



Charte Développement Durable des Rencontres Régionales Sports Santé Entreprise 2014

Cette charte est proposée dans le cadre des Rencontres Régionale Sport Santé Entreprise. Les organisateurs s'engagent à respecter les différents principes indiqués ci-dessous avant, pendant et après **le jeudi 18 septembre 2014**, date de cet événement.

Gouvernance :

- Associer les partenaires régionaux, départementaux et locaux à l'organisation de ces rencontres
- Organiser les rencontres en collaboration et en concertation avec les partenaires impliqués

Secrétariat :

- Limiter l'utilisation du papier et favoriser la communication électronique
- Imprimer de manière éco-responsable
 - Travailler avec du papier recyclé ou PEFC ou FSC et le faire savoir
 - Utiliser le recto-verso voire en format « livret » et la qualité « brouillon » des imprimantes
 - Limiter la couleur et les fonds colorés
- Prévoir des supports de communication respectueux de l'environnement
 - Utiliser le papier recyclé PEFC ou FSC
 - Imprimer avec les encres à huile végétale
 - Solliciter le label Imprim'vert

- Mettre en avant la démarche « Développement Durable »

Déplacements :

- Favoriser les modes de déplacements éco-responsables
 - Communiquer sur le covoiturage
 - Transmettre les horaires de transports en commun
- Limiter et centraliser les réunions, tout en favorisant le covoiturage
- Eviter tout déplacement sur place
- Faciliter le déplacement des personnes
 - A mobilité réduite
 - En indiquant l'adresse précise, les coordonnées GPS de la manifestation et les parkings

Organisation :

- Limiter la consommation d'énergie électrique (lumières artificielles, appareils de vidéo-projection, téléviseurs dans les stands,...)
- Gérer le lieu d'accueil d'une manière respectueuse
 - Organiser le tri des déchets
 - Laisser les installations les plus propres possibles
 - Favoriser une signalétique réutilisable
- Limiter la distribution de goodies et de documents et mettre en œuvre une politique d'achat éco-responsable
- Limiter la consommation d'eau (pour les repas, les ateliers et le nettoyage de la vaisselle, privilégier eau du robinet en carafe plutôt que bouteilles d'eau plastiques)

Restauration et réception :

- Contribuer à une alimentation éco-citoyenne
 - Préférer une présentation collective plutôt qu'individuelle des aliments, afin de réduire les emballages
 - Utiliser des assiettes, des gobelets compostables, en carton ou en plastique recyclé ou de la vaisselle réutilisable
 - Travailler avec des fournisseurs ou restaurateurs locaux avec un cahier des charges favorisant la filière de l'agriculture biologique et le commerce équitable
 - Adapter les menus des repas en prenant en compte la proximité, l'équivalence carbone et la saisonnalité des aliments

Evaluation :

- Réaliser un bilan des actions mise en œuvre
- Diffuser et communiquer le bilan