Organisation d'un repas sans déchet

SMICTOM Sud-Est 35 (Ille-et-Vilaine)

28 rue Pierre et Marie Curie
35500 Vitré
Voir le site internet

Auteur : Olivier Hasle
o.hasle@smictom-sudest35.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Avant les congés d'été 2015, et suite à une réunion d'équipe, la Direction a demandé au service Prévention d'organiser un repas sur le thème zéro déchet, et limiter les quantités afin qu'il n'y ait pas de gaspillage alimentaire.

Il a été prévu un repas Barbecue, qui permet de plus facilement gérer les quantités par personne.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Organiser un repas qui ne produise pas (ou très peu) de déchets non valorisables.

Sensibiliser aux gestes d'achat qui permettent de ne pas produire de déchets.

Résultats quantitatifs

Quelques emballages non recyclables en OM pour 22 personnes.

Quelques emballages recyclables en CS.

Quelques déchets compostables.

Il y a eu peu de restes à la fin du repas, mais il était possible de les terminer le lendemain = pas de restes alimentaires jetés en OM au final.

Résultats qualitatifs

Ce projet a fédéré l'équipe autour de cette préparation. Chacun a pu dans la mesure du possible être impliqué dans les préparatifs. Certains ont pu prendre conscience que certains choix impliquaient plus ou moins de déchet ; et que cela est possible sans trop de contrainte. Il suffit de changer ses habitudes.

MISE EN OEUVRE

Planning

Les grignotages apéritif ont été fait maison : préparation à étaler sur des toasts de pain = 2 emballages (grand conditionnement) non recyclables en OM, ainsi que l'emballage unique des baguettes de pain tranchées, et 2 emballages recyclables en CS.

L'entrée choisie a été du melon = pas d'emballages, peaux mises au lombricomposteur; et des salades composées déjà préparées = emballages non recyclables, mais réutilisés (car couvercle pour conserver des aliments ou ranger du matériel par exemple).

L'accompagnement des grillades n'a pas pu être un plat de légumes fait maison, car impossible de réchauffer sur place donc chips = quelques emballages non recyclables en OM (comme ce fut le cas pour le pain).

Les grillades étaient en grand conditionnement, mais malheureusement non recyclables = 3 barquettes en polystyrène en OM.

Les desserts étaient fait maison, et apportés par des collègues qui avaient des occasions à fêter = 0 déchet.

Moyens humains

L'animatrice prévention.

Les collègues pour l'installation et le service.

Moyens financiers

Cagnotte collective 100€.

Moyens techniques

Il avait été demandé à chacune des 22 personnes invitées, d'apporter assiettes, couverts (verres sur place) et serviettes en tissu = 0 déchet, que du réutilisable.

Partenaires mobilisés

Collègues de travail.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Tout à fait possible et assez simple à faire (demande un peu de temps en amont).

Difficultés rencontrées

À renouveler, en communiquant plus auprès des collègues sur les choix faits, et sur la réduction de déchets qui en découle.

Rendre plus visible la réduction des déchets dans l'acte d'achat pour la prochaine fois (que simplement de l'oral pour les personnes qui posent des questions).

Recommandations éventuelles

Difficile de doser au plus juste les quantités pour l'ensemble d'un repas, **il faut compter le cumul** de l'apéritif + l'entrée + le plat et le dessert.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | EMPLOYE | CONSOMMATION DURABLE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Véronique MARIE
veronique.marie@ademe.fr
Direction régionale Bretagne