Comment organiser un événement respectueux de l’environnement ?



Avec près de 10.000 rendez-vous par an et plus de 240.000 visiteurs, le secteur événementiel du Luxembourg prend de l’ampleur. Le pays attire sur son sol de plus en plus d’événements d’envergure internationale. Au-delà des congrès et grands rassemblements, la bonne dynamique économique du pays favorise également l’organisation de nombreux événements d’entreprise. Dans un contexte de sensibilité écologique croissante, comment rendre ceux-ci plus respectueux de l’environnement ?

Quelques principes simples peuvent contribuer à réduire les impacts négatifs d’un événement. Leur adoption peut permettre en outre de réaliser des économies et de booster la réputation de l’entreprise auprès de ses parties prenantes. Organiser un *green business event* a également valeur d’exemple. Chaque entreprise peut donc avoir un effet d’entrainement sur son écosystème et amorcer un cercle vertueux. Quels sont les leviers d’action ?

Communication et marketing :

- Optimiser la communication : réduire les impressions papier, envoyer des e-mails avec le moins de pièces jointes et le moins de photos possible,
- En cas d'impression, privilégier l'utilisation de papier 100% recyclé ou bénéficiant d'un label écologique, faire des impressions recto-verso, optimiser le format (texte et photos) et réduire le grammage du papier,
- Privilégier un design simple utilisant peu de couleurs et un graphisme sobre.

Décoration et matériel :

- Choisir de l'éclairage et des équipements à faible consommation électrique,
- Privilégier la location de matériel plutôt que l'achat,
- Pour la décoration florale, choisir des plantes en pot plutôt que des fleurs coupées ; éviter les fleurs artificielles en plastique**,**
- Pour la participation à un salon, privilégier les stands éco-conçus et réutilisables.

Mobilité :

- Choisir un lieu accessible en transport en commun et communiquer cette possibilité sur les invitations en précisant le numéro des lignes et le nom des arrêts,
- Organiser un système de navettes collectives,
- Encourager le covoiturage (Ex : parking gratuit pour les voitures de plus de deux personnes…).

Alimentation et boissons :

- Lors du choix d'un prestataire de *catering*, demander que l'offre alimentaire privilégie les produits locaux, de saison et bio.
- Privilégier les formules végétariennes et végétaliennes,
- Quantifier précisément les volumes à prévoir grâce à un système d'inscription.
- Prévoir un buffet nécessitant peu de vaisselle et d'emballages,
- Choisir de la vaisselle lavable et réutilisable. Prévoir un système de consigne.

Déchets :

- Réduire au maximum la quantité de déchets en évitant les sacs et décorations à usage unique, les bouteilles en plastique, les emballages individuels, les gadgets et objets

promotionnels, les badges et cartes d’accès à usage unique,

- Prévoir des bacs de collecte en nombre et taille suffisants,
- Sensibiliser les participants au tri des déchets.