



Le zéro déchet au travail

TRANSPORT

Le transport arrive en 2ème position de nos émissions (26% de notre impact)

Définir individuellement la liste des possibles en matière de transport en fonction de ses besoins / contraintes.

- Faire du co-voiturage (applications : www.boogi.fr , www.ridygo.fr, www.klaxit.fr, <https://www.mobicoop.fr/>), (parcs d'éco-mobilité : [CASA](#), ...)
- Trajets en vélo (Association www.choisirlevelo.org, boxes à vélo sécurisés « Les boxyclettes » sur la CAPG, les infos [vélos sur Sophia](#), [Subvention CASA](#) ...)
- Privilégier les transports en commun
- Pour limiter les transports, optez pour le télétravail et les réunions à distance lorsque cela est possible
<https://jitsi.org/>, <https://fr.padlet.com/> , <https://zoom.us/meetings/>, <https://www.zeetings.com/> <https://www.wooclap.com/fr/> , <https://kahoot.com/> , <https://klaxoon.com/fr/> ...
- Forfait « [Mobilité durables](#) »
- Calculer [l'empreinte carbone de vos trajets](#)



Le zéro déchet au travail

ACCOMPAGNER VOTRE ENREPRISE DANS LA DÉMARCHE

- Opter pour les options rechargeables (cartouches d'imprimantes, stylos...) et durables (stylos en bois Woody)
- Participer aux collectes de stylos usagés (<https://www.terracycle.com/fr-BE/brigades/programme-des-instruments-decriture>)
- Organiser des « Cafés verts » entre collègues (Pauses café orientées actions en matière de développement durable dans l'entreprise)
- [Installation d'un composteur collectif](#) au sein de votre entreprise
- [Guide Zero Waste France](#)
- [Guide ADEME](#)



Le zéro déchet au travail

RECETTE DE SNACK RAPIDE – BOULES BROWNIES

Ingrédients : pour une dizaine de petites boules

- 35 g de noix
- 40 g de noisettes
- 25 g d'amandes
- 30 petites dattes (si vous avez des Grosses et charnues type Medjool, divisez par deux)
- 2,5 cuillères à soupe de pur cacao en poudre



Préparation

1. Dénoyer les dattes.
2. Mixer les fruits secs jusqu'à ce qu'ils soient réduit en petits morceaux. Ajouter le cacao en poudre et les dattes.
3. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte assez homogène.
4. Prélever des billes de pâtes, malaxer et former des boules.
5. Les conserver au frais, jusqu'à 5 jours.

Remarque : Vous pouvez choisir les fruits secs en fonction de vos préférences. Les boules peuvent aussi être roulées dans la noix de coco.



Le zéro déchet au travail

COOKIES AUX AMANDES ET CACAO

Ingrédients – 6 personnes

- 200g d'amandes
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 1 cuillère à soupe d'eau (un peu plus si nécessaire)
- Vanille en poudre ou cannelle (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de sucre brun

Préparation

1. Mettre les amandes et le chocolat en poudre dans un mixer.
2. Ajouter les autres ingrédients.
3. Former des petits biscuits qui peuvent se déguster crus.
4. Sinon cuir 10' au four à 180°.



Source: www.isabellecalon.com

