



## CHARTRE

### sur le développement durable liée au local de la section

#### Local :

- Le chauffage ne doit pas dépasser 20 degrés.
- Les ampoules de tous les luminaires devraient progressivement être remplacés par des éclairages LED, basse consommation.
- Les appareils électriques ne doivent pas rester en position « stand-by » lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Avant de se débarrasser d'un appareil électrique en panne ou vieillissant, vérifier s'il est réparable (de nombreux ateliers sont spécialisés dans ce domaine).
- Avant d'acheter un nouvel appareil électrique, rechercher sur les sites vendant des appareils reconditionnés, disposant d'une garantie.
- Si un achat d'un appareil électrique s'avère nécessaire, la classe énergétique doit figurer sur l'appareil et être prise en compte pour le choix.
- Les robinets des lavabos des toilettes ne sont alimentés que par de l'eau froide.

#### Produits de nettoyage :

- Les produits de nettoyage doivent être biodégradables (vaisselle, lave-vaisselle, cuisinière, sol, vitres, WC).
- Les produits de nettoyage ne doivent pas être en bombes aérosols, et si possible dans des contenants rechargeables.

#### Déchets :

- Les déchets sont triés : verres, aluminium et fer, pet, plastiques. Des poubelles de tri sont à disposition à cet effet dans la cuisine ou le cagibi.
- Les déchets compostables sont mis dans un sac biodégradable (à disposition dans la cuisine) et emmenés afin d'être jetés dans la poubelle ad-hoc à côté des containers à poubelles de l'immeuble. (aucun déchet alimentaire n'est laissé sur place : odeurs et développement de vers).
- Lors des soirées, une personne est si possible désignée pour assurer un bon tri des déchets.

#### Produits de base :

- S'il y en a, les produits de base de cuisine (sel, sucre, graisse de cuisson, etc) devraient si possible être achetés en vrac, local et bio. (huile et vinaigre par exemple).
- Le papier WC est issu d'une fabrication avec papier recyclé et ne sont pas colorés.

#### Bureau :

- Les documents sont imprimés dans la mesure du possible en recto-verso et en qualité « brouillon » si pas importants.
- Pour l'impression de documents internes, utiliser des feuilles récupérées et vierges d'un côté.
- Le papier et le carton à jeter sont mis au recyclage.
- Le papier et les enveloppes sont en papier recyclé.
- Les accessoires (classeurs, fourres, etc) sont en papier fort ou carton.
- Les accessoires en plastique sont à éviter dans la mesure du possible.
- Les cartouches d'encre vides de l'imprimante sont de préférence remplies et non pas jetées. Si la cartouche doit être changée, l'ancienne doit être laissée à un point de récolte ad-hoc.

#### Événements (apéritifs, repas, cocktails):

- La vaisselle et les verres sont lavables. (rien en plastique).
- Les boissons sont locales et bio (jus, sirop, vin, bière, eau gazeuse, etc).
- Si des boissons exotiques sont achetées, (jus d'orange) elles devraient être bio et issues du commerce équitable.
- Le contenant des boissons est dans la mesure du possible en verre ou en carton. (éviter le PET et l'alu). Le contenant sera recyclé.
- L'eau plate est servie en carafes remplies avec de l'eau du robinet.
- L'eau gazeuse est progressivement produite sur place (gazéificateur + eau du robinet) et servie en carafes avec bouchons en liège.
- La nourriture devrait être locale, de saison, si possible bio et dans le respect des principes de développement durable.
- La nourriture est si possible achetée non-emballée et n'est pas mise dans des sachets en plastique.
- Tout produit contenant de l'huile de palme doit être exclu.

#### Traiteur :

- Si un traiteur est sollicité, il est préférable de vérifier qu'il utilise des produits locaux, de saison et si possible bio.
- Privilégier l'option d'un traiteur écoresponsable ou engagé socialement (travail avec des chômeur·euses en fin de droit, avec des migrant·es ou encore des personnes souffrant de handicap.) Une liste de tels traiteurs est mise à disposition des responsables de la buvette et au secrétariat.
- Demander au traiteur qu'il essaie de livrer la nourriture dans des contenants réutilisables et non pas à usage unique.
- Les restes alimentaires sont distribués aux personnes présentes ou donnés à une structure type « resto du cœur ». (Carrefour Rue, Jardins de Montbrillant, etc) Rien n'est jeté.