









Objectif : Campus Durable

Recommandations pour l'organisation d'événements durables



INTRODUCTION

Ce document vise à améliorer la durabilité des manifestations et événements organisés par les membres de la communauté universitaire, dans ses dimensions sociale et environnementale. Il propose des conseils concrets pour encourager des bonnes pratiques dans les domaines suivants:

-  Réduction de l'impact climatique
-  Lutte contre les discriminations
-  Protection des écosystèmes
-  Valorisation des entreprises locales
-  Usage durable des ressources
-  Sensibilisation

Ce guide se focalise principalement sur les événements qui entrent dans une ou plusieurs des catégories suivantes :

- Réunions de commissions universitaires ou facultaires, conseils de faculté
- Réunions de recherche, workshops, écoles doctorales
- Congrès, colloques, conférences
- Événements de promotion : journées d'information, Dies academicus, etc.
- Apéritifs de bienvenue ou de départ, verrée de fin d'année, fêtes étudiantes, etc.

CONTENU

Lieu de l'événement	3
Hébergement	4
Restauration	6
Matériel	10
Consommation d'énergie	11
Communication	12
Gestion des déchets	13
Suggestions de lecture	13




LIEU DE L'ÉVÉNEMENT



Considérer si l'événement peut se tenir entièrement ou partiellement à distance


Les événements en ligne permettent de réduire les émissions de CO₂ liées aux déplacements des participantes et participants, en particulier si le public visé est international et susceptible de se déplacer en avion. Si l'événement se déroule en personne, s'assurer que le lieu dispose de la technologie et du personnel nécessaire pour l'enregistrement, le streaming et/ou la visioconférence afin d'encourager la participation à distance.

-  Découvrir les [options en matière de visioconférence et live streaming](#) à l'UniNE. Le SITEL se tient à disposition pour vous conseiller : multimedia.sitel@unine.ch



Lieu facilement accessible en transports publics

Un emplacement accessible permet de réduire les émissions de CO₂ liées aux déplacements des participantes et participants.

-  Pour les événements se déroulant sur le campus UniNE, consulter les [ressources et liens utiles](#) pour la promotion de la mobilité durable.




À Neuchâtel ou dans un rayon de 90 minutes maximum (en transports publics)

Organiser l'événement près de Neuchâtel aide à concilier la vie privée et la vie professionnelle et permet d'éviter de discriminer les membres de la communauté universitaire qui ne peuvent pas dormir sur place pour des raisons personnelles (familiales, médicales).



Accessible aux personnes à mobilité réduite

Non seulement le lieu de l'événement, mais également les transports publics pour s'y rendre devraient être accessibles aux personnes à mobilité réduite. Si ce n'est pas le cas, proposer une aide aux personnes concernées pour planifier leur déplacement (p.ex. réservation d'une place de parc adaptée).

-  Le Bureau intendance des bâtiments se tient à disposition pour décrire l'accessibilité des bâtiments de l'UniNE : contact.intendance@unine.ch, 032 718 10 62



Facilement accessible en transports publics

Une bonne connexion en transports publics entre le lieu de l'événement et l'hébergement proposé facilite les trajets des participantes et participants et promeut une mobilité durable.

i Pour tout séjour d'au moins une nuit dans un hôtel du canton de Neuchâtel, l'hôte reçoit gratuitement la Neuchâtel Tourist Card, qui permet l'accès gratuit à l'ensemble des transports publics neuchâtelois ainsi que la location gratuite d'un vélo. Plus d'informations sur le site de [Neuchâtel Tourisme](#).



Certifié par un label environnemental reconnu, par exemple [ISO 14001](#), Bio Hôtel ou [Swisstainable](#)

Ces labels attestent de standards d'un engagement pour l'environnement et la durabilité. Dans le canton, les établissements suivants possèdent un label:

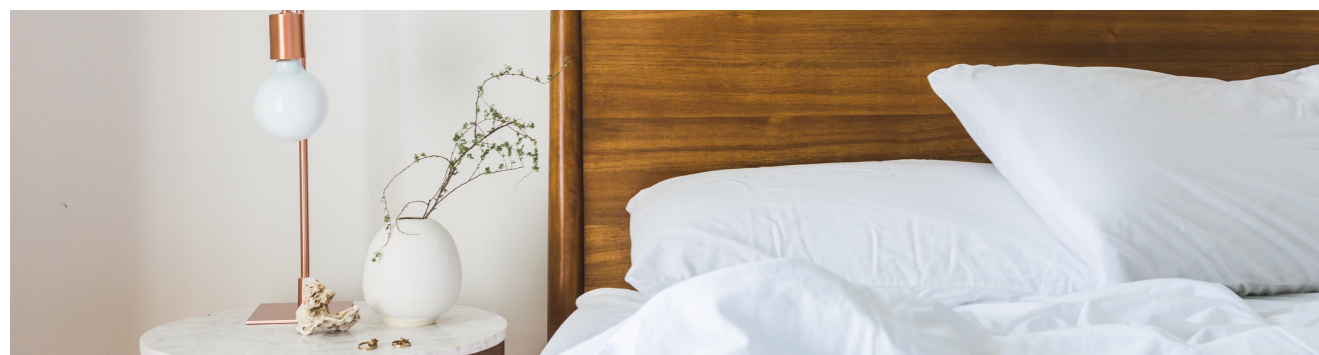
 **Bio Hôtel, Bourgeon, Demeter, KAGfreiland, Naturemade Star**
[Café-hôtel l'Aubier](#), Neuchâtel | [EcoHôtel L'Aubier](#), Montézillon

Utilisation de matériaux et produits responsables, restauration à base de produits bio cultivés sur place ou dans la région

 **Swisstainable niveau 1 : committed**
[Hôtel Beaulac](#) ****, Neuchâtel | [Hôtel Port-Conty](#) ****, St-Aubin-Sauges

Déclaration d'engagement pour la durabilité, évaluation et mesures

i Les [chambres d'hôte de la Faculté des sciences](#) peuvent être proposées aux participantes et participants ayant fait l'objet d'une invitation dans le cadre de manifestations ou d'activités universitaires.



Chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite

Beau-Rivage Hôtel ***** Neuchâtel	1 chambre double accessible aux personnes à mobilité réduite
Hôtel Beaulac **** Neuchâtel	1 chambre double accessible aux personnes à mobilité réduite
EcoHôtel L'Aubier Montézillon	1 chambre double accessible aux personnes à mobilité réduite. Douche non-aménagée.
Grand-Hôtel Les Endroits **** La Chaux-de-Fonds	2 chambres double accessibles aux personnes à mobilité réduite, baignoires avec siège. Toutes les autres chambres sont accessibles aux fauteuils roulants, mais non-aménagées, avec possibilité de fournir siège plastique pour la douche.
Hôtel de la Fleur de Lis Le Locle	21 chambres accessibles et aménagées. Ensemble de l'établissement accessible, y compris restaurant.
Hôtel des Trois Rois Le Locle	4 chambres simples accessibles aux personnes à mobilité réduite
Hôtel Palafitte ***** Neuchâtel	38 chambres accessibles aux fauteuils roulants, non-aménagées. Marche de 10cm pour l'accès à la douche.
Hôtel Port-Conty **** St-Aubin-Sauges	2 chambres doubles accessibles aux personnes à mobilité réduite
Hôtel-Restaurant Le Vaisseau Neuchâtel	2 chambres doubles accessibles aux personnes à mobilité réduite
Hôtel Touring au Lac *** Neuchâtel	1 chambre double accessible aux personnes à mobilité réduite, mais non aménagée. L'ascenseur ne permet pas l'accès aux fauteuils roulants électriques.



Plats à base de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique



Des mets locaux, bio et de saison permettent de réduire les émissions de CO₂ liées à la production et au transport des marchandises, de soutenir les productrices et producteurs de la région, de préserver les sols et la biodiversité, et de réduire l'usage de substances nocives pour la santé.

i Consulter les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement : [dossier complet](#) et [résumé en PDF](#)



Plats végétariens et végétaliens



Les mets à base de plantes ont un impact climatique significativement plus faible que ceux à base de viande. En outre, certaines personnes ne souhaitent pas consommer de produits animaux par conviction ou ne peuvent pas le faire pour des raisons médicales (intolérance au lactose), ce qui n'est généralement pas le cas des fruits, des légumes et des légumineuses (sauf allergies). Les buffets végétariens incluant des options végétaliennes permettent de répondre à ces demandes et besoins.

i Les associations étudiantes [Actions Étudiantes Durables](#) et [VEGA'Neuch](#) proposent un service traiteur à base de produits locaux, si possible biologiques, ainsi que d'invendus.



Éviter le gaspillage alimentaire



Demander une inscription à titre indicatif permet d'estimer au mieux les quantités à préparer. Pour les grands événements (plus de 100 personnes), commander 10% de moins que le nombre de personnes prévues est généralement suffisant.

i L'association [Actions Étudiantes Durables](#) récupère sur demande les surplus de nourriture pour les redistribuer et éviter ainsi de les jeter.



Service de traiteur

Les traiteurs suivants s'engagent à vous fournir sur demande:

[Aperotime](#), Corcelles
veronique@aperotime.ch

Produits prioritairement locaux, bio et de saison. Plats végétariens et quelques options végétaliennes. Vaisselle biodégradable.

[Boulangerie Conrad](#), Le Landeron, info@delicieux.ch

Apéritifs dînatoires avec produits frais de la région. Options sans gluten ou sans lactose disponibles. Vaisselle et nappes réutilisables.

[C'est SY bon](#), Montmollin
traiteur@cestsybon.ch

Apéritifs et cocktails dînatoires, menus froids ou chauds sur demande et selon arrivage à base de produits de saison, locaux et bio. Propositions végétariennes. Vaisselles et plats réutilisables.

[Chef Falafel](#), La Chaux-de-Fonds
Chef.Falafel@hotmail.com

Cuisine végétarienne du Moyen-Orient avec options véganes et sans gluten. Ingrédients en partie issus de l'agriculture locale. Servi dans des contenants réutilisables, avec services et assiettes recyclables.

[Cinq sens](#), Fontaines
offre@cinq-sens.ch



Plats végétariens et végétaliens de saison, à base de produits bio dans la mesure du possible. Vaisselle réutilisable et nappes en tissu.

La démarche de ce traiteur pour le développement durable est certifiée par le label EcoCook® Restaurant Durable et Swisstainable III

[Eat.eco](#), Neuchâtel
eateco.neuchatel@gmail.com

Plats végétaliens à base de produits de saison. Céréales et légumineuses bio, légumes locaux et/ou bio. Livraison possible dans des boîtes en verre jusqu'à 25 personnes. Vaisselle en plastique réutilisable pour les grands événements.

[Le Paprika](#), Neuchâtel
info@paprika-food.ch

Plats à base de produits locaux et de saison. Options végétariennes ou végétaliennes. Produits du terroir et vins de la région. Buffets servis dans des plats en métal sur réchaud. Vaisselle réutilisable ou biodégradable.

Suite en page 8

Le coin des bonnes adresses

Le Romarin, Neuchâtel
courrier@romarin.ch

Collations, apéritifs et repas à base de produits frais et de saison, et/ou provenant du terroir neuchâtelois et privilégiant les circuits courts. Large choix végétarien, quelques options végétaliennes. Servi dans contenants réutilisables, assiettes et couverts lavables ou biodégradables, tasses en carton, café sans capsule.

Oryza Sushi, Neuchâtel
info@oryza.ch

Sushis à base de poissons du lac de Neuchâtel et d'élevage suisse de pêche respectable, de légumes du marché, de riz bio d'Italie et d'algues japonaises. Récipients biodégradables ou plateaux réutilisables sur demande.

Wishbone Eatery, Milvignes
info@wshbne.com

Cuisine créative principalement végétarienne avec des produits locaux et bio dans la mesure du possible. Vaisselle réutilisable ou biodégradable.

Achats en vrac

- Marché de Neuchâtel (mardi, vendredi et samedi)
- Go Vrac, Rue des Moulins 45, 2000 Neuchâtel
- Hop Vrac, Av. des Portes-Rouges 139, 2000 Neuchâtel
- La Tête en Vrac, Rue des Chavannes 19, 2000 Neuchâtel
- L'Organic, Espace de l'Europe 2, 2000 Neuchâtel
- Chez Mamie Bio-Vrac, Av. Soguel 10c, 2035 Corcelles
- Les enfants de la terre, Rue Frederic Soguel 24, 2053 Cernier
- Le Silo, Rue de la Balance 12, 2300 La Chaux-de-Fonds

Location de vaisselle réutilisable

- UniNE: service interne de location de gobelets
- Ville de Neuchâtel : information concernant le prêt et la location de vaisselle
- NeuchCup : vente, location et lavage de vaisselle réutilisable
- Ecomanif : location de vaisselle réutilisable pour événements
- WeberService's : location de vaisselle, nappes, et autre matériel de restauration

RESTAURATION



Eau du robinet

Proposer de l'eau du robinet permet de réduire émissions de CO₂ liées au conditionnement, au transport et au stockage de l'eau minérale, ainsi que de réduire la quantité de déchets produits. Utiliser des carafes; si l'accès à un robinet est compliqué, se rabattre sur des bouteilles en verre consignées.



i Le Bureau presse et promotion propose un [service de location](#) de gobelets réutilisables. À noter que la commande doit être passée au minimum deux semaines à l'avance et le matériel doit être rendu nettoyé.



Vaisselle réutilisable, nappes et serviettes en tissu

Le réutilisable est essentiel pour réduire la quantité de déchets produits. De nombreux traiteurs proposent de la vaisselle réutilisable sur demande. La mode du 'finger food' (mini-sandwichs, canapés, etc.) permet également de se passer d'assiette. S'il n'est pas possible d'utiliser des nappes et serviettes en tissu, opter pour du papier 100% recyclé.

! La vaisselle à usage unique dite biodégradable ou compostable n'est pas compostable à Neuchâtel et doit donc être jetée à la poubelle. Or, non-compostée, son bilan carbone est moins bon que la vaisselle en plastique ! Mieux vaut donc opter pour du réutilisable ou, si c'est impossible, pour de la vaisselle jetable en matériau 100% recyclé.



Pas d'emballages individuels et non-recyclables

Les sachets de sucre, sel, ketchup, moutarde, etc., sont facilement remplacés par des pots en verre. Les godets de crème à café peuvent être remplacés par une bouteille de lait ou de crème en verre.



Décoration réutilisable ou location de fleurs en pots

Éviter les décorations à usage unique, en particulier en plastique. Pour les événements récurrents, préférer le matériel signalétique et décoratif sans date afin de pouvoir le réutiliser d'année en année. La location de fleurs en pot est également une option à faible impact environnemental.



i Exemples de décorations alternatives aux ballons et autres produits éphémères en plastique: [En vert et contre tout](#)

MATÉRIEL



Impressions seulement si nécessaire, en recto-verso sur du papier 100% recyclé



De plus en plus de personnes se déplacent avec un ordinateur portable ou un smartphone connecté à Internet et n'ont pas besoin qu'on leur remette des documents imprimés. Les documents-clés (invitations, formulaires d'inscription, programme, résumés des interventions, etc.) peuvent être envoyés par e-mail et publiés sur le site web de l'Université. Prévoir quelques copies papier, à consulter sur place à l'accueil. Favoriser des options écologiques pour l'impression. Les attestations de participation et de paiement peuvent être envoyées par e-mail.



Étiquettes autocollantes plutôt que badges

Les tours de cou et badges en plastique transparent sont réutilisables, mais les personnes oublient souvent de les rendre et finissent par les jeter. Les étiquettes autocollantes pour tissu représentent une alternative économique qui permet de réduire la quantité de matériel jeté. En cas d'utilisation de badges ou de tours de cou, mettre en place un système de remise du matériel clair, simple et visible et désigner une personne responsable.



Matériel à disposition mais pas de distribution systématique

La distribution systématique d'un sac de conférence rempli de documents et de matériel est rarement indispensable. Il peut être judicieux d'avoir quelques sacs, stylos, bloc-notes et plans de la ville à disposition en cas de demande expresse d'une participante ou d'un participant.



Achats responsables en cas de produits promotionnels et cadeaux



Si du matériel promotionnel, des prix ou des cadeaux sont prévus, favoriser les alternatives éco-responsables, issues de l'artisanat local, du commerce équitable et/ou d'institutions sociales (voir suggestions ci-contre). Éviter les «goodies» superflus qui finissent généralement à la poubelle.

i Le [Bureau presse et promotion](#) se tient à disposition pour vous conseiller dans la réalisation et l'achat d'articles promotionnels. Le BPP propose également des produits au logo de l'UniNE, dont certains sont sélectionnés en vertu de critères de durabilité (stylos, bloc-notes, sacs en tissu, etc). Contact: bureau.presse@unine.ch, 032 718 10 40

Le coin des bonnes adresses

Matériel promotionnel et cadeaux

[BamGoodies | Ecographic](#)

Impressions sur textiles bio, éthiques ou recyclés avec des encres écologiques

[Aux Paniers Gourmands](#)

Spécialités régionales au service de l'intégration sociale et professionnelle

[Green Sign | Equinox Concept](#)

Objets personnalisables en matériaux durables ou fabriqués en Suisse

[Chocolaterie Jacot](#)

Chocolats labellisés Fair Direct Cacao (et certains bio), sans huile de palme.

[Man Roof](#)

Matériel promotionnel fabriqué dans des conditions de travail équitables

[Magasin du monde](#)

Produits issus du commerce équitable

[BioFruits](#)

Pommes gravées issues de l'agriculture biologique suisse

[Social store](#)

Objets fabriqués dans des institutions sociales suisses

[Coopérative des Halles](#)

Produits bio et locaux

[Food wear](#)

Entreprise locale proposant des sacs en coton bio et 'wraps' en cire d'abeille

CONSOMMATION D'ÉNERGIE



Désignation d'une personne responsable

Pour garantir une utilisation raisonnable de l'énergie, le plus efficace est de désigner une personne chargée de procéder aux vérifications usuelles :

- Éteindre les ordinateurs, projecteurs et autres appareils durant les pauses;
- Éteindre les lumières lorsque la lumière naturelle est suffisante et dans les pièces inutilisées;
- Vérifier que le chauffage n'est pas excessif. En hiver, préférer une aération franche pendant un court instant (fenêtres grandes ouvertes entre deux présentations) à une fenêtre ouverte en imposte en continu.

i [Bonnes pratiques](#) pour économiser l'énergie et les ressources à l'UniNE

COMMUNICATION



Communication inclusive

Communiquer de manière non discriminatoire, c'est contribuer à une société qui vise l'égalité et permettre à chacune et chacun de se reconnaître dans les contenus diffusés. Utiliser le langage épicène et veiller à choisir des images aussi inclusives que possible.

i Le [Bureau égalité et diversité](#) propose également des [ressources](#) et ateliers sur le langage non-discriminatoire et se tient à disposition pour toute question : egalite.diversite@unine.ch



Equilibre des genres et diversité

Lors de l'organisation de conférences, tables rondes, etc., veiller à inviter un panel varié et équilibré. Par exemple, assurer la représentation des différents genres permet de renforcer la qualité et la pluralité des perspectives présentées, tout en contribuant à une représentation non-stéréotypée de la discipline ou du domaine en question.



Promotion de la mobilité durable et de la participation à distance

Adapter le programme en fonction des horaires des transports publics et indiquer les possibilités d'accès en transports publics. Pour un public international, mettre en avant les alternatives aux déplacements en avion, y compris la participation à distance.

i Transports publics neuchâtelois : [TransN](#)
Réseau de vélo en libre-service à Neuchâtel : [Neuchâtelroule](#)
Itinéraires, conseils et tickets de train en Europe: [CFF](#) | [Trainline](#) | [Seat 61](#)
Ressources : [Réduction des émissions liées aux déplacements aériens](#)



Mise en valeur de la durabilité de l'événement

Expliquer les choix effectués en les justifiant sur le plan de la durabilité, pour qu'ils soient mieux compris et acceptés et qu'ils contribuent à la sensibilisation des participantes et participants.

GESTION DES DÉCHETS



Réduire, réutiliser, redistribuer, recycler

Favoriser les options réutilisables et éviter l'utilisation superflue de matériel afin de réduire la quantité de déchets produits (voir Restauration et Communication). Penser à signaler les points de tri au personnel chargé de l'organisation et aux participantes et participants. Expliquer quels matériaux sont recyclés si le public de la manifestation est international.

i En savoir plus sur la [gestion des déchets et le recyclage](#) à l'UniNE

SUGGESTIONS DE LECTURE

[Ville de Neuchâtel - Manifestations durables](#)

Informations et liens de Ville de Neuchâtel pour l'organisation d'événements durables

[Kit Manif](#)

Plateforme vaudoise pour l'organisation d'événements, contenant un ensemble de fiches descriptives, de conseils et de liens vers des documents-clés

[Manifestation verte](#)

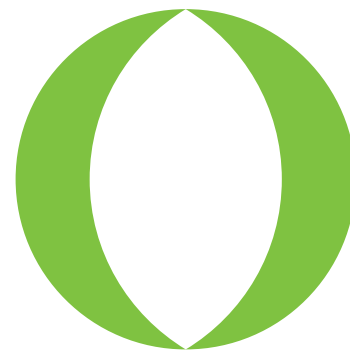
Guide soutenu par plusieurs villes suisses avec des recommandations pour l'organisation d'événements respectueux de l'environnement

CONTACT

Vous avez d'autres idées pour améliorer la durabilité des événements de l'Université de Neuchâtel ? Vous avez repéré une information dans ce guide qui n'est plus à jour ? Vous souhaitez recommander un établissement qui ne figure pas encore dans le guide ? Vous avez d'autres suggestions d'amélioration ?

N'hésitez pas contacter la Coordination UniD : developpement.durable@unine.ch





Edition

Université de Neuchâtel
Coordination UniD
developpement.durable@unine.ch
www.unine.ch/durable

© Université de Neuchâtel
2^{ème} édition, mars 2023

