



communication  
+ architecture  
événementielle

RED ZONE Sàrl  
Avenue de Châtelaine 36  
CH-1203 Genève  
Switzerland

t +41 22 777 00 70  
f +41 22 777 00 71

[info@redzone.ch](mailto:info@redzone.ch)  
[www.redzone.ch](http://www.redzone.ch)

# Politique de durabilité pour les événements

Notre objectif est d'organiser des événements qui allient contenu, substance, engagement et durabilités.

## Champ d'application et objectif

Cette politique explique l'approche de RED ZONE en matière de durabilité pour nos événements et la communique clairement à nos employés, sponsors, clients, lieux et fournisseurs.

Nous organisons de nombreux événements, chacun avec un ensemble différent de clients et fournisseurs, et notre approche du développement durable est adaptée à chaque événement. L'objectif de cette politique est de fournir des principes directeurs clairs pour l'ensemble de la planification et de la prise de décision concernant nos événements.

## L'énergie

Nous compensons l'empreinte carbone de nos événements. Nous privilégions les lieux dotés de systèmes d'éclairage et de politiques d'efficacité énergétique, de lumière naturelle et qui s'approvisionnent en énergie à partir de sources renouvelables.

Nous spécifions l'utilisation des options les plus efficaces sur le plan énergétique pour les besoins en audiovisuel, y compris l'éclairage par LED lorsque c'est possible. Sur le site de l'événement, notre personnel vérifie avec diligence que l'éclairage et l'équipement sont éteints lorsqu'ils ne sont pas nécessaires, et nous demandons à nos fournisseurs de faire de même.

## Transport et émissions atmosphériques

Nous privilégions les lieux qui sont proches des participants, accessibles par les transports publics et accueillants pour les invités qui arrivent à vélo ou à pied. Nous choisissons des lieux dotés d'un équipement audiovisuel interne adéquat et d'autres équipements nécessaires afin de réduire les besoins en matière de transport.

Nous encourageons les participants à se rendre à nos événements de manière durable, notamment en empruntant les transports publics et en marchant. Nous cherchons des moyens de regrouper et de réduire le nombre de livraisons nécessaires.

## **Utilisation de l'eau**

Nous privilégions les lieux et les traiteurs qui ont une bonne politique en matière d'utilisation de l'eau et nous vérifions que des mesures d'économie d'eau ont été prises. Nous essayons toujours de fournir aux participants de l'eau du robinet ou de l'eau du robinet filtrée plutôt que de l'eau en bouteille.

## **Déchets et recyclage**

Nous privilégions les lieux qui fournissent des produits entièrement réutilisables, en particulier pour les rafraîchissements. Nous essayons de faire en sorte qu'il n'y ait pas de plastique à usage unique lors de nos événements. Nous veillons à ce que, dans la mesure du possible, tous les déchets recyclables soient correctement recyclés.

Nous encourageons l'utilisation de méthodes de communication électroniques dans la mesure du possible, notamment pour les inscriptions et les confirmations. Nous nous efforçons de réutiliser autant que possible le matériel utilisé lors des événements et, à défaut, nous veillons à ce qu'il soit recyclable.

## **Chaîne d'approvisionnement et communication**

Nous privilégions les fournisseurs qui ont mis en place une politique de développement durable ou qui sont en train de la mettre en œuvre. Dans la mesure du possible, nous essayons de nous approvisionner auprès de fournisseurs proches du lieu de l'événement.

Lorsque nous commandons du matériel pour un événement, nous examinons le lieu de production de l'article et la manière dont il est transporté à chaque étape. Nous communiquons avec tous les fournisseurs sur notre approche durable des événements.

Le cas échéant, les fournisseurs sont tenus de procéder à une évaluation de la durabilité. Le cas échéant, nous incluons dans les contrats des fournisseurs des clauses qui les rendent responsables des actions liées au développement durable.

## **Fournitures alimentaires**

Lorsque nous commandons des produits de restauration, nous nous efforçons de nous assurer qu'ils soient le plus local possible. Si du poisson est proposé, nous nous assurons qu'il provient de sources durables. Nous réduirons la teneur en viande rouge des menus proposés.

## **Conformité**

Nous nous efforçons de nous conformer à la norme ISO 20121 sur les événements durables et suivons les lignes directrices établies par « Sustainable Event Alliance » (SEA).



Stéphane Pupillo  
**Directeur général**