

Charte des événements responsables

Les enjeux de l'évènementiel responsable résident dans l'amélioration des performances et dans la durabilité des manifestations.

Charentes Tourisme s'engage à mener des actions concrètes pour limiter l'impact environnemental de ses événements, dans une logique d'amélioration continue.

CHOISIR LE BON LIEU

Privilégier les sites d'accueil permettant d'optimiser :

- L'accessibilité (choix permettant de limiter les déplacements, possibilité de transports en commun, borne de recharge...),
- Les solutions d'hébergement ou de restauration de proximité. Sélectionner de préférence un prestataire s'inscrivant dans une démarche environnementale et/ou de labellisation. Penser à utiliser APIDAE pour retrouver les structures labellisées,
- Les outils techniques sur place limitant la location et le déplacement de matériel,
- La présence d'un Wifi performant (plus économe que le réseau 4G ou 5G).



Privilégier une solution digitale dans le cadre d'un événement de petite taille et/ou sans plus-value forte du présentiel.

LE TRANSPORT

80 % du bilan carbone d'un événement est lié aux transports :

- Inciter au covoiturage et promouvoir les mobilités douces quand celles-ci sont possibles sur le territoire. Étudier la mise en place d'un transport en commun,
- Préciser les informations pratiques et plan d'accès,
- Étudier les possibilités de transports bas carbone pour les intervenants et les participants, en particulier le train.



STANDS ET MATÉRIEL



- Limiter le superflu : décoration, affichage, signalisation, fleurissement pour ne servir qu'un seul objectif : la sobriété,
- Supprimer les goodies (tote bag, gourde, bloc note...) ou offrir des produits alimentaires locaux ou des cadeaux issus de l'économie circulaire locale,
- Ne pas surcharger les multiprises, être attentif aux économies d'énergie,
- Pour végétaliser l'évènement, opter pour la location de plantes cultivées en France.

LA RESTAURATION

Les choix liés à la restauration doivent se faire de manière raisonnée.

L'idée étant également de sensibiliser les participants sur la consommation responsable, plusieurs critères de sélection sont à respecter :



- Pas de plastique
- Pas de produits exotiques
- Pas d'espèces sur liste rouge



- Produits bruts bio et/ou issus du circuit court,
- Favoriser un menu 50% végétarien
 - Limiter la quantité et ainsi le gaspillage alimentaire
- Redistribuer les restes alimentaires via des associations caritatives
- Privilégier les vins charentais
- Favoriser la verrerie et la vaisselle réutilisables



La restauration a un impact carbone important de part l'importation de certains produits et leur mode de culture ainsi que par la problématique du transport et de la production du traiteur. Il est préférable de solliciter les services d'un traiteur situé à proximité de votre événement qui privilégie les produits locaux et qui travaille de manière vérifiée en circuit court. Pensez à ne pas surcharger le nombre de bouchées.

Fruits et légumes : calendrier de saisonnalité



Poisson : guide de consommation responsable



Impact écologique de la viande



Score écologique des aliments



DÉMONTAGE ET DÉCHETS

- Lors du démontage d'un événement, limiter la production de déchets et prendre soin du matériel réutilisable,
- Privilégier la mise à disposition de poubelles de tri pour les participants,
- Sur la phase de rangement, bien considérer le facteur temps de cette étape de tri.



BILAN D'UN ÉVÈNEMENT RESPONSABLE

Faire le bilan de l'impact environnemental d'un événement permet de l'inscrire dans une démarche d'amélioration continue et valorisante. Il est essentiel de réaliser un constat des actions qui ont été menées.



Ce bilan permet de dégager des pistes d'amélioration pour le futur, comme envisager des solutions de compensation carbone.

