

CHARTRE D'UN EVENEMENT ECO-REPOUSABLE

Ensemble, agissons pour une destination plus durable et protégeons Mayotte!



OBJECTIF DE LA CHARTE

Dans le cadre de sa politique de développement durable, l'AaDTM tient comme objectif d'organiser ses événements de manière écoresponsable. L'objectif de ce guide des bonnes pratiques écologiques est d'agir ensemble en faveur de la diminution de l'empreinte environnementale des événements.

Pourquoi organiser un événement écoresponsable ?

- Initier une démarche de prévention et de réduction des déchets
- Encourager l'économie circulaire par la priorisation des achats locaux
- Sensibiliser les participants sur les enjeux du développement durable.

L'événement doit répondre à la règle des 5R :

Refuser, c'est dire « non » à ce dont nous n'avons pas besoin, se demander si son achat est réellement utile.

Réduire, c'est n'acheter que les quantités nécessaires à nos besoins pour réduire notre consommation et le gaspillage qui en découle.

Réutiliser, c'est éviter d'acheter du neuf et donc, privilégier les achats d'occasion et penser à réparer ou louer lorsque cela est possible.

Rendre la terre, c'est composter les matières organiques, nos épluchures de fruits et légumes par exemple, pour nourrir les sols.

Recycler, c'est la dernière option, si aucune autre n'est possible ! Le tri est un bon point de départ mais n'est pas la solution à tout.

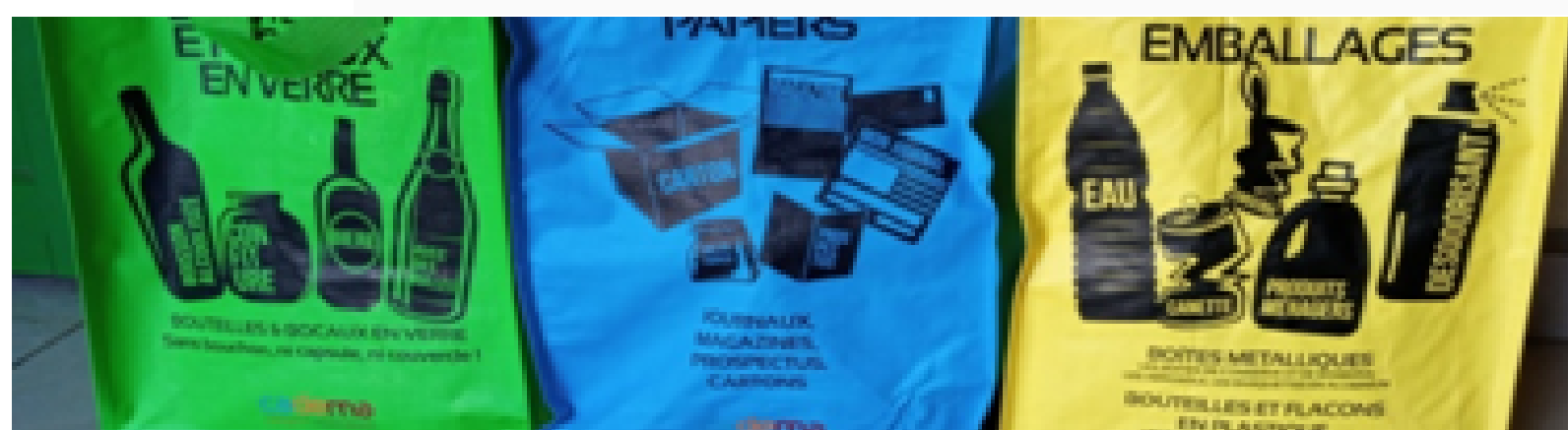
Source : *Foundation Good Planet*

Nota : depuis le 1er janvier 2021, la vente et la mise à disposition de certains produits en plastique à usage unique sont interdits : pailles, assiettes jetables, gobelets, couverts, touillettes... (Ministère de l'Économie des Finances de la Souveraineté industrielle et Numérique)

Réduire, trier et valoriser ses déchets



- Je réduis au maximum le plastique à usage unique et privilégie la vaisselle et les gobelets lavables et réutilisables (sac, verre, assiette, écocup...)
- Je ne jette pas par terre mes déchets
- Je trie mes déchets (cartons, plastiques...) et aliments non consommés
- Je vide les déchets d'emballage dans les bornes de tri collectifs les plus proches
- J'anticipe les quantités en amont pour limiter au maximum les déchets et la perte autour de l'alimentation et des boissons
- Je favorise les cadeaux dématérialisés ou écologiques
- Je fais du recyclage ou du compost ou je mets à disposition à un exposant qui le valorisera
- Je suis responsable de la propreté de mon stand



Ces sacs de tri et des kangas seront distribués à tous les exposant pendant le salon

2 ramassages seront assurés tous les jours : à la mi-journée et en fin de journée

les déchets alimentaires et les déchets verts sont récupérés chaque fin de journée confiés à un exploitant agricole

Respect du site de l'évènement (le parvis, le front de mer), des visiteurs et des exposants



- Je respecte la faune, la flore, les paysages et le patrimoine
- je garde mon espace propre
- Je limite les nuisances, bruits et odeurs
- Je respecte le site occupé et le remets en état à la fin de l'évènement
- J'adopte une conduite éco-citoyenne (ex: ramasser des déchets quand on visite le salon ..)

Mettre en place des moyens de communication éco-responsables



- Je limite le nombre et la taille des supports papier
- Je privilégie les supports réutilisables (plastifiés)
- Je n'imprime que lorsque que c'est nécessaire et de façon responsable : recto verso, noir et blanc, encres végétales, papier éco-labellisé.
- Je propose des objets publicitaires utiles, réutilisables, issus de matériaux recyclables et non jetables. (QR Codes quand c'est possible : e-cartes, e-flyers...)
- J'utilise des goodies biodégradables ou recyclés
- Je favorise la vente de produits/goodies utiles, réutilisables et écolabellisés (sacs réutilisables, objets promotionnels éco-conçus), produits et textiles bio

Economiser les ressources énergétiques



- J'utilise l'énergie de manière raisonnée dans tous les postes de consommation
- Je pense à éteindre les appareils non utilisés et les lumières
- Je limite le nombre d'appareils électriques
- Je mets en place des actions pour réduire les postes de dépenses énergétiques les plus importants, ex: précuire les plats à domicile pour ensuite réchauffer sur le site si besoin
- J'évite de laisser couler l'eau inutilement

Privilégier une restauration durable



La restauration durable est une alimentation qui favorise les circuits courts tenant compte des produits de saison, non traités (bio), privilégie le végétal et les piliers du développement durable.

- J'essaye de vendre et d'utiliser des produits éco-responsables
- Je privilégie et valorise les produits locaux
- Je limite le gaspillage alimentaire et si besoin, je fais don des invendus consommables à des associations caritatives
- Je limite la production de déchets liés à la restauration : réduction des emballages amenés sur site

Pour toute question, contactez :

Chadia SAIDALI

mél : c.saidali@mayotte-tourisme.com

tél : 06 39 68 61 86

Pour toute question, contactez :

Siti CHANFI

mél : siti@mayotte-tourisme.com

tél : 06 39 69 48 38



MERCI
POUR VOTRE ENGAGEMENT !

