



LES INSTANTS T#OENOTOURISME

16 novembre 2023 au Domaine Ménard Gaborit

BILAN ENVIRONNEMENTAL

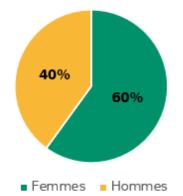
LES PARTICIPANTS

- 34 participants (hors LAD, intervenants compris)
- 30 structures présentes
 - 3 sites loisirs
 - 3 agences / start up
 - 9 domaines viticoles
 - 2 hébergements
 - 12 structures institutionnelles
 - 1 restaurant



®CécileTessier

• 15 intervenants présents.



LES INTERVENANTS



DÉPLACEMENT DES PARTICIPANTS*

* Basé sur 10 réponses au questionnaire de satisfaction

- Sur les 10 réponses au questionnaire, 8 personnes sont venues en voiture, en tant que conducteur.trices, et 2 personnes en tant que passager.ères.
- Par rapport à la localisation du lieu, le moyen de transport en vélo et en transport en commun n'était pas facile, de plus les conditions météorologiques n'étaient pas favorables à une combinaison vélo + transport par exemple.



- · Accueil Café: proposé par le Domaine Ménard Gaborit
- Cocktail déjeunatoire : proposé par l'Auberge de la Gaillotière
- Menus équilibrés et en circuit court, produits frais, de saison et plats faits maison.
- 0 bouteille en plastique
- Vaisselle 100% réutilisable







RESTAURATION









COMMUNICATION

- Environ 60 feuilles A4 utilisées sur l'ensemble de l'événement (badges, signalétique...). Imprimées sur du papier certifié écolabel européen.
- · Questionnaire en ligne
- Informations disponibles sur le site internet des instants t et sur le lien d'inscription :
 - Accès en transport en commun
 - Pistes cyclables
 - · Plateforme pour publier des annonces de covoiturage
 - Quelques bonnes pratiques à appliquer



Nos prochains rendez-vous

Retour sur les instants T 2023

Retour sur les instants T #Nautisme



Soyons responsables, ensemble.

Les instants T #oenotourisme sont en cours de labellisation REEVE, **un label éco- évènement**.

N'hésitez pas à appliquer ces bonnes pratiques :

- Ne pas imprimer votre billet
- Venir en voiture : pensez au covoiturage ! Déposez votre annonce ici
- Venir en vélo : calculez votre itinéraire
- Venir en transport en commun : calculez votre itinéraire (n'hésitez pas à déposer une annonce de covoiturage en tant que passager pour rejoindre le lieu de l'événement)
- En cas de désistement suite à votre inscription, nous vous remercions de bien vouloir nous en informer afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Pensez à venir avec votre gourde







ÉCO-LABELLISATION « REEVE »

En 2022, Les Instants T#Oenotourisme ont obtenu le label « événement éco-engagé » niveau 1 - Initial.







Loire-Atlantique développement - tourisme durable renouvelle la démarche pour cette édition 2023 en se mobilisant sur 33 engagements à respecter.





LISTE DES ENGAGEMENTS

Compréhension du site d'accueil

- Vérifier si le site fait l'objet d'une protection particulière
- S'assurer de la remise en l'état du lieu à l'issue de l'événement (il n'y a plus de déchets sur le site, pas d'aménagements en dur...)

Déplacements plus vertueux

- Inciter le public à faire du covoiturage et lui proposer un outil pour ce faire
- Informer le public sur les accès aux pistes cyclables et les dispositifs mis en place sur l'événement
- Informer le public sur les accès en transport en commun et leurs horaires
- Proposer systématiquement à ses participants aériens de compenser leurs émissions
- Prévoir une enquête relative aux transports auprès du public (origine des visiteurs, moyen de transport utilisé...)

Inviter les publics à la transition écologique

- Une signalétique informe et sensibilise le public sur les dispositifs (tri, vélo, accessibilité...) mis en place
- Mes campagnes en ligne comportent un volet de sensibilisation environnementale
- Proposer au public un moyen de me faire des propositions d'améliorations sur la démarche éco événement

Manger durable

- Avoir mis en place un système de redistribution/don des non consommés/invendus alimentaires
- Proposer un menu bas carbone dont les émissions GES sont inférieures à 2500gco2eg
- les plats sont faits maison à base de produits frais
- Une part significative des ingrédients est issue de l'agriculture biologique/raisonnée
- Une majorité des menus proposés sont équilibrés d'un point de vue nutritionnel
- Les denrées consommées par l'organisation, les équipes et/ ou les artistes sont majoritairement d'origine locale /circuit court / saison / fermier
- Les denrées consommées par les publics sont majoritairement d'origine locale /circuit court / saison / fermier

Ressources - Sobriété

- Minimiser l'usage de groupes électrogènes à énergie fossile exclusive
- Utiliser des supports et moyens d'impression éco-conçus
- Limiter et optimiser au maximum les impressions (recto/verso, peu d'encrage, format standard pour éviter les pertes de découpe...)
- Les supports de signalétique sont intemporels (signalétique sans date et pérenne), et stockables
- Supprimer les goodies et cadeaux remis aux participants (type carnet, stylo et autres supports de communication)







LISTE DES ENGAGEMENTS

S'organiser et progresser

- Réaliser & communiquer un bilan avec des critères environnementaux de la manifestation
- Nommer un référent développement durable
- Mes prestataires sont écoresponsables (prestaDD...)

Un événement pour tous

- Nommer / former un référent accessibilité
- Une action significative de parité sur la scène / missions de représentation

Zéro déchet

- Zéro gobelet plastique jetable (PLA y compris)
- Proposer un tri des déchets recyclables et verre en zone publique
- Trier les déchets dans les zones techniques en quadri-flux (ordures ménagères, emballages recyclables, biodéchets et
- verres)
- Zéro bouteille en plastique
- Ne pas utiliser de PLA (plastique "compostable")
- Remplacer la vaisselle jetable (contenants, couverts, pailles) par de la vaisselle réutilisable ou compostable



