

## **Les Conserv'acteurs 2016, un événement écoresponsable!**

La Fondation SÉTHY a organisé ce 5 à 7 le plus écoresponsable possible afin de :

- ▶ Être cohérent avec la mission de la Fondation de protéger les écosystèmes de la Haute-Yamaska;
- ▶ Réduire les émissions de GES dans l'atmosphère;
- ▶ Protéger les ressources naturelles;
- ▶ Favoriser des retombées positives sur la sphère sociale et économique de la région;
- ▶ Être un leader dans le domaine et sensibiliser la communauté et d'autres organisations.

**Organiser un événement écoresponsable** c'est tenir compte des aspects environnementaux, sociaux et économiques à toutes les étapes de l'organisation.

**Concrètement c'est faire des choix, voici les actions posées par le comité organisateur de cet événement :**

- ✓ Réduire à la source, éviter le gaspillage : envois par courriels ou simplement une carte postale postée sans enveloppe, relances courriels et téléphoniques, pas de documents ou de chemises remis systématiquement aux invités.
- ✓ Utiliser du papier 100 % post-consommation et certifié FSC (gestion durable des forêts), abandon de cocardes.
- ✓ Réutiliser et réemployer : Tout le matériel visuel du 5 à 7 a été réalisé avec des matières réutilisées comme les affiches de signalisation (coroplastes de la dernière campagne électorale), celles pour l'exposition « Fenêtres sur Granby » et le jeu d'accueil. Notez que les affiches de signalisation ont été fabriquées par un groupe du Carrefour jeunesse emploi de Granby avec des matériaux réutilisés.
- ✓ Choisir des cadeaux écoresponsables : producteurs locaux, entreprises qui travaillent dans le sens de la conservation des milieux naturels, de la réinsertion sociale.
- ✓ Choisir le lieu : la Ferme Héritage Miner pour sa mission, son patrimoine et ses équipements environnementaux (compostage et recyclage sur place).
- ✓ Composter matières organiques et récupérer les matières recyclables.

- ✓ Choisir un traiteur local **Le Marmiton** (hyperlien : <http://www.lemarmiton.ca/>) : produits locaux de petits producteurs, traiteur attesté *Ici on recycle* (niveau 2) de Recyc-Québec afin de minimiser les pertes de nourriture, compostage, etc.
- ✓ Choisir du vin et des boissons locales du **Vignoble et cidrerie L'École du 3<sup>ème</sup> rang** (hyperlien : <http://www.ecoledu3iemerang.com/>)

Pour plus d'informations ou pour organiser vos événements écoresponsables, contactez : Anne Marie Comparot au 450 539-0535.