

VOUS ORGANISEZ UN
ÉVÉNEMENT BIENTÔT?
VOICI DES ASTUCES
ESSENTIELLES AFIN DE
RÉUSSIR AVEC SUCCÈS!

Guide pour un événement éco-responsable

101

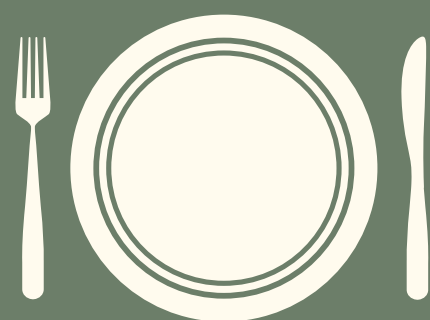
APPLICABLES À TOUS LES
ÉVÉNEMENTS SE DÉROULANT
AU PAVILLON OU IMPLIQUANT
DES ÉTUDIANTS EN MÉDECINE:
RENCONTRE DE COMITÉ ÉTUDIANT,
PRÉSENTATION D'ENVERGURE,
5À7 SOCIAL,
SOUPER CONFÉRENCE FINANCIÈRE,
CHALET DE COHORTE,
TOURNÉE PROMOTIONNELLE PARMIS LES
UNIVERSITÉS,



AÉÉMUM MAURICIE

C'EST FACILE DE

Bien manger



OFFRIR DES REPAS VÉGÉTARIENS/VÉGÉTALIENS DE QUALITÉ.



PRÉVOIR UNE QUANTITÉ RAISONNABLE DE NOURRITURE POUR LES PARTICIPANTS EN ÉVITANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

INVITER LES PARTICIPANTS À APPORTER DES PLATS RÉUTILISABLES (EX: TUPPERWARE) POUR DISTRIBUER LES RESTANTS ALIMENTAIRES.

OFFRIR LES SURPLUS ALIMENTAIRES À UN ORGANISME DANS LE BESOIN (*MOISSON MAURICIE*).



BANNIR LES BOUTEILLES D'EAU EN PLASTIQUE. ENCOURAGER LES REFILLS DE BOUTEILLE RÉUTILISABLE.

ENGAGER UN TRAITEUR LOCAL ÉCO-RESPONSABLE POUR LE SERVICE DE REPAS (*COUREUR DES CHAMPS*).

RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE VIANDE PERMET DE DIMINUER L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE FAÇON CONSIDÉRABLE, ALLANT JUSQU'À UNE RÉDUCTION DE 55% AVEC UNE DIÈTE VÉGÉTALIENNE!





C'EST FACILE DE

Préparer et servir les repas

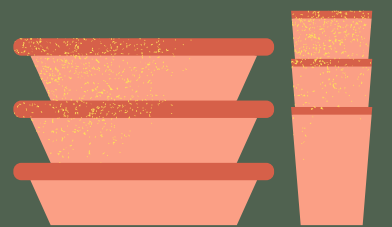
● UTILISER DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE ET LAVABLE TELLE QUE VERRES/ASSIETTES/USTENSILES (LOCATION DISPONIBLE CHEZ * 1001 FÊTES*) PLUTÔT QUE DE LA VAISSELLE À USAGE UNIQUE.



● REFUSER LES NAPKINS/VERRES/ASSIETTES/USTENSILES GRATUITS EN PLASTIQUE LORS DE COMMANDE DE NOURRITURE POUR APPORTER EN GRANDE QUANTITÉ.

● OFFRIR DE LA NOURRITURE AYANT UN MINIMUM D'EMBALLAGE OU AYANT NÉCESSITÉ LA PRÉPARATION DE REPAS AVEC DES ALIMENTS MINIMALEMENT EMBALLÉS LORS D'UN BUFFET.

● LAISSER LES PARTICIPANTS SE SERVIR EUX-MÊMES DE CE QU'ILS ONT RÉELLEMENT BESOIN PLUTÔT QUE PRÉPARER À L'AVANCE ET OFFRIR D'EMBLÉE DES NAPKINS/VERRES/ASSIETTES/USTENSILES.



LES MATÉRIAUX DITS RECYCLABLES SONT RAREMENT RÉELLEMENT RECYCLÉS, TANDIS QUE LES PRODUITS DITS COMPOSTABLES NÉCESSITENT UN SYSTÈME DE COMPOSTAGE INDUSTRIEL (INEXISTANT À TROIS-RIVIÈRES). DONC, LA MEILLEURE FAÇON DE RÉDUIRE LES DÉCHETS EST DE NE PAS EN PRODUIRE EN UTILISANT DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE!

C'EST FACILE DE *Mettre de l'ambiance*



FAVORISER LES
SONDAGES/QUESTIONNAIRES VIRTUELS
(GOOGLE FORM, SURVEY MONKEY) POUR
ÉVITER LES FEUILLES DE PAPIER.

RÉALISER LES TIRAGES DE CADEAUX/PRIX
DE PRÉSENCE DE MANIÈRE VIRTUELLE AFIN
DE REMPLACER LES COUPONS PAPIERS
TRADITIONNELS.



FAVORISER LES CADEAUX/PRIX DE
PRÉSENCE AVEC UN EMBALLAGE
MINIMALISTE (ENVELOPPE POUR
CARTE-CADEAU OU SAC CADEAU SANS
SURPLUS DE SOIE DÉCORATIVE).

REEMPLACER LES "NAME TAGS" EN PAPIER
AUTOCOLLANT LORS D'ÉVÉNEMENTS EN
ENCOURAGEANT LES GENS À VÊTIR LEUR
CARTE D'IDENTITÉ (EX: CARTE D'HÔPITAL,
CARTE ÉTUDIANTE) DANS LEUR COU.

LIMITER AU MAXIMUM LA DÉCORATION À
USAGE UNIQUE
(BALLOUNES, NAPPES, LUMIÈRES,
GUIRLANDES).

PROMOUVOIR L'ÉVÉNEMENT SANS AFFICHE
FORMAT PAPIER (INVITER LES PARTICIPANTS
GRÂCE À UN COURRIEL, UTILISER LES
RÉSEAUX SOCIAUX)



L'ÉCO-RESPONSABILITÉ A UNE GRANDE VALEUR
AUX YEUX DES ÉTUDIANTS. AVOIR UN
ÉVÉNEMENT VERT, C'EST AUSSI GAGNER DES
POINTS DE CRÉDIBILITÉ AUPRÈS DES
ÉTUDIANTS!



C'EST FACILE DE *Planifier judicieusement*

ENCOURAGER LE COVOITURAGE OU OFFRIR LE SERVICE DE TRANSPORT (EX: AUTOBUS LORS D'UN ÉVÉNEMENT DE GROUPE) AFIN DE RÉDUIRE LA POLLUTION ROUTIÈRE.



TRIER LES DÉCHETS ADÉQUATEMENT (RECYCLAGE, COMPOSTAGE, POUBELLE) ET DISPOSER LES COMPARTIMENTS DE MANIÈRE CLAIRE.

RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE, PAR EXEMPLE EN ÉTEIGNANT LES LUMIÈRES ET LES APPAREILS DE PROJECTION / PRÉSENTATION LORSQUE NON-NÉCESSAIRES.



ANNONCEZ VOTRE ÉVÉNEMENT COMME ÉTANT ÉCO-RESPONSABLE AFIN DE SOULIGNER VOS EFFORTS À RÉDUIRE VOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL.

EFFECTUER DES ACHATS COMPORTANT DES FACTURES SANS PAPIER TEL QU'UN REÇU ÉLECTRONIQUE,



EN SUIVANT TOUTES CES ASTUCES, VOUS ARRIVEREZ À CRÉER AVEC SUCCÈS UN ÉVÉNEMENT ÉCO-RESPONSABLE QUI SAURA VOUS DISTINGUER!



Coordonnées des entreprises locales



MOISSON MAURICIE

Organisme qui recueille les dons de nourriture
1579 rue Laviolette, Trois-Rivières
819-371-7778

COUREUR DES CHAMPS

Traiteur éco-responsable
67 boulevard Sainte-Madeline, Trois-Rivières
819-690-8505

AUX 1001 FÊTES

Location de vaisselle réutilisable
2161 rue Royale, Trois-Rivières
819-371-1168

POUR TOUTE QUESTION:

Contactez les responsables au développement durable de l'AÉÉMUM-Mauricie via courriel:
developpement_durable_TR@aeemum.org



Bon événement!



AÉÉMUM MAURICIE

ANNEXE

Repas végétariens



LE 1ER NOVEMBRE 2023, À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'AUTOMNE, LA COMMUNAUTÉ ÉTUDIANTE A VOTÉ EN FAVEUR D'ÉVÉNEMENTS 100% VÉGÉTARIENS, QU'ILS SOIENT ORGANISÉS PAR L'AÉÉMUM-MAURICIE OU PAR LA FACULTÉ DE MÉDECINE.

CETTE ANNEXE REPRÉSENTE UN OUTIL SUPPLÉMENTAIRE POUR ORGANISER UN ÉVÉNEMENT VÉGÉTARIEN RÉUSSI!



TROUVER UNE SALLE

Pour trouver une salle convenant à vos critères, vous pouvez utiliser le site de l'ALSQ (Association de location de salles du Québec):

<https://sallesdereception.quebec/>

FILTRES

Nombre de personne

100 personnes et plus

Debout

Traiteur externe

Salles qui acceptent les traiteurs externes

Villes disponibles pour
Mauricie

Il suffit de spécifier votre recherche grâce aux filtres!



ANNEXE

Repas végétariens



TRAITEURS



1. LE DEP FRIDA

- Site web: <https://www.facebook.com/ledepfrida>
- Contact: gabrielle.cossette@hotmail.com ou par téléphone (819) 841-4304
- Services - 100% végane
 - Bouchées cocktail, plateaux de fauxmages, boîtes à lunch
 - Buffets froids et chauds
 - Pâtisseries personnalisées
- Fourchette de prix
 - Buffet froid: 22\$/personne
 - Buffet chaud 24-28\$/personne
- Avantages
 - Gastronomique
 - Options délicieuses et nombreuses
 - Bons prix!
- Capacité: Jusqu'à 150 personnes
- Événements ciblés
 - Assis: SDP, Bal des deuxièmes, Gala des Patrons, Banquet des Fêtes
 - Cocktails/événements: groupes d'intérêts, Vin & fromage



2. COUREUR DES CHAMPS

- Site web: <https://www.coueursdeschamps.com/>
- Contact: lydiabrunel@hotmail.com ou par téléphone (819) 690-8505
- Services - Options végétariennes et végétaliennes
 - Spécialisé dans les buffet froids et les bouchées cocktail
- Fourchette de prix
 - À partir de 10,50\$ par personne pour un choix de salade et un sandwich (14\$ avec un dessert)
 - Plateaux de fromages à 8\$ par personne
- Avantages
 - Offre des boîtes à lunch
 - Offre de la vaisselle réutilisable (entre 1,10 et 1,75\$ par personne)
 - Produits locaux et biologiques
- Inconvénient: N'offre pas de buffet chaud
- Capacité: 150 à 200 personnes
- Événements ciblés
 - Cocktails/événements: groupes d'intérêts, Vin & fromage



ANNEXE

Repas végétariens



TRAITEURS

3. POUR BIEN FAIRE

- Site web: <https://pourbienfaire.com/>
- Contact: cassandraperry44@gmail.com
- Services - 100% végane
 - Bouchées
 - Repas prêts-à-manger
 - Service
- Avantage
 - Nombreuses options délicieuses
- Capacité: Pas de nombre maximal établi, à discuter (possible jusqu'à 150 personnes)
- Événements ciblés
 - Assis: SDP, Bal des deuxièmes, Gala des Patrons, Banquet des Fêtes
 - Cocktails/événements: groupes d'intérêts, Vin & fromage

4. RÉCEPTIONS PÉPINS

- Site web: <https://www.receptionspepin.com/>
- Contact: lesreceptionspepin@videotron.ca ou par téléphone (819) 373-5567
- Services - Options végétariennes et végétaliennes
 - Bouchées cocktails
 - Buffets froids & chauds
- Fourchette de prix
 - Pour soumission, fournir: nombre de convives, lieu et logistique de la salle, équipement nécessaire, type de service et budget. Pour un cocktail dinatoire, environ 15\$/personne
 - Prix pour employé en sus: 150\$/3h
- Avantages
 - Offre des boîtes à lunch
 - Traiteur accepté à la salle du Moulin Seigneurial Pointe du Lac
- Inconvénient: N'est pas végétarien d'office, possibilité d'une qualité et/ou diversité moindre
- Capacité: Jusqu'à 150 personnes
- Événements ciblés
 - Assis: SDP, Bal 2e, Gala Patrons, Banquet des Fêtes
 - Cocktails/événements: groupes d'intérêts, Vin & fromage



ANNEXE

Repas végétariens



TRAITEURS

5. TRAITEUR PAUL PICHÉ

- Site web: <https://www.paulpichetraiteur.com/>
- Contact: 819-375-3413 (Marie-Claude)
- Services - Options végétariennes
 - Bouchées cocktails
 - Buffets froids & chauds
- Fourchette de prix
 - Repas de type SDP (150 personnes, 3 services): 55\$ par personne, + 5\$ si entrée au lieu de potage, +4\$ si choix de 2 plats. Les commandes doivent être communiquées à l'avance.
- Avantages
 - Traiteur exclusif du Musée POP
 - Offre boîtes à lunch
- Inconvénients
 - N'est pas végétarien d'office, possibilité d'une qualité et/ou diversité moindre
 - Dispendieux pour souper de grande envergure (de type SDP)
- Capacité: Jusqu'à 150 personnes
- Événements ciblés
 - Assis: SDP, Bal 2e, Gala Patrons, Banquet des Fêtes
 - Cocktails/événements: groupes d'intérêts, Vin & fromage

SALLES ACCEPTANT DES TRAITEURS EXTERNES

1. FACULTÉ DE MÉDECINE - US009

- Contact: campusudemmauricie@umontreal.ca
- Coûts: Location gratuite
- Multimédia
 - Écran de projection et haut-parleurs
- Traiteur
 - Extérieur – cocktail seulement
- Avantages
 - Bon marché
 - Bonne localisation
- Inconvénient
 - Éventail d'activité assez mince
- Capacité: Jusqu'à environ 50 personnes
- Événements ciblés
 - Événements sans alcool seulement: conférences, rencontres organisées par des groupes d'intérêt



ANNEXE

Repas végétariens



SALLES ACCEPTANT DES TRAITEURS EXTERNES

2. CHASSE-GALERIE - 1012

- Site web: <https://chassegalerieuqtr.com/>
- Contact: chasse.galerie@uqtr.ca (Jonathan Cossette)
- Coûts: Location gratuite
- Multimédia
 - Écran de projection et haut-parleurs
 - Projecteurs et autres: location possible à la bibliothèque
- Traiteur
 - Extérieur – sans restrictions
 - Pas de cuisine: buffet seulement
 - Alcool: doit être acheté sur place
- Avantages
 - Bon marché
 - Bonne localisation
- Inconvénient
 - Environ 200 réservations par année, indisponible de mi-mai à mi-août
- Capacité: 150-200 personnes
- Événements ciblés
 - Assis: SDP, Banquet des Fêtes
 - Cocktails/événements: groupes d'intérêts, Vin & fromage

3. SALLES COMMUNAUTAIRES DE TROIS-RIVIÈRES

En allant à l'adresse suivante:
<https://www.v3r.net/services-a-la-population/vie-communautaire/location-de-salles>

- Coût d'environ 300\$ pour la location
- Traiteur extérieur, buffet ou cocktail
- Certaines salles n'acceptent pas les *partys*



ANNEXE

Repas végétariens



SALLES OFFRANT UN TRAITEUR

1. COMPLEXE LAVIOLETTE

- **Site web:** <https://complexelaviolette.com/location-de-salles/>
- **Contact:** Jean-Philippe Martin jp.martin@complexelaviolette.com
- **Services**
 - Location de salle avec décoration, musique et multimédia
 - Bouchées cocktails
 - Repas 3-4 services
- **Fourchette de prix**
 - Soumission pour un souper de type SDP dans le temps de Noël: « Le forfait inclut la salle de réception, la décoration complète de la salle et des tables sous la thématique Noël chic, le DJ, l'animation, le cocktail de bienvenue, 1/2 bouteille de vin par personne et le repas 4 services (on peut faire le choix entre deux options végé sans problème.) Pour le forfait des Fêtes, il faut s'attendre à payer *environ 105\$ par personne plus taxes.* »
 - Location de salle entre 350\$ et 750\$.
- **Avantages**
 - Service de qualité – multimédia, nourriture, etc.
- **Inconvénient**
 - Dispendieux
- **Capacité:** jusqu'à 150 personnes
- **Événements ciblés:**
 - Compte tenu du prix, à considérer pour les événements plus raffinés comme Gala des patrons, Bal des deuxièmes...

2. MOULIN SEIGNEURIAL POINTE-DU-LAC

- **Site web:** <https://moulinpointedulac.recitsquifontjaser.com/nos-salles/>
- **Contact:** communication@moulin-pointedulac.com
- **Services**
 - Location de salle
 - Traiteur: accrédités seulement, dont Réceptions Pépins
- **Fourchette de prix**
 - <https://moulinpointedulac.recitsquifontjaser.com/calendriers-et-tarifs/>: environ 400-600\$. Location de l'équipement en sus!
- **Avantages**
 - Joli et rustique
- **Inconvénients**
 - Nécessite départ à minuit
 - Ouvert mi-mars à mi-décembre
 - Nécessite autobus
- **Capacité:** 80 à 100 personnes
- **Événements ciblés**
 - Prendre en compte la capacité et la limite de temps



ANNEXE

Repas végétariens



SALLES OFFRANT UN TRAITEUR

3. GOLF KI-8-EB/KINIPI

- **Site web:** <https://www.golfki8eb.com/news>
- **Contact:** Geneviève Gagné Gauthier au 819 693-9999, ggagnegauthier@kinipi.ca
- **Services**
 - Traiteur – bonnes options végétariennes (raviolis aux champignons, tajine de lentilles, blanquette de tofu fumé) - possibilité de créer une assiette sur mesure pour un menu végétalien
 - Menu banquet (3 services) ainsi que formules mises en bouche et buffet
 - Projecteur et écran, micro sans-fil, lutrin et petit système de sonorisation
- **Fourchette de prix**
 - Location de salle: 350\$ pour la journée complète
 - Le menu banquet classique débute à 47\$ par personne, taxes et service en sus
- **Avantages**
 - Bonnes options végétariennes
 - Diversité de services
- **Capacité:** La salle de réception située au club de golf Ki-8-Eb peut accueillir jusqu'à 160 personnes
- **Événements ciblés**
 - SDP, banquet des Fêtes, Vin et Fromage, conférences financières

4. MUSÉE POP

- **Site web:** <https://museepop.ca/location-de-salles/nos-salles-a-louer>
- **Contact:** Alain Beaupré au abeaupre@museepop.ca ou au 819-372-0406 poste 248
- **Services**
 - Exclusivement avec le Traiteur Paul Piché
 - Plusieurs salles disponibles
 - Pour ce qui est du décor, de l'équipement technique, de la musique/DJ, l'organisation est à votre discrétion. Le musée possède quelques équipements de base pour la technique qui peuvent être disponibles
- **Fourchette de prix**
 - Location salle: 1200\$ (pour la plus grande) *Ce prix n'inclut pas le traiteur
- **Avantage:** Situé au centre-ville
- **Inconvénient:** Espace partagé avec les clients jusqu'à 17h (fermeture du musée)
- **Capacité:** 100 à 150 personnes
- **Événements ciblés:** Potentiellement SDP (limite à cause du nombre maximal de personnes) et autres événements d'envergure

