



Implantation du programme de tasses et vaisselle réutilisables en libre-service

UNIVERSITÉ LAVAL

2018

Étude de cas – secteur institutionnel
réalisée par Équiterre pour RECYC-QUÉBEC

Faits saillants

1994

1ère politique
environnementale
de l'Université Laval

Le jetable a un coût!

Les contenants à
usage unique ont des
frais supplémentaires
pour les clients

Priorité au durable

Les repas sont systématiquement
servis dans de la vaisselle durable

C'est payant ! STARS

Les services
alimentaires
réalisent des
économies, crée
de l'emploi et de la
fierté

Niveau Or



UNIVERSITÉ
LAVAL

RECYC-QUÉBEC
Québec 

1.

Description de l'organisation

Adresse	2325, rue de l'Université, Québec, G1V 0A6
Téléphone	418 656-2131
Secteur d'activité	Institutionnel
Achalandage	Plus de 50 000 personnes fréquentent le campus. Les deux services alimentaires étudiés servent en moyenne 425 repas par dîner, en plus de distribuer des repas lors de banquets. En été, lors de l'accueil de groupes, le nombre de repas servis peut s'élever à 3 000 par jour.
Clientèle	43 000 étudiants 9 335 employés En été : des centaines de visiteurs, des jeunes du camp de jour et des étudiants des écoles de langue fréquentent les deux services alimentaires
Site web	https://www.ulaval.ca/
Personne-ressource	Stéphanie Vézina Coordonnatrice d'opérations en alimentation responsable Vice-rectorat aux affaires externes, internationales et à la santé, Université Laval 418 656-2131, poste 403654 stephanie.vezina@vraeis.ulaval.ca
Engagements et cadres environnementaux	<u>Politique institutionnelle de développement durable Plan de lutte aux changements climatiques (2015-2018)</u>
Reconnaisances et distinctions environnementales (5 dernières années)	<ul style="list-style-type: none">• ICI ON RECYCLE – Niveau 2 (2018)• STARS – Niveau or• Prix Novae – Entreprise citoyenne 2016• Clé verte• Certification vélosympathique – Niveau or• Green Gown Awards – 1re place de la catégorie• « Continuous Improvement Institutional Change » 2015• Trophées des campus durables – 1re place du volet Engagement durable 2016• Carboneutralité volontaire de l'institution, basée sur des normes internationales GHG Protocol et ISO 14064-1:2006

À travers ces actions, l'Université est devenue le premier établissement du genre à être carboneutre, basé sur des normes internationales reconnues (GHG Protocol et ISO 14064-1:2006) et ce, sur une base volontaire. Elle est d'ailleurs récipiendaire de nombreuses reconnaissances pour ses efforts en développement durable, dont l'accréditation internationale STARS.

2. Contexte du projet et motivations

La réduction à la source des matières résiduelles générées sur le campus est un objectif prioritaire pour l'année 2018 pour le volet alimentation responsable de la démarche en développement durable. Le projet de réduction de la vaisselle et des articles jetables est directement lié à cet objectif. Les quatre carrefours alimentaires (points de service majeurs), les sept comptoirs alimentaires (points de service de proximité), les neuf cafés étudiants, les deux restaurants et les services de traiteurs sont visés par les objectifs de réduction. Ceux-ci recevront de l'accompagnement de la part de l'équipe du développement durable, tout au long du processus. Concrètement, le projet vise la réduction de la production de déchets et des pertes alimentaires, la bonification de l'offre de produits responsables et l'optimisation des ressources utilisées (eau, énergie, etc.) dans les services alimentaires.

Deux services alimentaires ont été analysés dans le cadre de cette fiche : le carrefour alimentaire du pavillon Alphonse-Desjardins exploité par Saveurs Campus et le carrefour alimentaire du pavillon Charles-De Koninck exploité par Sodexo. Les deux emplacements s'apparentent à plusieurs niveaux, notamment du côté de l'achalandage et de leur offre alimentaire. Ils présentent toutefois des distinctions, entre autres, sur le type de contenants proposés.

3. Contenants utilisés initialement

Au cours des dernières années, l'Université a ajusté les matières acceptées et refusées sur le campus en fonction des innovations technologiques et de la capacité de tri des centres de traitement des matières résiduelles à la ville de Québec. Auparavant, les tasses et la vaisselle utilisées sur le campus étaient de composition et de formats variés, incluant du durable et du jetable. Selon les exploitants, les contenants étaient soit mis à la poubelle, au recyclage ou au compost. Le projet ayant débuté il y a longtemps déjà, peu d'informations sont disponibles concernant la quantité de matières générées, leur destination ou les coûts y étant associés.

4. Planification

Date ou période	Action/événement
Juin 1994	Première Politique environnementale de l'Université Laval
Juin 1995	Implantation de la récupération multimatière sur le campus
Octobre 2006	Implantation de la collecte des matières compostables
Septembre 2007	Mise sur pied du Fonds de développement durable
Novembre 2008	Création de la Politique institutionnelle de développement durable
Juin 2009	Élaboration du premier Plan d'action de développement durable
Février 2011	Parution du premier Rapport annuel de développement durable
Septembre 2015	Plan d'action de développement durable 2015-2018

Date ou période	Action/événement
Novembre 2017	Embauche d'une personne responsable du volet alimentation responsable de la démarche en développement durable
Novembre 2017 – janvier 2018	Développement d'un plan d'action pour le volet réduction à la source des matières résiduelles dans les services alimentaires
Mise en application du plan d'action vaisselle durable	
Bloc 1 Janvier – février 2018	Actions de réduction à la source visant le café et les breuvages (ex. : lait et sucre en vrac, cuillères à café réutilisables, offre de breuvages en fontaine, etc.)
Bloc 2 Mars – mai 2018	Actions de réduction à la source visant l'offre alimentaire (repas, collations, etc.) <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de vaisselle réutilisable pour la consommation sur place • Utilisation de contenants compostables ou réutilisables pour les repas à emporter • Offre de produits en vrac (condiments, vinaigrettes, etc.) et absence de napperons
Bloc 3 Février – septembre 2018	Implantation des Blocs 1 et 2 dans tous les comptoirs alimentaires et les cafés étudiants
Bloc 4 Avril – septembre 2018	Promotion des breuvages en fontaine et réduction de l'offre de canettes et de bouteilles de plastique
Bloc 5 Juin – novembre 2018	Actions de réduction du jetable sur le prêt-à-manger <ul style="list-style-type: none"> • utilisation d'emballages/contenants en plastiques recyclables nos 1, 2, 4 ou 5 • utilisation d'emballages/contenants compostables
Bloc 6 juillet 2018 – janvier 2019	Application de tous les blocs au Dépanneur Chez Alphonse
Bloc 7 Septembre 2018 à avril 2019	Application de tous les blocs aux services de traiteur

5. Description du projet de réduction

Le projet de réduction de l'utilisation de vaisselle jetable est intégré à même les contrats avec les services alimentaires. Des clauses spécifiques à l'utilisation de vaisselle durable y sont détaillées. C'est l'équipe du développement durable qui a développé le plan d'action, invitant les exploitants à le respecter. L'équipe s'assure de leur offrir du support tout au long du processus en faisant les démarches nécessaires, notamment au niveau de la recherche de contenants et de la production de matériel et d'outils de communication. Les services alimentaires se voient ainsi proposer une liste de produits de vaisselle parmi laquelle ils peuvent sélectionner ce qui convient le mieux à leur offre alimentaire.

5.1.

Contenants utilisés

Tasses et vaisselle pour emporter	Type	Tasse à café réutilisable		Récipient à charnière
	Format	473 ml		8 x 8 x 2,75 po.
	Composition	Plastique recyclable (polypropylène plastique no 5)		Harvest Fiber (bagasse)
	Fournisseur	Starbucks		Genpak
	Coût unitaire	N/D		0,25 \$
	Roulement	100 à 200 tasses		De 12 000 à 34 000 plats pour emporter
	Commentaires généraux	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses réutilisables Starbucks sont en vente à 2 \$. Elles sont utilisées par le service alimentaire Sodexo seulement • L'université fera l'essai d'un modèle similaire (abordable, empilable et recyclable) dans le but de l'implanter partout où ce sera possible. 		
Tasses et vaisselle pour consommation sur place	Type	Tasse	Verres	Assiettes et bols
	Format	250 ml	120 à 350 ml selon les services	Assiettes 9 pouces, bols 10 oz, 15 oz et 19 oz
	Composition	Céramique	Plastique réutilisable	Céramique et plastique (polycarbonate)
	Fournisseurs	Van Houtte	Écocup	Doyon
	Roulement	Entre 5 et 30 par jour	Entre 100 et 250	Entre 200 et 250 assiettes et 100 bols
	Commentaires généraux	<ul style="list-style-type: none"> • Les assiettes de plastique lavable sont utilisées au comptoir à salade de Sodexo. Elles ont été choisies considérant que le plastique offre une variation de poids inférieure par rapport aux assiettes en céramique (utile pour la pesée à la caisse de sortie). • La compagnie Écocup offre des gobelets réutilisables personnalisables; dans ce cas-ci identifiés aux couleurs de Saveurs Campus. 		

Autres contenants utilisés

- Des bouteilles réutilisables sont vendues au coût de 5 \$ l'unité dans tous les services alimentaires. Elles peuvent être à l'effigie de l'université ou du service alimentaire.
- Des tasses à cafés réutilisables sont également en vente et à faibles coûts.
- Des verres de plastique (PET no 1) et des pailles en papier compostable sont utilisés pour l'offre de barbotines chez Saveurs Campus.
- Les pailles de plastique ont été remplacées par des pailles de papier compostables. Ses dernières sont uniquement disponibles sous demande.
- Des tasses jetables sont disponibles pour emporter puisqu'aucune option compostable n'existe
- Des cloches en plastique sont utilisées pour permettre aux usagers d'emporter leur menu du jour sans générer de déchet. Les cloches sont disponibles uniquement chez Sodexo.

En général, les repas sont systématiquement servis dans de la vaisselle réutilisable. Les clients doivent donc faire la demande pour obtenir un contenant compostable pour emporter. Dans le cas du carrefour alimentaire du pavillon Charles-De Koninck exploité par Sodexo, la vaisselle réutilisable est disponible en libre-service en avant-plan et des contenants compostables sont disposés en arrière-plan. Ceci incite la clientèle à choisir l'option réutilisable.



Verres Ecocup



Contenant à charnières compostable



Verre à café Starbucks

Verres et tasses réutilisables en libre-service



Bols réutilisables en libre-service



Contenants du bar à salade



Cloches de plastique



La vaisselle réutilisable est utilisée pour la consommation des repas sur place seulement. Il arrive toutefois que les clients se déplacent ailleurs sur le campus avec la vaisselle, notamment dans les bureaux des employés et des étudiants. Les usagers sont invités à ramener la vaisselle après usage. À cet effet, les usagers de Sodexo peuvent utiliser les cloches en plastiques pour emporter leur repas. Aucun employé n'est affecté à la collecte de cette vaisselle utilisée hors de l'air de restauration.

Pour l'instant des contenants jetables sont utilisés au comptoir des soupes dans les deux services alimentaires puisqu'aucun option compostable existe pour le moment. Toutefois les bols à salade pour emporter sont compostables au bar à salade chez Sodexo.

Les pailles sont absentes dans les deux carrefours visités, à l'exception des pailles compostables offertes avec les barbotines chez Saveurs Campus. Celles-ci sont uniquement offertes sur demande. À ce sujet, les pailles de plastique ont maintenant été remplacées par des pailles de papiers dans l'ensemble des services alimentaires du campus.

Leçons à tirer

L'inventaire de vaisselle durable est pratiquement entièrement renouvelé chaque année en raison de bris ou de pertes. C'est également le cas pour l'inventaire d'ustensiles, qui peut même être renouvelé plusieurs fois par année. L'Université songe à installer des aimants dans les poubelles pour récupérer une certaine quantité des ustensiles, mais les coûts élevés y étant associés freinent cette piste de solution pour le moment.

Quant aux contenants à usage unique utilisés pour le prêt-à-manger, un défi se pose pour leur trouver une alternative durable, mais l'université compte s'y attaquer au courant de l'année 2018 (voir le bloc 5 du plan d'action).

Un autre défi soulevé par l'Université est le fait que les matières, acceptées ou non dans les différents centres de tri et de compostage, peuvent varier au fil du temps.

Les dissuasifs économiques présents à l'Université Laval ont été mis en place en collaboration avec les services alimentaires.

5.2.

Incidatifs économiques

Type	Montant	Description
Dissuasifs économiques	0,25 \$	Pour les tasses et verres jetables
	0,50 \$	Pour la vaisselle compostable (ce prix s'applique à l'ensemble assiette/bol et inclut les ustensiles)
	0,50 \$	Pour les ustensiles jetables
Vente	2 \$	Tasses réutilisables Starbucks

Leçons à tirer

Les exploitants alimentaires ne progressent pas tous au même rythme. Cette réalité peut apporter des complications, notamment au niveau de l'application des frais supplémentaires pour les contenants à usage unique qui doivent être implantés uniformément dans l'ensemble des services alimentaires. L'ajout de clauses contractuelles dans les devis est donc une étape importante, mais n'exclut pas la pertinence d'avoir une ressource pour assurer la réalisation des exigences. Celle-ci accompagne les services alimentaires en leur offrant les outils nécessaires pour réaliser les différentes actions en développement durable du devis d'exploitation et s'ajuste selon les défis rencontrés.

5.3. Équipement

Lave-vaisselle	Saveurs Campus	Sodexo	
Fabricant	Hobart	Hobart	Moyer Diebel
Modèle	C44A (lave-vaisselle)	SR24H (lave-vaisselle)	DF M5 (lave-verre)
Dimensions (H x L x P)	180 x 115 x 75 cm	90 x 60 x 60 cm	100 x 63 x 66 cm
Capacité	25 items	25 items	64 verres
Neuf ou usagé	Neuf	Neuf	Neuf
Achat ou location	Les lave-vaisselles sont la propriété de l'Université. La location de tous les équipements est incluse dans le prix du loyer des exploitants.		
Utilisation	Trois employés sont affectés à la plonge	Trois employés par jour	
Commentaires généraux	Le fait que l'Université Laval demeure propriétaire et loue les équipements permet une plus grande souplesse lors d'un changement d'exploitant.		



Lave-vaisselle – Saveurs campus
(pièce jointe de 12 pages)



Lave-vaisselle – Sodexo
(pièce jointe de 4 pages)



Lave-verres – Sodexo
(pièce jointe de 2 pages)

5.4. Coûts du projet

Investissement pour l'Université Laval

Le fond institutionnel en DD de l'Université a investi dans l'application de la politique de développement durable principalement en ressources humaines, pour l'accompagnement des services alimentaires et l'appui à l'implantation de projets. L'achat de vaisselle et le renouvellement d'inventaire sont aussi inclus dans l'investissement.

Coût du projet pour le service alimentaire

Les retombées financières des mesures de réduction de consommation de biens et d'énergie ne servent pas à financer les projets de développement durable de l'université. Toutefois les retombées des mesures (surcharge) implantées dans les services alimentaires permettent à ces derniers de poursuivre leur action en développement durable. Cela révèle que le succès de la démarche est lié à un fort engagement de la direction et à des investissements substantiels sur une longue période.

Montant	Description
1 000 - 2 000 \$	Promotion et stratégie de communication (site web, Facebook, infolettre, etc.)

5.5. Ressources humaines

Le projet de transition vers l'utilisation de la vaisselle durable sur le campus implique la participation de plusieurs employés, la plupart issus de l'équipe de développement durable. Deux d'entre eux se concentrent sur les services alimentaires de manière plus générale, mais collaborent aussi aux différents dossiers. Cette façon de procéder a permis de structurer la démarche en blocs (voir la section 4 – Planification).

En plus de l'équipe d'employés à temps plein, des postes étudiants sont aussi créés pour la mise en œuvre de la démarche de développement durable. Dans un premier temps, des étudiants sont embauchés à titre d'ambassadeurs et d'ambassadrices en développement durable. Ceux-ci suivent une formation de départ qui les outille afin de promouvoir le développement durable sur le campus. Ces étudiants et étudiantes sont d'une grande aide puisqu'ils recueillent des données sur le terrain et interagissent avec la communauté universitaire afin de mieux comprendre leurs perceptions des démarches en cours. Deux autres postes étudiants ont également été créés pour effectuer des suivis et évaluer les actions posées par les exploitants alimentaires dans

le cadre du projet.

À même les services alimentaires, l'utilisation de vaisselle durable implique le travail de trois employés à temps plein qui sont attirés à la plonge et au tri lorsque nécessaire. Il est à noter que les emplois en cuisine chez Saveurs Campus sont majoritairement occupés par des étudiants, à l'exception des postes professionnels (directeur, gérant, chef, etc.). Pour ce qui est de Sodexo, les emplois sont occupés tant par des étudiants que des employés de l'externe.

Leçons à tirer

L'achat d'un lave-vaisselle est un investissement important. L'Université a dû effectuer plusieurs recherches en prévision du remplacement de leur appareil et a un conseil à partager, soit de faire affaire avec une entreprise qui vend également les produits nettoyants. Ainsi, l'entretien et les réparations (main-d'œuvre) sont inclus tant et aussi longtemps que les produits seront achetés. Ceci représente un avantage étant donné le coût relié à la main-d'œuvre lors d'un bris mécanique. Dans le cas d'un lave-vaisselle, ceux-ci peuvent être très fréquents.

L'Université et les services alimentaires sont porteurs de plusieurs initiatives de réduction à la source, par exemple :

- Du lait, du sucre, du miel et d'autres produits sont disponibles en vrac.
 - Des cuillères réutilisables sont disponibles près des machines à café.
 - Les aliments issus de la production agroalimentaire sur le campus sont mis en vente dans les services alimentaires (ex. : produits maraichers provenant des jardins d'Agrocité et de VIA Agro-Écologie, miel des ruchers locaux, etc.).
 - Des rabais sont offerts sur la location de salles lorsque les organisateurs optent pour de la vaisselle durable dans leur commande de traiteur. Ce rabais fait partie d'une certification interne encadrant les événements écoresponsables sur le campus.
-

6. Autres initiatives de réduction à la source



Pain en vrac



Miel local en vrac



Sucre et lait en vrac



Lait et crème en vrac



Nécessaire à café écologique

7. Activités d'information, de sensibilisation et d'éducation

Les activités de sensibilisation et d'éducation menées sur le campus visent à développer des automatismes au sein de la population universitaire et au changement de comportement favorable. Différentes tactiques sont utilisées pour favoriser l'utilisation de contenants réutilisables et même pour la consommation de produits plus écoresponsables. Par exemple, pour le cas des machines distributrices, des produits santé sont présentés à hauteur des yeux et il en est de même pour les produits écoresponsables, biologiques et équitables. Il est à noter que la culture du développement durable omniprésente à l'université est en soi un outil de sensibilisation important.

7.1. Outils

La stratégie de sensibilisation est d'offrir partout où c'est possible un choix réutilisable aux consommateurs. L'idée est de faciliter l'utilisation de la vaisselle durable au détriment de l'option compostable et jetable. Ainsi, les dissuasifs économiques sont utilisés pour freiner l'emploi des contenants à usage unique (qu'ils soient jetables ou compostables). L'équipe du développement durable estime qu'il s'agit de mesures efficaces.

L'équipe de développement durable fournit également des affiches de sensibilisation aux services alimentaires, pour qu'elles soient installées stratégiquement dans les points de service. À l'aide de l'infolettre mensuelle, les nouvelles en développement durable sont communiquées à la communauté universitaire, incluant celles en alimentation responsable. Les réseaux sociaux sont également utilisés fréquemment.



Affichage des incitatifs



Affiche des frais pour les items à usage unique



Présentation des contenants

7.2. Activités

L'équipe d'ambassadeurs et d'ambassadrices sillonne régulièrement les aires de repas pour sensibiliser les usagers à l'usage de vaisselle réutilisable. Les associations étudiantes et les services alimentaires organisent aussi des événements de sensibilisation dans leurs points de service. D'ailleurs, à l'occasion de la sortie de la tasse à café réutilisable Starbucks, le carrefour alimentaire exploité par Sodexo a organisé un événement promotionnel de lancement, en partenariat avec le fournisseur de café. Ils offraient, pour l'occasion, une tasse réutilisable gratuite aux 200 premiers clients, afin de faire connaître le produit à la clientèle.

Leçons à tirer

L'organisation spatiale des services alimentaires peut constituer un frein dans les démarches de sensibilisation. C'est le cas, par exemple, de la configuration d'un comptoir où se trouvent les machines à café, qui ne dispose pas d'espace de rangement pour les tasses durables, rendant les tasses jetables plus facilement accessibles. L'aménagement est donc un élément à considérer en amont dans une perspective de développement durable.

Actuellement, le tri des matières est effectué par le personnel de cuisine même si des îlots de tri sont mis à la disposition des usagers dans les espaces publics. Cette situation pourrait contribuer à déresponsabiliser la clientèle face aux déchets qu'elle produit, mais garantit en principe une bonne qualité de tri. Malgré le fait que les services alimentaires devront poursuivre le tri, les usagers auront les outils nécessaires pour bien le faire.

Les outils de communication devraient mieux informer la clientèle sur le fait que les contenants pour les repas à emporter sont compostables. La clientèle universitaire présente un haut taux de roulement, impliquant le déploiement de démarches de sensibilisation à plusieurs endroits et sur une base régulière (chaque année ou plus).

Îlot de tri à
la cafétéria



7.3.

Comportements des acteurs

Services alimentaires

De manière générale, les démarches de réduction du jetable sont reçues favorablement de la part des services alimentaires. Parmi les facteurs positifs, notons les clauses contractuelles qui annoncent dès le départ les attentes de l'université en matière de développement durable. De plus, l'accompagnement offert par l'équipe de développement durable facilite la mise en place de nouvelles pratiques plus écoresponsables. L'équipe travaille d'ailleurs en amont, en effectuant des recherches et des analyses de solutions porteuses à intégrer dans leur milieu. Les contrats étant échelonnés sur une durée de 5 ans, avec option de prolongation de 5 années supplémentaires, il s'installe une dynamique partenariale intéressante pour les deux parties et la possibilité de miser sur l'expérience acquise au fil du temps.

L'université mène un sondage chaque année, auprès de la clientèle, pour évaluer l'appréciation des services alimentaires au niveau du développement durable. Les résultats sont ensuite partagés aux services alimentaires et servent à identifier les changements à apporter, à évaluer la communication entourant le projet et à mesurer la pertinence de la démarche. Fait intéressant; le sondage représente en soi un outil de sensibilisation auprès de la clientèle.

Clients

Tel que mentionné plus haut, l'université cherche à faciliter la vie de la clientèle en rendant accessibles, en priorité, les contenants durables. Cette astuce est très efficace puisque les clients émettent des commentaires négatifs lorsqu'ils doivent avoir recours aux options compostables.

L'université considère que la clientèle est assez bien sensibilisée, mais acquiesce qu'il reste encore du travail à faire. En témoigne le fait que seulement 15 à 20 % des clients apportent leur propre tasse.

Jusqu'à maintenant, la réponse de la clientèle à l'égard des frais supplémentaires demandés pour la vaisselle compostable est favorable. Notons toutefois que les frais ne sont pas encore appliqués partout sur le campus et que l'information n'a pas encore été communiquée officiellement. La campagne de communication sera mise en place à l'automne 2018.

8.

Retombées

8.1.

Économiques

Bien que la main-d'œuvre et le renouvellement de l'inventaire de vaisselle représentent des coûts importants, les services alimentaires affirment qu'il s'agit de mesures positives, vues sous la loupe du développement durable (bénéfices environnementaux, sociaux et économiques jumelés). Les démarches en développement durable leur permettent de réaliser des économies à moyen/long terme, de manière générale.

8.2.

Environnementales

Les retombées environnementales des démarches de réduction dans les services alimentaires sont évaluées de plusieurs manières. L'université réalise des audits à l'interne de matières résiduelles sur une base annuelle. Un suivi des ventes et des achats des contenants à usage unique est également effectué. Des pesées des matières résiduelles sont aussi réalisées pour produire un bilan global. Le calcul des émissions de gaz à effet de serre des activités de l'université est effectué chaque année. Pour ce qui est de la quantité de gaz à effet de serre évitée, l'université ne la calcule pas pour l'instant. Le prochain bilan devrait permettre d'observer une réduction des GES (incinération et transport des déchets) en lien avec la diminution des déchets à la source.

Génération des matières résiduelles

	Quantité annuelle
Matières organiques	9 700 kg ou 5 % du total généré
Matières recyclables	1 012 772 kg dont 449 190 kg en provenance des îlots ou 52% du total généré
Déchets	834 500 kg ou 43% du total généré

8.2.

Économiques

Un poste professionnel a été créé dans l'équipe du développement durable pour soutenir les démarches entreprises dans les services alimentaires et les autres tâches liées au développement durable telle que l'organisation d'évènements écoresponsables. Il est à noter que l'université propose une accréditation maison pour les évènements écoresponsables et encourage tous les organisateurs à adopter de bonnes pratiques grâce à un guide pratique.

Du côté de la communauté universitaire, on constate une ouverture à la nouvelle offre de contenants. Il est également possible d'observer un niveau élevé de fierté quant aux démarches de développement durable entreprises sur le campus.

Leçon à tirer

Les démarches de réduction à la source de l'Université Laval permettent de réaliser des économies, de créer des emplois, en plus de susciter de la fierté au sein de sa population! Un modèle à suivre!

9.

Facteurs de succès

9.1.

Public visé

La communauté universitaire est un public majoritairement scolarisé. Les étudiants et le personnel sont plus sensibilisés au développement durable. L'approche participative de l'équipe du développement durable leur convient bien, étant à l'écoute de leurs besoins et attentes.

9.2.

Culture du développement durable

Le fait que les démarches de développement durable s'appliquent dans toutes les sphères d'activités de l'université contribue à en faire un projet commun. Tous vont dans la même direction et tous ont un rôle à jouer.

9.3.

Public visé

Une collaboration est perceptible entre les différents services alimentaires et permet une constante quête d'amélioration des processus. Le partage d'astuces et d'expériences liées à l'implantation de nouvelles solutions contribue à optimiser les opérations de chacun.

10.

Optimisation et futurs développements

De nombreux projets se présentent pour l'équipe du développement durable pour amener l'établissement encore plus loin dans ses bonnes pratiques. En voici une liste :

- Étendre les démarches de réduction du jetable aux petits contenants de service (ex. : pour les sauces ou les condiments).
- Augmenter l'offre d'aliments responsables et locaux. Peu d'information est actuellement disponible pour connaître la provenance exacte des aliments achetés par les services alimentaires auprès des distributeurs alimentaires. Un travail reste à faire pour développer des outils avec les fournisseurs pour augmenter l'information sur la provenance des aliments lors des achats.
- Afficher les caractéristiques de durabilité des repas offerts, que ce soit sous forme de charte aux caisses, d'indicateur de développement durable sur les

reçus de caisse ou d'information sur la provenance des aliments présents sur le menu.

- Modifier l'offre dans les machines distributrices, notamment par un changement dans les emballages (substituer les plastiques no 6 par des plastiques no 1 qui peuvent alors être recyclés).
 - Intégrer progressivement les dépanneurs et les services traiteurs dans les démarches de réduction, et ce, dans tous les blocs du plan d'action de développement durable.
-

Développement durable – Université Laval

Calcul des émissions de GES – Université Laval

Guide des événements écoresponsable – Université Laval

Écocup Québec – verres réutilisables et recyclables

Genpack – contenants alimentaires compostables

Références