
Pour une cafétéria VERTE

Guide rédigé par
Ariane Cimon-Fortier
Conseillère en environnement
Secteur collégial

Rapport final
remis à l'AQPERE
le 8 décembre 2008

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
1. LES CLÉS DU SUCCÈS	4
1.1 La création d'un comité environnemental	5
1.2 La politique environnementale.....	5
1.3 Le contrat de service avec le fournisseur alimentaire.....	6
2. LA VAISSELLE RÉUTILISABLE : LA PLANIFICATION	7
2.1 L'objectif	7
2.2 L'analyse des atouts, des besoins et des contraintes	8
2.2.1 Le lave-vaisselle.....	8
2.2.2 La vaisselle.....	9
2.2.3 Les ressources humaines.....	13
2.2.4 Les moyens de contrôle de la vaisselle	14
2.2.5 L'aménagement, l'entreposage et les autres équipements.....	15
3. SCÉNARIOS D'ESTIMATION DE COÛTS POUR UNE TRANSITION VERS DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE	15
3.1 Scénario 1 : Statut quo avec taxe sur la vaisselle jetable non recyclable	16
3.2 Scénario 2 : Vaisselle réutilisable, vaisselle jetable non recyclable « pour emporter » et main d'œuvre	16
3.3 Scénario 3 : Vaisselle réutilisable, vaisselle jetable non recyclable et compostable « pour emporter ».....	17
3.4 Autres sources de financement :	18
4. LA VAISSELLE RÉUTILISABLE : LA COMMUNICATION	19
4.1 Les outils de communication	20
4.2 La communication verbale	21
4.3 La signalisation	22
4.4 L'accompagnement dans la transition de terrain	25
5. L'ÉVALUATION	25
5.1 Les mesures de réduction de déchets	25
5.2 Les pertes	26
5.3 Les observations de terrain	28
6. LA CAFÉTÉRIA VERTE : UNE DIVERSITÉ D'ACTIONS	28
6.1 L'approvisionnement en fonction des 3N-J	28
6.2 La gestion des ressources et des matières résiduelles en fonction des 3RV-E.....	29
6.3 La formation et la sensibilisation	30
6.4 L'utilisation de produits de nettoyage écologiques.....	31
6.5 L'intégration de menus santé.....	31
CONCLUSION	32
ANNEXE 1 : Texte pour le bulletin électronique des employés du cégep de Saint-Laurent	34

ANNEXE 2 : Suivi de l'implantation de la vaisselle réutilisable dans le Bulletin (format électronique et papier) destiné aux étudiants.....	35
ANNEXE 3 : Feuillet recto-verso d'information sur la vaisselle réutilisable et la consigne, imprimé en noir et blanc.....	36
ANNEXE 4 : Dépliant recto-verso sur la vaisselle réutilisable et la récupération des matières résiduelles imprimé en noir et blanc	37
RÉFÉRENCES	39

INTRODUCTION

Depuis près de cinq ans, les cégeps s'initient à la gestion environnementale. Poussés par leurs étudiants qui revendiquent des actions musclées, les cégeps ont progressivement pris le virage vert, accompagnés par Environnement JEUnesse. Leur certification, *Cégep Vert du Québec*, propose des étapes concrètes et adaptées à la réalité des cégeps. En gravissant les niveaux de la certification, les cégeps implantent graduellement un système de gestion environnementale qui leur permet d'évaluer les impacts quotidiens ainsi que les actions à mettre en place afin de les diminuer.

Lorsque les cégeps tracent un portrait global de leur gestion environnementale, la cafétéria se révèle bien souvent comme un secteur générant beaucoup d'impacts de façon répétés : déchets, matières résiduelles, vaisselle jetable, consommation rapide de produits d'emballage, approvisionnement responsable, etc. Lorsque leurs usagers sont appelés à faire des suggestions, le remplacement de la vaisselle jetable à la cafétéria est souvent mentionné. C'est une solution visible, concrète et dont l'impact est mesurable tout en étant bénéfique dans un bilan de performance environnementale. Ce n'est pas étonnant que les Comités d'action et de concertation en environnement (CACE) s'y intéressent autant !

Une cafétéria verte n'est toutefois pas qu'une cafétéria où l'on implante la vaisselle réutilisable. C'est une cafétéria où toutes ses activités sont évaluées en fonction de leur impact environnemental. Les CACE devraient donc aussi s'intéresser à l'approvisionnement équitable de produits alimentaires sains et de qualité, à la gestion des matières résiduelles et des déchets priorisant la réduction, à l'utilisation de produits nettoyants non toxiques et écologiques ainsi qu'à la sensibilisation des usagers quant à leurs comportements éco-responsables lorsqu'ils fréquentent la cafétéria.

Le présent guide aborde donc tous ces aspects. Il relate l'expérience de l'implantation de la vaisselle réutilisable au cégep de Saint-Laurent en plus de puiser dans les expériences de quelques autres cégeps et universités du Québec. Vous y trouverez les éléments de réflexion qui accompagnent une telle démarche et les diverses solutions qui peuvent être envisagées lorsque viendra le temps de planifier votre propre projet de cafétéria verte.

1. LES CLÉS DU SUCCÈS

Pour réaliser une transition harmonieuse vers une cafétéria verte, il est nécessaire que l'institution ait franchi plusieurs étapes préalables afin de favoriser les changements qui s'imposent en termes de gestion ainsi que de ressources humaines et financières.

Ainsi, l'institution part du bon pied lorsqu'elle commence par créer un comité environnemental, par adopter une politique environnementale institutionnelle et lorsqu'elle modifie le contrat de service avec le fournisseur alimentaire en concordance avec les changements souhaités.

1.1 La création d'un comité environnemental

Les initiatives environnementales de l'institution doivent être supportées par un comité créé à cet effet. Dans le milieu collégial, ces comités portent le nom de Comité d'action et de concertation en environnement (CACE). Les membres qui y siègent représentent idéalement les différents services et départements du cégep : cadre, employé de soutien, professionnel, enseignant, étudiant, représentant des ressources matérielles, représentant du service des communications, représentant de la vie étudiante, représentant de la direction des études, etc. Le comité devrait rassembler environ 10 personnes. Plus les membres sont nombreux et plus la gestion peut s'avérer difficile. L'un des membres doit être désigné comme coordonnateur du comité.

Le CACE a pour mandat de :

- rédiger, de mettre en œuvre et d'évaluer la politique environnementale de l'institution;
- d'élaborer et de mettre en œuvre, à l'aide de collaborateurs issus d'autres services et départements, un plan d'action annuel priorisant les initiatives à mener sur le terrain;
- de recommander les stratégies et/ou les orientations de gestion environnementale dont devraient tenir compte les différents services et départements de l'institution lors de la conception de projet particuliers;
- sensibiliser l'ensemble de la communauté de l'institution : la direction, le personnel et les étudiants.

Afin de réaliser le plan d'action, le comité doit pouvoir rédiger des demandes de financement pour des projets précis et il devrait gérer son propre budget de fonctionnement.

1.2 La politique environnementale

La politique environnementale est un cadre de référence identifiant les grands principes et les engagements que prend l'institution afin d'améliorer sa performance environnementale. Plus concrètement, l'institution s'engage à modifier ses pratiques et ses façons de faire afin de réduire continuellement les impacts environnementaux découlant de ses activités quotidiennes.

De façon générale, la politique environnementale doit respecter les critères¹ suivants :

- Elle est appropriée à la nature, à la dimension et aux impacts environnementaux de ses activités;
- Elle comporte un engagement d'amélioration continue et de prévention de la pollution incluant la conservation et l'utilisation rationnelle des ressources;
- Elle comporte un engagement à se conformer à la législation et à la réglementation environnementale applicable ainsi qu'aux autres exigences légales

¹ Ces critères sont tirés du *Guide de gestion environnementale en milieu scolaire*

- ou bonnes pratiques auxquelles l'institution est soumise et de s'assurer que le personnel est formé en conséquence;
- Elle donne un cadre pour la formulation et l'examen des objectifs environnementaux;
 - Elle est communiquée à tout le personnel, aux étudiants et aux fournisseurs en plus d'être disponible au public.

La politique environnementale s'applique à toutes les personnes qui fréquentent l'institution sur son territoire.

1.3 Le contrat de service avec le fournisseur alimentaire

Dans le secteur de l'enseignement, les cafétérias des institutions d'enseignement sont gérées par l'institution elle-même ou par un fournisseur de services alimentaires. En vertu de la politique environnementale de l'institution, son fournisseur de service alimentaire est tenu de se plier aux engagements qui le concernent.

Pour ce faire, l'institution doit inclure à l'offre de service les clauses environnementales qui lui permettent de respecter les engagements de sa Politique. Au cégep de Saint-Laurent, le moment opportun était lors du renouvellement du contrat de service de son concessionnaire alimentaire. Voici la clause environnementale qui a été intégrée, à la demande du CACE, dans le contrat de service :

« Conformément à sa politique environnementale, le cégep de Saint-Laurent vise à réduire la quantité de déchets générés par la cafétéria et éliminer l'utilisation de produits non-écologiques.

Dans cette optique, le Cégep entend dès la session automne 2006, utiliser à la cafétéria une vaisselle durable, réduire l'utilisation de tout produit jetable et favoriser l'achat et l'utilisation de produits écologiques et équitables.

Le concessionnaire est tenu de se conformer à la politique environnementale du Cégep. Il doit prévoir dans ses opérations l'intégration de ces nouveaux produits et services et collaborer avec le Cégep dans l'implantation de toute action visant à rencontrer les objectifs de la politique environnementale.² »

Les clauses environnementales peuvent être formulées de façon plus large, comme à Saint-Laurent. Elles peuvent également être formulées de façon plus précise, comme au cégep Marie-Victorin :

« Le concessionnaire participera et collaborera aux projets et aux programmes basés sur les 3R-V tel que le recyclage et le compostage, et ce en conformité avec la politique environnementale du cégep Marie-Victorin.

Pour le recyclage du carton, du verre et du métal, le concessionnaire devra intégrer et utiliser les contenants que le cégep mettra à sa disposition.

² Extrait du Bilan environnemental du cégep de Saint-Laurent.

Tant que le service de compostage ne sera pas offert par la ville de Montréal, le compostage ne concerne que les résidus alimentaires végétaux de la cuisine générés par la préparation des mets. Les résidus alimentaires pour le compost devront être amenés au site de compostage situé sur le campus.

Dans un principe de développement durable et afin d'appliquer le principe des 3R-V, il est nécessaire que la vaisselle utilisée pour le service des aliments soit réutilisable.

Le concessionnaire doit préciser quelle sera son implication environnementale dans le service des aliments et dans le comité du CACE. Notamment, il doit mentionner la composition des ustensiles et de la vaisselle qu'il utilisera. Il doit aussi indiquer les frais ou charges faites au cégep, tel que l'achat et l'installation d'un lave vaisselle, le coût associé au remplacement de la vaisselle perdue ou volée et son type de gestion advenant le cas où il y aurait un dépôt exigé pour l'utilisation de biens durables et réutilisables.

Utilisation de contenants durables pour le lait, la crème, le sucre, le ketchup, la moutarde ou autres. On évitera les contenants individuels pour ces produits.³ »

L'intégration de ces clauses environnementales au contrat de service permet de lier les deux parties à respecter les exigences inscrites dans la politique environnementale et facilite l'atteinte et l'évaluation des résultats en fin d'année scolaire.

2. LA VAISSELLE RÉUTILISABLE : LA PLANIFICATION

Une transition vers une cafétéria verte se doit d'être bien planifiée, surtout lorsqu'un changement majeur, comme l'implantation de la vaisselle réutilisable, est à venir.

2.1 L'objectif

Les activités de la cafétéria ont des impacts environnementaux majeurs sur le bilan écologique de tout type d'institution :

- Au cours de l'année 2003-2004, l'Université de Montréal a dépensé 27 000 \$ pour l'achat de plus de 11 tonnes de vaisselle jetable. Après usage, l'Université a dû dépenser à nouveau pour faire enfouir cette vaisselle dans un centre d'enfouissement.
- Au cours de la même année, les HEC ont dépensé 125 000 \$ pour de la vaisselle jetable.
- En 2008, malgré l'implantation de la vaisselle réutilisable, les poubelles du cégep de Saint-Laurent étaient constituées d'un mélange d'articles recyclables et d'articles jetables non recyclables : bagasse compostable, ustensiles jetables, vaisselle jetable, couverts et emballages faits de plastique numéro 6, verres à café et à boisson gazeuse avec leur couvert, etc.

³ Document rédigé par les membres du CACE du Cégep Marie-Victorin

La vaisselle jetable et non recyclable peut être classée en deux catégories de plastique numéro six :

Code	Nom	Utilisations courantes	Exemples de produits à contenu recyclé
	Polystyrène (PS)	<u>Expansé (styromousse)</u> : Verres à café, plateaux pour viandes et poissons, matériel d'isolation. <u>Non expansé</u> : Ustensiles, verres de bière, petits contenants de lait et de crème pour le café.	Règles et autres fournitures de bureau, boîtiers pour disques compacts et cassettes vidéo, plateaux de table, isolant.

Tiré de Recyc-Québec

Du point de vue de la consommation, le polystyrène possède de nombreux avantages : résistance à la chaleur, polyvalence, durabilité dans le temps et légèreté à un coût peu élevé. Ces mêmes avantages physico-chimiques lui sont reprochés d'un point de vue environnemental. En effet, une fois rendu au site d'enfouissement, le polystyrène met plus de 450 ans à se dégrader. De plus, le polystyrène est fabriqué à base de pétrole, un produit non renouvelable dont l'exploitation génère de nombreux impacts environnementaux et contribue largement aux changements climatiques par la libération de gaz à effet de serre (phase de production du pétrole et du produit fini).

L'objectif principal de l'implantation de la vaisselle réutilisable est donc de diminuer de façon substantielle, voir d'éliminer la consommation d'articles jetables non recyclables et ainsi de réduire la quantité de déchets à enfouir provenant de la salle à manger du cégep.

Pour être en mesure d'évaluer si cet objectif a été atteint, il est recommandé de procéder à une caractérisation des déchets de la cafétéria avant d'implanter la vaisselle réutilisable. Cette caractérisation permettra de quantifier les déchets ultimes et les matières recyclables qui s'y trouvent en diverses catégories en plus de prendre des décisions éclairées en matière de récupération.

2.2 L'analyse des atouts, des besoins et des contraintes

L'implantation de la vaisselle réutilisable requiert des infrastructures particulières, des nouvelles ressources humaines, une réflexion sur les moyens de contrôle de la vaisselle et un bon budget.

2.2.1 Le lave-vaisselle

Le lave-vaisselle représente un investissement majeur pour une institution qui souhaite implanter la vaisselle réutilisable. Au Cégep Saint-Laurent, la cafétéria utilisait déjà la vaisselle réutilisable avant de passer à l'ère du jetable. Le lave-vaisselle, qui était alors utilisé, a été sorti de sa remise et évalué conforme et apte à fonctionner. Cet achat n'était donc pas requis et présentait un avantage en faveur du projet.

Cette situation n'est toutefois pas la même pour toutes les institutions qui ont autrefois servi leurs repas dans de la vaisselle réutilisable. Pour certains, le lave-vaisselle a été vendu, pour d'autre, il n'est plus conforme aux normes et usages prévus. L'achat d'un lave-vaisselle est donc nécessaire. Après avoir parlé à un représentant de la compagnie

Hobart, il semblerait qu'installer un lave-vaisselle avec une table d'entrée et de sortie incluant un convoyeur correspondant aux normes de santé et sécurité actuelles implique des dépenses de plus ou moins 70 000 \$.

Au coût d'achat du lave-vaisselle, il faut également ajouter les coûts d'entretien et les coûts d'électricité qui sont variables d'une institution à l'autre en fonction de la fréquence d'utilisation.

Tableau 1 : Les lave-vaisselle dans les institutions d'enseignement universitaire

Universités	Marque	Modèle	Dimensions	Courant (AMP)	Tension (VOLT)	Température De lavage	Température De rinçage	Note
UDM	Hobart	Non disponible	Longueur: 28' Hauteur : 12' Largeur : 1 m	29,5	208	150° F	160-180° F	-
Concordia	Hobart	FT-324 ML12142	Non disponible	23,2	208	150° F	160° F	Type convoyeur
HEC	Champion	66WS	Non disponible	35	575	Non disponible	Non disponible	Booster pour chauffer l'eau
Polytechnique	ECOLAB	Performer P-2496	Longueur :25' Hauteur : 29' Largeur : 25'	5	220	150 ° F	180-195 °F	-

Tiré de Lauzon-Gosselin, 2004

2.2.2 La vaisselle

Sur l'heure du dîner, les usagers qui fréquente la cafétéria peuvent être classés en deux catégories : ceux qui mangent sur place et ceux qui prennent des plats pour emporter. Ainsi, même si l'on implante la vaisselle réutilisable, il est nécessaire d'utiliser des contenants différents afin d'accommoder cette dernière clientèle. Il faut donc tenir compte des différents types de vaisselle disponible afin de choisir une combinaison qui convienne aux besoins du cégep et de sa clientèle.

La vaisselle jetable et compostable

Maude Lauzon-Gosselin, dans son rapport sur la cafétéria verte (2004), a fait une estimation des déboursés annuels pour la vaisselle jetable non recyclable, selon les données fournies par un fournisseur de service alimentaire dans le milieu universitaire. Voici un tableau qui compare ces coûts unitaires avec ceux de la vaisselle jetable compostable.

Tableau 2 : Coût unitaire de la vaisselle jetable non-recyclable⁴ et compostable⁵

ARTICLES	PRIX UNITAIRE JETABLE NON RECYC.	PRIX UNITAIRE JETABLE COMPOSTABLE
Grande assiette (9 pouces)	0,06 \$	0,12 \$
Petite assiette à dessert (6 pouces)	0,02 \$	0,07 \$
Bol à soupe 12 onces	0,04 \$	0,07 \$ 0,10 \$ avec couvercle
Cuillères, fourchettes et couteaux	0,01 \$	1,98 \$ (ensemble de 4 ustensiles)
Verre à café de 8 onces	0,017 \$	0,13 \$ (verre) + 0,07 \$(couvercle)
TOTAL	0,17 \$	2,37 \$

Lorsque l'on considère uniquement le prix, la vaisselle compostable est loin d'être concurrentielle lorsqu'elle est comparée à la vaisselle non recyclable.

Le concessionnaire alimentaire au cégep de Saint-Laurent a fait le compromis d'offrir aux clients un mélange d'articles en plastique numéro 6 (ustensiles, bols à soupe et couvercle, etc.) et en matières compostables. La nouveauté depuis l'implantation de la vaisselle réutilisable est le contenant bagasse à charnière pour le repas principal. Ce contenant est fait de fibres végétales provenant de la canne à sucre. Ce contenant est biodégradable en deux semaines dans un centre de compostage industriel. Ce produit est offert par Nova Envirocom⁶, une entreprise de Sherbrooke. Le contenant est chargé 0,40 \$ aux clients, soit son prix coûtant.

Malgré le fait que la vaisselle non recyclable soit encore la plus concurrentielle de sa catégorie, elle engendre néanmoins des coûts annuels réels.

Tableau 3 : Coût annuel de la vaisselle jetable, d'après les données du tableau 2⁷

	Nb repas/jour	Nb de jours	Coût d'objets jetables/personne	Coût total
Session automne	700	5 jours × 15 semaines = 75	0,17 \$/repas	8925 \$
Session Hiver	700	5 jours × 15 semaines = 75	0,17 \$/repas	8925 \$
Session été	325	5 jours × 7 semaines = 35	0,17 \$/repas	2083 \$
Reste de l'été	200	5 jours × 11 semaines = 55	0,17 \$/repas	1870 \$
TOTAL				21 803 \$

Tiré de Lauzon-Gosselin, 2004

Si l'on considère uniquement les sessions d'automne et d'hiver, le coût de la vaisselle jetable non recyclable peut s'élever à 17 850 \$.

⁴ Les prix sont tirés du tableau 4 du rapport de Maude Lauzon-Gosselin (2004).

⁵ Les prix sont tirés de la liste de prix de Nova Envirocom (2008)

⁶ Nova Envirocom : www.novaenvirocom.ca/, consulté le 30 octobre 2008

⁷ Les données contenues dans ce tableau sont réalistes et pourraient s'appliquer au cégep de Saint-Laurent.

La vaisselle réutilisable

Quelques critères de base peuvent également aider à guider le choix d'une marque de vaisselle plus qu'une autre : le matériel de fabrication, la durée de vie, le lieu de fabrication, le rapport qualité-prix, la facilité d'entreposage et, si possible, une analyse du cycle de vie.

- Idéalement, la durée de vie de la vaisselle choisie devrait être la plus longue possible. La vaisselle en porcelaine, en polycarbonate ou en mélamine sont des choix qui ont été testés dans plusieurs institutions⁸.
- Dans le meilleur des cas, la vaisselle devrait être fabriquée au Québec et/ou achetée d'un distributeur local pour éviter les impacts du transport sur de longues distances.
- L'analyse du rapport qualité-prix devrait également permettre de guider le choix du type de vaisselle. Il n'est pas nécessaire de viser du haut de gamme pour approvisionner la cafétéria, mais la vaisselle ne devrait pas fêler ou jaunir à la deuxième utilisation. L'achat d'un ensemble de vaisselle haut de gamme pour les événements spéciaux peut être un bon compromis.

Au cégep de Saint-Laurent, le concessionnaire alimentaire s'approvisionne auprès de la compagnie Empire Crockery Inc.⁹, dont le bureau chef est situé à Montréal, qui importe sa marchandise d'Europe et du Moyen-Orient. L'ensemble de vaisselle d'origine a été racheté aux professeurs par le Cégep. Pour combler les pertes, le concessionnaire alimentaire a tout simplement fait affaire avec le même fournisseur. Ce dernier offrirait les meilleurs prix pour la vaisselle en porcelaine dans la région de Montréal.

Voici l'investissement du cégep de Saint-Laurent pour l'achat de l'ensemble de vaisselle initial en janvier 2007. Les chiffres ont été arrondis pour simplifier les calculs.

Tableau 4 : Coût de l'ensemble initial de vaisselle du cégep de Saint-Laurent

Articles	Inventaire du début	Prix Empire Crockery	Prix total
Assiettes 9 pouces	600	1,99 \$	1 195 \$
Idem bleu, bar à salade	100	3,82 \$	381,67 \$
Assiettes 6 pouces	550	0,87 \$	478,50 \$
Soucoupes	300	1,25 \$	375 \$
Tasses	200	1,25 \$	250 \$
Bols à soupe 11 onces	300	1,07 \$	321 \$
Bols à dessert 4 ½ pouces	150	0,83 \$	124 \$
Fourchettes	600	0,22 \$	132,50 \$
Couteaux	600	0,58 \$	348 \$
Cuillère à thé	600	0,23 \$	138 \$
Cuillère à soupe	600	0,23 \$	138 \$
Cabarets 11 x 17	430	2,55 \$	1 096,50 \$

⁸ Source : *Lauzon-Gosselin, 2004*

⁹ Empire Crockery Inc. : <http://empirecrockery.com/#>, consulté le 30 octobre 2008

L'achat initial de la vaisselle réutilisable représente un total de **4 978,67 \$**. C'est largement inférieur au montant annuel estimé pour l'achat de vaisselle jetable. La vaisselle réutilisable a été implantée à la session d'hiver 2007, à la fin janvier, conjointement avec un système de consigne pour assurer le retour de la vaisselle. Un inventaire, réalisé en mai 2007, a révélé un taux de perte de 8 %. Le dernier inventaire, réalisé le 15 octobre 2008, soit un an et demi plus tard, révèle un taux de perte de 60 %. Ces pertes sont dues à trois facteurs : les bris, les vols et la vaisselle jetée dans les poubelles de la salle à manger. Aussi, certaines caisses de vaisselle entreposée auraient été omises lors du décompte du dernier inventaire, ce qui peut fausser le pourcentage de pertes pour les articles qui en sont affectés. Le taux de perte pourrait donc être révisé à la baisse.

L'Université de Montréal a opté pour la vaisselle en polycarbonate de marque Cambro. Le produit est fabriqué en Europe et plusieurs distributeurs sont localisés à proximité de Montréal. L'administration a investi plus ou moins 15 000 \$ pour faire la transition.¹⁰ De ce montant, environ 6 000 \$ ont servi à payer l'inventaire de vaisselle initial, le reste ayant financé le matériel pour l'entreposage et le lavage de la vaisselle ainsi que des modifications d'aménagement d'espaces et d'achat de matériel divers (caisses, balances, etc.). Aucun système de consigne¹¹ n'a été mis en place. Seuls deux plongeurs s'assurent du retour de la vaisselle. Voici un tableau résumant leurs pertes suite à l'implantation de la vaisselle réutilisable.

Tableau 5 : Calculs des pertes de vaisselle réutilisable à l'Université de Montréal

Articles	Prix unitaire	Inv. Févr-06	Inv. Mai-06	Perte	Perte \$\$	% de perte	Achats août-06	Inv. Août-06	Inv. Oct.-06	Perte	Perte \$\$	% de perte
Assiette 9"	2,54	864	550	314	797,56 \$	62,1%	360	910	660	250	635,00 \$	42,4%
Assiette 6"	1,64	420	300	120	196,80 \$	15,3%	120	420	336	84	137,76 \$	9,2%
Bol à poutine	1,64	240	181	59	96,76 \$	7,5%	72	253	232	21	34,44 \$	2,3%
Bol à fruits	1,50			0	0,00 \$	0,0%	180	180	140	40	60,00 \$	4,0%
Verre 12 onces	0,76	900	864	36	27,36 \$	2,1%	48	912	604	308	234,08 \$	15,6%
Verre 8 onces	0,79	900	760	140	110,60 \$	8,6%	180	940	556	384	303,36 \$	20,3%
Tasse à café	2,15	720	694	26	55,90 \$	4,4%	0	694	651	43	92,45 \$	6,2%
Total				695	1 284,98 \$					1130	1 497,09 \$	

Tiré d'une présentation power-point du groupe UniVERTcité

Les HEC ont remplacé leur vaisselle en porcelaine pour de la vaisselle en mélamine fournie par Tzanet, un distributeur de Montréal. La vaisselle est fabriquée par Hamelin à Boucherville. Aucune vaisselle n'est considérée incassable, mais celle en mélamine ou en polycarbonate est réputée être plus résistante. Toutefois, le contact des ustensiles dans le fond de l'assiette peut créer des marques ou fêlures. L'un des avantages de cette vaisselle est que la tentation de la rapporter à la maison semble également moins forte.

¹⁰ Tiré d'une présentation *Power-Point* du groupe UniVERTcité.

¹¹ Voir la section 2.2.4 sur les moyens de contrôle

2.2.3 Les ressources humaines

L'implantation de la vaisselle réutilisable requiert de nouveaux besoins en ressources humaines.

La plonge

Au cégep de Saint-Laurent, un échange de service a permis de combler les besoins en ressources humaines. Le responsable de la cafétéria a conclu une entente avec le Centre de réadaptation de l'Ouest de Montréal (CROM), un organisme à but non lucratif qui vise l'intégration sociale de personnes ayant une déficience intellectuelle dans des milieux socioprofessionnels et/ou communautaires. La cafétéria offre donc un milieu de travail professionnel et le CROM offre la force de travail de leurs clients les plus aptes en fonction des tâches à effectuer.

Actuellement, cinq membres du CROM travaillent quotidiennement, dont quatre à des tâches plus spécifiquement reliées à la vaisselle réutilisable. Deux employés se relaient à la plonge. Ils s'assurent du lavage de la vaisselle et de l'approvisionnement dans l'aire de service. La troisième employée s'occupe de laver les ustensiles à la main, à raison d'environ une à deux heures par jour. Le quatrième employé est polyvalent et effectue des tâches en fonction des besoins. Si la plonge a besoin d'un troisième employé, il vient donc prêter main forte. Cet échange de service ne requiert aucun versement de salaire.

L'Université de Montréal et les HEC, quant-à-eux, ont engagé deux employés qui vont chercher les chariots dans la salle à manger, rapportent les cabarets et leur contenu à la plonge et s'assurent du roulement pour le lavage de la vaisselle.

L'emploi étudiant à la consigne

La consigne, si elle est implantée, requiert la création d'emplois étudiants.

Le cégep de Saint-Laurent offre un salaire horaire de 10 \$ pour un quart de travail s'étalant de 11h à 14h du lundi au vendredi pour deux étudiants. Voici une estimation des coûts annuels engendrés par l'embauche des étudiants.

Salaire	\$ par semaine	\$ pour 18 semaines scolaires (une session)	\$ pour les sessions d'hiver et d'automne 2008
Un étudiant/quart de travail	150 \$	2 700 \$	5 400 \$
Deux étudiants/quart de travail	300 \$	5 400 \$	10 800 \$

Le montant peut différer d'une session à l'autre, en fonction du moment où la consigne est démarrée (dès la première semaine de la session ou quelques semaines plus tard) et du taux d'absentéisme.

2.2.4 Les moyens de contrôle de la vaisselle

Pour certains, la crainte de perdre de la vaisselle justifie l'implantation de moyens de contrôle. Ces moyens peuvent être plus ou moins contraignants et prendre diverses formes. En voici quelques uns :

La consigne

Le moyen de contrôle le plus répandu est la consigne. Le principe de la consigne est semblable à celui d'un dépôt. Pendant les heures d'achalandage du dîner, de 11h à 13h30, la cafétéria charge un dollar supplémentaire pour l'utilisation de la vaisselle réutilisable et remet un coupon comme preuve de paiement. Une fois leur repas terminé, les usagers passent au comptoir de la plonge remettre leur vaisselle où des étudiants, engagés à cette fin, leur remettent leur dollar en échange de leur coupon. Cette façon de faire comporte des avantages et des inconvénients.

Les avantages :

- Amélioration de la propreté de la cafétéria;
- Occasions de sensibilisation au retour de la vaisselle et au tri adéquat des matières recyclables dans les bacs de récupération;
- Création d'emplois pour les étudiants.

Les inconvénients :

- Demande beaucoup de temps en terme de gestion et de suivi auprès des étudiants employés (recrutement annuel, formation, gestion des ressources humaines, gestion d'horaire et remplacements, tâches administratives, suivi des tâches de l'emploi, etc.);
- Demande des étudiants motivés et à l'aise de s'investir en animation;
- Alourdi le travail des employées aux caisses (cafétéria);
- Difficulté de redémarrer la consigne dès la rentrée des étudiants à cause du recrutement et des horaires qui ne sont pas connus à l'avance;
- L'aspect sensibilisation n'est pas facile à mettre en pratique puisque l'équipe en place peut être facilement perçue comme « la police de l'environnement ».

L'incitatif est suffisamment fort pour justifier le succès de la consigne durant les heures où elle est appliquée. Toutefois, elle ne garanti pas une diminution des pertes dues aux usagers qui sortent la vaisselle de la cafétéria ou qui la laisse sur les tables, en dehors de ces heures. Elle favorise l'adoption de comportements souhaitables, mais en bout de ligne, la décision revient à l'utilisateur.

Aucun contrôle

Dans le cas où aucun contrôle n'est fait pour assurer le retour de la vaisselle, il incombe souvent aux employés de la plonge d'aller chercher la vaisselle et de la rapporter pour ensuite la laver. Il est alors suggéré de fournir des chariots à cabarets pour que les usagers puissent y remettre les cabarets et la vaisselle en attente d'être lavée, afin de libérer les

tables. Les employés de la plonge n'ont qu'à rapporter ces chariots et faire une tournée pour ramasser les cabarets qui auront été laissés sur les tables.

Si aucune mesure de contrôle n'est prise et qu'aucun chariot n'est disponible, une plus grande proportion de cabarets et de vaisselle risque d'être laissée sur les tables, d'être jetée à la poubelle ou de se retrouver sur les étages du cégep. Toutefois, même avec des mesures de contrôle, ces inconvénients peuvent survenir.

Contrôle financier

L'institution peut choisir d'augmenter légèrement le prix des repas afin de compenser globalement les pertes de vaisselle, mais alors, le fardeau de la perte est portée par l'ensemble de la communauté, pas uniquement par ceux qui ne rapportent pas leur vaisselle.

Une autre solution consiste à taxer les contenants pour emporter jetables et/ou compostables. L'Université de Montréal a procédé de cette façon. Chaque contenant jetable est facturé 0,15 \$ au client. C'est le principe du pollueur-payeur. Au cégep de Saint-Laurent, les bagasses en fibres compostables (un contenant « pour emporter » avec un couvercle repliable) est facturé 0,40 \$ au client, soit le prix coûtant de l'article. Au Cégep de Rimouski, les plats pour emporter sont chargés 0,50 \$ plus cher pour compenser les impacts environnementaux de la vaisselle jetable. Cette « taxe », suffisamment dissuasive, a provoqué un engouement pour la vaisselle réutilisable.

2.2.5 L'aménagement, l'entreposage et les autres équipements

Pour que la transition vers la vaisselle réutilisable soit réussie, il est également nécessaire de fournir un espace adéquat pour la plonge ainsi que pour l'entreposage de la vaisselle et des autres équipements requis (chariots à échelle, plateaux à ressorts si nécessaires pour l'entreposage de la vaisselle sur les comptoirs de l'aire de service, etc.).

Un réaménagement de l'espace disponible peut devenir coûteux, tout dépendant des travaux à effectuer et une étude plus poussée et adaptée à chaque cégep est nécessaire afin d'évaluer plus précisément ces coûts.

3. SCÉNARIOS D'ESTIMATION DE COÛTS POUR UNE TRANSITION VERS DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE

Pour plusieurs cégeps, la transition vers la vaisselle réutilisable représente un défi financier s'il est nécessaire d'acheter un lave-vaisselle. Voici trois scénarios de coûts qui permettent d'envisager cette solution.

3.1 Scénario 1 : Statut quo avec taxe sur la vaisselle jetable non recyclable

La cafétéria continue de servir les repas dans de la vaisselle jetable non recyclable et assume les coûts de cette vaisselle, comme c'est le cas actuellement. En contrepartie, elle charge une « taxe verte » de 0,33 \$ par repas à titre de compensation pour les impacts environnementaux de cette vaisselle. Le montant de cette « taxe » sera remis au Cégep pour être réinvesti afin de fournir ultérieurement une solution plus écologique à ce type de consommation. Par exemple, les revenus tirés de cette « taxe » permettrait de payer un lave-vaisselle en deux ans.

REMARQUE : Ce scénario ne peut être envisagé que comme une solution à court terme, puisqu'il ne corrige en rien la situation actuelle.

Tableau 6 : Estimation du coût annuel de la vaisselle jetable non recyclable

Vaisselle	Articles	Quantités	Prix unitaire	Total par repas	Nb repas/jour	Nb jours/année	Coût total annuel
Vaisselle jetable NR seulement	Assiette 9 p	1	0,06 \$	0,06 \$	700	150	6 300,00 \$
	Assiettes 6 p	1	0,02 \$	0,02 \$	700	150	2 100,00 \$
	Bol à soupe	1	0,04 \$	0,04 \$	700	150	4 200,00 \$
	Ustensiles	3	0,01 \$	0,03 \$	700	150	3 150,00 \$
	Verre à café	1	0,02 \$	0,02 \$	700	150	1 785,00 \$
TOTAL				0,17 \$			17 535,00 \$

Tableau 7 : Estimation des revenus tirés d'une « taxe verte »

Revenus	Articles	\$/repas	Nb repas/jour	Nb jours/année	Coût total annuel
Taxe fixe	Pour la vaisselle jetable NR	0,33 \$	700	150	34 650,00 \$
TOTAL					34 650,00 \$

3.2 Scénario 2 : Vaisselle réutilisable, vaisselle jetable non recyclable « pour emporter » et main d'œuvre

Dans ce scénario, le Cégep implante la vaisselle réutilisable. Le Cégep assume le coût d'achat initial de la vaisselle réutilisable et du lave-vaisselle. La cafétéria, de son côté, assume les coûts de la vaisselle jetable non recyclable « pour emporter », de la main d'œuvre supplémentaire, de l'entretien du lave-vaisselle ainsi que les coûts de remplacement de la vaisselle réutilisable pour les années suivantes.

L'utilisation combinée de la vaisselle réutilisable et jetable permet d'économiser 8 535 \$ en vaisselle au concessionnaire alimentaire. Ces économies peuvent servir à payer le renouvellement de la vaisselle réutilisable et/ou les frais d'entretien du lave-vaisselle. La « taxe¹² » de 0,33 \$ par repas servi dans de la vaisselle jetable non recyclable est chargée

¹² Introduite avec la vaisselle réutilisable, la «taxe» sur la vaisselle jetable a pour objectif premier de dissuader l'utilisation de ce type de vaisselle. En deuxième lieu, elle sert de financement à des projets environnementaux

et remise au Cégep pour être réinvestie dans des projets environnementaux. Par exemple, elle permet de rembourser les dépenses du lave-vaisselle en cinq ans.

REMARQUE : Seule la vaisselle réutilisable devra être accessible aux usagers dans l'aire de service. La vaisselle jetable non recyclable sera fournie sur demande seulement.

Tableau 8 : Estimation du coût initial et annuel du scénario 2

DÉPENSES	ESTIMATION COÛT INITIAL ¹³	ESTIMATION COÛTS 2 ^e ANNÉE
Vaisselle réutilisable	4 000 \$	1 500 \$
Vaisselle jetable non recyclable	7 500 \$	7 500 \$
Main d'œuvre	0 \$ ou 22 100 \$ ¹⁴	0 \$ ou 22 100 \$
Lave-vaisselle	70 000 \$	-
Entretien du lave-vaisselle	7 000 \$ ¹⁵	8500 \$ ¹⁶

Tableau 9 : Estimation des revenus tirés de la « taxe verte » pour la vaisselle jetable non recyclable « pour emporter »

Revenus	Articles	\$/repas	Nb repas/jour	Nb jours/année	Coût total annuel
Taxe fixe	Pour la vaisselle jetable NR d'un repas	0,33 \$	300	150	14 850,00 \$
TOTAL					14 850,00 \$

3.3 Scénario 3 : Vaisselle réutilisable, vaisselle jetable non recyclable et compostable « pour emporter »

Ce scénario est semblable au précédent, à la différence que les plats pour emporter sont servis dans de la vaisselle jetable non recyclable (bol à soupe, ustensiles, assiette à dessert, verre à café) et de la vaisselle compostable (bagasse à charnière faite de fibres végétales provenant de la canne à sucre compostable en deux à huit semaines dans un centre de compostage industriel).

La taxe s'appliquerait sur chaque catégorie de plat « pour emporter ». Un montant supplémentaire de 0,33 \$ serait chargé pour la vaisselle jetable non recyclable alors que la bagasse compostable serait chargée 0,15 \$ de plus que le prix coutant. Ce supplément

afin de compenser son utilisation par les consommateurs. Au moment de l'implantation de la vaisselle réutilisable, le Cégep de Rimouski a instauré une « taxe » de 0,50 \$ par repas qui s'est avérée efficace pour promouvoir la vaisselle réutilisable.

¹³ Ces coûts ont été estimés à partir de relevés réels (vaisselle réutilisable, main d'œuvre), des données du rapport de Maude Lauzon-Gosselin (vaisselle jetable NR, entretien du lave-vaisselle), de liste de prix provenant de fournisseurs (lave-vaisselle, vaisselle compostable) et d'une analyse de cycle de vie par Kevin To et Winnie Chan (entretien du lave-vaisselle), étudiants du département de génie chimique et biologique de la *University of British Columbia*.

¹⁴ Ces coûts dépendent de l'embauche d'employés ou de la négociation d'une entente de service avec le CROM

¹⁵ Ces coûts n'incluent pas de frais d'entretien/réparation, l'appareil étant neuf

¹⁶ Coûts annuels : électricité (3 000 \$), savon (4 000 \$), entretien/réparation (1 500 \$)

serait versé au Cégep pour être réinvesti dans des projets environnementaux. Par exemple, les revenus tirés de cette taxe permettrait de rembourser les dépenses du lave-vaisselle en sept ans.

REMARQUE : Seule la vaisselle réutilisable devra être accessible aux usagers de la cafétéria dans l'aire de service. La vaisselle jetable non recyclable sera fournie sur demande seulement.

Tableau 10 : Estimation du coût initial et annuel du scénario 3

DÉPENSES	ESTIMATION COÛT INITIAL	ESTIMATION COÛTS 2 ^E ANNÉE
Vaisselle réutilisable	4 000 \$	1 500 \$
Vaisselle jetable non recyclable	7 500 \$	7 500 \$
Vaisselle compostable (bagasse)	9 000 \$	9 000 \$
Main d'œuvre	0 \$ ou 22 100 \$	0 \$ ou 22 100 \$
Lave-vaisselle	70 000 \$	-
Entretien lave-vaisselle	7 000 \$	8500 \$

Tableau 11 : Estimation des revenus tirés de la « taxe verte » pour la vaisselle jetable non recyclable « pour emporter »

Articles	Taxe	Nb repas /jour	Nb jours/année	Revenu total
Vaisselle jetable NR	0,33 \$	150	150	7 425,00 \$
Vaisselle compostable	0,15 \$	150	150	3 375,00 \$
TOTAL MIX				10 800,00 \$

3.4 Autres sources de financement :

Ces scénarios ne sont pas exhaustifs lorsqu'il est question de financement des coûts supplémentaires que peuvent engendrer l'implantation de la vaisselle réutilisable. Voici un éventail de solutions non exclusives au financement du projet de la cafétéria qui pourraient être envisagées.

Tableau 12 : Autres sources de financement possible

FINANCEMENT	CALCUL	TOTAL
Contribution étudiante de 1 \$ par session	3 000 étudiants x 1 \$ x 2 sessions	6 000 \$
Contribution du personnel de 2 \$ annuel	500 employés x 2 \$	1 000 \$
Économie de frais d'enfouissement des déchets	Évaluer le budget annuel réservé à l'enfouissement Quelle proportion les poubelles de la cafeteria et de la cuisine représentent-elles ?	À évaluer
Concours et programmes de financement de projets environnementaux ¹⁷	Dépend des programmes	De 5 000 \$ à 25 000 \$ et plus

¹⁷ AQPERE, Communautés collégiales et universitaires pour des campus écodurables, www.aqpere.qc.ca/campus.htm, consulté le 13 novembre 2008.

Le contrat de service avec le concessionnaire alimentaire offre également beaucoup de possibilités. Par exemple :

- Le Collège peut ne pas exiger de redevance sur les profits de la cafétéria, mais en échange, cette dernière doit réinvestir ce montant dans des projets visant à améliorer leur performance environnementale.
- Le concessionnaire, à titre de partenaire, pourrait également verser un montant X destiné à réaliser des projets environnementaux au Cégep. Dans le cas du Collège de Rosemont, ce montant s'élève à 10 000 \$.

Finalement, selon le rapport de Maude Lauzon-Gosselin, les cafétérias les plus rentables semblent être celles qui sont gérées par l'administration interne ou la coopérative, même après avoir implanté la vaisselle réutilisable.

4. LA VAISSELLE RÉUTILISABLE : LA COMMUNICATION

La communication étant une science sociale où l'individualité de l'humain joue un grand rôle, il est important de rappeler certaines contraintes de base lorsqu'il est question de communiquer un message :

- Un message émis n'est pas toujours reçu.
- Un message reçu n'est pas toujours lu.
- Un message lu n'est pas toujours compris.
- Un message compris n'est pas toujours accepté.

Ces contraintes expliquent en partie pourquoi des activités de communication n'ont pas toujours le succès escompté. Il faut donc en tenir compte afin de nuancer les résultats ou tenter d'en contrer les effets. Par contre, toute action environnementale mise en place, peu importe sa nature, ne saurait être efficace que si elle est connue, d'où l'importance de la communiquer, et encore plus, de bien la communiquer.

L'implantation de la vaisselle réutilisable implique un changement de comportement de la part des usagers. En effet, avec ce projet, on doit briser l'habitude de « jeter après usage » et le remplacer par une nouvelle habitude, soit celle de « rapporter après usage ».

Pour ce faire, il est nécessaire d'annoncer le changement suffisamment à l'avance pour que les gens aient le temps de s'y préparer. Idéalement, si ce changement est inclus dans le plan d'action du cégep, ce plan d'action devra avoir été communiqué dès le début de la session ou même avoir fait l'objet de présentations à la communauté.

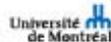
4.1 Les outils de communication

En tout premier lieu, il est nécessaire de déterminer à qui le ou les messages devront s'adresser. Quel est le public cible ? Dans le milieu collégial, ce public se divise en deux catégories : les étudiants et les employés.

Il est important de bien recenser tous les canaux de communication disponibles au cégep : bulletins imprimés ou virtuels, journaux étudiants, radio étudiante, babillards, écrans de télévision, communiqués aux employés, etc. Ces canaux devront être différenciés selon le type de public à qui ils s'adressent. Il n'est pas nécessaire d'utiliser tous ces canaux à la fois, mais plutôt de cibler ceux qui ont le plus d'efficacité auprès des publics cibles.

Une fois les canaux de communication sélectionnés, vient le temps de rédiger les messages. Un message doit s'adapter au public cible (niveau de langage, angle d'approche, etc.) tout autant qu'au canal de communication qui le diffusera (longueur du texte, visuel, etc.). Idéalement, un message de base devrait répondre aux questions suivantes : qui/quoi, où, quand, comment, pourquoi. Cependant, le contenu d'un message peut varier d'un médium à l'autre.

Voici deux exemples d'affiches provenant de l'Université de Montréal.



Tiré d'une présentation power-point du groupe UniVERTcité

Au cégep de Saint-Laurent, la communication écrite s'est faite principalement par deux canaux :

- L'Info 625, un bulletin électronique envoyé par courriel tous les lundis aux employés, qui diffuse des nouvelles institutionnelles.
- Le Bulletin, un document informatif destinées aux étudiants, diffusé en version papier et électronique, dont le contenu comprend des annonces pédagogiques, administratives et informe sur les activités de la semaine ainsi que les services offerts.

L'affichage a également été utilisé. Voici un exemple de publicité pour aviser les usagers du redémarrage de la consigne peu après le début de session.

*** ATTENTION ***

LA CONSIGNE POUR LA VAISSELLE RÉUTILISABLE EST REDÉMARRÉE !

À l'achat d'un repas dans de la vaisselle réutilisable, la caissière vous chargera 1 \$ supplémentaire et vous remettra un coupon.

Après avoir mangé, rapportez votre vaisselle au comptoir de la plonge et sur présentation de votre coupon, les étudiants engagés pour la consigne vous remettront votre dollar.

Si vous mangez à la cafétéria, merci d'utiliser la vaisselle de porcelaine et les ustensiles en métal.

Si vous mangez à l'extérieur de la cafétéria, utilisez les plats pour emporter (faits de fibres biodégradables). Ils seront chargés à votre repas, mais aucune consigne ne s'applique.

Bon appétit !
L'équipe du Comité d'action et de concertation en environnement



D'autres exemples d'outils de communication imprimés et de messages qui ont été diffusés dans un contexte d'implantation de la vaisselle réutilisable se trouvent en annexe.

4.2 La communication verbale

Les outils de communication imprimés ne sont pas la seule façon de transmettre un message. Les réseaux sociaux, de part les liens relationnels qu'ils créent, sont des canaux de communication à ne pas négliger. Dans les cégeps, ces réseaux sont nombreux et peuvent être classés de diverses façons :

Étudiants	Employés
Département	Départements/services
Cohorte	Groupe syndical
Groupe classe	Comité de travail
Regroupement d'intérêt : activités culturelles et sportive, associations, implication	-

Tout dépendant du message à livrer, il faut choisir le bon réseau social ainsi qu'une personne pertinente pour y diffuser le message.

Dans le cas d'un projet de transition vers la vaisselle durable, le CACE qui y travaille est généralement composé de membres représentatifs des usagers du cégep. Le CACE peut donc utiliser cette représentativité pour informer la communauté du cégep de ce changement et de ce qu'il implique pour eux en passant par les différents services et département. Certains prendront avantage de réunions d'équipes prochaines déjà prévues au calendrier, d'autres feront des tournées de leur département/service et s'adjoindront des collègues pour les aider ou interviendront dans des rencontres syndicales, si cela s'avère approprié.

La représentativité des étudiants sur le CACE étant moins grande que pour les employés, il s'avère plus difficile de les joindre par le biais de réseau sociaux. Les assemblées générales sont de bonnes tribunes, mais elles n'ont pas toujours lieu au moment voulu. Il est pratique de consulter les membres du Service à la vie étudiante puisqu'ils sont en contact plus étroit avec cette clientèle. Ils connaissent les comités d'étudiants, le calendrier des activités et peuvent diriger le CACE vers des étudiants particuliers qui pourraient être des bons relai d'information.

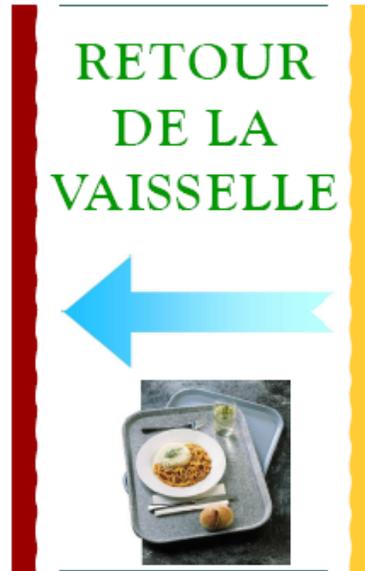
4.3 La signalisation

La transition vers la vaisselle réutilisable implique un changement de comportement à la cafétéria. Au cégep de Saint-Laurent, cette transition était accompagnée de la consigne. Les usagers devaient donc retourner leur vaisselle à la plonge pour récupérer leur dépôt. Pour faciliter le retour de la vaisselle, il était nécessaire de faire des rappels visuels à la cafétéria.

Le CACE a ainsi produit un affichage spécialisé. En premier lieu, le comité a insisté sur la visibilité du comptoir de la plonge. Au dessus du comptoir de la plonge, une affiche « Retour de la vaisselle et de la consigne » a été suspendue au plafond et trois autres affiches ont été installées afin d'identifier où déposer les ustensiles, la vaisselle et les cabarets. Les bacs de récupération, situés à proximité de la plonge, ont aussi fait l'objet d'une signalisation puisqu'ils sont le premier arrêt des usagers avant de passer remettre leur vaisselle.



Le comité a également produit des affiches qui ont été installées à de multiples endroits dans la cafétéria. Ces affiches avaient pour but de rappeler aux usagers de rapporter leur vaisselle et indiquaient la direction de la plonge.



Un exemple d'affiche signalétique pour diriger les usagers vers la plonge



Affiche artistique réalisée par une étudiante du Cégep : l'affiche vise à capter l'attention, à diriger les usagers vers la plonge et à leur rappeler de rapporter leur vaisselle.

Finalement, les deux dernières affiches concernent l'adoption de comportements que le CACE souhaite encourager. Le premier type d'affiche a été installé aux portes de sorties et demande aux usagers de prendre des contenants pour emporter s'ils sortent de la cafétéria avec leur repas. La deuxième affiche rappelle les usagers de rapporter leur vaisselle au comptoir de la plonge.



4.4 L'accompagnement dans la transition de terrain

Les activités de communication devraient être complétées par un accompagnement en personne sur les lieux de la transition lors du jour *J*.

Au cégep de Saint-Laurent, les membres du CACE ont convenu d'accompagner les usagers dans la transition pour les deux premières semaines, surtout compte tenu que la consigne entrant en vigueur au même moment. Le projet a été lancé au début de la session d'hiver 2007. Un horaire de présence a été élaboré : au moins deux membres du CACE étaient présents à la cafétéria entre 11h et 14h pendant les deux premières semaines de la rentrée, autant pour accompagner les étudiants de la consigne dans leur travail que les usagers de la cafétéria.

Les membres du CACE, habillés d'un chandail vert pour mieux les repérer, se postaient à proximité de la caissière, dans l'aire de service, afin d'expliquer aux usagers la raison du dollar supplémentaire qui leur était chargé. Ils répondaient également à leurs questions et remettaient un court dépliant. Ce dernier donnait de l'information sur la consigne et indiquait les coordonnées de la coordonnatrice du CACE pour ceux qui auraient davantage de questions.

Leur présence a grandement facilité la transition et contribué à faire accepter le changement ainsi que le fonctionnement de la consigne.

5. L'ÉVALUATION

L'évaluation est une étape bien souvent négligée. Elle est pourtant bien importante et sa pertinence réside du fait qu'elle permet de mesurer les progrès et l'amélioration de la performance environnementale pour une action donnée.

Dans le cas de la transition vers la vaisselle réutilisable, l'évaluation touche principalement trois éléments : la réduction des déchets, les pertes de vaisselle et les observations de terrain. D'autres éléments peuvent également s'ajouter en fonction du temps disponible et des choix de chaque comité environnemental.

5.1 Les mesures de réduction de déchets

L'implantation de la vaisselle réutilisable a pour objectif premier de réduire la quantité de vaisselle jetable qui se retrouve inutilement à la poubelle. La transition vers cette vaisselle devrait donc diminuer la quantité de déchets qui s'accumule dans la salle à manger du cégep.

La pertinence d'une caractérisation des déchets de la cafétéria a déjà été abordée au début de ce document. Elle permet de connaître la quantité et la nature des déchets produits à la cafétéria.

Suite à l'implantation de la nouvelle vaisselle, il est intéressant de refaire cette caractérisation afin de mesurer si l'action a initié une diminution de la quantité de déchets produits. Au cégep de Saint-Laurent, le comité a évalué une diminution journalière de la quantité de déchets à la cafétéria de l'ordre de 40 %.

Un tel impact est tributaire de l'implication des membres de la communauté, ces derniers acceptant de participer à l'effort collectif de réduction des déchets en choisissant de manger dans de la vaisselle réutilisable plutôt que dans de la vaisselle jetable. Cet effort collectif, puisqu'il dépend de la volonté des usagers, peut varier dans le temps. En effet, si la sensibilisation et les efforts de formation ne sont pas planifiés à long terme (c'est particulièrement vrai lorsque l'on parle de récupération), cet effort collectif peut perdre de l'ampleur, ce qui peut influencer les résultats d'une année à l'autre.

La réduction de la quantité de déchets produits a également un impact sur le budget du cégep en matière d'enfouissement. Les fournisseurs en gestion des déchets facturent leurs services selon plusieurs modes. La facture est généralement détaillée comme suit :

- Un tarif fixe pour chaque levée du conteneur ou compacteur;
- Un tarif par tonne métrique de déchets ramassés;
- Un tarif d'environ 10 \$ par tonne métrique de déchets enfouis, perçu par la municipalité.

Une réduction des déchets implique donc une diminution du coût d'enfouissement. Cependant, cette diminution de coût ne peut être évaluée que si l'on connaît la quantité de déchets produits de façon globale au cégep et la proportion que représente la quantité de déchets de la cafétéria.

5.2 Les pertes

Avant toute chose, il faut mentionner que les pertes de vaisselle réutilisable sont normales. Aucune institution ne peut prétendre fonctionner annuellement avec le même inventaire. Les pertes sont dues à différents facteurs, légèrement abordés plus haut : les bris, les vols, la vaisselle jetée et celle qui n'est pas rapportée.

Les bris

Aucune vaisselle n'est véritablement incassable. La vaisselle de porcelaine est réputée être plus fragile, mais la vaisselle en mélamine, jugée « incassable », n'est pas entièrement protégée des bris. Des accidents surviennent et ils sont davantage fréquents dans la cuisine où une plus grande quantité de vaisselle est manipulée simultanément. Ces risques sont toutefois bien connus et acceptés dans le secteur de la restauration.

Les vols

Il est difficile d'évaluer quelle proportion de perte peut être attribuée au vol de vaisselle. Plusieurs employés plus âgés ont souvent des anecdotes à raconter à ce sujet, du temps où ils étaient eux-mêmes au cégep. La cafétéria servait ses repas dans de la vaisselle réutilisable et les étudiants se procuraient souvent un ensemble de vaisselle à même les couverts de leur école.

À notre époque actuelle, il est difficile de vérifier ce fait. La situation financière des étudiants est très variée : alors qu'une partie d'entre eux demeure en appartement et doit subvenir à ses besoins, d'autres habitent chez leurs parents et travaillent dans le but de s'offrir des produits de luxe. Plusieurs commerces bon marché et facilement accessibles ont également vu le jour, offrant des articles divers, dont de la vaisselle, à petit prix. La nécessité de voler de la vaisselle pour subvenir à des besoins de base est donc discutable, mais sans une étude plus approfondie du sujet, il est difficile de présenter un tableau clair de la situation.

La vaisselle jetée

Parce que l'habitude de jeter après usage est fortement ancrée depuis de nombreuses années dans notre quotidien, les usagers risquent de jeter la vaisselle réutilisable par réflexe. Dans le meilleur des cas, l'erreur est notée et l'individu change son comportement dès l'utilisation suivante. La sensibilisation demeure le meilleur remède à cette habitude.

La vaisselle non rapportée

Certains employés mangent dans leur bureau. Certains étudiants quittent la cafétéria avec leur plateau pour s'installer à une table ailleurs dans le cégep. Ces employés et ces étudiants ne rapportent pas toujours leur plateau à la cafétéria une fois leur repas terminé, ou le font à retardement. Cette omission peut affecter l'inventaire de façon quotidienne. À nouveau, la sensibilisation est une bonne solution pour diminuer cette pratique, ou du moins, pour encourager les usagers à rapporter leur vaisselle.

Afin d'évaluer globalement les pertes, il est nécessaire de quantifier l'inventaire de départ, puis de réaliser des inventaires fréquents, idéalement un par session. Le tableau 4 présente l'inventaire de vaisselle initial. À ce tableau peut s'ajouter les achats réalisés en cours d'année (quantité de vaisselle et montant associé), les inventaires subséquents, les pertes cumulatives et la valeur monétaire qui y est associée, le pourcentage de perte annuel ou par session et les dépenses totales pour combler les pertes.

On peut considérer qu'il est normal de renouveler minimalement le tiers de l'inventaire chaque année. L'évaluation de l'inventaire permet donc d'identifier les pertes qui pourraient être considérées anormales et ainsi d'établir un plan d'action en conséquence.

5.3 Les observations de terrain

En observant les comportements sur le terrain, il est possible d'en apprendre beaucoup sur les usagers et d'observer des tendances que le comité d'avait pas prévues. Par exemple, au cégep de Saint-Laurent, les membres du comité n'étaient préoccupés que par la fuite de vaisselle vers les autres pavillons du Cégep. Toutefois, les observations de terrain ont permis de noter un comportement qui n'avait pas été considéré. De nombreux étudiants, même s'ils mangent à la cafétéria, demandent des plats pour emporter. Certains d'entre eux ont l'intention de manger à l'extérieur, mais changent d'idée une fois dans la cafétéria. D'autres prennent des plats pour emporter par habitude.

Aussi, la disposition de la vaisselle à la cafétéria a un impact sur les choix des usagers. Par exemple, dans l'aire de service du cégep de Saint-Laurent, les bols à soupe en styromousse étaient plus accessibles et plus visibles que les bols en porcelaine. Beaucoup d'usagers ne cherchaient pas les bols de porcelaine et prenaient les bols de styromousse par automatisme. En inversant la disposition de la vaisselle à proximité des contenants de soupe, les bols en porcelaine sont devenus plus visibles et accessibles et donc, plus souvent utilisés.

Ces observations, qui seraient difficilement obtenues autrement que par des visites de terrain, sont très pertinentes pour planifier des interventions et des activités de sensibilisation.

6. LA CAFÉTÉRIA VERTE : UNE DIVERSITÉ D' ACTIONS

Les chapitres précédents ont abordé de long en large l'implantation de la vaisselle réutilisable à la cafétéria. Par contre, le développement d'une cafétéria verte va beaucoup plus loin que la seule utilisation de vaisselle réutilisable. Une grande diversité d'interventions peut être considérée et intégrée de façon graduelle dans un plan d'action à long terme : la réduction à la source, l'approvisionnement en fonction des 3N-J, la gestion des ressources et des matières résiduelles en fonction des 3RV-E, la formation et la sensibilisation, l'utilisation de produits de nettoyage écologiques ainsi que l'offre de menus santé.

6.1 L'approvisionnement en fonction des 3N-J

Laure Waridel, cofondatrice de l'organisme Équiterre, a écrit : « Acheter, c'est voter ». Les choix de consommation ont un impact sur les marchés, les industries et les produits qu'elles génèrent. Par ce choix, le consommateur, qu'il soit un individu ou une entreprise, supporte non seulement le produit, mais tout le mode de production qui se trouve derrière, y compris les impacts environnementaux et sociaux qui en découlent.

En partant de ce constat, l'approvisionnement en fonction des 3N-J se détaille comme suit :

- a. acheter Nu, c'est-à-dire de choisir les produits qui sont les moins emballés possible, de préférence en vrac;
- b. acheter Naturel, c'est-à-dire d'encourager la production de produits biologiques certifiés par un organisme certificateur accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), donc d'encourager une production agricole variée sans organismes génétiquement modifiés (OGM), sans produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais), qui n'appauvrit pas les sols et, par le fait même, l'apport nutritionnel des produits alimentaires qui y sont cultivés et/ou élevés;
- c. acheter Non-loin, c'est-à-dire auprès d'agriculteurs locaux, pour encourager la production alimentaire du Québec et pour réduire les impacts environnementaux du transport sur de trop longues distances;
- d. acheter Juste, c'est-à-dire à un prix équitable pour le producteur tout autant que pour le consommateur.

Ce changement dans le mode d'approvisionnement peut se faire de façon graduelle, en lien avec les cycles de production et les disponibilités de saison. Il s'applique aux produits directs de l'agriculture (fruits, légumes, fines herbes, viandes et substituts, etc.) tout comme aux produits transformés.

Il est aussi fortement suggéré d'identifier tout repas ou produit qui respecte ces principes de consommation afin de sensibiliser les clients à ce qu'ils retrouvent dans leur assiette et de leur permettre de faire un choix éclairé.

6.2 La gestion des ressources et des matières résiduelles en fonction des 3RV-E

Les activités de la cafétéria génèrent une grande quantité de matières résiduelles et de déchets quotidiennement¹⁸ : des résidus alimentaires, de l'huile de friture, des contenants de plastique, de verre, de métal et d'autres emballages ainsi que des sacs de déchets ultimes. Le même phénomène se produit à la salle à manger : les étudiants consomment des emballages et des contenants recyclables en grande quantité.

En considérant le principe des 3RV-E, l'on peut rapidement réaliser que ces matières, qui peuvent être perçues comme des déchets, sont en réalité des ressources gaspillées si elles prennent le chemin du site d'enfouissement.

Le principe des 3RV-E permet d'envisager nos « déchets » sous un autre angle et d'ainsi réduire le gaspillage de ressources et d'énergie requis pour les produire. Il se détaille comme suit, en ordre d'importance, le premier « R » devant être envisagé avant les autres et ainsi de suite :

¹⁸ Les quantités générées dépendent d'une institution à l'autre.

- e. Réduire à la source, c'est-à-dire de ne pas utiliser de produits à très courte durée de vie qui ne sont pas absolument nécessaires ou qui pourraient être remplacés par des produits réutilisables (ex. certains emballages, vaisselle jetable); *Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas!*
- f. Réemployer les objets qui, dans leur forme actuelle, sont encore fonctionnels et peuvent donc être réutilisés tel quel (ex. les chaudières de plastique);
- g. Récupérer et faire Recycler les matières qui peuvent réintégrer la chaîne de production industrielle et, ainsi, prolonger leur durée de vie (ex. les contenants de verre, de plastique et de métal, les emballages de plastique recyclable);
- h. Valoriser les matières qui, à défaut de se réutiliser ou de se recycler, peuvent se transformer par d'autres procédés (ex. compostage des résidus alimentaires, etc.).
- i. Éliminer les produits, résidus ou matières dont le caractère polluant ou dangereux ne peut plus être réduit davantage ou dont les parts valorisables ne sont plus économiquement ou techniquement extractibles. Ce sont les déchets ultimes, dont la seule filière possible est l'enfouissement.

Le premier « R », soit la réduction à la source, s'applique également à la gestion globale des ressources. Il justifie donc des actions concrètes pour réduire, par exemple, la consommation d'eau ainsi que la consommation d'énergie requise par les activités à la cafétéria.

6.3 La formation et la sensibilisation

Toute action environnementale qui requiert une participation plus large se doit, afin d'être efficace, d'être accompagnée d'activités de sensibilisation. Ces activités ont pour objectif de faire connaître la raison d'être de l'action ciblée (information), d'expliquer les avantages qu'elle procure (intégration/appropriation des valeurs) et la façon dont chaque individu peut y contribuer (modification du comportement).

Le concessionnaire alimentaire devrait donc organiser et mettre en œuvre des activités de sensibilisation en lien avec les actions environnementales qu'elle met en place dans le but de promouvoir ces actions, de leur donner une plus grande visibilité et d'encourager les usagers à y participer en adoptant des comportements plus éco-responsables. Ces activités peuvent être de différentes natures. Tout dépendant de leur pertinence pour chaque action entreprise, elles peuvent être exprimées par écrit (affichage permanent ou temporaire de toute sorte, dépliants, étiquetage, etc.), de façon verbale (animation, mentions et annonces par les employés, etc.) ou de toute autre façon jugée pertinente et peuvent être accompagnées d'actions subordonnées (ex. ne pas offrir systématiquement de vaisselle jetable au comptoir alimentaire lorsque la vaisselle réutilisable est en place).

De son côté, le CACE et ses collaborateurs peuvent organiser des activités de formation pour sur divers sujets touchant l'alimentation et l'agriculture, afin de faire connaître et comprendre les impacts environnementaux et sociaux qui en découlent ainsi que leurs effets sur la santé humaine.

6.4 L'utilisation de produits de nettoyage écologiques

De plus en plus d'entreprises font de la recherche pour développer des produits de nettoyages qui soient le plus possible inoffensifs pour la santé et l'environnement. Ces produits sont vendus sur le marché sous toutes sortes d'appellations écologiques. Certaines sont véridiques alors que d'autres contribuent à la méfiance des consommateurs inondés de publicités issues du *greenwashing*. Il faut donc prendre le temps d'étudier chaque produit potentiel, ses vertus écologiques, les certifications dont il a fait l'objet, son procédé de fabrication, ses intrants ainsi que son efficacité.

Ainsi, les CACE peuvent inciter les concessionnaires alimentaires à évaluer l'efficacité de produits nettoyants dit écologiques et, si cette efficacité s'avère positive et conforme aux normes d'hygiène requises en restauration, remplacer ses produits actuels par les produits qui auront été évalués satisfaisants.

6.5 L'intégration de menus sants

La mission première d'un concessionnaire alimentaire dans les cégeps est de servir des repas diversifiés, de qualité et en quantité suffisante aux usagers qui fréquentent l'établissement. Au cours des dernières années, un mouvement contre la malbouffe dans le milieu de l'enseignement s'est développé et de plus en plus d'institutions adoptent des politiques alimentaires visant à améliorer l'alimentation de leurs usagers. Ces politiques prônent une accessibilité accrue, ou même pratiquement exclusive, aux repas sains et équilibrés. Ces derniers sont considérés comme des *repas composés des quatre groupes alimentaires, contenant des substances nutritionnelles en quantités appréciables et ne contenant pas de substances indésirables en quantités importantes*¹⁹.

Cette préoccupation a sa raison d'être et le changement qui en découle représente une exigence minimale. Ainsi, les récentes politiques alimentaires en milieu institutionnel contribuent à encourager une alimentation complète composée des quatre groupes alimentaires de base et exempte d'une quantité de sucre et de gras excédant les besoins nutritionnels quotidiens à l'origine de problèmes de santé aux proportions grandissantes. C'est un changement de cap important que souhaite adopter notre société actuelle. Cependant, la réflexion et l'action pourrait être poussée encore plus loin.

Lorsque les cégeps abordent le sujet de l'alimentation saine, l'aspect environnemental en est souvent écarté. Or, la santé et l'environnement forment une paire indissociable. En

¹⁹ Définition fournie par un concessionnaire alimentaire du Québec.

santé, des spécialistes et chercheurs d'ici et d'ailleurs se penchent de plus en plus sur cette association. Ils contribuent régulièrement à améliorer les connaissances en « santé environnementale ».

Le lien existe aussi en alimentation. L'agriculture a changé énormément au cours des 100 dernières années. Elle s'est intensifiée (monoculture) et industrialisée (croissance de production, rentabilité, performance). Ces changements ont engendré une réforme importante de la façon dont notre société pratique l'agriculture en modifiant ses intrants, ses modes de culture, ses équipements, sa façon de nourrir les animaux d'élevage, etc. C'est ainsi qu'on a vu apparaître l'utilisation massive de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse, les OGM, la moulée contenant des sous-produits animal servis aux bœufs de boucherie, pourtant herbivores, etc.

Ces pratiques ont, entre autres, appauvri et contaminés les sols dans lesquels les semences croissent et prennent racines. Les aliments récoltés sont à l'image du sol qui les nourrit : pauvres en nutriments essentiels et intoxiqués par des substances visant à éliminer les mauvaises herbes et les insectes. Ces mêmes produits sont destinés à la consommation humaine. Comment une industrie peut-elle se positionner en faveur de l'alimentation saine avec de telles pratiques irrespectueuses de l'environnement dont les impacts ne se limitent pas qu'à la production agricole ?

Certains peuvent considérer cette question comme un problème moral ou éthique, mais si l'on considère tous les aspects et l'interdépendance des éléments constituant la chaîne alimentaire, la définition de l'alimentation saine sera éventuellement appelée à changer. De simple opposition à la malbouffe, elle deviendra un concept indépendant qui englobera les liens étroits entre les procédés agricoles, l'aspect nutritif et intègre des produits qui en sont issus et leur impact sur la santé humaine.

CONCLUSION

Une cafétéria verte ? C'est possible et, même, nécessaire.

L'implantation de la vaisselle réutilisable, malgré toutes les questions et les appréhensions qu'elle peut générer en termes de gestion, de pertes et de salubrité, est un incontournable. De nombreuses institutions ont réalisé la transition avec beaucoup de succès tout en parvenant à trouver des solutions adaptées à leur contexte afin de faire face aux difficultés potentielles. Il faut toutefois que l'institution, afin de respecter son virage *vert*, accepte de prendre les moyens qui s'imposent et alloue les ressources nécessaires au bon fonctionnement du projet.

D'autres initiatives sont également à la portée des institutions qui souhaitent se rapprocher du concept de cafétéria verte. Avec une bonne dose d'ouverture d'esprit de la part de l'institution et du concessionnaire alimentaire, un bon partenariat basé sur la collaboration et, idéalement, des objectifs communs de performance environnementale, leurs réalisations se feront de façon beaucoup plus harmonieuse.

Chaque action environnementale mise en place présente sa part de défi. La cafétéria n'y fait pas exception. Par contre, les résultats améliorent sensiblement la performance environnementale de l'institution et contribuent à l'évolution d'un bilan positif dont les cégeps peuvent être fiers.

ANNEXE 1 : Texte pour le bulletin électronique des employés du cégep de Saint-Laurent

En conformité avec la politique de développement durable du cégep, il nous fait vivement plaisir de vous informer qu'une initiative d'envergure en faveur de la protection de l'environnement sera mise en place au début de la session d'hiver 2007.

Après la consommation énergétique et l'utilisation du papier un des plus gros impacts environnementaux dans une institution scolaire est la production d'emballage, de contenants jetables et d'aliments résiduels.

Afin de réduire cet important impact environnemental, le personnel de la cafétéria en collaboration avec le CACE ont entrepris de faire une transition graduelle vers l'utilisation de la vaisselle durable. Cette initiative permettra entre autre de réduire considérablement la consommation de matières premières utilisées pour fabriquer des produits à usage unique et non-recyclables tout en diminuant la quantité de déchets acheminés aux sites d'enfouissement. Mais pour assurer sa protection, l'environnement a besoin de la participation de tous.

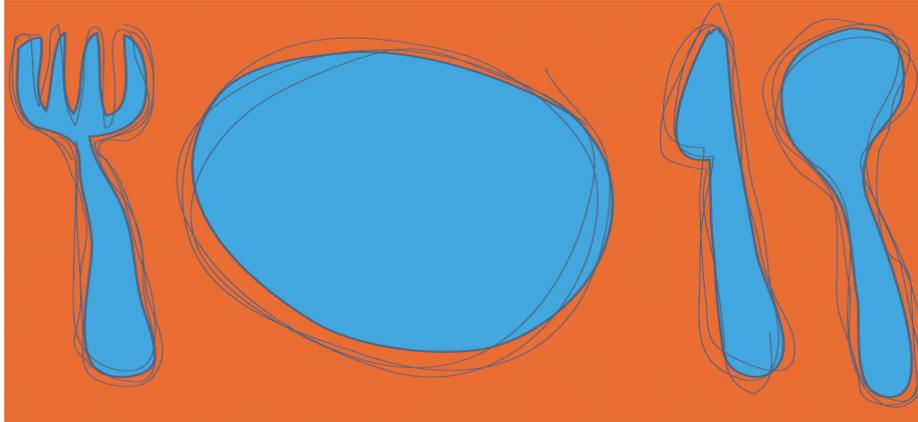
En effet, il y a de cela quelques décennies, la vaisselle durable existait déjà dans nos cafétérias. Mais elle en a été retirée car il y avait trop de pertes et parce que cela devenait plus rentable d'utiliser des produits jetables. Or, aujourd'hui, nous réalisons que nos ressources sont limitées et qu'il y a de moins en moins de place pour de nouveaux sites d'enfouissement. C'est pourquoi nous assistons à un retour graduel des produits durables dans nos institutions scolaires (cégep de St-Félicien, collège de Rosemont, Université Concordia, Université de Montréal). Cependant, tous sont confrontés à une réalité embêtante : les couverts disparaissent et maintenir l'inventaire s'avère dispendieux. La solution appliquée ailleurs avec succès et que nous avons décidé de mettre graduellement en place est celle de la consigne.

En effet, lors des périodes d'affluence, soit entre 11 :00 et 14 :00, une consigne de 1\$ sera demandée lors du passage à la caisse. Ce 1\$ sera redonné par des préposés lors du retour du cabaret et de la vaisselle durable. Cette façon de faire vise tout simplement à sensibiliser la population sur l'importance de retourner la vaisselle durable et à s'assurer un fond de roulement minimum pour absorber les pertes inévitables. En somme, il s'agit d'une nouvelle habitude, toute simple, mais qui, à un niveau collectif, nous permettra d'avoir un impact vraiment favorable pour l'environnement.

Merci de votre collaboration,

Le CACE

ANNEXE 2 : Suivi de l'implantation de la vaisselle réutilisable dans le Bulletin (format électronique et papier) destiné aux étudiants



MERCI À TOUS POUR CET EFFORT COLLECTIF!

Saviez-vous qu'il y a quelques décennies, la vaisselle durable existait déjà dans nos cafétérias? Mais elle en a été graduellement retirée car il y avait trop de pertes et parce que cela devenait plus rentable d'utiliser des produits jetables. Or, aujourd'hui, nous réalisons que nos ressources sont limitées et qu'il y a de moins en moins de place pour de nouveaux sites d'enfouissement. C'est pourquoi nous assistons à un retour graduel des produits durables dans nos institutions scolaires

Depuis maintenant un mois, grâce à votre collaboration, l'intégration de la vaisselle durable à la cafétéria se passe pour le mieux. Le premier bilan démontre que l'application de la consigne se déroule très bien, que la majorité de la vaisselle est retournée et que nous produisons 40% de résidus en moins par jour à la cafétéria. Il s'agit au moins d'un demi-conteneur à déchets par semaine qui n'est pas acheminé vers un site d'enfouissement. Il faut savoir que la majorité des résidus étaient constitués de styromousse, une sorte de plastique non recyclable et qui prend plusieurs centaines d'années à se biodégrader.

Pour poursuivre sur cette belle lancée, nous devons donc continuer à être vigilant pour ne pas perdre notre vaisselle durable. Nous vous rappelons de laisser la vaisselle à la cafétéria et de la ramener au service de plonge, y compris les ustensiles qui sont si faciles à emporter ou à jeter par distraction.

De plus, afin d'être cohérent dans cette démarche, de la vaisselle compostable faite de bagasse, c'est-à-dire de résidus fibreux provenant de la canne à sucre, remplacera bientôt les plats pour emporter faits de styromousse. Étant donné les coûts plus élevés pour ce nouveau type de vaisselle, un supplément sera demandé pour ceux qui font le choix de prendre des plats pour emporter. Ces nouvelles mesures seront implantées à la fin du mois de février.

Au nom du Comité d'action et de concertation en environnement (CACE), je vous remercie de votre collaboration. Chaque petit geste est vraiment important pour la préservation de notre environnement!

Le CACE

ANNEXE 3 : Feuille recto-verso d'information sur la vaisselle réutilisable et la consigne, imprimé en noir et blanc

Pourquoi la vaisselle durable ?

À l'ère de la consommation pure et dure, les industries ont mis sur le marché une panoplie de produits jetables à consommation unique qui envahissent nos sites d'enfouissement et épuisent nos ressources non renouvelables.

Parce que...



...les Québécois produisent près de 11 millions de tonnes de déchets par an.

... les déchets, dont 85 % sont récupérables, ont un coût social, environnemental et économique non négligeable.

... la vaisselle jetable a une durée de vie utile d'environ 20 minutes, puis devient une plaie pour les sites d'enfouissement pendant 500 ans !

Pourquoi la consigne ?

Le Cégep a acheté un important inventaire de couverts pour assurer la disponibilité de la vaisselle durable pour tous.

Parce que...



... les pertes de vaisselle occasionnent des coûts élevés de remplacement.

... les ustensiles en métal ne sont pas des déchets. Ne jetez pas des matières non renouvelables !

... le prochain occupant a droit à un espace propre pour manger.



LA CONSIGNE AU CÉGEP DE SAINT-LAURENT

Tous les jours, de 11h à 14h, la consigne est en vigueur !

Trois étapes faciles à suivre

1) À l'achat de votre repas, un dollar supplémentaire vous sera chargé pour la consigne de la vaisselle. La caissière vous remettra un coupon.

2) Après avoir mangé:

- trie vos matières récupérables et vos déchets à l'un des deux îlots de récupération;
- rapportez votre vaisselle et votre cabaret au comptoir de la plonge. (les lieux sont bien identifiés et deux employés de la plonge sont là pour vous guider).

3) Sur présentation de votre coupon, récupérez votre dollar à la table de consigne tenue par des étudiants embauchés pour cette occasion.

Vous avez des questions ? Ces étudiants sont là pour ça ! Un message confidentiel ou une suggestion ? Utilisez la boîte aux questions sur la table de la consigne.

*** ATTENTION ***

Si vous prévoyez sortir de la cafétéria pour dîner, prenez des plats pour emporter et évitez ainsi la consigne.

PENSEZ À ME RECYCLER !



ANNEXE 4 : Dépliant recto-verso sur la vaisselle réutilisable et la récupération des matières résiduelles imprimé en noir et blanc

La récupération au Cégep

Au printemps 2006, le CACE a fait installer divers bacs de récupération dans tous les pavillons du Cégep.

Les bacs ne sont pas des poubelles !

Deux îlots multimatières se trouvent à la cafétéria, un dans la grande salle et le dernier se trouve au café étudiant du pavillon E. Le tri y est plus spécifique: verre-plastique-métal, carton de lait et de jus, papier-carton, canettes.



Vingt-quatre unités multimatières sont présentes dans les corridors des pavillons. Chaque unité possède trois bacs pour le tri suivant: verre-plastique-métal, poubelle, papier-carton.



Les gros bacs verts sur roulettes sont présents sur tous les étages. N'y mettez que du papier et du carton SEULEMENT !



Une responsabilité collective

Près de 85 % des « déchets » au Cégep pourraient être récupérés ! Voici ce que des étudiants ont trouvé en faisant une analyse des vidanges dans un autre cégep: de la nourriture non consommée, des plats de plastique *Tupperware*, de la vaisselle, des matières récupérables, des matières compostables et des produits jetables facilement remplaçables.



NOUS sommes le Cégep de Saint-Laurent et NOUS avons une responsabilité comme Cégep lorsque nous jetons inconsciemment. Les bacs de récupération sont à votre disposition. Vous n'avez qu'à trier vos matières et c'est SIFACILE !

L'équipe du Centre de réadaptation de l'Ouest de Montréal (CROM) s'occupe généreusement de vider les bacs de récupération. Gardons les propres et exempts de déchets afin de faciliter leur travail et de ne pas contaminer les matières.

L'équipe du CACE et du CROM vous remercie de votre collaboration !

UNE QUESTION ? COMMENTAIRE ? PLAINTES ?

Ecrivez un mot anonyme et insérez-le dans la boîte sur la table de la consigne à la cafétéria ou écrivez à la responsable de l'environnement: acimon-fortier@cegep-st-laurent.qc.ca.

Vers un Cégep plus vert !



Saint-Laurent passe à l'action... mais on a besoin de vous !

PENSEZ À ME RECYCLER !



Historique

L'année dernière, le Comité d'action et de concertation en environnement (CACE) du Cégep de Saint-Laurent s'était lancé un défi de taille : implanter la vaisselle durable à la cafétéria. Motivée, déterminée et appuyée par Les Services Alimentaires Aramark, l'équipe du CACE a mené le projet à bon port avec beaucoup de succès.

Ainsi, à l'hiver 2006, la vaisselle durable a fait son entrée à la cafétéria et des étudiants, embauchés spécialement pour l'occasion, gèrent le système de consigne visant à assurer le retour de la vaisselle.

Cet automne, le CACE a laissé la cafétéria tranquille. Il a plutôt compté sur la bonne volonté des usagers pour gérer le retour de la vaisselle. Cependant, le Comité a constaté que cette grande confiance n'était pas suffisante pour contrer les pertes de vaisselle. Pour cette raison, le CACE a jugé bon de réintroduire la consigne entre 11h et 14h tous les jours afin d'encourager les usagers à rapporter la vaisselle au comptoir de la plonge.



Ne trouvez-vous pas que c'est plus agréable de manger dans de la vraie vaisselle avec de solides ustensiles ? Pour continuer d'en profiter, aidez-nous à conserver notre inventaire de vaisselle collective.

La consigne

La consigne en trois étapes faciles:

1) Pour chaque repas acheté dans de la vaisselle durable à la cafétéria, un dollar supplémentaire vous sera chargé à titre de consigne pour la vaisselle. La caissière vous remettra alors un coupon.

2) Après avoir mangé, nous vous invitons à trier vos matières récupérables et déchets à l'un des îlots de récupération, puis à rapporter votre vaisselle et votre cabaret au comptoir de la plonge. Suivez les indications, les lieux sont bien identifiés.

À la plonge, deux employés de la cafétéria sont là pour vous guider et récupérer votre vaisselle.



3) Passez à la table de la consigne, tenue par des étudiants embauchés par le CACE. Sur présentation de votre coupon, ils vous remettront le dollar dépensé pour la consigne. N'hésitez pas à leur poser des questions sur la consigne ou la récupération. Ils sont là pour ça !

*** ATTENTION ***

Si vous prévoyez sortir de la cafétéria pour dîner, prenez des plats pour emporter.

Pourquoi la vaisselle durable ?

À l'ère de la consommation pure et dure, les industries ont mis sur le marché une panoplie de produits jetables à consommation unique. Parmi ces produits se trouve la vaisselle en



plastique numéro six dont fait partie le styromousse, non recyclable au Québec. Vous la trouverez sous diverses formes chez presque tous les comptoirs alimentaires à consommation rapide.

Les 3R (*en ordre d'importance*: réduire, réemployer, recycler, valoriser) sont la nouvelle philosophie en gestion des matières résiduelles. La vaisselle durable, réutilisable de façon illimitée, permet donc de réduire la quantité de matériaux plastiques jetables.

Le saviez-vous... ?

- Les Québécois produisent :
 - plus de 20 tonnes de déchets à la minute;
 - près de 11 millions de tonnes de déchets par an;
 - 1,5 tonnes de déchets par habitant !
- Vos déchets ne disparaissent pas ! Au site d'enfouissement, le styromousse met plus de 500 ans à se décomposer !

RÉFÉRENCES

AQPERE.- Communautés collégiales et universitaires pour des campus écodorables, www.aqpere.qc.ca/campus.htm, consulté le 13 novembre 2008.

CÉGEP MARIE-VICTORIN.- Recommandations du CACE relativement au changement de concessionnaire de la cafétéria et aux possibilités d'amélioration des infrastructures reliées à ce changement afin d'assurer une transition vers une cafétéria verte (2007-2008), document transmis par l'un des membres du CACE.

JULIEN, Patricia.- Bilan environnemental 2006-2007 du cégep de Saint-Laurent, exigé par Environnement JEUnesse pour la certification Cégep Vert de niveau 2 et adopté par le CACE du cégep en 2007.

JULIEN, Patricia.- Éléments d'analyse pour une transition vers une cafétéria verte, rapport commandé par le CACE du Cégep Marie-Victorin à l'hiver 2008.

ENvironnement JEUnesse.- *Guide de gestion environnementale en milieu scolaire*.- Disponible à l'adresse www.enjeu.qc.ca/projets/cegepvert/PDF_cvq/Guide_Gestion.pdf, consulté le 24 octobre 2008.

Empire Crockery Inc, <http://empirecrockery.com/#>, consulté le 30 octobre 2008

Lauzon-Gosselin, Maude.- Projet cafétéria verte.- École Polytechnique, Université de Montréal, 11 août 2004, disponible à l'adresse www.polymtl.ca/enviropoly/docs/documents/rapport_cafeteria_verte.pdf, consulté le 28 novembre 2008.

Nova Envirocom.- Catalogue de la marchandise et liste de prix 2008, fourni sur demande.

Recyc-Québec.- *Les plastiques*.- Fiche disponible à l'adresse www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/Upload/Publications/Fiche-plastiques.pdf, consulté le 24 octobre 2008.

Recyc-Québec.- Programme VERRR, www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/programmes-services/information/fonction.asp, consulté le 13 novembre 2008.

TO, Kevin, et CHAN, Winnie.- *A Life-Cycle and Economic Analysis: Paper versus Ceramic Plates in the Barn Restaurant*.- Department of Chemical and Biological Engineering, The University of British Columbia, publié sur le site d'Environnement Canada, <http://www.ec.gc.ca/cppic/fr/refView.cfm?refId=2048>, consulté le 20 octobre 2008.

UniVERTcité.- Présentation power-point, disponible à l'adresse www.uqac.ca/cenviro/files/doc/vaisselle.ppt, consulté le 28 novembre 2008.