



Charte des prestataires

Afin d'être prestataire et préconisé par Mon événement'ciel, certains critères éco-responsables sont indispensables.

LIEU

- Accès :

- Le lieu est-il accessible en transport en commun ?
De la Gare ? De l'aéroport ? Y-a-t-il des méthodes douces pour y accéder (bus, métro, vélo, trottinettes...) ?

- Équipements :

- Le matériel et mobilier prévu sur place est-il suffisant ?
- L'équipement sur place est-il économe en énergie ?
- Vérifier l'ensemble des besoins pour éviter la location de matériel supplémentaire et engendrer un transport ?
- Y-a-t-il la présence de végétaux ?

- Bâtiment :

- Le bâtiment est-il éco-conçu ?
- Y-a-t-il de la lumière naturelle (moins énergivore) ?
- Comment est gérée la gestion des déchets ?
- Quelle est la performance énergétique du bâtiment : sur le chauffage et la climatisation, son isolation thermique ?
- Certification Labels : votre établissement est-il engagé ? Par quels types d'actions ?

IMPRIMEUR

- Certifications :

- Disposez-vous d'un Label Imprim'Vert ou ISO 14 001 ?

- Papiers :

Utilisez-vous des papiers avec les critères suivants :

- Avec des Ecolabels européens (indispensable) ?
- Quelle est l'origine des fibres utilisées : la boucle de Möbius informe le taux de matières recyclées ?
- Est-il issu de forêts durablement avec les logos FSC ou PEFC ?

- Encres :

- Les encres utilisées sont-elles Végétales et CTP sans chimie ?

- Déchets :

- Comment est prévu la livraison ? Avec quel type d'emballage ?
- Limiter le sur-emballage, le poids et le volume.
- Utiliser des emballages recyclables.

TRAITEUR

- Produits :

Il est indispensable de travailler avec :

- des fruits et légumes de saison, en circuit court (produits locaux), des produits bio (% à définir), labellisé ou en commerce équitable.

- Vaisselles :

- Prévoir de la vaisselle en dure et non jetable (ou compostable).
- Utiliser des serviettes en tissus ou valorisable.

- Restes :

- Travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des restes alimentaires (dons associations ou collecte de biodéchets).
- Pour ce faire, il faudra anticiper la rupture de la chaîne du froid.

- Eau :

- Si possible utiliser des carafes d'eau et de l'eau du robinet (à minima sur scène).
- Sinon des bouteilles d'eau en verre.

- Personnel :

- Privilégier du personnel issu de l'économie social et solidaire.

- Déchets :

- Eviter le suremballage (sucre...).
- Veiller au recyclage des produits : plastiques, compost...
- Un mini guide sur les consignes et le fonctionnement du tri vous sera remis le jour de l'événement. Il devra être respecté par chacun.
- Vos déchets seront-ils laissés sur places ?
- Seront-ils rapportés dans votre entreprise et triés et valorisés ensuite ?

ACHATS ou LOCATION

- Acheter ou louer :

- Privilégier le local. Sinon des produits et matériel de la région ou français.
- Critère important pour la production, mais aussi pour le transport.

- Emballages :

- Veiller à ce qu'il n'y ai pas de suremballages.
- Réduire les blisters ou emballages plastiques supplémentaires (emballages de protections)
- Préférer les grands conditionnements.

- Réduction à la source :

- Réfléchir à la quantité de déchets, penser « déchets » à chaque commande et livraison.

- Location :

- L'équipement proposé est-il économe en énergie ?
- Par quel moyen de transport, celui-ci sera livré ?
- Le matériel sera-t-il livré avec d'autres livraisons sur une tournée ou livraison unique ?

RSE

- Votre société a-t elle mis en place une stratégie «Responsabilité Sociétale des Entreprises» ?
- Quelles sont les actions mises en place et les résultats obtenus ?