

10 actions pour un événement écoresponsable à l'UdeS!



Un **événement écoresponsable** intègre les principes du développement durable à toutes les étapes de son organisation pour minimiser les impacts environnementaux négatifs et bonifier les retombées positives pour la société et l'économie! Lors de l'organisation de votre prochain événement public (4@7, conférence, etc.), l'UdeS, vous invite à poser ces 10 actions équivalant au niveau 1 de la norme québécoise en gestion responsable d'événements (BNQ 9700-253). En appliquant ces 10 mesures, lorsque applicable, vos événements publics à l'UdeS peuvent être qualifiés d'écoresponsables!

-
- | | |
|--|--|
| Fournisseurs :
Pensez local et écoresponsable! | <input type="checkbox"/> 1. Au moins 25 % de vos fournisseurs ont leur siège social ou succursale au Québec.
<input type="checkbox"/> 2. Procurez-vous le matériel léger (chaises, kiosque ou matériel audiovisuel) auprès des services internes de l'UdeS (Service de soutien à la formation ou Centre culturel).
<input type="checkbox"/> 3. Utilisez du papier ou du carton 100 % recyclé pour l'impression (affichage, porte-noms).
<input type="checkbox"/> 4. Privilégiez les communications électroniques auprès des participants (documents, inscriptions) ou l'impression sur du papier 100 % recyclé. |
| Réduisez votre consommation de ressources et visez zéro déchet! | <input type="checkbox"/> 5. Privilégiez dans cet ordre, le recours à la vaisselle et aux ustensiles lavables puis recyclables ou compostables. Informez vos participants des bonnes pratiques de tri.
<input type="checkbox"/> 6. Utilisez du matériel écoénergétique et éteignez les appareils non utilisés.
<input type="checkbox"/> 7. Utilisez des pichets pour l'eau ou demandez des unités extérieures d'eau.
<input type="checkbox"/> 8. Prévoyez des îlots de tri multimatières (matières recyclables, compostables et déchets) et disposez-les côte à côte en un lieu accessible et visible. |
| Mangez local, biologique et équitable | <input type="checkbox"/> 9. OPTION 1 : Faites appel à Café CAUS qui respecte les critères alimentaires de la norme.
OPTION 2 : Assurez-vous que le total de vos dépenses alimentaires comprenne :
i. Au moins 5% de produits biologiques ou équitables.
ii. Au moins 10% de produits provenant de producteurs de l'Estrie et de la Montérégie.
iii. Au moins 25% des produits provenant directement de producteurs du Québec. |
| Pensez transport durable | <input type="checkbox"/> 10. Sensibilisez vos participants à l'utilisation des modes de transport durable en les référant à la page Mobilité durable pour les événements du site Web de l'UdeS www.usherbrooke.ca/developpement-durable/campus/even-ecoresponsables/transport/ . |
-

Pour aller plus loin

- ✓ Privilégiez des fournisseurs engagés socialement et encore plus locaux (rayon inférieur à 100 km).
- ✓ Créez une équipe verte, dressez le bilan des matières résiduelles et distribuez les aliments non consommés.
- ✓ Réduisez vos émissions de gaz à effet de serre, comptabilisez-les et compensez-les.
- ✓ Consultez le [Guide institutionnel d'écoresponsabilité de l'UdeS](http://www.usherbrooke.ca/developpement-durable/campus/even-ecoresponsables/) sur la page : www.usherbrooke.ca/developpement-durable/campus/even-ecoresponsables/

Trucs et astuces : pensez 3RV et 3NJ

Pour réduire le gaspillage et les coûts, les **3RV** priorisent la **Réduction** à la source, puis la **Réutilisation**, le **Recyclage** et la **Valorisation** (compostage). Les **3NJ** concernent vos choix alimentaires en privilégiant le **Nu** (moins emballés), le **Non-loin** (local), le **Naturel** (issu de l'agriculture biologique ou le moins transformé possible) et le **Juste** (issu d'un commerce équitable).