



### Je trie les déchets!

- Je mets en place la collecte sélective et je positionne au mieux mes points de collecte en nombre adapté et à des endroits stratégiques
- Je me renseigne auprès de la mairie ou auprès de la Communauté de communes sur les modalités de collecte des déchets
- Je prépare une information claire et visible sur le tri et la gestion des déchets
- Je collecte bien spécifiquement chaque déchet : le verre, la collecte sélective, les déchets pour la déchetterie...
- Idée + : je fais venir un collectif d'artiste pour réaliser une œuvre en temps réel avec les déchets du site, ce qui permet d'aborder le tri et plus largement la problématique des déchets d'une façon différente et plus ludique.

### Je pense à l'alimentation!

- Je propose des produits locaux et de saison
- Je gère au mieux mes quantités afin d'éviter le gaspillage
- J'estime au mieux la fréquentation de ma manifestation et je m'arrange avec les fournisseurs pour qu'ils reprennent les invendus.
- J'évite au maximum les emballages et les petits contenants
- Sans forcément passer au tout bio, j'intègre petit à petit dans mon poste restauration des produits issus de l'agriculture biologique
- Je pense à l'équitable pour les produits cultivés dans les pays du sud.
- Après l'évènement, je pense aux associations caritatives pour distribuer les produits invendus ou non consommés (tout en respectant les normes d'hygiène).

### Je me mets à la vaisselle durable!

- J'évite au maximum tout ce qui est jetable (assiette, couvert...). Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas.
- Je me renseigne pour louer la vaisselle auprès d'un prestataire.
- Je n'utilise pas de gobelet en plastique jetable, je privilégie les gobelets consignés ou réutilisables.
- Je m'associe à une manifestation ou un évènement proche de mon territoire pour acheter ou louer en commun un stock de gobelet réutilisable.
-