

Un déjeuner « zéro déchet »



Organiser un déjeuner « zéro déchet » est une idée innovante pour montrer à tous les participants comment changer leurs habitudes quotidiennes de façon à considérablement réduire le volume de déchets qu'ils produisent. Lors d'un déjeuner « zéro déchet », le but est de réduire sensiblement, voire d'éliminer complètement, la quantité de déchets que nous envoyons à l'incinérateur ou en décharge. Une élimination totale de ces déchets étant difficilement praticable, l'objectif sera d'en réduire autant que possible la quantité.¹

Tout le monde peut organiser un déjeuner « zéro déchet », et le public cible peut en être très varié : enfants en âge scolaire, citoyens, travailleurs, etc. Le principe reste le même : un déjeuner « zéro déchet » correspond à un repas de midi **sans déchets alimentaires** et **sans déchets d'emballage**. Cela nécessite une planification adéquate, mais aussi les bons outils.

De même, un déjeuner « zéro déchet » peut facilement se transformer en dîner ou en pique-nique « zéro déchet ». Ce n'est là qu'un exemple d'action de réduction des déchets alimentaires et d'emballage qui peut être mis en œuvre par un groupe d'amis, de collègues, de voisins, etc. Si vous souhaitez de plus amples informations à ce sujet ou sur d'autres actions connexes, veuillez consulter les fiches info « réduire les déchets alimentaires » et « réduire les déchets d'emballage » disponibles dans la boîte à outils de communication destinée aux citoyens.

Objectifs

- ▶ Attirez l'attention des citoyens européens sur le fait qu'il est possible, au quotidien, de prendre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire.
- ▶ Sensibiliser les citoyens européens aux bonnes habitudes en matière de réduction des déchets alimentaires.

Qu'est-ce que cela signifie ?

- ▶ Un déjeuner « zéro déchet » correspond à un repas de midi sans déchets alimentaires et sans déchets d'emballage.
- ▶ Vous avez le choix entre plusieurs options : tous les participants préparent leur propre déjeuner « zéro déchet » chez eux ou tous les participants cuisinent ensemble.
- ▶ Le principe est globalement le même que celui des événements [Disco Soupe](#) ou que l'idée « un sourire dans la boîte à tartines ». Ici, des autocollants avec des smileys sont placés au fond de la boîte à tartines des enfants s'ils mangent tout leur déjeuner et ne jettent pas de nourriture.

De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ **Un lieu**
- ▶ Des **supports d'information et de communication** : Faites la promotion de votre déjeuner « zéro déchet » en plaçant des affiches publicitaires à des endroits stratégiques ou via d'autres canaux de communication. Informez le groupe cible de l'action en lui fournissant, avant l'événement, des informations sur [le pourquoi et le comment](#).

¹ Il existe d'autres interprétations de l'expression « zéro déchet », mais pour cette fiche info, nous avons retenu la description ci-dessus.



- ▶ Les bons **outils** : des boîtes à tartine, gourdes et couverts réutilisables, une serviette en tissu, un bol gradué (si disponible).

Préparation de l'action

Avant la SERD (au moins un mois à l'avance)

- ▶ Qui sera votre public cible ? Qui souhaitez-vous toucher au travers de ce déjeuner « zéro déchet » ? Des enfants en âge scolaire, leurs parents, leurs professeurs ? Vos collègues ? Le grand public de votre quartier/ville ?
- ▶ Décidez du lieu de votre action en fonction de votre public cible. Où souhaitez-vous organiser ce déjeuner « zéro déchet » ? À la cantine de l'école ou de votre entreprise ? Dans la salle de repos de votre service ? À l'Hôtel de Ville ? Sur un marché ? Ailleurs ?
- ▶ Préparez une affiche pour faire la promotion de votre déjeuner « zéro déchet ».
- ▶ Préparez ou obtenez des supports d'information sur les choses à faire et à ne pas faire pour le déjeuner « zéro déchet » ([fiche SERD](#)). Envoyez les informations à votre groupe cible ou imprimez-les pour les lui distribuer, avec la [fiche info SERD sur le gaspillage alimentaire](#).
- ▶ **Réalisez un audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) pour évaluer la quantité moyenne de déchets produits pendant un déjeuner traditionnel avant la tenue de votre déjeuner « zéro déchet ».
- ▶ Invitez des personnes à participer à votre événement.

Avant la SERD (une ou deux semaines à l'avance)

- ▶ Faites connaître votre événement, rappelez sa tenue et invitez des personnes à y participer.
- ▶ Donnez aux participants des instructions claires sur les choses à faire et à ne pas faire ([fiche SERD](#)).

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

- ▶ Organisez votre déjeuner « zéro déchet ».
- ▶ Servez-vous de l'événement pour sensibiliser les participants à la problématique des déchets et pour leur donner des trucs et astuces sur la manière de réduire les déchets alimentaires et d'emballage au quotidien.
- ▶ Prenez des photos et réalisez des vidéos.
- ▶ **Réalisez un audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) pour évaluer la quantité moyenne de déchets produits pendant le déjeuner « zéro déchet » (le moins possible). Vous pourrez alors évaluer la quantité de déchets évitée (en comparaison avec votre premier audit, avant l'action SERD).
- ▶ Pour encore renforcer les mesures de prévention des déchets, vous pouvez également mettre en place une compétition dans le cadre de votre déjeuner « zéro déchet ». Qui arrivera à produire le moins de déchets ?
- ▶ Communiquez les résultats de votre audit aux participants !

Évaluation et rétroaction

Après la SERD

- ▶ Envoyez un retour à votre coordinateur : nombre de participants, quantité de déchets évités, etc.
- ▶ Envoyez des photos et vidéos de votre action à votre coordinateur SERD.
- ▶ **Réalisez un autre audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) pour évaluer la quantité moyenne de déchets produits pendant un déjeuner traditionnel après la tenue de votre déjeuner « zéro déchet », pour voir si l'événement a eu un impact sur le long terme.





Plus d'informations

► Supports d'information

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Practical guide: [Zero Waste Lunch](#)
- Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)

► Exemples d'actions

- A Waste-free Lunchtime (UK):
www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR_2011-Case%20studies_School_Belfast-UK.pdf
- 0 waste lunch (FR):
www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR_2010_Case_Study_Other_France.pdf

► Site internet/coordonnées du coordinateur de la SERD : www.ewwr.eu/list-organisers

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

► Liens intéressants

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [The European Consumer Organisation](#) (BEUC)
- [Think.Eat.Save.](#)
- Trash is for Tossers: [Hosting a Zero Waste Dinner Party](#)

