



RÉDUIRE LES
DÉCHETS

Des camps "zéro déchet"

Le constat

La problématique des déchets revient constamment dans la gestion d'un endroit de camp. Attaquer le problème à la source est une façon créative et efficace. Le bon déchet est celui qui n'existe pas ! De nombreux groupes s'y intéressent déjà et la collaboration du propriétaire dans ce projet peut changer la donne.

Les actions

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE EN TANT QUE PROPRIÉTAIRE ?



MOINS DE NOURRITURE À LA POUBELLE !

L'alimentation est ce qui génère le plus de déchets dans les ménages belges, et dans les camps aussi ! L'objectif va donc être de permettre aux groupes d'éviter un maximum dans la préparation des repas.



Le bon plan :
www.fristouille.org

- Proposer des recettes qui produisent peu de déchets ;
- Trouver les producteurs locaux qui acceptent de fournir en vrac (pain, viande, légumes, produits secs, boissons, fromages, etc.) ;
- Fournir des épices en grands contenants (sel, poivre, sucre, etc.) ;
- Mettre à disposition de la vaisselle et des ustensiles réutilisables ;
- Proposer des contenants réutilisables : bocaux, sacs pour le vrac, seaux, sacs pour le pain, etc.
- Créer un compost pour les déchets alimentaires ;
- Proposer les sacs poubelle à la pièce ;



LES PRODUITS D'HYGIÈNE

Les produits d'entretien, le produit vaisselle et les produits de soins comme le savon ou le shampoing peuvent aussi être fournis dans de grands contenants (bidons, bocaux, bouteilles, etc.)

COMBIEN ÇA COÛTE ?

Toutes ces démarches vont générer pour vous quelques coûts de mise en place, mais pas de panique ! Pour les coûts de fonctionnement (savon, liquide vaisselle, shampoing, etc.), vous pouvez les répercuter sur les groupes qui les utilisent. Pour les coûts d'installation, ils ne tarderont pas à être remboursés par la diminution de l'enlèvement des déchets.



LES RÈGLES D'OR DU ZÉRO DÉCHET

- 1 Refuser ce dont on n'a pas besoin
- 2 N'acheter que les quantités nécessaires
- 3 Réutiliser tout ce qui peut l'être
- 4 Recycler les objets et les matières revalorisables
- 5 Composter la matière organique

POUR ALLER PLUS LOIN

Les ressources

- Des idées de recettes "durables" (de saison et avec des produits locaux) : www.fristouille.org
- L'association Zero Waste Belgium : www.zerowastebelgium.org
- Page "Zéro déchet" des Scouts : <https://lesscouts.be/zero-dechet.html>

Vos idées seront les meilleures !

Vous êtes la personne la mieux placée pour trouver des solutions encore plus innovantes !