



Implantation d'un système de vaisselle durable  
en milieu universitaire

# Université de Sherbrooke

2018

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

## Faits saillants

**3 campus**

42 000 étudiants  
7 000 employés

**1 000**

dîners servis  
par jour

**20 ans**

d'usage de vaisselle  
réutilisable

**Couverts  
personnels  
des usagers  
acceptés**

**Incitatifs**

Frais  
supplémentaires  
sur l'usage unique

**Attestation**

ICI on recycle –  
Niveau 3

# 1.

## Description de l'organisation

Située à Sherbrooke, une ville ayant une population étudiante élevée, l'université compte trois campus, 8 facultés et plus de 390 programmes de formation répartis sur 3 cycles.

Seul le campus principal a fait l'objet d'une analyse des mesures de réduction de la vaisselle jetable pour la présente fiche. Ce dernier dispose d'une cafétéria centrale et de 5 cafés satellites qui sont gérés par la Coopérative de Solidarité Café CAUS sous le groupe Coopsco.

Différentes mesures ont été mises en place telles qu'une offre étoffée de produits équitables<sup>1</sup>, un programme de réduction des gaz à effet de serre et le libre-accès au transport en commun pour les étudiants. Depuis 2008, l'Université travaille à réduire sa production de matières résiduelles avec son programme global de compostage qui permet de valoriser quelque 75 tonnes de matières résiduelles chaque année. Le compost ainsi produit est ensuite utilisé dans les aménagements extérieurs du campus.

<b>Adresse</b>	Université de Sherbrooke – Campus principal 2500, boul. Université, Sherbrooke, J1K 2R1
<b>Téléphone</b>	819 821-8000
<b>Secteur d'activité</b>	Institutionnel
<b>Achalandage</b>	La cafétéria sert 1 000 dîners par jour en moyenne. L'achalandage est en continu toute l'année puisque des programmes coopératifs, camps d'été et nombreux événements ont lieu à l'extérieur des sessions normales d'enseignement.
<b>Clientèle</b>	42 000 étudiants 7 000 employés
<b>Site web</b>	<a href="http://www.usherbrooke.ca">www.usherbrooke.ca</a>
<b>Personne(s) contact(s)</b>	Patrice Cordeau Adjoint au Vice-rectorat en administration et au développement durable 819 821-8000, poste 63679 <a href="mailto:patrice.cordeau@usherbrooke.ca">patrice.cordeau@usherbrooke.ca</a>
<b>Politique environnementale</b>	<u>Politique de développement durable</u> (en vigueur depuis 2005)
<b>Reconnaisances environnementales (5 dernières années)</b>	ICI ON RECYCLE – Niveau 3 (campus principal) Normes BNQ – Gestion responsable d'événements Phénix de l'environnement

<sup>1</sup> L'Université de Sherbrooke est la première université francophone à obtenir la désignation équitable de Fairtrade Canada.

LEED certification OR pour le Pavillon A10  
Prix Vivats  
Désignation Campus équitable  
Membre niveau Distinction du réseau Écolectrique d'Hydro-Québec  
Prix Guy-Chartrand du développement et de l'amélioration du transport collectif  
1er au Canada selon le GreenMetric 2012 à 2016  
2015 1er Prix de la SQRD au Campus de Longueuil en matière de réduction des déchets

## 2. Contexte du projet et motivations

L'Université de Sherbrooke a une réelle volonté de faire de ses campus des laboratoires de développement durable. Plusieurs projets ont été mis sur pied pour y arriver, et ce, dans différents secteurs de l'Université. Ils reposent souvent sur une volonté étudiante et c'est pourquoi l'institution a créé un fonds dédié à ces projets : le Fonds conjoint pour les initiatives de développement durable. Toutes les associations étudiantes de même que l'Université y cotisent. Les projets subventionnés doivent remplir certains critères dont celui d'être réalisé par et pour la communauté universitaire. Depuis sa création il y a 5 ans, 91 projets ont vu le jour. Parmi ceux-ci, des jardins collectifs de même qu'une prairie mellifère ont été mis en place, des colloques et sommets traitant de développement durable ont été appuyés financièrement, etc. L'Université de Sherbrooke réunit ainsi une variété d'outils facilitant les démarches de développement durable sur son campus.

## 3. Contenants utilisés initialement

La vaisselle réutilisable a fait son arrivée à l'Université de Sherbrooke il y a plus de 20 ans. Les changements récents sont survenus du côté des contenants pour emporter. Auparavant, l'offre comportait des contenants non compostables, principalement fabriqués de plastique et de polystyrène. Le service alimentaire en place déboursait plus de 30 000 \$ annuellement pour renouveler son inventaire de contenants. Il est estimé qu'environ 500 000 items de vaisselle, dont 190 000 tasses jetables, étaient achetés chaque année. 75 % de ces contenants étaient acheminés au recyclage tandis que 25 % étaient dirigés à l'enfouissement.

# 4. Planification

Action/événement	
2002-2008	Mise en place de la collecte de matières compostables à la cafétéria principale et ajout graduel de points de collecte sur le campus
Octobre 2008	Application du plan de retrait de la vaisselle jetable
Août 2009	Arrivée de Café CAUS à la gestion de la cafétéria et des cafés du campus
Janvier 2010	Aménagement du composteur

# 5. Description du projet de réduction

Le modèle adopté à l'Université de Sherbrooke pour remplacer la vaisselle jetable par de la vaisselle réutilisable est mis en place selon l'ordre suivant :

- 1) La vaisselle réutilisable est priorisée pour les repas consommés sur place.
- 2) Des contenants de plastique réutilisables sont offerts en vente pour les repas à emporter.
- 3) Dans le cas où aucune des deux options précédentes n'est envisageable, des contenants compostables sont utilisés.

L'emphase est mise sur la vaisselle réutilisable pour les repas pris sur place, mais dans le cas où la vaisselle compostable doit être utilisée, notamment pour les repas à emporter, des frais supplémentaires sont appliqués. La vaisselle compostable finira son cycle de vie sur le campus, en étant traitée dans le composteur de l'Université. Ce compost est utilisé un peu partout dans les espaces verts du campus pour amender le sol. Il est à noter que tous les éléments de vaisselle, y compris les ustensiles, pailles et contenants de prêt-à-manger, sont compostables.



Affiche d'information sur le programme de réduction de la vaisselle jetable

# 5.1.

## Contenants utilisés



Contenants et ustensiles compostables



Bols compostables



Exemple de contenant réutilisable avec couvercle



Verres à café compostables

Tasse et vaisselle pour emporter				
Type	Tasses	Verres	Contenants à charnière, assiettes et bols	Contenants réutilisables avec couvercle
Format	Variable	Variable	Variable	Assiette 9 pouces à trois sections, avec couvercle
Composition	Carton compostable	Biopolymère	Carton compostable	Plastique réutilisable
Fournisseur(s)	Van Houtte	Tilton/Biogo	Tilton/Biogo	Gordon Food Service (GFS)
Coût unitaire	Prix contractuel (confidentiel)	Prix contractuel (confidentiel)	Prix contractuel (confidentiel)	Prix contractuel (confidentiel)
Roulement	90 000 unités sont achetées chaque année.			
Commentaires généraux	Le fournisseur (GFS) de contenants réutilisables a récemment cessé de les offrir. La recherche d'un nouveau fournisseur ou d'une alternative est en cours.			



**Bols réutilisables**



**Assiettes et petits bols réutilisables**



**Assiettes compostables**



**Ustensiles compostables**

<b>Tasses et vaisselle pour consommation sur place</b>		
<b>Type</b>	Tasses	Assiettes et bols
<b>Format</b>	8 oz	Variable
<b>Composition</b>	Porcelaine	Assiettes : porcelaine Bols : mélamine
<b>Fournisseur(s)</b>	Després Laporte	Després Laporte
<b>Coût unitaire</b>	Variable (environ 5 \$)	3 \$ - 6,50 \$
<b>Roulement</b>	Les assiettes de format 6 pouces sont celles qui tendent le plus à disparaître. Les clients les emportent à l'extérieur de la cafétéria et les ramènent rarement.	
<b>Commentaires généraux</b>	Les ustensiles, principalement les couteaux et fourchettes, ont un roulement significatif. En effet, Café CAUS doit commander 600 unités de chaque sorte, à tous les deux mois, afin de compenser les pertes.	

<b>Autres contenants utilisés</b>	
<b>Type</b>	Contenants de prêt-à-manger
<b>Format</b>	Variable
<b>Composition</b>	Biopolymère (PLA)
<b>Fournisseur(s)</b>	Tilton/Biogo
<b>Coût unitaire</b>	Prix contractuel
<b>Roulement</b>	N/D
<b>Commentaires généraux</b>	Les prêts-à-manger préparés sur place sont emballés dans ces contenants. Ceux en provenance de l'extérieur (fournisseurs externes) ne sont pas nécessairement offerts dans des contenants compostables.

En plus de l'offre de contenants réutilisables et compostables, les contenants personnels des usagers sont aussi acceptés. Le seul critère à respecter est que la cuillère de service n'entre pas en contact avec le contenant. Des tasses et bouteilles réutilisables à l'effigie de l'université sont également offertes en vente dans les dépanneurs et autres magasins présents sur le campus, mais pas dans les services alimentaires.

## Leçons à tirer

Des verres de plastiques réutilisables ont été utilisés au début du projet de réduction de vaisselle jetable pour les breuvages. Toutefois, de grandes quantités étaient perdues ou volées. Ainsi, le Café CAUS a préféré offrir seulement des verres compostables et encourage l'utilisation de gourdes personnelles.

Un autre défi à surmonter est le fait que la plupart des plats ou collations de prêt-à-manger proviennent de l'externe et ne sont pas encore sujets aux mêmes standards concernant les emballages (ex. : offre de sushis, barres de chocolat, etc.). Ainsi, il reste encore quelques contenants jetables ou recyclables dans les services alimentaires et ceux-ci comportent des risques de contamination des matières compostables.

## 5.2. Incitatifs économiques

Les incitatifs économiques n'ont pas été appliqués au tout début du projet. Un autre concessionnaire s'occupait de la gestion de la cafétéria et des casse-croûtes lors de l'implantation des contenants compostables. Leur utilisation n'était pas incluse dans le devis d'opération. L'Université a donc offert une compensation financière pour couvrir les frais supplémentaires associés aux contenants compostables. En 2009, Café CAUS s'est installé sur le campus en remplacement du précédent concessionnaire. Cette fois-ci, les contenants compostables étaient intégrés à l'appel d'offres et l'Université a donc mis fin au soutien financier. Pour couvrir les coûts supplémentaires, Café CAUS a pris la décision d'appliquer des frais pour l'utilisation des contenants à usage unique. Le principe appliqué est celui d'utilisateur-payeur.



Affichage des frais supplémentaires

	Montant	Description
Rabais	0,35 \$	Lorsque le client utilise sa propre tasse
Frais	0,50 \$	Pour les contenants compostables à emporter
Vente	3 \$	Achat d'un contenant réutilisable avec couvercle

Une hausse des frais pour les contenants compostables est survenue depuis l'application du dissuasif économique. Les contenants sont passés de 0,35 \$ à 0,50 \$, bien que les coûts associés à leur approvisionnement aient diminué. La hausse permet de responsabiliser les clients aux impacts environnementaux de ce choix. Il est à noter que les frais supplémentaires sont inclus dans le prix des plats et collations du prêt-à-manger préparés sur place qui sont servis dans des contenants compostables.

## 5.3. Équipement



Lave-vaisselle

Lave- vaisselle	
<b>Fabricant</b>	Hobart
<b>Modèle</b>	Advansys FT-500
<b>Dimensions</b>	16 pieds
<b>Capacité</b>	Il s'agit d'un convoyeur avec un roulement en continu.
<b>Durée du cycle</b>	3 minutes
<b>Neuf ou usagé</b>	Neuf
<b>Achat ou location</b>	Achat
<b>Coût</b>	N/D
<b>Utilisation</b>	Trois plongeurs sont attirés au nettoyage de la vaisselle, et ce, de 10 h00 à 19 h00.
<b>Commentaires généraux</b>	Récupérateur de chaleur intégré au convoyeur pour réchauffer l'eau qui sera utilisée.



Outre les équipements spécifiques à la vaisselle, l'Université de Sherbrooke se distingue par la présence d'un composteur sur son propre site. Ce dernier comprend un tambour où sont brassées les matières compostables, y compris les items de vaisselle offerts sur le campus. Les matières sont ainsi brassées pendant 21 jours. Le compost produit est acheminé sur un convoyeur jusqu'à une tente où prend place le tamisage. Fait intéressant : le tamis a été fabriqué par l'Université, l'équipement adéquat n'étant pas offert sur le marché.



Rails pour la vaisselle souillée

# 5.4.

## Coûts du projet



Tambour du composteur



Compost dans le tambour

Les coûts les plus importants sont dus à la compensation financière offerte aux services alimentaires au début du projet, pour le changement de contenants de polystyrène vers des contenants compostables, ces derniers étant plus coûteux. Le lave-vaisselle était déjà sur place depuis de nombreuses années, alors aucun investissement n'a été nécessaire de ce côté. Par contre, son entretien a entraîné les coûts annuels les plus élevés. Finalement, l'aménagement du composteur sur le site a entraîné des coûts importants, mais ceux-ci sont attribuables qu'en partie au projet de réduction de la vaisselle jetable.

	Montant	Description
<b>Investissement initial</b>	18 000 \$	Compensation pour l'achat de vaisselle compostable pour la première année d'application du projet
	75 000 \$	Aménagement du composteur
<b>Investissement Annuel</b>	20 000 \$	Granules de bois et salaires pour les emplois étudiants
<b>Autres coûts annuels</b>	12 000 \$ environ	Achat annuel de contenants compostables
<b>Financement</b>	18 000 \$	Les fonds initiaux de compensation pour la vaisselle compostable ont été assumés par le Fonds de développement durable de l'université.
	50 000 \$	Financement du Fonds Eco IGA pour le composteur
	12 000 \$	Sommes perçues pour les emballages jetables/réutilisables
	25 000 \$	Financement du Fonds des générations pour le composteur

Les étudiants embauchés pour sensibiliser la communauté universitaire sont rémunérés en partie à travers un programme étude-emploi.

## 5.5.

### Ressources humaines

Trois employés sont chargés de laver la vaisselle et de ramasser les matières résiduelles à la cafétéria. Auparavant, un employé supplémentaire était nécessaire puisque le tri des matières était pris en charge par le personnel, contrairement à aujourd'hui où les clients s'en chargent eux-mêmes.

Pour ce qui est du composteur, il implique le travail d'un technicien à temps plein et de trois étudiants, chacun à raison de 15 heures par semaine.

L'équipe permanente de développement durable est composée d'une vice-rectrice à l'administration et au développement durable, d'un adjoint au vice-rectorat au développement durable, d'une conseillère pédagogique et de quatre collaborateurs et collaboratrices relevant de différents services. Ceux-ci sont aidés par l'équipe verte composée d'étudiants qui ont comme mandat de sillonner le campus pour sensibiliser les étudiants et prendre le pouls des projets en cours.

## 6.

### Autres initiatives de réduction à la source

Les initiatives de réduction à la source de l'Université de Sherbrooke sont nombreuses. En voici quelques-unes :

- Les événements organisés sur le campus peuvent bénéficier de vaisselle réutilisable et de vaisselle compostable. À titre d'exemple, la dernière collation des grades a atteint un niveau de détournement de l'enfouissement des matières résiduelles de 80 % pour une participation de 10 000 personnes.
- Des bazars d'items usagés appartenant aux membres de la communauté universitaire sont organisés au profit des associations étudiantes. Ceci favorise le réemploi et sensibilise la population du campus à y avoir recours.
- Les poubelles ont été retirées des salles de classe pour tout le Campus principal, afin d'inciter les gens à utiliser les îlots de tri à trois voies installés dans les couloirs.
- En 2011, les bouteilles d'eau de plastique à usage unique ont été retirées des présentoirs et des machines distributrices du campus. Des fontaines d'eau ont été aménagées pour favoriser l'utilisation de bouteilles réutilisables.



Fontaine d'eau

# 7.

## Activités d'information, de sensibilisation et d'éducation

### 7.1. Outils

Les activités de sensibilisation déployées sur les campus de l'Université de Sherbrooke portent une grande attention au tri des matières résiduelles. D'autres initiatives touchent aussi à l'approvisionnement responsable, la réduction à la source et la mobilité durable. De plus, des événements écoresponsables ont lieu sur le campus, dont les collations des grades.

L'affichage est très utilisé sur le campus. Pour éviter la redondance et la surcharge d'informations, de nouvelles tactiques sont mises sur pied comme la présentation très explicite des contenants et matières à l'îlot de tri principal de la cafétéria. Une grande variété d'éléments sont disposés près des bons bacs, minimisant de beaucoup l'incertitude pour les clients. Des îlots de tri sont également installés à l'extérieur à plusieurs endroits sur le campus et illustrent bien les matières pouvant y être déposées, incluant la vaisselle compostable. Des dépliants ont aussi été distribués à la cafétéria dès le début du projet de réduction du jetable pour informer la communauté universitaire du changement vers des contenants compostables.

Des sondages sont également menés dans le but de prendre le pouls des démarches mises sur pied. Quant aux équipes de sensibilisation présentes sur le terrain, elles recueillent beaucoup d'informations sur la compréhension et la satisfaction des étudiants concernant les initiatives en cours. Des équipes sont déployées lors d'événements sur le campus et sporadiquement au cours de l'année 2018. Les membres de l'équipe verte peuvent émettre des recommandations à l'équipe permanente de développement durable.



Affichages



Îlot de tri

## 7.2. Activités

Le milieu universitaire présente un haut taux de roulement dans sa population. Ceci implique d'organiser des activités en continu et selon le calendrier du cycle d'études. Les débuts de session sont ainsi privilégiés pour sensibiliser la communauté universitaire sur la bonne manière de trier les matières résiduelles. Une des activités réalisées fréquemment consiste à présenter les contenants utilisés à la cafétéria et de présenter en parallèle les billes de bioplastique dont ils sont fabriqués, provoquant une prise de conscience sur le fait que tous les contenants utilisés sur le campus sont compostables. Ces activités prennent place à la fois à la cafétéria principale et aux différents casse-croûtes du campus.

Ces activités sont renforcées au cours de la session comme lors de la semaine québécoise de réduction des déchets, par exemple. Des kiosques sur divers sujets dont le commerce équitable et la réduction à la source sont aussi organisés sur une base ponctuelle.

## 7.3. Comportements des acteurs

### Services alimentaires



Un esprit de collaboration existe entre l'Université et le service alimentaire du campus. Le Café CAUS est au courant depuis son arrivée des mesures entreprises pour retirer les contenants jetables de l'offre alimentaire. L'Université lui laisse la liberté d'appliquer un frais supplémentaire aux clients pour l'utilisation des contenants compostables, réduisant ainsi ses coûts d'approvisionnement. L'Université souhaite implanter de nouvelles mesures de manière graduelle afin de s'assurer d'une constante collaboration et d'éviter l'apparition de freins ou de réactions négatives. À l'heure actuelle, l'Université a demandé au Café CAUS de trouver des fournisseurs externes dont l'offre correspond aux pratiques du campus.

---

Une fierté est observable autant chez les étudiants que les membres du personnel de l'établissement, et ce, à la fois en ce qui a trait au retrait des contenants jetables dans le service alimentaire et par rapport au système de compostage local. Les étudiants sont d'ailleurs fort impliqués dans les initiatives de développement durable de l'Université. Ils sont à l'origine de l'implantation du système de vente de vaisselle compostable pour les événements organisés sur le campus, ainsi que du retrait des poubelles des salles de classe par exemple.

Pour ce qui est du système de compostage, aucune plainte n'a été reçue concernant les odeurs qui pourraient s'en dégager. La présence de rongeurs, notamment de rats laveurs, a toutefois été soulignée.

---

## Leçons à tirer

Bien que l'Université s'efforce à sensibiliser sa communauté, la reconnaissance à l'interne est un élément qui reste à améliorer. L'équipe de développement durable constate qu'une partie de la population n'est pas au fait des mesures de réduction des matières résiduelles de l'institution, soulignant la nécessité de les mettre en valeur. L'Université tente de remédier à la situation en impliquant davantage l'ensemble de la communauté universitaire dans les actions et dans les prises de décision.

---

# 8.

## Retombées

### 8.1.

#### Économiques

---

Le projet de réduction a entraîné des coûts supplémentaires à ses débuts, notamment pour la compensation financière offerte aux services alimentaires. Toutefois, le projet de compostage in situ a vu le jour dans le but de réduire les frais importants de gestion des matières compostables, celles-ci étant initialement traitées par la municipalité. Des frais étaient alors imposés pour la collecte, équivalent à 250 \$ la tonne. Il était donc avantageux de composter directement sur le campus. Ce système de compostage permet encore aujourd'hui de mettre l'accent sur les valeurs environnementales de l'Université, tant à travers les nombreuses visites éducatives des installations de compostage, la réduction des émissions de gaz à effet de serre liées au déplacement des matières compostables ou l'accès à un amendement local et de qualité pour l'entretien des terrains de l'institution.

---

## 8.2. Environnementales

Le système de compostage local permet un gain important en termes de réduction des impacts environnementaux. Il a été estimé que 120 tonnes de gaz à effet de serre sont évitées chaque année grâce au programme. Pour la vaisselle spécifiquement, c'est plus d'un demi-million d'items qui sont détournés de l'enfouissement chaque année. Ces données permettent d'expliquer le taux de détournement global de l'université qui s'élève environ à 75 %.

Un autre point positif du projet est le fait que les matières organiques vont maintenant vers le composteur local. Initialement, la cafétéria utilisait un broyeur pour se débarrasser des restes alimentaires qui finissaient alors leur cycle dans le réseau des égouts. Avec le projet de compostage local, ces matières sont maintenant valorisées et bénéficient aux nombreux espaces verts du campus.



Îlot de tri extérieur

	Quantité annuelle
<b>Matières organiques</b>	100 t (dont 88 t sont traitées sur place)
<b>Matières recyclables</b>	302 tonnes
<b>Déchets</b>	346 tonnes

Les données ci-dessus sont issues d'estimations.

Ces données n'incluent pas la valorisation des matières résiduelles chimiques et ne reflètent pas les efforts de réduction à la source.

## 8.3. Sociales

Dans le cadre du projet d'implantation de vaisselle réutilisable et plus globalement, du projet de compostage local, trois emplois étudiants ont été créés, en plus d'un poste de technicien à temps plein.

Le projet suscite également de l'intérêt localement, à l'échelle nationale et internationale. De nombreux visiteurs viennent sur le campus pour en apprendre plus sur le système instauré et tentent d'évaluer s'il serait pertinent de l'appliquer chez eux.

# 9.

## Facteurs de succès

### 9.1.

#### Existence d'alternatives

---

La proposition d'alternatives est un élément clé de la mise en œuvre du plan d'action en développement durable à l'Université de Sherbrooke. Cette approche repose sur le principe que si des alternatives durables et réutilisables sont offertes aux usagers, le client sera satisfait. Ainsi, en ayant une offre de vaisselle réutilisable à laquelle aucuns frais ne sont appliqués, la cafétéria peut se permettre d'appliquer des frais supplémentaires aux contenants de vaisselle à usage unique.

---

### 9.2.

#### Système global local

---

Le système de compostage local représente des économies pour l'Université, surtout en temps. Il permet aussi une réduction des gaz à effet de serre associée au fait que les matières n'ont pas à être transportées et il favorise l'adoption de la vaisselle compostable sur tout le campus.

---

### 9.3.

#### Facilité d'usage

---

L'utilisation de vaisselle compostable simplifie de beaucoup le tri pour les clients. Ceux-ci peuvent tout mettre au compost; leurs restes et leur contenant. De plus, le risque de contamination du compost est grandement diminué. Malgré cela, la sensibilisation des usagers demeure essentielle, si ce n'est que pour les outiller à distinguer les plats compostables de ceux qui ne le sont, leur apparence étant parfois similaire. Enfin, les communications sur les bonnes pratiques lors du tri et sur le projet en général sont également simplifiées et peuvent se concentrer sur un seul message : à l'Université la vaisselle est réutilisable ou compostable.

---

### 9.4.

#### Uniformité de la gestion des services alimentaires

---

La présence d'une seule entreprise qui gère les services alimentaires sur le campus facilite la mise en œuvre du projet. Les ententes sont conclues avec une seule partie prenante, réduisant le temps de gestion de la part de l'Université. Il est à noter que le temps dédié à l'élaboration du devis initial a été garant du succès du projet en présentant des critères d'opérations exhaustifs dès le départ.

---

## 9.5.

### Contexte universitaire

Le contexte universitaire est facilitateur pour ce genre de projet. La communauté universitaire est plus scolarisée que la moyenne et donc plus au fait des avancées et des pratiques en développement durable. La motivation des étudiants à s'engager dans la mise en œuvre des projets de développement durable représente aussi un atout. Ils sont responsables de la réalisation de nombreuses activités de sensibilisation et de projets plus structurants dont l'aménagement du système de compostage local.

De manière générale, l'Université a une approche axée vers les nouvelles technologies et les pratiques innovantes, ce qui favorise l'émergence d'une variété de projets en développement durable qui peuvent ensuite servir d'exemples pour la société.

## 10.

### Optimisation et futurs développements

- L'Université va réaliser une campagne de sensibilisation encourageant l'utilisation de gourdes et de tasses personnelles par la communauté universitaire.
- Il est prévu de mettre en valeur les projets réalisés sur le campus et reconnaître les efforts déployés par des activités de communication.
- Il y aura une décentralisation des projets de développement durable afin d'intégrer davantage les étudiants et autres membres de la communauté universitaire et stimuler une plus grande appropriation des projets.
- Il est envisagé d'aménager un centre de tri des matières résiduelles sur le campus, qui aurait pour effet de réduire encore plus les gaz à effet de serre générés et de permettre une meilleure mise en valeur des matières.
- Le campus de Longueuil est aussi sujet à des changements. Pour le moment, la sensibilisation des concessionnaires et des clients est très difficile. De nombreux freins sont associés au contexte de la foire alimentaire de Longueuil, en commençant par le fait qu'il s'agit d'un espace public de transition. Il n'en demeure pas moins que le campus de Longueuil a mis des mesures en place et s'est mérité la reconnaissance ICI ON RECYCLE – Niveau 2 pour ses efforts de récupération des matières résiduelles.

## Références

[Université Sherbrooke – Développement durable](#)

[Université de Sherbrooke – Programme de réduction de vaisselle jetable](#)

[Tilton - Emballages et contenants recyclables et compostables](#)

[Doyon Desprès – Équipement de cuisine \(vaisselle\)](#)

[Hobart – Équipement de cuisine \(lave-vaisselle\)](#)