

GUIDE POUR ÉVÉNEMENT ÉCORESPONSABLE

Une initiative de



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
1 ALIMENTATION	2
Conseil 1.1 – Avantager les produits locaux	2
Conseil 1.2 – Offrir un menu végétalien ou végétarien	2
Conseil 1.3 – Préférer les aliments de saison	3
Conseil 1.4 – Privilégier les produits certifiés biologiques	3
Conseil 1.5 – Favoriser les produits certifiés équitables	4
Conseil 1.6 – Planifier des portions raisonnables	4
2 MATIÈRES RÉSIDUELLES	5
Conseil 2.1 – Utiliser une vaisselle réutilisable	5
Conseil 2.2 – Limiter l'emballage et le suremballage	5
Conseil 2.3 – Éviter les produits à usage unique	6
Conseil 2.4 – Inciter au tri des matières résiduelles	6
Conseil 2.5 – Installer des bacs à compost	6
3 TRANSPORT	7
Conseil 3.1 – Encourager aux transports actifs	7
Conseil 3.2 – Inciter aux transports en commun	7
Conseil 3.3 – Favoriser le covoiturage	8
Conseil 3.4 – Appliquer une tarification préférentielle	8
Conseil 3.5 – Optimiser les déplacements	8
Conseil 3.6 – Compenser les émissions de carbone	9

4	COMMUNICATION	10
	Conseil 4.1 – Profiter des technologies du web	10
	Conseil 4.2 – Imprimer de manière responsable	10
	Conseil 4.3 – Opter pour un affichage adéquat	11
	Conseil 4.4 – Choisir ses objets promotionnels	11
5	SENSIBILISATION	12
	Conseil 5.1 – Intégrer les différents partenaires	12
	Conseil 5.2 – Développer des outils de sensibilisation	12
	Conseil 5.3 – Souligner les efforts et les résultats	13
	CONCLUSION	14

INTRODUCTION

Pour accompagner son [service de compensation carbone](#), la Coopérative SARGIM vous présente un guide, public et gratuit, pour encourager les organisateurs d'événements à adopter des pratiques écoresponsables.

Pour créer un événement écoresponsable, celui-ci doit être réfléchi dès le début de la planification et subséquemment à chaque étape de son organisation. Ce type d'événement a pour objectif la réduction des impacts négatifs sur l'environnement tout en augmentant les retombées positives sur les impacts sociaux et économiques.

Ces événements amènent son lot d'avantages, comme d'améliorer l'image de l'organisateur auprès des médias, des participants et des partenaires, de motiver les employés et les bénévoles, de réduire les coûts d'opération, de stimuler l'offre de produits et de services écoresponsables, de faciliter l'accès à des dons, à des commandites et à des financements, etc.

L'initiative de ce guide provient du constat qu'en matière de protection de l'environnement et de lutte aux changements climatiques, il importe d'agir en amont pour le bien commun.

Ce guide n'invente rien de nouveau. Une revue de littérature, à partir de plusieurs sources diversifiées, a été réalisée pour préparer et rédiger ce document. Plusieurs pistes de solution sont proposées afin de réduire autant que possible l'empreinte environnementale des événements et des activités organisées.

Vous y trouverez des conseils à propos de différents aspects associés à l'organisation d'événements écoresponsables, soit l'alimentation, les matières résiduelles, les transports, les communications et la sensibilisation.

1 ALIMENTATION

La production alimentaire génère de nombreux impacts variés sur divers volets, tant environnemental, social qu'économique. S'attarder à cet enjeu lors de l'organisation d'un événement est alors nécessaire pour responsabiliser ses pratiques.

Conseil 1.1 – Avantager les produits locaux

Les produits locaux se caractérisent par la proximité entre le producteur et le consommateur. Plus la distance est courte, mieux c'est. En encourageant le local, l'impact environnemental est généralement moindre grâce à moins de transport pour la livraison et, par la même occasion, contribue à l'économie régionale ainsi qu'au maintien des emplois d'ici. Et, la fraîcheur des produits est au rendez-vous.

Conseil 1.2 – Offrir un menu végétalien ou végétarien

Une personne moyenne a déjà tendance à surconsommer des protéines animales ayant des effets sur sa santé et celle de l'environnement. D'une part, un régime riche en viande est généralement synonyme de maladies cardiovasculaires et de problèmes de surpoids. D'autre part, la production animale est une source importante de gaz à effet de serre et détourne des surfaces agricoles pouvant servir directement à l'alimentation humaine au lieu de celle du bétail. Éliminer ou réduire la quantité de produits animaux lors d'un événement permet de diminuer significativement les impacts sociaux et environnementaux qui y sont associés.

Conseil 1.3 – Préférer les aliments de saison

Il va sans dire que s'approvisionner en produits importés n'est pas optimal sur le plan environnemental. Il est donc conseillé de porter une attention particulière pour les aliments de saison, c'est-à-dire cultivés localement et disponibles selon les périodes de récolte. Au Québec, quelques produits sont accessibles tout au long de l'année comme les carottes, les champignons, les oignons, les poireaux, les pommes de terre, etc. Pour plusieurs autres aliments, il faut adopter les menus au fil des saisons. Pour connaître leur disponibilité selon les saisons, consultez [cette fiche d'Équiterre des fruits et légumes d'ici](#).

Conseil 1.4 – Privilégier les produits certifiés biologiques

L'agriculture biologique permet d'éviter plusieurs répercussions néfastes comme la pollution de l'eau, de l'air et du sol en n'utilisant pas de pesticides, d'engrais azotés, de régulateurs de croissance ou de produits phytosanitaires. Outre la protection de l'environnement, les produits certifiés biologiques sont plus sains et plus savoureux au grand plaisir des convives participant à l'événement. Les certifications biologiques assurent que les produits ont été vérifiés par des organismes indépendants quant à leur conformité à des critères de performance stricts et rigoureux.

Conseil 1.5 – Favoriser les produits certifiés équitables

À l'image des aliments biologiques, les produits équitables présentent différents avantages comparativement aux produits traditionnels. Choisir équitable, c'est contribuer à l'autonomie et au développement des communautés, c'est respecter les producteurs et les droits humains, c'est avoir des produits de qualité contrôlés par des normes sévères et c'est défendre une agriculture en harmonie avec son environnement.

Conseil 1.6 – Planifier des portions raisonnables

Aussi valable pour l'enjeu des matières résiduelles, il est conseillé de bien planifier et de préparer des repas dont la taille est modeste et adéquate afin d'éviter le gaspillage inutile. Selon les chiffres de Recyc-Québec, 63 % des résidus alimentaires qui sont jetés à la poubelle par les citoyens dans leurs maisons auraient pu être consommés. Cela signifie qu'une famille moyenne gaspille 140 kg de nourriture annuellement, soit une perte de 1 100 \$ par année. Une bonne planification des repas lors d'un événement, jumelée à une bonne évaluation des réels besoins alimentaires, amène donc des bénéfices à la fois environnementaux et économiques. Si un surplus de nourritures se présente à la fin de l'événement, il serait intéressant de vérifier les possibilités de récupération avec une banque alimentaire ou, dans une seconde mesure, de valorisation grâce au compostage.

2 MATIÈRES RÉSIDUELLES

La grande majorité des matières résiduelles pouvant être générées lors d'un événement peut facilement être évitée. Il faut tout simplement appliquer la hiérarchie des 3RV, c'est-à-dire la réduction à la source, le réemploi, le recyclage et la valorisation. Et, le déchet le plus facile à gérer est celui que l'on n'a pas produit.

Conseil 2.1 – Utiliser une vaisselle réutilisable

La vaisselle jetable est un non-sens sur le plan environnemental. Elle est souvent produite à partir de matières non renouvelables (comme le pétrole), elle consomme beaucoup d'énergie et génère des gaz à effet de serre pour sa fabrication et son transport et, suite à une utilisation de quelques minutes, elle se retrouve à la poubelle. Il en va de même pour la vaisselle recyclable, biodégradable ou compostable. La meilleure solution ici est d'utiliser de la vaisselle réutilisable afin de pouvoir s'en servir à plusieurs événements. Il y a aussi la possibilité d'établir un partenariat avec un restaurant pour la location et le lavage de la vaisselle ou encore d'engager un traiteur qui fournit l'ensemble.

Conseil 2.2 – Limiter l'emballage et le suremballage

Pour faire adopter un régime minceur aux poubelles, il faut éviter les portions individuelles à l'origine de nombreux déchets liés au suremballage, comme les sachets de sucre, de sel, de poivre, de ketchup, etc. Il est recommandé d'acheter des produits en vrac, en contenant réutilisable ou peu emballés.

Conseil 2.3 – Éviter les produits à usage unique

Comme pour le point précédent, les produits à usage unique, tels que les bâtons à café, les pailles, les napperons et les serviettes en papier ou encore les bouteilles d'eau en plastique, sont à éviter. Il existe plusieurs alternatives à ces produits sur le marché. Il est préconisé d'utiliser des produits réutilisables et de ne pas acheter les produits non essentiels à la tenue de l'événement.

Conseil 2.4 – Inciter au tri des matières résiduelles

Lorsqu'un déchet ne peut être évité par la réduction à la source ou le réemploi, il est important que celui-ci soit disposé au bon endroit. Les participants à l'événement doivent avoir accès facilement à des stations de tri, soit une installation comportant un bac pour les matières recyclables, un bac pour les matières organiques et un bac pour les résidus ultimes. Ceux-ci doivent être en nombre suffisant, clairement identifiés et placés à des endroits stratégiques.

Conseil 2.5 – Installer des bacs à compost

Dans la plupart des événements, le bac pour les matières organiques est absent. Afin de renchéir sur le sujet, il est important qu'un tel bac soit installé puisque les résidus alimentaires sont habituellement les matières résiduelles prenant le plus de place dans une poubelle. Si la municipalité n'offre pas encore un service de collecte des matières organiques, il est possible de trouver un partenariat avec un agriculteur du coin pour la récupération des bacs à la fin de l'événement.

3 TRANSPORT

Le déplacement des participants à l'événement est un enjeu considérable sur le plan de la lutte aux changements climatiques de par les émissions de gaz à effet de serre encourues. Étant l'un des défis les plus grands à surmonter de notre époque, les organisateurs d'un événement voulant être écoresponsable doivent sans contredit prendre des mesures concrètes à cet effet.

Conseil 3.1 – Encourager aux transports actifs

Pour les participants résidant à proximité de l'événement, il serait approprié de les inviter à venir grâce aux transports actifs comme la marche ou le vélo. Des supports à vélo peuvent être installés pour encourager cette pratique. Si applicable, offrir l'accès à des douches peut être un bel ajout pour ceux qui partent de plus loin en transports actifs.

Conseil 3.2 – Inciter aux transports en commun

Pour réduire l'intensité de la circulation et, par la même occasion, libérer de l'espace dans le stationnement de l'événement, il est possible d'organiser les déplacements des participants en louant un ou des autobus. Si les heures de l'événement le permettent, il serait aussi judicieux d'inciter les participants à venir par le transport en commun de la municipalité ou de la région (ou sinon ajuster les heures de l'événement avec l'horaire des transports en commun).

Conseil 3.3 – Favoriser le covoiturage

Tous les participants convergeront vers le même lieu pour assister à l'événement. Il y a alors de nombreuses occasions de covoiturage entre eux. Il existe différentes applications mobiles et web pour permettre l'organisation de covoiturage entre les participants.

Conseil 3.4 – Appliquer une tarification préférentielle

Pour encourager la pratique des trois conseils précédents, il est possible d'adopter une tarification préférentielle sur le coût du billet de l'événement pour ceux étant venus en transports actifs, en transports en commun ou en covoiturage. Ce rabais sur le tarif d'entrée, aussi minime soit-il, pourrait démontrer une certaine cohérence entre les gestes posés et la volonté d'organiser un événement écoresponsable.

Conseil 3.5 – Optimiser les déplacements

Ce point demande une bonne planification préalable. Il est conseillé de rechercher un lieu proche du point d'origine des participants et facilement accessible en transports en commun. En cas de besoin d'hébergement, il est préférable de proposer des hôtels ou des auberges près du site de l'événement ou, encore mieux, organiser l'événement directement dans l'établissement d'hébergement. Si possible, il est recommandé de proposer des établissements mettant en place des mesures concrètes pour réduire leur empreinte environnementale.

Conseil 3.6 – Compenser les émissions de carbone

Inévitablement, des émissions de gaz à effet de serre seront malheureusement émises. Solution de dernier recours, il est possible de compenser les gaz à effet de serre générés, en plantant des arbres par exemple, via les entreprises et organismes offrant un tel service. Il est important de choisir un service de compensation carbone crédible répondant à différents critères, c'est-à-dire qu'il permet une réelle séquestration ou diminution des émissions de manière permanente, qu'il communique de façon transparente ses informations et ses procédures relatives au service, qu'il est vérifié et validé par une tierce partie et, valeur ajoutée, qu'il contribue à l'éducation et à la sensibilisation du public sur l'enjeu des changements climatiques. La Coopérative SARGIM propose [un service de compensation carbone](#) par la plantation d'arbres.

4 COMMUNICATION

Pour le succès d'un événement, la communication s'avère essentielle. Toutefois, cette communication peut représenter un impact non négligeable sur l'environnement si elle n'est pas faite de manière adéquate.

Conseil 4.1 – Profiter des technologies du web

Pour les communications, le mot d'ordre est d'éviter les impressions papier. Pour que ce soit pour l'inscription, l'envoi de documents ou toute autre communication avec les participants, l'ensemble peut être réalisé par internet et courrier électronique. Les présentations et les documents de référence utilisés lors de l'événement peuvent être envoyés par courriel ou disponibles sur le site web. Il est à éviter de remettre une pochette car, souvent, il y a une distribution de trop d'informations par rapport aux besoins réels des participants et celles-ci se retrouvent rapidement au bac de récupération.

Conseil 4.2 – Imprimer de manière responsable

Si l'impression s'avère absolument nécessaire, il est conseillé d'imprimer sur du papier 100 % recyclé, à contenu élevé de fibres post-consommation, non chloré et certifié *Forest Stewardship Council* (FSC). L'impression doit être faite recto verso, en noir et blanc, en ayant préalablement réduit la taille des caractères et des marges en s'assurant de conserver un bon confort de lecture. Il faut aussi éviter l'utilisation de « contaminants », comme les trombones, les agrafes, les pochettes plastiques, etc. Malgré ces mesures, il faut minimiser autant que possible l'utilisation de l'imprimante.

Conseil 4.3 – Opter pour un affichage adéquat

Pour les affichages directement sur le site de l'événement, il est préférable, dans la mesure du possible, d'opter pour des affiches et des supports visuels réutilisés, réutilisables ou recyclables. En fin d'événement, il est prôné de récupérer le matériel distribué aux participants, comme les porte-noms, pour le réutiliser lors d'un événement ultérieur. En ce qui concerne le décor de la salle, il est souhaitable de se munir de décorations réemployées, réutilisables ou même empruntées.

Conseil 4.4 – Choisir ses objets promotionnels

Idéalement, il n'y a aucun objet promotionnel pour les participants, que ce soit un t-shirt ou un simple stylo. Il s'agit de la meilleure option pour cette catégorie, car il y a de nombreux impacts environnementaux et socio-économiques associés à leur fabrication et à leur élimination. Sinon, il y a une occasion de se différencier en offrant des produits plus responsables, par exemple des cadeaux non matériels soutenant l'économie locale (billet de spectacle, visite d'un musée, entrée pour un parc national, etc.) ou un produit du terroir certifié biologique (bouteille d'une microbrasserie, un fromage fin, etc.).

5 SENSIBILISATION

Une démarche pour rendre un événement écoresponsable est indissociable d'une mission de sensibilisation des participants et même du public pour que les efforts réalisés en ce sens soient compris et emportent l'adhésion de tous.

Conseil 5.1 – Intégrer les différents partenaires

L'organisation d'un événement amène la collaboration entre différents acteurs, tels les fournisseurs, les commanditaires, les exposants, les élus, etc. Dès le début de la planification, il faut leur faire part de la volonté d'être un événement écoresponsable en leur décrivant les actions à entreprendre et de les impliquer dans la démarche afin que ceux qui le veulent bien contribuent et apportent leurs idées. Il peut être demandé, par exemple, à un commanditaire de compenser les émissions de carbone de l'événement ou encore, organiser un concours pour motiver les exposants à avoir un kiosque écoresponsable.

Conseil 5.2 – Développer des outils de sensibilisation

Les communications doivent souligner l'ambition d'être un événement écoresponsable en diffusant les objectifs et les mesures qui seront mises en place. Les publicités et les invitations font part de cette volonté. Il est possible d'approcher des organismes locaux de protection de l'environnement pour se joindre à l'événement. Par exemple, des « agents verts » peuvent être sur place afin de guider les participants dans les gestes attendus, notamment au tri de leurs matières résiduelles.

Conseil 5.3 – Souligner les efforts et les résultats

Suite à l'événement, l'envoi d'un communiqué de presse ou, tout simplement, une publication sur les réseaux sociaux présentant les objectifs initiaux et les résultats obtenus est un bon moyen de faire rayonner le succès de l'événement. Cette diffusion des bons coups contribuera à la réputation de l'événement et, peut-être, à encourager les autres organisateurs à suivre la même voie.

CONCLUSION

L'organisation d'événements écoresponsables s'inscrit parfaitement dans le contexte actuel où les problèmes environnementaux, comme les changements climatiques, l'acidification des océans, la baisse de la biodiversité et autres, doivent être attaqués de front. Chaque petit geste compte et responsabiliser ses pratiques lors de la mise en œuvre d'un événement en fait partie.

Pour ceux qui souhaitent aller plus loin, il est possible de certifier ses événements pour que ces derniers soient officiellement reconnus comme écoresponsables grâce à la certification [BNQ 9700-253 – Gestion responsable d'évènements](#).

La Coopérative SARGIM souhaite que ce document demeure vivant et actif. Pour ce faire, nous vous invitons à nous faire part de vos commentaires et de vos suggestions pour améliorer ou garnir son contenu.

M. Denis Bujold – Directeur général

Coopérative SARGIM
335, boulevard Perron Ouest,
New Richmond, Québec, G0C 2B0

Téléphone : 418 392-6210
Courriel : sargim@globetrotter.net

