, sont destinées à lutter contre les déchets d'emballages.

Afin d'évaluer les résultats de ces actions, procédez comme suit :

1. Déterminez la quantité de produits en vrac vendus (en kg). Comparez son évolution au fil du temps. Vous pouvez considérer l'action comme un succès si la quantité de produits en vrac vendus augmente au fil du temps.
2. Comptez le nombre de produits signalés par une étiquette « moins d'emballages » vendus et comparez son évolution au fil du temps. L'action est un succès si la quantité de ces produits augmente au fil du temps.

Les deux actions, à savoir le coin « dernière minute » et les accords avec des organisations à vocation sociale, sont destinées à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Afin d'évaluer les résultats de cette action, procédez comme suit :

1. Comptez le nombre de produits « de dernière minute » vendus. Comparez-le au nombre de produits jetés en raison de leur date de péremption. L'action est un succès si la quantité de produits « de dernière minute » vendus augmente alors que la quantité de produits jetés diminue au fil du temps.
2. Comptez la quantité d'aliments/produits donnée à l'organisation locale à vocation sociale. Comparez-la à la quantité de produits jetés.

Dans tous les cas, rappez les résultats (quantitatifs et qualitatifs) à votre coordinateur SERD.

Informations complémentaires

▶ Matériel d'information

- Déchets alimentaires et leur impact : [Do you dare to be aware?](#)
- Conseils pour réduire les déchets alimentaires :
 - [Achat et planification](#)
 - [Stockage](#)
 - [Cuisine et consommation](#)
 - [Dates limites de consommation / de péremption](#)
- Recettes pour cuisiner les restes : www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste

▶ Exemples d'actions (plus d'exemples sur www.ewwr.eu) :

- « Achats engagés » (FR) 2014 :
Pendant une semaine, les clients des enseignes Casino et Super U à Garéoult, Brignoles et Rocabron ont été invités à acheter des produits comportant moins d'emballages. Plus de 300



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



autocollants signalant les produits générant peu de déchets ont été apposés dans les rayons des magasins. Le but de cette opération était d'inciter les clients à réfléchir à la durabilité de chaque produit.

http://www.commerce-engage.com/sived/video_44

- « Les déchets : moins je produis, moins je salis ! » (BE) 2014 :
Cette action consistait à encourager les citoyens à l'éco-consommation et à la lutte contre les déchets alimentaires. Des points d'information ont été installés dans trois supermarchés ainsi que sur deux marchés et un « kit de réduction des déchets », comportant des informations pratiques sur les déchets alimentaires, le compostage, les comportements durables, etc., a été proposé aux citoyens.
- « Magasins Leclerc » (FR) :
En France, les supermarchés Leclerc ont passé divers accords avec des banques alimentaires locales afin de prévenir le gaspillage alimentaire.
http://www.e-leclerc.com/divers+articles/divers+Article_rayon/divers+developpement-durable/article+edito+360864+reduction-du-gaspillage-alimentaire
- Campagne « Fruits et légumes moches » (DE) (FR) 2014 :
Plusieurs supermarchés allemands (Edeka) et français (Intermarché) vendent des fruits et légumes non calibrés afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ils encouragent les clients à acheter ces fruits et légumes.
<http://www.thelocal.de/20131013/52371> (Edeka)
<http://www.slate.fr/story/88433/campagne-intermarche-fruits-et-legumes-moches> (Intermarché)
- À partir de 2015, les 4 grands supermarchés (Plus M&S, Waitrose et Co-op (Royaume-Uni)) vont publier régulièrement la quantité de nourriture jetée par les magasins.
<http://www.theguardian.com/business/2014/jan/29/rivals-follow-tesco-reveal-amount-food-waste>
- Foodcloud (IRE) :
Publication sur Internet des aliments donnés dans les supermarchés.
<http://foodcloud.ie>

► Site Web/contact coordinateur SERD : www.ewwr.eu/list-organisers

► Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu ►



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



De la cuisine au jardin : tous au compost !

Épluchures, marc de café, trognons de pomme, fleurs fanées... Les déchets organiques du quotidien occupent 1/3 de nos poubelles. Or, 3 kg de déchets organiques peuvent donner, après traitement adéquat, 1 kg de compost, qui permet de nourrir durablement le sol du jardin. Le jeu en vaut donc doublement la chandelle. Alors, ensemble, mettez-vous au compostage !

Information générale



Réduire



difficulté



Réutiliser



impact
environnemental



Recycler



coût

Flux de déchets



papier



emballage



organique



DEEE

Objectifs de cette action

- ▶ Encourager le compostage à domicile ou en collectivité (quartier, rue...) ou encore, au travail.

Exemples d'outils pour réaliser cette action

Compost de quartier

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un lieu où les participants rassemblent leurs déchets biodégradables de cuisine et de jardin pour les composter.
- ▶ Comment l'utiliser ? Créez à plusieurs un nouveau compost de quartier ou encouragez vos voisins, collègues,... à se joindre à un compost existant.
- ▶ Que permet-il d'évaluer ? La quantité de déchets organiques qui sera compostée durant la SERD au lieu d'être jetée avec les déchets résiduels.

Un atelier compost

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Une session d'information sur les avantages du compost. On y explique les avantages du compost et les principes de base.
- ▶ Comment l'utiliser ? Invitez vos voisins, collègues,... à l'atelier pour les encourager à commencer un compost et à en parler autour d'eux.
- ▶ Que permet-il d'évaluer ? Le nombre de personnes qui s'engagent à créer un compost à la maison.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Préparation de l'action : évaluation de la situation initiale (audit)

1 mois avant la SERD

Compost de quartier

- ▶ S'il existe une initiative dans votre entourage, demandez aux gestionnaires de peser le poids de déchets biodégradables qui sont apportés au compost pendant une semaine.

Préparation de l'action : développement et mise en place

1 mois avant la SERD

Compost de quartier

- ▶ S'il en existe déjà un : prenez contact avec les gestionnaires pour rassembler l'information pertinente qui vous permettra de sensibiliser, d'informer vos voisins et de faire la promotion de l'initiative.
- ▶ S'il n'y en a pas encore : réunissez des personnes intéressées pour constituer un groupe de travail.
- ▶ Trouvez un terrain (privé ou public) et prévoyez une convention de mise à disposition avec le propriétaire.
- ▶ Établissez des règles de bonne gestion : responsable du site, organisation des apports de matières compostables, modalités de distribution de compost...
- ▶ Informez vos voisins et autres participants potentiels de l'action.
- ▶ Préparez l'endroit où sera installé le compost. Prévoyez une balance et éventuellement un panneau à proximité du compost, sur lequel les participants peuvent noter le poids des déchets biodégradables apportés.

Atelier compost

- ▶ Trouvez un intervenant pour animer la séance d'information ou suivez vous-même une petite formation pour pouvoir donner des explications.
- ▶ Décidez d'un lieu, d'une date et d'une heure pour la tenue de la séance.
- ▶ Faites connaître votre initiative. Communiquez les informations pratiques sur la séance d'information (date, lieu, heure, personne de contact, inscription...). Pensez prioritairement à communiquer sans papier (ex : via les réseaux sociaux) et créez si nécessaire quelques affiches et flyers à disposer dans des endroits stratégiques.
- ▶ Préparez une liste pour noter les noms et le nombre de personnes qui s'engagent à commencer un compost à la maison.
- ▶ Faites le point sur les inscriptions.
- ▶ Procurez-vous le matériel nécessaire.

Mise en œuvre de l'action

Pendant la SERD

Compost de quartier

- ▶ Rassemblez les participants autour du compost. Montrez-leur les démarches et les règles de bonne gestion à suivre dans le cas de la mise en place d'un nouveau compost de quartier. Pensez à donner un côté festif à l'ouverture d'un nouveau compost de quartier (ex : autour d'un verre).
- ▶ Demandez aux participants de peser les déchets biodégradables déposés pendant la SERD et de noter le poids sur le panneau.



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu



Atelier compost

- ▶ Donnez la séance d'info et, à son issue, demandez à chaque participant qui s'engage à créer un compost chez lui de signer un registre.

Méthodologie d'évaluation (mesure des résultats)

Compost de quartier

- ▶ Dans le cas d'un projet préexistant, comparez le poids mesuré pendant la semaine de référence avant la SERD et le poids mesuré pendant la SERD. La différence correspond aux déchets biodégradables qui n'ont pas été mis dans la poubelle grâce à votre action.
- ▶ Dans le cas d'un nouveau compost de quartier, le poids mesuré pendant la SERD correspond au poids de déchets biodégradables qui n'ont pas été mis dans la poubelle.

Atelier compost

- ▶ Comptez le nombre de personnes sensibilisées (c'est-à-dire présentes) et de celles qui se sont engagées à créer un compost chez elles.

Plus d'information

- ▶ Informations générale sur le compost individuel et collectif et liste d'initiatives (Bruxelles, Belgique) :
<http://www.wormsasbl.org/>
- ▶ Exemples d'actions (plus d'exemples sur www.ewwr.eu) :
<https://www.youtube.com/watch?v=OHeez6fWabU>
<http://vimeo.com/45184347>
- ▶ European Week for Waste Reduction: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu



Avec le soutien de la
Commission européenne

www.ewwr.eu

