



Louvain-la-Neuve, 14 mars 2019

Journée de rencontre



Zéro Déchet de la crèche au campus

COMMUNES
ZÉRO DÉCHET
- WALLONIE -

Crèche communale Ile aux
Trésors
d'Huart /Bénédicte- Infirmière
Michiels/Linda- cuisinière





L'Île aux Trésors

- Crèche communale et Halte-Accueil: 2 types d'accueil différents, même pouvoir organisateur.
- Milieu d'accueil Public
- Respectivement 60 places et 12 places temps plein
- Commune de Wavre et environs
- Enfants de 0 à 3 ans et leurs familles





Au départ..

- Réflexions individuelles en interne (gaspillage, éclairage, produits de nettoyage, matériaux pour nos rénovations...)
- Interpellations de parents
- Documentaires dans certains médias sur l'empreinte écologique des sociétés
- Questionnement sur les produits d'hygiène et les langes
- Envie de faire évoluer notre crèche vers un monde plus responsable pour nos tout petits



Action!

- En 2015, la crèche accepte de se faire accompagner par l'Espace-Environnement pour améliorer son empreinte écologique, projet pilote (subsidé par la Région Wallonne et l'ONE).
- Participation à un workshop: « produits locaux et restauration collective » avec le service Achats de la ville
- Organisation d'une formation de toute l'équipe
- Choix de priorités à travailler
- Création de groupes de travail pour chacune d'elles
- Sensibilisation des parents à notre projet
- Tests avec toute l'équipe de nouveaux produits/langes jetables, discussion en réunion et sensibilisation



1. 📌 Déchets ou gaspillage

- Sacs poubelles doubles
- Sacs en plastique pour le linge sale
- Stop lingettes
- Stop produits de soin tels que lait de toilette
- Ok langes réutilisables (charte)
- Eau du robinet!
- Stop achats de « cadeaux » ou sachets de bonbons à St Nicolas → Réparation.
- Tri des déchets
- Nouvelle organisation dans la communication entre puéricultrices et cuisine





2. Alimentation bio

- Elaboration d'un marché public visant à mettre en place une alimentation durable
- Fruits et légumes à 50% bio
- Fruits exotiques à 50% du commerce équitable
- Viande sans OGM ni hormones
- Privilégier les circuits courts (produits laitiers, pains)
- Adaptation des menus en fonction des saisons et des restes
- Travail soutenu de l'équipe de cuisine, beau travail!





3. Changements dans les pratiques quotidiennes

- Analyse des petits gestes du quotidien: éclairage, électricité, gaspillage, chauffage...
- Dans les bureaux aussi: tri, brouillon, encre..
- Cuisine: Herbes en pots, souplesse au niveau des menus, découverte de nouveaux aliments, changements de vaisselle (plus durable, moins de plastique)...
- Puéricultrices: Utilisation de gants de toilette et serviettes, anciens jeux, jeux-récup, ...







4. Implication des parents

- Participation via sac en tissu, apport de matériel
- Sensibilisation via campagne d'information sur notre formation et sur notre nouveau fournisseur: Topino
- Informations sur l'eau en bouteille, la récupération, la création de jouets
- Echanges réguliers sur l'alimentation bio
- Elaboration d'une charte pour éviter les soucis possibles avec des langes lavables





Difficultés rencontrées et échecs

- Peur du changements, réticences de l'équipe
- Peur du jugement (parfum, linge jetable..)
- Impact Financier?
- Collaboration avec l'école voisine pour certains projets (compost, potager)n'a pas été possible
- Demande parfois plus de travail ou de temps (gants/serviettes)
- Pas de récolte de compost à Wavre
- Test pour les langes moins polluants non convaincants



Résultats:

- Meilleure prise de conscience de notre impact et des petits gestes simples à faire tous les jours
- Motivation et fierté de notre équipe
- Retour très positif des parents
- Changements dans les habitudes de vie des membres de l'équipe, de leurs familles et des familles accueillies chez nous
- Financier: 5 à 10% plus cher (bio versus non-bio)
- Impact financier global non évalué à ce jour
- Plutôt 60% de bio que 50%
- Diminution de 40% du volume des poubelles
- Diminution du gaspillage de nourriture grâce à des mesures plus précises des besoins
- Changements devenus naturels pour l'équipe



Merci qui?

- Avoir des personnes qui portent le projet et se l'approprient
- Impliquer toute l'équipe, chacun à son niveau
- Etre conscient que tout cela prend du temps
- Accompagnement sur un an, pas un « one shot »
- Suivre le rythme de chacun, entendre les réticences et les questions
- Ne pas tout faire en même temps, sélectionner ce qui mobilise le plus
- Etre soutenu par son PO
- Contexte sociétal rend le sujet « en vogue »
- Service environnement de la ville (larves de coccinelles..)

C'est un projet à long terme, nous n'avons pas fini: panneaux solaires, isolation des toitures, nouvelle chaudière.. Sont en cours ou à venir.

