

Déjà engagé dans la conservation de l'environnement en encourageant les agriculteurs locaux et biologiques grâce à la campagne de financement Écoles enracinées, nous pensons que cette année serait l'occasion de se lancer le **défi d'adopter le zéro déchet lors de la livraison des paniers de légumes**. Pourquoi? C'est simple : le déchet qui pollue le moins est celui qu'on ne produit pas.

INFOS PRATIQUES POUR UNE LIVRAISON ZÉRO DÉCHET!



Volet communication et sensibilisation

Diffusez et faites la promotion, à l'aide de vos outils de communication (courrier interne, publication médias sociaux, infolettre, etc.), de la nature écoresponsable et zéro déchet de l'événement auprès des participants. [Vous trouverez ici](#) des idées de messages promotionnels pour motiver les participants et leur expliquer les bienfaits du zéro déchet!

- Faites des rappels **par courriel** pour inviter les participants à **apporter leurs sacs, leurs contenants réutilisables et leurs tasses si applicable**.



Volet alimentation

Si vous souhaitez offrir des collations sur place, privilégiez des aliments biologiques, locaux et sans emballage.



- Pour limiter les déchets, pensez à utiliser de la vaisselle réutilisable et lavable pour servir les collations, les dégustations, les breuvages, etc.
- Pour ce faire, prévoyez un espace de lavage pour la vaisselle utilisée et faites participer les jeunes dans le processus!
- Vous pouvez aussi proposer des collations à prendre avec les mains « *finger food* » pour éviter l'utilisation des produits à usage unique (crudités et trempettes, petites bouchées).
- C'est aussi une belle occasion de parler de la bonne gestion de notre eau potable dans la cuisine et de notre rôle dans la protection de cette richesse. Conseillez par exemple ces petits gestes qui permettent des gains écologiques importants :
 - nettoyer les fruits et les légumes dans un évier rempli d'un peu d'eau, puis les rincer rapidement sous le robinet;
 - pour la cuisson des légumes, utiliser que la quantité d'eau nécessaire pour couvrir les aliments.



Volet livraison et animation

Pour éviter les mauvaises surprises, il est important de prévoir quelques sacs réutilisables en surplus avant l'événement.

- Pour favoriser la réutilisation des biens, faites participer les enfants dans la fabrication de sacs réutilisables à l'aide de vieux t-shirts !

Voir la vidéo : [Faire ses sacs avec de vieux T-shirts](#)

[Suivre les étapes détaillées et télécharger le gabarit](#)

- Vous pouvez organiser des petits kiosques d'information préparés par les élèves pour sensibiliser à la consommation responsable, la revalorisation des biens ou encore la réduction des déchets. Vous pouvez aussi utiliser des matériaux recyclés pour faire les bricolages, les affiches ou bien les décorations qui serviront lors de la livraison.



- Ayez un espace « brigades vertes » et impliquez les enfants dans la réalisation de démonstrations pour encourager une bonne gestion des matières résiduelles. Il peut être intéressant de faire une démonstration pour expliquer le fonctionnement du compostage. Voir le guide : [Ça va où ?](#)
- Profitez de l'occasion pour outiller les participants à lutter contre le gaspillage alimentaire. Offrez des suggestions pour apprêter les légumes moches ainsi que des recettes et des trucs de conservation pour garder les légumes de saison plus longtemps :
[Guide de conservation des légumes](#)
[Guide de conservation des denrées : Conseils pratiques](#)

