



UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ PLUS RESPONSABLE

ACCOMPAGNER LES FILIÈRES ET DIFFUSER UNE CULTURE DE LA RESPONSABILITÉ



Nous accompagnons les filières agricoles dans leur transition en valorisant les solutions durables et en diffusant une culture de la responsabilité :

VALORISER LES INNOVATIONS RESPONSABLES :

- Les SITEVI Innovation Awards distinguent notamment les innovations techniques majeures au service de la durabilité dans les secteurs viticole, vinicole, oléicole et arboricole.

SENSIBILISER ET FORMER LES ACTEURS :

- Organisation de conférences, ateliers et temps d'échange autour de thématiques clés : adaptation au changement climatique, gestion durable de l'eau, réduction de l'empreinte carbone, viticulture durable, qualité de vie au travail.

PARTAGER LES BONNES PRATIQUES :

- Diffusion d'un guide de l'exposant responsable pour accompagner les exposants dans la mise en œuvre de gestes concrets.
- Informations claires sur les dispositifs de tri, disponibles sur place et en ligne pour en garantir le bon usage.

FAVORISER L'INCLUSION ET L'ACCESSIBILITÉ POUR TOUTES ET TOUS



Nous nous engageons à faire de SITEVI un événement réellement accessible, accueillant et solidaire, ouvert à toutes les parties prenantes de nos filières.

UN SALON ACCESSIBLE À TOUS LES PUBLICS :

- Mise à disposition en ligne d'un guide d'accessibilité pour préparer sa visite.
- Places de stationnement réservées à proximité des entrées principales.
- Parcours dédiés aux personnes en situation de handicap (PSH), caisses prioritaires, prêt de fauteuils roulants.
- Plan de visite précisant les dispositifs d'accessibilité.

UN ENGAGEMENT SOCIAL ET LOCAL RENFORCÉ :

- Partenariats avec trois structures issues de l'économie sociale et solidaire, mobilisées pour la manutention, la gestion des biodéchets et la valorisation de la signalétique.
- Création d'un espace emploi sur le salon, en partenariat avec Vitijob et Jobagri, pour faciliter les recrutements dans les filières agricoles.
- Gratuité de l'entrée pour les étudiants, afin de favoriser l'accès des jeunes aux métiers représentés sur SITEVI.



ENCOURAGER DES MOBILITÉS DURABLES ET RESPONSABLES



Nous facilitons et promouvons l'usage de modes de transport à faible impact carbone, tout en sensibilisant nos visiteurs et exposants à adopter des déplacements plus responsables dès que possible :

TRANSPORTS EN COMMUN GRATUITS :

Accès gratuit en tramway depuis le centre de Montpellier.

NAVETTES MISES À DISPOSITION :

Desserte gratuite depuis les gares et l'aéroport de Montpellier.

MISE EN PLACE D'UN PARTENARIAT AVEC LA PLATEFORME SLINGER

Pour encourager le covoiturage, une solution responsable qui limite l'empreinte carbone et favorise les échanges dès le trajet.

SENSIBILISATION EN LIGNE :

Mise en ligne du calculateur CO₂ de l'ADEME et partage d'écogestes liés au déplacement.

RÉDUIRE, TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS



Nous mettons en place des solutions concrètes pour mieux gérer les déchets générés pendant le salon, en facilitant leur tri, en favorisant leur réutilisation ou leur valorisation, et en réduisant les consommables à usage unique :

RÉDUCTION DU PAPIER :

- Suppression du catalogue papier, remplacé par un guide de visite allégé, réduisant ainsi le volume d'impression.
- Dématérialisation des badges d'accès, avec une impression désormais facultative.

DES OBJETS PLUS RESPONSABLES :

- Goodies réutilisables : stylos et carnets en matériaux recyclés, ouvre-bouteilles en bois.

TRI FACILITÉ ET GÉNÉRALISÉ SUR SITE :

- Collecte du biodéchet alimentaire à la source, les restaurateurs bénéficient d'un service de collecte sur leur zone de restauration, leurs biodéchets alimentaires sont ensuite compostés par Les Alchimistes.



OFFRIR UNE RESTAURATION PLUS ENGAGÉE



Nous faisons évoluer notre offre de restauration vers des pratiques plus durables et responsables :

- Un **cahier des charges RSE** a été communiqué à l'ensemble des restaurateurs pour garantir une offre conforme à nos engagements.
- 100 % des restaurants partenaires proposent une **offre locale, de saison avec des options végétariennes**.
- **100 % de la vaisselle utilisée est réutilisable** ; aucune vaisselle jetable en plastique ou carton.
- Mise à disposition de **fontaines à eau**, en complément des points d'eau du parc.
- **Redistribution des surplus alimentaires à des associations locales** (ou à l'Association Humanitaire de Montpellier).

Organisé par :



En partenariat avec :



WWW.SITEVI.COM

SUIVEZ-NOUS
#SITEVIttogether

