

ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT ÉCORESPONSABLE

**GUIDE
PRATIQUE**

**ESTIMEZ L'IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
DE VOTRE
ÉVÉNEMENT ICI**



**Intégrez les considérations
sociales et
environnementales à vos
événements,
et améliorez
l'image et la réputation
de votre organisation.**

**Tout le monde
a un rôle à jouer
pour mettre en pratique
le changement.**



TABLE DES MATIÈRES

- 1 Communication
- 3 Lieu
- 4 Transport et mobilité
- 5 Objets promotionnels
- 7 Alimentation
- 10 Matières résiduelles
- 11 Pour en savoir plus
- 14 Médiagraphie

COMMUNICATION

PRINCIPES



Refusez ce dont vous pouvez vous passer. Réduisez les volumes du matériel restant. Favoriser le matériel d'occasion ou en location. Si vous devez acheter du neuf, choisissez du matériel durable, facilement recyclable ou compostable, provenant de fournisseurs écoresponsables.



Dématérialisez les agendas, les programmes, les dépliants et les présentations (ex : PowerPoint). Si vous devez partager des documents, faites-le électroniquement.

Attention : Dans le cas de documents fréquemment consultés, il est préférable de les imprimer en réduisant l'utilisation d'encre et de papier.



Louez vos porte-noms auprès de **Fairware Lanyard Library** ou réutilisez-les au prochain événement. Planifiez un lieu de dépôt pour les récupérer à la fin de l'événement.



Favorisez la promotion dématérialisée (médias sociaux, appels téléphoniques, courriels, etc.). Réduisez la production d'affiches et de prospectus.



Favorisez l'inscription numérique à l'événement.

Faire la promotion de l'engagement environnemental auprès des participants. Assurez-vous qu'ils savent ce qu'ils peuvent faire pour aider à rendre l'événement plus écoresponsable. Appliquez le principe d'écoconditionnalité (la participation à l'événement est conditionnelle au respect des principes d'écoresponsabilité).



Justifiez vos choix écoresponsables par de petites fiches d'information.



Reconnaissez et soulignez les gestes écoresponsables effectués. Félicitez l'équipe, les participants et les acteurs clés.



Intégrez de la sensibilisation écoresponsable. Exemple : performance d'un artiste engagé.



IMPRESSION

N'IMPRIMEZ PAS

La version papier vous est-elle
essentielle?

économisez 100% de papier

*Dans le cas d'une
communication, est-ce possible
de le partager numériquement?
N'hésitez pas à communiquer à
votre interlocuteur les efforts
écologiques de la
Fédération.*

*Dans le cas d'une relecture, vous
pouvez utiliser la fonction
Révision (barre de menu
supérieure : Révision :
Commentaires)*

MODIFIEZ VOTRE DOCUMENT

- Réduisez les erreurs d'impression et les typos en relisant le texte et en feuilletant votre document à l'écran.
- Utilisez la police de caractère Garamond
économisez 30% d'encre
- Réduisez les marges à 0,75" ou 2cm
économisez 5% de papier
- Réduisez les interlignes et les signatures.

IMPRIMEZ

- Si vous n'avez besoin que d'une page d'un document de 10 pages, n'imprimez que cette page-là.
- Imprimez en recto verso.
économisez 50% de papier
- Réduisez la taille de vos impressions avec la fonction *Pages multiples*.
- Réfléchissez au nombre de copies nécessaires.
- Imprimez en noir et blanc ou en nuances de gris.

VÉRIFIEZ L'IMPRIMANTE

Vérifiez la file d'attente de l'imprimante avant de ré-envoyer le document :
Barre de menu en bas de l'écran, icône *Microsoft* à l'extrême gauche : icône *Paramètres : Périphériques* : à gauche *Imprimantes & scanners* : cliquer sur l'imprimante désirée (ex : *HP LaserJet1020*) : Ouvrir la file d'attente.

LIEU

CHOIX D'UN BÂTIMENT

Vous considérez un bâtiment où tenir votre événement?

Consultez le site internet de l'entreprise et assurez-vous qu'elle dispose d'une politique environnementale et d'un plan d'action concret et transparent. Celui-ci peut inclure des programmes de recyclage global, d'amélioration énergétique, de réduction d'utilisation d'eau, d'entretien sans produits désinfectants, etc.



Green Key Global

Consultez la carte interactive de Green Key Global pour trouver des hôtels et des lieux reconnus pour leurs initiatives écoresponsables en Amérique du Nord.



Simon Fraser University

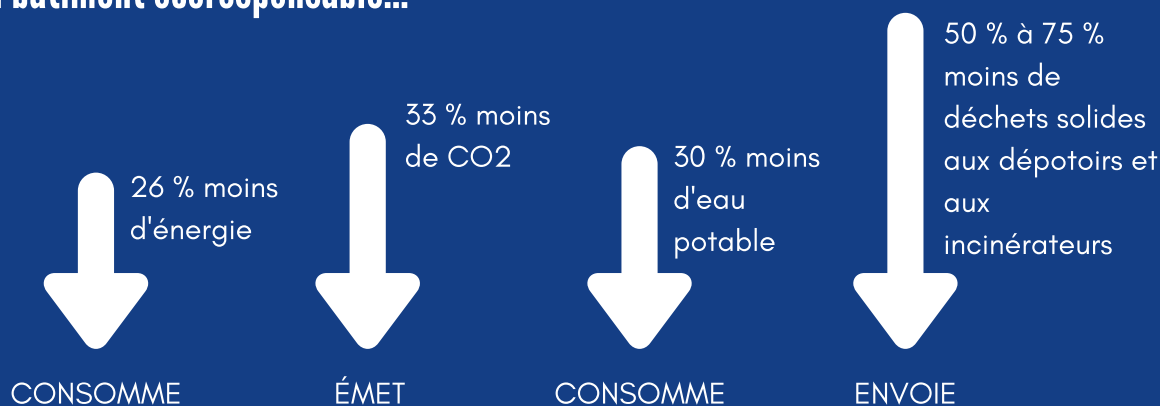
Vancouver, Burnaby, Surrey



Vancouver Convention Centre

Vancouver

Un bâtiment écoresponsable...⁽¹⁾



TRANSPORT ET MOBILITÉ

PRINCIPES



Communiquez aux participants sur les annonces et les invitations les informations relatives au transport en commun et au transport actif disponibles dans les environs du lieu de l'événement (stationnements à vélo, présence de pistes cyclables et suggestions de routes sécuritaires et agréables, d'arrêts d'autobus ou de métro, plan d'accès au transport en commun à partir des gares et des aéroports).



Facilitez le covoiturage entre les participants et partagez un ou deux logiciels de covoiturage, tels que **Poparide**. Au besoin, vous pouvez même organiser votre propre plate-forme de covoiturage.



Appliquez une tarification préférentielle aux participants utilisant un mode de transport « propre » (covoiturage, transport en commun et transport actif). Ces incitatifs financiers peuvent prendre la forme d'indemnités, d'entrées à tarif réduit, de bons de consommations gratuites, etc.



Compensez les émissions de gaz à effet de serre associées à l'événement en investissant dans des projets d'efficacité énergétique et d'énergies renouvelables auprès de **Less Emissions**.

28 % des festivaliers s'informent sur les modes de transport avant le festival. Les recherches portent sur les horaires et les tarifs. ⁽²⁾

OBJETS PROMOTIONNELS

CRITÈRES



Durabilité



Critères environnementaux : emballage minimal, contenu recyclé, faible consommation énergétique, recyclable en fin de vie, peu polluant.



Certifications environnementales et sociales.



Faits localement ou pertinents localement.



Économie sociale et solidaire : fabrication par des organismes de réinsertion sociale, des coopératives, etc.

L'objet le plus **écoresponsable**
est celui qui **n'existe pas.**

Adaptez vos objets promotionnels selon l'objectif et le public cible (nature, qualité, prix).



Achetez auprès de fournisseurs écoresponsables.



Favorisez les expériences sensorielles aux objets matériels.



Réduisez les quantités et ciblez les destinataires.



PRINCIPES

OBJETS PROMOTIONNELS (suite)

SUGGESTIONS D'OBJETS

Encourage le transport actif et la sécurité à vélo Accessoires de vélo (lumières, bracelets lumineux, autocollants et réflecteurs, sonnettes, etc.)



Bouteilles et tasses de voyage, contenant à lunch, sacs à lunch réutilisables, trousse d'ustensiles de voyage, sacs à vrac en tissu, pellicules alimentaires de cire d'abeille, sacs réutilisables

Encourage le mode de vie zero déchet

Encourage la vie communautaire et la dématérialisation

Bons-cadeaux, billets de spectacle, coupons-rabais pour un marché public régional, coupons pour télécharger gratuitement un livre en français, abonnement à une bibliothèque francophone



Fairware

Licence Catégorie D de Fair Labor Association
Certification par Canadian Benefit Corporation
Climate Smart, Living Wage Employer, Women Owned, et Canada LGBT + Chamber of Commerce

Saul Good Gift Co

Certifiée Benefit Corporation, Saul Good fait affaire avec des entreprises sociales, comme Starworks et East Van Roasters.



SUGGESTIONS DE FOURNISSEURS

ALIMENTATION

PRINCIPES



Choisissez un traiteur qui s'est activement engagé à des principes de responsabilité sociale et environnementale. Attention, certains lieux imposent leur propre service de traiteur.

Favorisez des aliments ayant un emballage minimal et recyclable. Évitez les portions individuelles (lait, sucre, eau, jus, etc.).



Favorisez des aliments sains, d'agriculture durable (végétarienne, végétalienne) ou responsable (certification OceanWise, Fairtrade Canada, USDA Organic, Green Seal Certified, Non GMO Project Verified), biologique et provenant de fermes locales.

Utilisez de la vaisselle réutilisable (louée ou achetée). Suggérez aux participants d'apporter leur propre bouteille d'eau ou tasse à café.



Estimez la quantité de nourriture en fonction du nombre de participants, de la durée de l'évènement et de l'heure de la journée, afin de limiter le gaspillage. Favorisez le format d'un buffet. Planifiez ce que vous ferez des restes (distribution entre les employés, conservation pour un prochain évènement, don à une banque alimentaire, etc.).

ALIMENTATION (suite)

CHOIX D'UN SERVICE DE TRAITEUR

Vous considérez faire affaire avec un service de traiteur?

Consultez le site internet du traiteur et assurez-vous que ce dernier dispose d'une politique environnementale et d'un plan d'action concret et transparent. Celui-ci peut inclure des programmes de recyclage global, d'amélioration énergétique, de réduction d'utilisation d'eau, d'entretien sans produits désinfectants, etc.



GreenTable Network

Trouvez des restaurants, des services de traiteurs et des marchés publics à la grandeur de la Colombie-Britannique.



Farm House Catering

Prince George



Lupii Catering

Vancouver. Lupii choisit de ne servir qu'à des événements zéro déchet et végétaliens.



The Butler Did It Catering Co

Vancouver



Truffles Fines Foods

Vancouver, North Vancouver, New Westminster



Truffles Inspired Catering

Victoria



Whistler Cooks

Whistler

ALIMENTATION (suite)

CHOISIR SA VAISSELLE

De la vaisselle à usage **multiple**

C'est la meilleure option en ce qui concerne l'impact sur les changements climatiques, la santé humaine, la qualité des écosystèmes et la consommation de ressources.

Louez la vaisselle. Le service de location se chargera de la livrer et de la laver.

Achetez la vaisselle. Vous pourrez alors la réutiliser pour vos prochains événements. Organisez-vous en avance. Qui la transportera, avant et après l'événement? Par quel moyen de transport? Dans quel contenant? Qui lavera la vaisselle sale? Combien de temps cela prendra-t-il? Avez-vous accès à un évier et à du savon à vaisselle? Planifiez également où vous l'entreposerez en attendant le prochain événement. (6, 8)

Achetez en **seconde main** et diminuez encore plus les coûts environnementaux



Visitez les sites internet de Craigslist, Kijiji et Facebook Market Place.

Visitez le site internet de **Kwik Auctions** pour acheter de l'ancien équipement de restauration.



Rejoignez un groupe Facebook de partage comme Buy Nothing et Vancouver Free Stuff.



Appelez ou visitez les thrift shop à proximité de chez vous.

De la vaisselle à usage **unique**



À défaut d'utiliser de la vaisselle à usage multiple, contactez **Folium Ware** pour acheter de la vaisselle compostable faite de feuilles et de bois.

MATIÈRES RÉSIDUELLES

PRINCIPES



Estimez la nature et la quantité de déchets qui seront produits.

Assurez-vous que des services de collecte de recyclage et de compostage adaptés à vos besoins sont disponibles sur le lieu de l'événement.



Établissez un protocole de gestion des déchets (quoi? qui? quand? où?).

Désignez une personne qui, durant l'événement, sera responsable de la bonne répartition des déchets aux endroits appropriés. Pensez à fournir des gants pour retirer des bacs les matières inégalement triées.



Au Canada, uniquement 11 % des plastiques à usage unique sont recyclés, et ils constituent 40 % des déchets en plastique au Canada. (3)

On produit 78 millions de tonnes métriques de plastique d'emballage annuellement dans le monde, dont 9 millions qui vont flotter dans les océans. (4)

POUR EN SAVOIR PLUS

IMPACT ÉCOLOGIQUE DES ALIMENTS

En général, privilégiez...

... les aliments végétaux.

En 2018, le journal *Science* publie une étude sur l'impact environnemental des 40 produits alimentaires qui représentent 90 % de la nourriture consommée, sur plus de 40 000 fermes dans 119 pays. Selon les résultats, un régime évitant les viandes et les produits laitiers a l'impact environnemental le plus faible en termes d'émissions de gaz à effet de serre, d'acidification globale, d'utilisation de terre et de consommation d'eau.

La viande de bœuf a de loin l'impact le plus élevé. En comparaison avec les légumineuses, elle cause l'émission de 6 fois plus de gaz à effet de serre et utilise 36 fois plus de terres.

En ordre décroissant d'empreinte carbone :

boeuf (production de viande) > crustacés > mouton > boeuf (production laitière) > fromage > porc > volaille > poisson d'élevage > oeufs > tofu > noix > arachides > autres légumineuses > pois ⁽⁵⁾

... la diversification.

Les méthodes d'agriculture modernes épuisent les sols plus rapidement qu'ils ne peuvent se régénérer naturellement, causant l'escalade des quantités d'engrais nécessaires. On assiste également à l'utilisation de nombreux pesticides et à l'affaiblissement de la résilience des systèmes d'agriculture face aux changements climatiques.

La diversification de l'industrie agroalimentaire favorise les processus écologiques naturels liés à la fixation du nitrogène, l'enrichissement des sols, la consommation d'eau, la pollinisation et le contrôle des parasites. ⁽⁶⁾

... les aliments certifiés.

Non GMO Project Verified

USDA Organic

Green Seal Certified



POUR EN SAVOIR PLUS (suite)

CHOISIR SA VAISSELLE


De la vaisselle à usage **unique** écoresponsable, c'est possible?

Des résultats contre-intuitifs et controversés.

Selon une analyse du cycle de vie publiée en 2017 à la Polytechnique de Montréal, la vaisselle non biodégradable présenterait « une meilleure performance environnementale globale que celle pouvant être compostée. Pourquoi?

Parce que la production est l'étape qui a le plus d'impacts dans le cycle de vie d'une assiette. »

La fabrication d'une assiette de mousse de polystyrène, très légère, requiert moins de matériaux et d'énergie que celle d'une assiette en bagasse (fibres de la canne à sucre). De plus, les sources d'énergie varient selon les pays. La Chine, par exemple, utilise principalement des sources d'énergie non renouvelables. ⁽⁷⁾



	Changement climatique	Santé humaine	Qualité des écosystèmes	Ressources
Réutilisable* (céramique)	●	●	●	●
Compostable (carton)	●	●	●	●
Compostable (bagasse)	●	●	●	●
Non-biodégradable (styromousse)	●	●	●	●

- Meilleur
- Moyen
- Pire

* Les résultats présentés dans ce tableau sont basés sur 500 utilisations d'une assiette en céramique.

POUR EN SAVOIR PLUS (suite)

BIOPLASTIQUES ET ÉCOBLANCHIMENT

La différence entre « biodégradable » et « compostable »...

« Un produit biodégradable se décompose et devient bio-assimilable sous l'action de micro-organismes (bactéries, champignons), de l'oxygène, de l'humidité ou encore de la chaleur.

Mais pour être compostable, un matériau doit respecter des critères supplémentaires. Tous les produits compostables sont forcément biodégradables, mais l'inverse n'est pas valable. »

Pour être compostable, un produit doit respecter des critères relatifs à la désintégration (taille des particules, temps de désintégration), la qualité (écotoxicité), et autres. « La notion de compostabilité se définit par rapport à l'utilisation d'un composteur industriel. » ⁽⁸⁾

N'achetez que les produits certifiés « compostables », puisque les autres se dirigeront vers les dépotoirs.

Des certifications :



Standard de compostabilité, d'origine des matériaux et d'absence de produits chimiques nocifs



Standard de compostabilité industrielle



Standard pour contenu organique

Si vous considérez l'achat de bioplastiques, posez-vous des questions... Où ont-ils été fabriqués? Avec quel type d'énergie? Assurez-vous qu'ils sont compostables dans les infrastructures qui sont à votre disposition. Par exemple, les bioplastiques certifiés compostables en industrie (ASTM D 6400) sont acceptés par **Urban Impact** et **Revolution Resource Recovery**, mais pas par **Metro Vancouver** .

MÉDIAGRAPHIE

Références directes

- (1) USGBC Green Venue Selection Guide
- (2) <https://www.lecollectifdesfestivals.org/collectif/2019/10/mooc-festivals-en-transition/>
- (3) <http://www.sfu.ca/mecs/mecs-sustainability/zero-waste-catering.html>
- (4) <https://www.nationalgeographic.com/environment/future-of-food/food-packaging-plastics-recycle-solutions/#close>
- (5) <https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>
- (6) <https://food.berkeley.edu/about-us/centers/dfs/the-need-to-diversify-food-systems/>
- (7) <https://www.polymtl.ca/durable/vaisselle>
- (8) <https://pollybarks.com/greenwashing-compostable-products/>

Autres ressources, outils et calculateurs

- <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-covoiturage-8629.pdf>
- <https://eco-communication.ademe.fr/eco-evenement/eco-evenement-transport>
- <https://www.eea.europa.eu/fr/pressroom/infographies/emissions-de-dioxyde-de-carbone/view#tab-bas%C3%A9-sur-les-donn%C3%A9es>
- <http://www.evenementresponsable.org/index.php>
- https://insights.eventscouncil.org/Portals/0/Documents/Sustainability/Standards/G_%20Event%20Organiser.pdf?ver=2019-10-24-120139-607
- https://www.lecollectifdesfestivals.org/collectif/download/autres_ressources/Flow%20chart%200vaisselle.pdf
- <https://www.lecollectifdesfestivals.org/collectif/download/guides/Guide%20mon%20%C3%A9v%C3%A9nement%20z%C3%A9ro%20waste.pdf>
- http://www.responsiblepurchasing.org/purchasing_guides/food_service_ware/naspo_rpn_compostable_food_service_ware_purchasing_guide.pdf
- <https://www.theguardian.com/environment/2011/sep/16/carbon-offset-projects-carbon-emissions>
- <https://www.usgbc.org/sites/default/files/Green%20Venue%20Section%20Guide.pdf>
- https://www.wwf.org.uk/sites/default/files/2019-02/Knorr_Future_50_Report_FINAL_Online.pdf