



Semaine européenne de réduction des déchets

Secrétariat général du Conseil de l'Union européenne

SEMAINE EUROPÉENNE POUR LA RÉDUCTION DES DÉCHETS
Conférence "Zéro Gaspi!" ce mardi 20



Savez-vous qu'un tiers de la nourriture est gaspillée et que l'UE génère chaque année 16 millions de tonnes d'emballage plastique? L'Unité Restauration vous invite à la conférence "Zéro Gaspi!" avec l'auteur du livre "Zéro Gaspi!".

Yoneko Nurtantio, l'auteur du livre "[Zéro Gaspi!](#)", présentera des moyens simples pour réduire les emballages et le gaspillage de nourriture sur les lieux de travail et à la maison. Emmenez un stylo pour prendre des notes et bonne conférence!

Zéro Gaspi!

Des trucs et astuces pour réduire le gaspillage de nourriture et les emballages

Mardi 20 novembre 2018

- **Heure:** 13.00-14.00
- **Lieu:** salle JL 20.5
- **Sujet:** comment réduire le gaspillage alimentaire
- **Conférencière:** Yoneko Nurtantio
- **Inscription:** pas nécessaire
- **Langue:** en français (questions-réponses possibles en anglais)

Activités dans vos États membres... et à Bruxelles

La conférence fait partie des activités organisées au Conseil durant la Semaine européenne pour la réduction des déchets (SERD), qui se déroule du 17 au 25 novembre 2018. Plein actions sont organisées [dans les États membres](#) dans ce cadre.

À Bruxelles vous pourrez vous rendre dès ce samedi 17 novembre à Tour & Taxi pour le [salon Zéro Déchet](#) et participer à ses nombreuses activités et conférences, notamment la [création d'un sac réutilisable](#) en tissu !



Expo "Avant et après" au JL

De plus, durant cette semaine, le restaurant du bâtiment Justus Lipsius accueillera l'exposition *Avant et après - Pour une cantine durable*. Un stand vous montrera les différents changements intervenus en 2018 dans les cantines et cafeterias dans le cadre des stratégies "Europe 2020" et "Économie circulaire".

L'Unité Restauration, le Green Office et notre sous-traitant Compass seront là pour vous présenter les initiatives menées jusqu'à présent avec succès pour réduire les déchets et améliorer notre environnement.

Vous pourrez également découvrir de nombreuses autres initiatives via notre [site web](#) par exemple:

- remplacement des petites cuillères en plastique par des cuillères de taille moyenne en inox
- utilisation du sucre en vrac (dans un sucrier) en lieu et place des sachets individuels
- promotion de l'utilisation de plus de 1000 tasses EMAS (pouvant être empruntées contre dépôt d'une petite caution) en remplacement des gobelets à usage unique
- utilisation de sachets de thé en papier non chloré (au lieu des sachets en mousseline plastifiée)
- remplacement des récipients plastique pour salades de fruits par des bols en porcelaine
- don de nourriture pré-emballée et non vendue à la Croix Rouge pour distribution aux sans-abri à Bruxelles, chaque vendredi
- plantation d'herbes aromatiques à usage culinaire dans des bacs disposés dans le patio du SGC
- et bien d'autres initiatives encore à découvrir sur le stand.



N'hésitez pas à nous communiquer vos commentaires et questions sur la conférence et sur les actions de notre cantine durable par [courriel](#).

Si vous avez des suggestions au sujet d'activités écologiques futures, le tri ou le recyclage des déchets au SGC, contactez le [Green Office](#).

Et n'oubliez pas la nouvelle tendance pour vivre dans un monde plus propre:

Refuser – Réduire – Réutiliser – Recycler!