

SERD 2018 : une 5ème édition exceptionnelle

Comme chaque année, en fin novembre, a eu lieu la 5ème édition de la semaine européenne de réduction des déchets (SERD). Un moment fort en sensibilisation à la prévention des déchets.

Forte de son expérience des années précédentes et réalisée sur 2 semaines, cette 5ème édition de la SERD a été exceptionnelle : **avec 260 actions réalisées et 116 partenaires**. A l'occasion de cette 5ème édition, de nombreux partenaires ont renouvelé leurs actions dans la SERD. Par ailleurs, de nouveaux partenaires ont fait leur entrée cette année.

18 700 personnes y ont participé !



Des actions sur 4 thèmes et un public varié : prévention des déchets (126), réemploi (101), gaspillage alimentaire (35), compostage (4), à destination d'un public diversifié (41 % d'actions vers les enfants, adolescents et étudiants). Comme chaque année le plus grand nombre d'actions est accessible au grand public.

Lancement de la SERD avec les Vitrines de Mulhouse

Une déambulation de comédiens a eu lieu dans le centre-ville, pour sensibiliser les commerçants et leur remettre la charte du commerce Eco-responsable et pour sensibiliser le grand public. Cette charte élaborée par Les Vitrines de Mulhouse en collaboration avec m2A, vise à lancer une nouvelle dynamique de développement durable dans le commerce mulhousien. Il est proposé à tout commerçant volontaire de devenir « commerçant écoresponsable ».

De nouveaux acteurs

- **Peugeot PSA** a mis en place plusieurs actions sous la forme de challenges et d'exposition pour inciter son personnel à réduire et à mieux trier les déchets de l'entreprise.
- **L'Armée du Salut** a organisé un café débat sur le tri, la réduction des déchets et l'éco-consommation et un atelier de réalisation de bijoux à partir de chutes de tissus et fabrication d'objets avec les enfants à partir de matériel destiné au recyclage.

- **Yoyo** (plateforme collaborative du tri) a organisé une soirée débat autour des 3 R (réduire, réutiliser, recycler)
- **SOMCO** (Société Mulhousienne des Cités Ouvrières) a proposé deux soupes partagées pour sensibiliser ses locataires au gaspillage alimentaire.
- **L'Ecole maternelle Illzach** a réalisé plusieurs ateliers de sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire et au réemploi.

Pour sa deuxième participation à la SERD, Solea a réalisé 15 actions aussi bien auprès de ses employés qu'auprès du grand public, sous forme notamment de collecte de jouets.

Show culinaire organisé par m2A, en présence de Nicolas Rieffel, chroniqueur culinaire TV sur Alsace 20 et ancien candidat MasterChef :

Pour sensibiliser au gaspillage alimentaire, m2A a organisé avec Nicolas Rieffel et des chefs locaux, une « Battle » entre 2 équipes de 3 personnes qui devront cuisiner à partir de restes. 90 personnes ont pu assister en direct au show dans le chalet gourmand et par ailleurs, le show a également été retransmis sur écran à l'extérieur.

Clôture de la SERD avec le Marché de Noël « A Kingersheim, Noël se recycle » organisé par le CCVA de Kingersheim avec la participation de m2A :

Lors de cette 3ème édition du marché de Noël « Noël se recycle », entièrement dédié à la seconde vie artistique des déchets de tout type (upcycling), un effort particulier en matière de développement durable a été fait au niveau de la restauration (mise en avant des produits locaux, un menu bio et un menu végétarien et anti gaspillage alimentaire (« Recycl'pain »)).

La SERD en images

[La SERD 2018, une implication de la maternelle à l'université](#)

[La SERD 2018, des actions diversifiées](#)

[La SERD 2018 : lancement, show culinaire et clôture](#)