

salon de L'habitat

CONSTRUIRE RÉNOVER AMÉNAGER DÉCORER FINANCER



3|4|5

MARS 2023

Carré des Docks

LE HAVRE

ENTRÉE
GRATUITE

CHARTRE DURABLE

CHARTRE DURABLE - EXPOSANT

Le Salon de l'Habitat et de l'Immobilier du Havre s'engage pour réduire l'impact de ses opérations sur l'environnement et la société.

Lors de l'édition 2023, Normandie Événements, nouvel organisateur du salon, souhaite renforcer sa position et ses efforts.

Les exposants devront ainsi respecter la charte durable ci-dessous. Tout exposant qui ne respecterait pas cette charte pourra se voir refuser d'exposer sur les événements de Normandie Événements dans le futur.

1- Conception de votre espace exposant

Anticiper les choix dès la conception de l'espace permet de réduire considérablement l'impact de votre activité lors du Salon de l'Habitat et de l'Immobilier du Havre 2023.

Quelques conseils pour réduire votre impact :

- + Matériaux / Mobilier / Décoration
 - + Privilégier les éléments réutilisables par rapport à des éléments "à usage unique": les structures et le mobilier nécessaires sont loués ou réutilisés sur d'autres opérations
 - + Préférer des matériaux naturels et non traités ce qui leur permettra d'être revalorisés plus facilement
 - + Penser à vérifier la provenance du bois (forêt gérée durablement, non traités,...)
 - + Concevoir une signalétique optimisée (mix digital), réutilisable et/ou facilement recyclable
 - + Pour la décoration végétale, privilégier les plantes en pot aux fleurs coupées.
- + Produits / Services
 - + Les exposants s'engagent à exposer, dans la mesure du possible, des produits et services responsables
 - + Afin de limiter les déchets créés pendant l'événement, un travail avec les acteurs de la chaîne d'approvisionnement pourra être effectué afin d'éviter le suremballage et les autres déchets superflus.

2 - Déchets : Montage - Exploitation - Démontage

- + Les exposants s'engagent à minimiser et à trier leurs déchets en 4 flux (Verre, Biodéchets, Recyclage, Déchets ménagers).
- + Des zones de tri avec différents bacs seront mises à disposition. Les exposants sont responsables d'apporter leurs déchets dans ces zones et de les trier.
- + La distribution de flyers est interdite sur le salon.
- + Dans la mesure du possible, les goodies à disposition gratuitement doivent être responsables (recyclés, recyclables, fabriqués à partir de matériaux durables et dans des conditions éthiques). Les exposants s'engagent à limiter la distribution de ces goodies.
- + Les posters et brochures pourront être mis à disposition du public (non distribués). Les exposants sont invités à privilégier des impressions éco-responsables (papier issu de forêts gérées durablement ou recyclées, label Imprim'vert...).
- + Conformément à la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 complétée par l'article L541-15-10 du code de l'environnement, les sacs plastiques à usage unique sont interdits. Les exposants sont invités à les remplacer par des sacs papiers (issus de forêts gérées durablement ou porteurs d'un écolabel) ou par des sacs réutilisables ou compostables.
- + Votre espace et toutes les animations présentées devront être accessibles à tous les publics y compris les personnes à mobilité réduite.

Les exposants réalisant des dégustations devront respecter la charte restauration.

Quelques bonnes pratiques à adopter :

- + Les exposants et leurs collaborateurs sont encouragés à apporter leur gourde.
- + Les machines à café **sans capsule à usage unique** sont privilégiées.
- + Afin de limiter les consommations d'énergie, les appareils à basse consommation seront privilégiés dans la mesure du possible et éteints lorsque l'événement est fermé au public.
- + Pour le nettoyage de stand, il est demandé d'utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

3 - Hygiène

- + Les exposants devront fournir du gel hydro-alcoolique et inciter les visiteurs à se désinfecter les mains.
- + Les exposants sont également responsables de la fourniture des équipements de protection individuels (EPI) nécessaires à l'activité à toutes les personnes opérant sur l'espace d'exposition et ces équipements devront, dans la mesure du possible, être lavables et réutilisables.

CHARTRE DURABLE - RESTAURATION

1 - Alimentation

Les restaurateurs soumettent lors de leur inscription une description de la nourriture et des boissons proposées sur leur espace ainsi que des contenants pour la vente à emporter.

Les restaurateurs s'engagent à proposer :

Carte :

- + Une carte avec au minimum un menu complet (entrée/plat/dessert) végétarien (sans viande ni poisson)
- + Dans la mesure du possible, des options sans lactose, sans gluten et/ou vegan (sans produits laitiers ni oeufs) seront proposées
- + La provenance et les éventuelles certifications des produits seront mentionnées sur la carte.
- + Les allergènes seront clairement identifiés

Origine des produits

- + Les fruits et légumes devront être de saison et d'origine française ou porteurs de label (AOC-AOP, IGP, commerce équitable...) ou issus de l'agriculture biologique
- + Dans la mesure du possible, les restaurateurs sont invités à privilégier:
 - + La viande labellisée (label rouge, agriculture biologique, AOC/AOP...) ou d'origine française
 - + Les volailles élevées en plein air et/ou labellisées (AB, label rouge...)
 - + Les produits de la mer issus de pêche/élevage durable (voir le guide WWF au lien suivant: <http://www.consoquidepoisson.fr/wwf-recommandations/>)
 - + Les œufs provenant de poules élevées en plein air et/ou labellisés (AB, label rouge...)

2 - Déchets

Comme les autres exposants, le restaurateur s'engage à minimiser et à trier ses déchets en 4 flux (Verre, Biodéchets, Recyclage, Déchets ménagers). Des bacs de tri seront mis à disposition. Les restaurateurs sont responsables d'y placer leurs déchets triés.

3 - Plastique

Conformément à la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 complétée par l'article L541-15-10 du code de l'environnement, les objets en plastiques à usage uniques sont proscrits sur le salon* :

- + **Gobelet/verre en plastique** : nous vous invitons à les remplacer par des options réutilisables, lavables ou compostables ou à minima recyclables.
- + **Sachet individuel pour les sauces** : nous vous invitons à privilégier des distributeurs en vrac type flacons-pompes
- + **Verrine en plastique** : tout comme les gobelets en plastique, des options compostables peuvent être envisagées, nous vous invitons à les remplacer par des options réutilisables, lavables ou compostables ou à minima recyclables.
- + **Paille en plastique** : des options compostables peuvent être envisagées
- + **Sacs et sachets plastiques** : des options en papier issu de forêt gérées durablement peuvent être envisagées
- + **Touillette en plastique** : des options en bois issu de forêt gérées durablement peuvent être envisagées
- + Tous les couverts, plats, serviettes et autres contenants devront être compostables.
- + Les boissons devront être vendues au verre (vin, bière), ou en canettes aluminium ou en bouteille en verre. Seule l'eau, non disponible en canette ou en bouteille en verre, pourra être vendue en bouteilles plastique. Les contenants en matériau mixte de type carton tetrapack, sont à éviter.

*Ces mesures pourront être réévaluées en fonction des mesures et protocoles sanitaires imposés au moment de l'événement.

4 - Hygiène

Les restaurateurs s'engagent à respecter les normes d'hygiène en vigueur dans un esprit de développement durable

- + Utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement (norme AFNOR, Ecocert...)
- + Les restaurateurs devront fournir du gel hydro alcoolique et inciter les visiteurs à se désinfecter les mains.
- + Les restaurateurs sont également responsables de la fourniture des équipements de protection individuels (EPI) à toutes les personnes opérant sur l'espace de restauration ; ces équipements devront, dans la mesure du possible, être lavables et réutilisables.
- + Les restaurateurs s'engagent à respecter les conditions d'hygiène et de stockage réglementaires (chaîne du froid) tout au long de leur présence sur le salon.

5 - Energie

Afin de limiter les consommations d'énergie nous vous demandons d'optimiser l'utilisation des appareils électriques. L'usage de groupes électrogènes est interdit.

6- Accessibilité

Les restaurateurs s'engagent à rendre leur espace accessible à tous les publics y compris les personnes à mobilité réduite (comptoir et buffet à hauteur,,)