TRIMESTRIEL QUI VOUS INFORMERA DE NOTRE ACTUALITÉ ET NOS ENGAGEMENTS

Eco-conception & notre métier



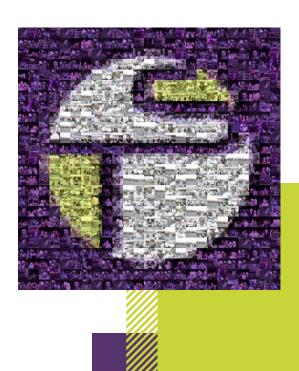
écoconception

Bilan carbone ISO 20121 Réemploi



Stand • Agencement • Création graphique • Scénographie

N° 1 - ETE 2024





Le secteur de l'événementiel se réinvente avec une approche résolument écologique et responsable.

En adoptant l'ISO 20121, les professionnels de l'événementiel démontrent leur engagement à réduire leur empreinte écologique, tout en offrant des expériences inoubliables.

Mais l'innovation ne s'arrête pas là. Un autre axe de cette révolution verte est la réutilisation des matériaux dans la fabrication des stands d'exposition. Imaginez des stands modulaires, conçus pour être démontés et remontés plusieurs fois, avec des matériaux recyclés et recyclables. Non seulement cela réduit considérablement les déchets, mais cela permet aussi de réaliser des économies substantielles.

Les pionniers de cette démarche montrent qu'il est possible d'allier créativité, fonctionnalité et respect de l'environnement.

Alors, chers lecteurs, plongez-vous dans ce numéro pour découvrir comment l'écologie et l'innovation s'entrelacent pour transformer le monde de l'événementiel. Ensemble, célébrons ces initiatives qui redéfinissent notre manière de penser et d'organiser des événements.

Bonne lecture!

Thématiques du numéro

- Le calculateur
 CLEO Carbone
- ISO 20121
- Réemploi



Le Calculateur carbone

CARBONE

dans l'événementiel





www.cleocalculateur.com

L'EMPREINTE CARBONE

Enfin un outil pour notre secteur!

Mardi 23 avril, **UNIMEV**, l'Union Française des métiers de l'événement, dévoilait officiellement **CLEO Carbone**, son calculateur carbone pour l'événementiel.

Il a vu le jour afin de répondre aux nouvelles attentes des acteurs avec un outil de calcul carbone adapté. **CLEO Carbone** a été développé avec Kabaun, plateforme de pilotage carbone déjà retenue par de nombreuses entreprises dans d'autres secteurs.

L'outil permet non seulement de réaliser des bilans carbone complets pour les entreprises mais aussi de gérer des projets spécifiques à l'événementiel tels que la conception de stands, la restauration, et l'organisation d'événements en général. Les modèles de collecte de données intégrés à **CLEO Carbone** ont été conçus avec la contribution directe des professionnels du secteur, membres de **UNIMEV**.







L'EMPREINTE CARBONE

Ou'est-ce qu'ISO 20121?

SO 20121 est une référence en matière de management responsable de l'activité événementielle. Elle aide les organismes à intégrer de manière transparente les principes de la durabilité dans toutes les facettes de la planification et du déroulement de leurs événements. Cette norme, qui tient compte des impacts sociaux, économiques et environnementaux, est essentielle pour les événements visant à laisser un héritage positif durable.

ISO 20121, qui s'applique à tous types d'événements, indépendamment de leur ampleur, incite les organismes à gérer un événement de manière responsable.



Avantages

Réduit l'impact environnemental de l'activité événementielle

Favorise une approche holistique de la durabilité, en tenant compte des impacts économiques, environnementaux et sociaux

Renforce l'engagement et la satisfaction des parties prenantes

Renforce la réputation de l'organisme et la valeur de la marque

Offre des solutions polyvalentes pour l'évaluation de la conformité, adaptées aux organismes de toutes tailles.



REEMPLOI

Son objectif?

Valoriser les produits usagés en leur donnant une seconde vie plus qualitative pour éviter de jeter.

Concrètement. l'idée est de récupérer toutes sortes de matériaux dont on ne se sert plus pour créer des objets ou produits de qualité optimisée.



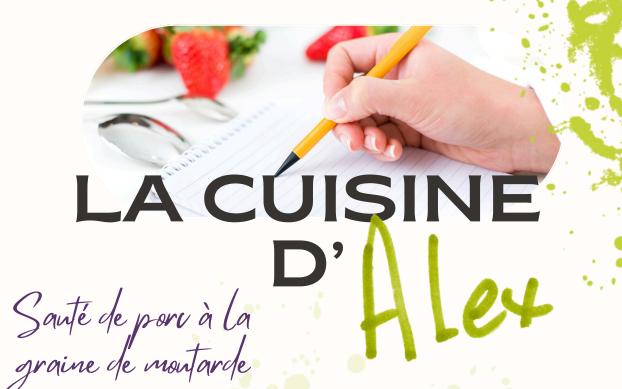


Quelques exemples dans le stand









1 kg de sauté de porc

2 oignons

3 carottes

30 g de beurre

2 c. à soupe d'huile d'olive

25 cl de vin blanc

25 cl d'eau

20 cl de crème fraîche épaisse

2 c. à soupe de moutarde (à l'ancienne de préférence)

2 c. à soupe de farine

- Dans une cocotte en fonte, faites revenir les morceaux de sauté de porc avec l'huile d'olive.
- Pendant ce temps, éplucher les carottes et les couper en petites rondelles, émincer les oignons, puis faites les revenir dans la cocotte.
- Lorsque les morceaux sont bien colorés, ajouter les carottes et oignons. Laisser étuver pendant 5 minutes, poudrer de farine, bien mélanger.
- Ajouter le vin blanc puis de l'eau afin de recouvrir la viande.
- Laisser mijoter à petit feu à découvert pendant 1 heure. Ecumer éventuellement de temps en temps.
- Ajouter la moutarde et la crème épaisse et remettre à réduire encore une dizaine de minutes.
- Bien mélanger le tout.
- Dresser en plat de service creux.
- Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes fraîches.



Nos dernières tions

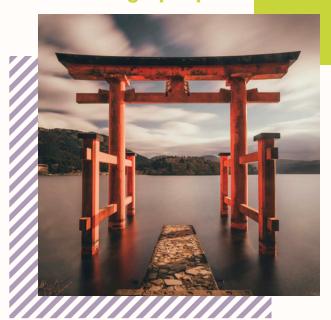


Stand



Agencement

Création graphique





Scénographie

Dans Le Prochain Numéro

Nº 2 - Rentrée 2024

Informations pratiques pour votre signalétique

Tendances couleurs illustrations typos... Nouvelle recette de la cuisine de Marie