

L'éco-conception fait ses preuves... par 6!

De l'intention à l'action... Pour sortir des grandes déclarations, voici en 6 exemples ce que peut-être l'éco-conception appliquée à l'événementiel.

éco-écrit par **Damien Serge Lejal**

N°1 | NOVEMBRE 2009

Un événement éco-conçu

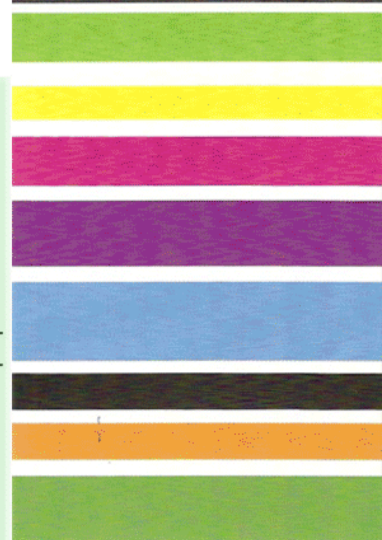
MARKET PLACE SE RESPONSABILISE AVEC L'UNION EUROPÉENNE

Sommets informels de ministres, conférences de presse, réunions de travail d'experts, colloques, conventions internationales, stands... En moins de six mois, l'agence Market Place a organisé tous les événements du ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement Durable et de l'Aménagement du Territoire relatifs à la présidence française de l'Union Européenne, de juillet à décembre 2008. Depuis le transport des participants et des matériels (optimisation des coûts et des émissions en CO2), jusqu'aux bâtiments qui les accueillait (favorisant les économies d'énergie et utilisant des produits d'entretien respectueux de l'environnement...), en passant par les documents remis (papiers recyclés...) et la restauration (café et thé équitables...), toutes les étapes des 60 événements étaient écologiquement responsables. Cahier des charges intégrant les préoccupations du développement durable, sélection des prestataires, choix des matériaux, procédés, techniques et produits... l'agence française s'est donc vue confier le plus grand marché cadre public jamais réalisé en France. Une première pour elle qui, après cet exercice de taille, peut prétendre à un vrai savoir-faire en la matière.

Une restauration éco-conçue

LE BÂTIMENT CONSOMME BIO AVEC MARMEET ET SAINT CLAIR

Adapter recettes, composition des menus et présentation à la thématique du développement durable en jouant avec les matériaux naturels et/ou recyclables de tous les contenants et en choisissant un traiteur soucieux de la provenance et de la qualité de ses produits... tel était le défi de Marmmeet (conseil et solutions de restauration) lors des dernières 24 heures du Bâtiment (juin au POPB). En quelques mois, Marmmeet en collaboration avec Saint Clair Traiteur, a dû proposer et développer des solutions pour distribuer efficacement un déjeuner à près de 9 000 personnes, puis un dîner à plus de 11 000 convives, tout en respectant et en valorisant la thématique de la journée axée autour du développement durable, de l'éco-responsabilité et de la maîtrise des coûts. Marmmeet a d'ailleurs, dans des objectifs de nomadisme, de rapidité et d'efficacité de service, proposé de distribuer le déjeuner sous forme d'assiettes composées (entrée, viande froide, fromage et dessert). De la même manière, le dîner était servi dans des sacs isothermes recyclables, décorés aux couleurs de l'événement organisé par la Fédération Française du bâtiment et garnis de snacks-chics sucrés et salés.



ÉVÉNEMENT(S)
STRATÉGIES | VISIONS | TENDANCES
LE MAG

