



Waremmme: objectif Zéro Déchet

Septembre 2018



Point de départ : action ADL 40 jours de produits locaux



- L'ADL a répertorié les commerçants waremmiens qui vendent des produits locaux (rayon de 40 km)
- But : promouvoir et faire découvrir les produits de la région et les endroits où se les procurer.
- Forme : concours à destination des citoyens sur la page Facebook « produits locaux à Waremme » afin de gagner un panier garni.



Action communale



- ▶ Partenariat : ADL et Service Environnement pour réaliser un petit déjeuner à destination du personnel communal qui combinait l'action produits locaux et l'action zéro déchet.
- ▶ Nombre de personnes concernées : 60
- ▶ Budget : 90 € alloué par le Collège Communal pour l'achat des produits.

Objectif de l'action

- ▶ Montrer un large panel de produits (du fromage, aux confitures en passant par les jus, etc.)

Mise en place et difficultés



- ▶ Tour des commerces pour établir les bons de commandes nécessaires à l'achat des produits concernés.
- ▶ Pour le volet zéro déchet, la commune dispose d'assiettes, de cruches, de plateaux et de verres en suffisance.
 - ▶ Le Service Environnement ainsi que l'ADL ont apporté le matériel manquant (essuies supplémentaires, petites cuillères, pots pour disposer facilement la confiture, paniers en osiers, etc.).

Difficultés



- ▶ Succès de l'action auprès des collègues. Plus de participants que prévus.
 - ▶ Le budget de 1,5 €/pers est rapidement devenu juste au vu de ce que l'on souhaitait mettre en place (diversité des produits).
 - ▶ Une contribution de 1€/personne a été demandée.
- ▶ Les emballages en plastique n'ont pas toujours pu être évités.
 - ▶ Choix d'un produit local avec un emballage plutôt qu'un produit sans emballage apparent mais issu d'un autre pays, voire d'un autre continent.

Ce qui a été proposé :



Un vaste choix de produits a pu être proposé :

- ▶ baguettes, pain gris, pain aux noix, pain aux figues,
- ▶ œufs brouillés (le personnel avait loisir d'aller cuire ses œufs dans la cuisine),
- ▶ confitures diverses, fromages,
- ▶ cakes, miels, sirops de Liège, biscuits,
- ▶ lait, jus de pomme, jus pomme-cerise, eau plate, eau pétillante.
- ▶ seul le café n'était pas local.



Les petits plus :



- ▶ Certains membres du personnel ont apporté leurs propres produits maisons : confiture, cake aux pommes du jardin, rhubarbe, fraises, œufs de leurs poules. Tous ayant respecté le côté zéro déchet en les emballant dans des torchons, paniers en osier ou des Tupperwares.
- ▶ Occasion d'échanger avec les collègues sur leur vision du local et du zéro déchet ainsi que sur la faisabilité des repas ZD.
- ▶ Il n'a pas été facile de se passer de serviettes en papier, de lait en dosettes, de sucre en sachet, d'aluminium ou de gobelets en plastique.
- ▶ La vaisselle a été faite par le Service Environnement et l'ADL.
- ▶ Le surplus de produits a été confié au Plan de Cohésion Social pour redistribution auprès de leurs bénéficiaires.



Conclusion :



- ▶ Le personnel a été agréablement surpris de découvrir des produits qui sont vendus en supermarchés ou des produits inconnus (ex : confiture de rhubarbe).
- ▶ Le personnel a spontanément rassemblé et apporté la vaisselle en cuisine.
- ▶ Aucune plainte concernant l'absence de serviettes.
- ▶ Le personnel a trouvé légitime de participer au coût du petit déjeuner, trouvant même que la contribution demandée était maigre.
- ▶ Difficile de trouver des produits dépourvus d'emballage à usage unique.
- ▶ Difficile de proposer un choix diversifié de produits de saison. Le choix et l'abondance sont inscrits dans les mœurs.
- ▶ Difficile de trouver du pain qui utilise de la farine locale. Les normes imposées par l'AFSCA rendant l'artisanat compliqué.
- ▶ La vaisselle a pris un temps considérable par rapport à l'utilisation de matériel jetable.

