

Retrouvez votre double outil pour
**EFFECTUER LE DIAGNOSTIC et
RÉALISER LE BILAN DE VOS ACTIONS**

sur semoctom.com

Comparatif entre les
quantités de déchets
(diagnostic / réel)

Combien de
bacs et de
poubelles ?

Votre diagnostic de
déchets par typologie

QUELQUES CONSEILS POUR UNE BONNE QUALITÉ DE TRI

IDENTIFIABLE DE LOIN

CONSIGNES DE TRI
COMPRÉHENSIBLES PAR TOUS

Privilégiez des photos de tout ce qui sera servi !
(ou, à minima, des pictogrammes*)

DIFFÉRENTES POUBELLES
RASSEMBLÉES EN DES
POINTS-TRI

COULEURS DES
CONSIGNES DE TRI
RECONNAISSABLES



VOTRE ÉVÉNEMENT ÉCO-RESPONSABLE ~ EN ENTRE-DEUX-MERS ~ ÉDITION 2023

LISTE D'IDÉES POUR LIMITER LA
PRODUCTION DE DÉCHETS

selon 3 niveaux d'impact



Outils de diagnostic et
de bilan de vos actions



** QuiTri.com

Votre boîte à outils gratuite pour le tri
(kit de communication dont outil de
création de signalétiques)



Pour vos consignes de tri,
plus de 100 pictogrammes disponibles !

1 DÉTERMINEZ VOTRE RÉFÉRENT

INDISPENSABLE !



Votre référent de la gestion des déchets

- Réaliser le diagnostic (au verso)
- Assurer le suivi administratif et logistique avec les exposants
- Rédiger le bilan (au verso)

Il peut également former une "équipe du tri" bénévole pour veiller à la qualité du tri le jour J.

2 PASSEZ À L'ACTION



Votre décoration

- ★ Acheter de seconde main
- ★ Concevoir avec des matériaux de récup', seul ou à plusieurs
- ★ Emprunter
- ★ Louer
- ★ Si acheter du neuf est la solution, veiller à ce que les matériaux soient résistants et réutilisables



Votre système de réservation

- ★ Inclure dans la réservation le prix d'un repas ou même du plat que le convive aura sélectionné
- ★ Avoir un nombre précis de réservations de convives (mais cela n'empêche pas de préparer un peu d'extra pour les dernière-minute quand même !)

Votre stratégie d'approvisionnement

- ★ S'approvisionner en vrac ou en contenants rechargeables ou réutilisables
- ★ Éviter tout emballage individuel, opter pour de grands conditionnements



Du côté de la restauration

- ★ Privilégier les fontaines à boissons, les fûts, les cubis, et l'eau du robinet
- ★ Servir en carafe ou directement dans le verre
- ★ Proposer des formules type "bouchées" et "finger food" (exemples : tapas, sandwich,...) sans emballage
- ★ Donner les serviettes jetables uniquement à la demande

Une vaisselle en dur et durable

- ★ Le Semoctom peut vous prêter assiettes et couverts <50 personnes (*)
- ★ Emprunter, louer ou acheter de seconde main de la vaisselle en dur
- ★ Proposer d'amener sa propre gourde ou son gobelet réutilisable
- ★ Installer un système de consigne de gobelets réutilisables

3 CÉLÉBREZ VOS RÉUSSITES



Vos félicitations à tous les participants !

Pendant et après votre événement, immortalisez les gestes éco-responsables et les points de tri !

Communiquer un maximum, identifier le Semoctom et valoriser les efforts de chacun : organisateurs, exposants, public,...



Contactez le Semoctom :
05 57 34 53 20 / serviceauxpublics@semoctom.com