

## ZOO DE ZURICH – DURABILITÉ

**En tant que centre de protection de la nature, le Zoo Zurich est particulièrement attentif à la préservation des ressources et à l'optimisation de sa durabilité.**

Le Zoo de Zurich est climatiquement neutre. Il a signé une convention d'objectif volontaire avec l'Agence de l'énergie pour l'économie et compense ses émissions de CO<sub>2</sub> résiduelles avec des certificats des projet certifiés à Madagascar.

### **Electricité**

Le Zoo de Zurich ne consomme que du courant vert labellisé « naturemade star » et fourni par l'EWZ. De l'électricité supplémentaire lui est apportée par sa propre installation photovoltaïque et ses panneaux solaires. Les déchets verts et le fumier permettent de produire du biogaz, l'installation d'ampoules basse consommation, de détecteurs de mouvement et de ballasts de réduire la consommation électrique.

### **Chauffage**

Le Zoo de Zurich produit 98% de sa chaleur de manière durable, que ce soit avec un chauffage alimenté par des copeaux de bois provenant des forêts (près de trois-quarts du chauffage nécessaire) ou avec une pompe à chaleur (forêt pluviale de Masoala). Des installations de récupération de chaleur, le remplacement du chauffage central et une isolation thermique optimale des bâtiments rénovés ou neufs permettent de réduire les coûts du chauffage et plus particulièrement la part du chauffage à mazout.

### **Eau**

Pour réduire au maximum la consommation d'eau, l'eau de pluie et les eaux ménagères sont utilisées pour le remplissage des étangs, l'arrosage et, dans le domaine sanitaire, pour la chasse d'eau des toilettes de différents secteurs du Zoo de Zurich. La forêt pluviale de Masoala et le parc d'éléphants Kaeng Krachan sont entièrement alimentés avec de l'eau de pluie recyclée. La propreté des pièces d'eau est par ailleurs assurée par des systèmes de nettoyage placés dans les enclos.

### **Gestion des détritrus**

Le Zoo de Zurich trie et recycle systématiquement les détritrus. Le métal, le bois, le papier, le carton, les gravats de construction, les déchets verts, les piles et le PET sont collectés

dans un dépôt et éliminés dans les règles de l'art. Les déchets verts entrent dans la production de biogaz. Les végétaux et les copeaux de bois provenant des forêts du parc zoologique sont tout d'abord utilisés pour les animaux puis compostés ou recyclés avec le vieux bois.

### **Trafic routier**

Le Zoo de Zurich recommande à tous les visiteurs d'utiliser les transports en commun. Pour les motiver, il a conclu des accords avec les CFF et la ZVV. Par ailleurs, il a le projet d'améliorer l'accès avec les transports publics en construisant un funiculaire au départ de Stettbach (zooseilbahn.ch).

### **Durabilité dans la construction**

Le Zoo de Zurich construit dans le respect des directives écologiques du canton de Zurich. Pour les rénovations comme pour les nouvelles constructions, il s'oriente sur les indices fournis par la Conférence des directeurs cantonaux de l'énergie. Les lourds véhicules de transport d'entreprises tierces doivent être équipés d'un filtre à particules et les matériaux de construction réutilisables doivent être correctement triés. Le zoo n'utilise que des peintures, laques et colles exemptes de solvants et évite les CFC et autres substances toxiques.

### **Durabilité dans la gastronomie**

De l'achat au traitement, les restaurants du Zoo de Zurich respectent des critères écologiques, économiques et de durabilité sociale. Dans la mesure du possible, ils se limitent à des produits de saison provenant d'une production locale et durable. Cela signifie entre autres :

- le renoncement aux poissons de mer, aux crustacés et aux fruits de mer ;
- le poisson provient exclusivement des eaux suisses ;
- la viande n'est fournie que par des élevages suisses respectueux de l'espèce ;
- les crèmes glacées d'Emmi sont réalisées avec du lait et de la crème suisses, sans huile de palme ;
- les produits de boulangerie de Fredy's sont à base de céréales certifiées IP-Suisse ou Bourgeon bio, sans huile de palme ;
- les pommes frites de KADI sont découpées dans des pommes de terre zurichoises et cuites dans de l'huile de tournesol et de colza suisse, sans huile de palme ;
- le lait frais et les œufs en coquille sont de qualité bio suisse.

Le Zoo de Zurich n'utilise pas de vaisselle jetable en plastique. Il leur préfère des produits à base de matières premières renouvelables : les articles en carton sont en matière recyclée, les gobelets et les assiettes en amidon de maïs, d'autres articles en déchets de canne à sucre ou de feuilles de palmier. Comme dans l'ensemble du Zoo de Zurich, des détergents biodégradables et des sèche-mains Dyson sont utilisés dans les restaurants.

Le Zoo de Zurich est particulièrement attentif à l'optimisation de sa durabilité.

① **Plus d'infos sur la durabilité au Zoo de Zurich** : [zoo.ch/durabilite](http://zoo.ch/durabilite)