

Délices

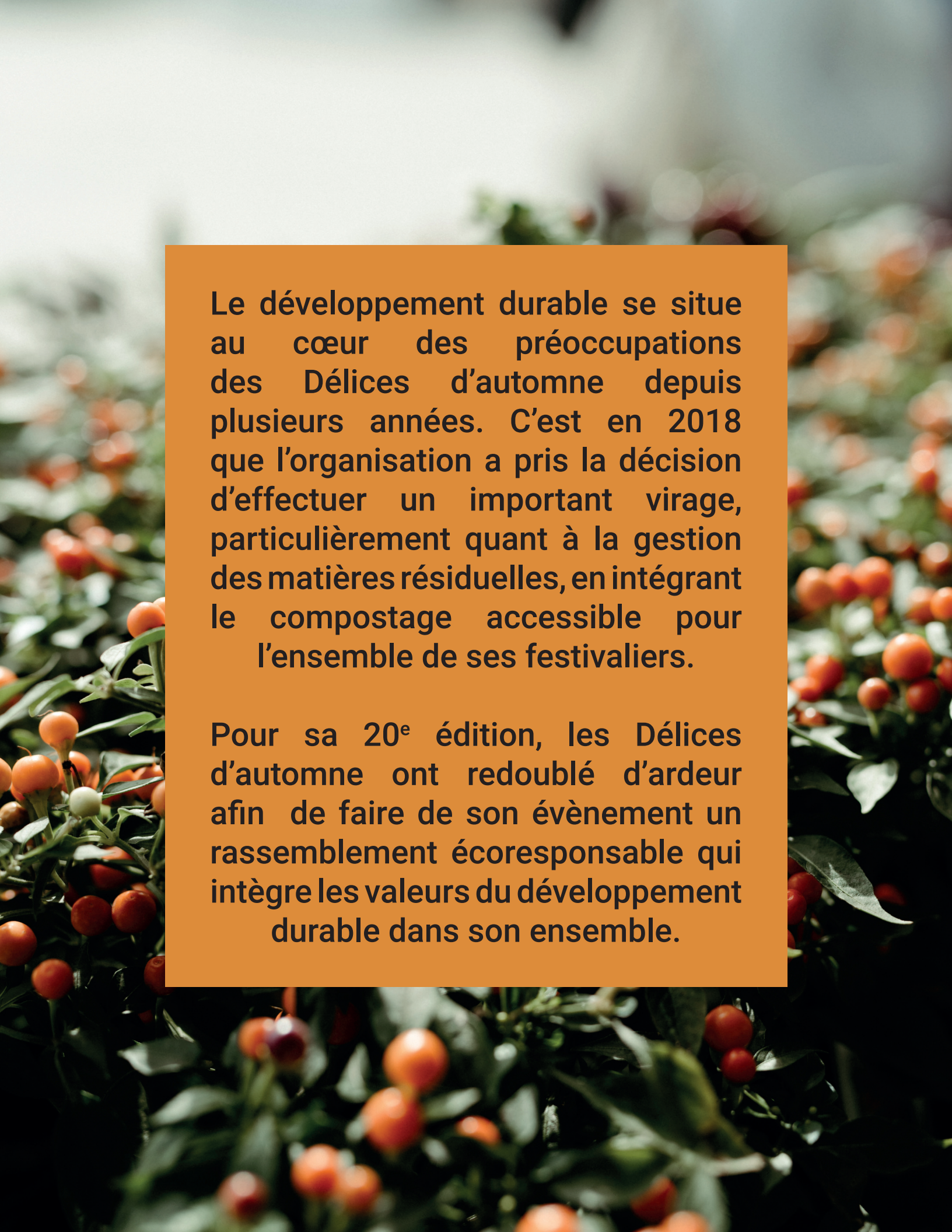
D'AUTOMNE 20^e



BILAN

DÉVELOPPEMENT
DURABLE 2019





Le développement durable se situe au cœur des préoccupations des Délices d'automne depuis plusieurs années. C'est en 2018 que l'organisation a pris la décision d'effectuer un important virage, particulièrement quant à la gestion des matières résiduelles, en intégrant le compostage accessible pour l'ensemble de ses festivaliers.

Pour sa 20^e édition, les Délices d'automne ont redoublé d'ardeur afin de faire de son évènement un rassemblement écoresponsable qui intègre les valeurs du développement durable dans son ensemble.

Escouade RECYC-QUÉBEC



L'Escouade RECYC-QUÉBEC était en place tout au long de l'évènement afin d'aider les festivaliers à opter pour un comportement écoresponsable. Au total, 15 bénévoles ont sillonné le site des Délices d'automne les 11, 12, 13 et 14 octobre en formant des équipes de 4 à 6 personnes présentes par jour. L'escouade avait comme mission d'aider les festivaliers à bien trier leurs déchets, à les diriger vers les stations d'eau, à expliquer le système de verres réutilisables consignés, et plus encore!



Îlots de tri RECYC-QUÉBEC

13 îlots de tri à 4 voies étaient disposés sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent. Les festivaliers étaient donc invités à bien disposer de leurs contenants consignés, leurs matières recyclables ou encore compostables ainsi que leurs déchets. L'Escouade Recyc-Québec était présente pour les aider à bien effectuer leur triage, et une équipe était également en place afin d'assurer un tri optimal des matières résiduelles.



Stations d'eau RECYC-QUÉBEC



Les **deux stations** d'eau fraîche et filtrée située sur le site des Délices d'automne étaient clairement identifiées aux couleurs de RECYC-QUÉBEC.

Les festivaliers ont d'ailleurs été invités à apporter leur contenant réutilisable, ou encore à se procurer un verre réutilisable consigné disponible aux billetteries et aux trois bistrots SAQ via une publication sur les médias sociaux, lors de la visite en direct du site sur Facebook ainsi que sur l'écran interactif sur le site de l'évènement.

L'objectif, pour 2020, est d'augmenter le nombre de stations d'eau disponibles sur le site de notre évènement.



Équipe de triage

Deux employés ont été engagés afin de trier toutes les matières résiduelles récupérées sur le site par l'équipe d'entretien. Ainsi, durant les 4 jours de l'évènement, l'équipe de triage a réparti les matières dans les conteneurs de recyclage, déchets et compostage industriel, en plus de récupérer les consignes dans des sacs à part. Les pesées de ces conteneurs ont révélé que notre évènement a généré :

TABLEAU COMPARATIF 2018-2019

	2018	2019
Compost	0,5 tonne	1 tonne
Recyclage	0,0004 tonne	0,96 tonne
Déchets	1,2 tonne	1,32 tonne

Jardins

Parce que l'agriculture urbaine contribue au développement durable d'une communauté, les Délices d'automne sont fiers de s'associer avec Mon Jardin Urbain, une entreprise locale qui entretient nos jardins urbains toute la belle saison, les préparant ainsi à dévoiler leurs couleurs et leurs saveurs aux festivaliers lors de l'évènement. Des fiches explicatives se trouvent accrochées à chacun des neuf jardins, et Mon Jardin Urbain offre des ateliers sur l'agriculture urbaine tout au long des Délices d'automne.



Bénévoles

La tenue des Délices d'automne ne serait possible sans la contribution de plus de **75 bénévoles** qui occupent différents postes stratégiques lors de l'évènement. De la tenue des bars au stationnement en passant par l'accueil et les billetteries, ces personnes sont précieuses pour notre organisation et nous prenons bien soin de faire de leur bien-être une priorité.

Chaque année, un guide du bénévole leur est remis en format électronique afin que ces derniers soient le plus à l'aise possible dans leur environnement. Le transport collectif par les autobus de la STTR est également gratuit pour tous les bénévoles. En plus de fournir une bouteille d'eau à l'effigie des Délices d'automne ainsi que tous les repas

lors de l'évènement, l'organisation remet chaque année une paire de billets pour le spectacle « Hommage aux bénévoles » présenté à l'Amphithéâtre Cogeco. Une fête de reconnaissance organisée spécialement pour les bénévoles a également lieu chaque année après l'évènement, avec une remise de cadeaux.

Un nouveau geste durable a été posé cette année quant à notre équipe de bénévoles. Plutôt que de distribuer des chandails aux couleurs de l'évènement à chaque membre de l'équipe, notre organisation a fait produire des dossards unisexes et à taille unique afin d'identifier nos bénévoles. Ces dossards seront réutilisés chaque année.



Don des surplus de repas

Dans le cadre d'une entente avec l'organisme **Centre Le Havre** de Trois-Rivières, qui a pour mission de prévenir l'enracinement de l'itinérance et de favoriser l'inclusion sociale des hommes et des femmes en situation de rupture sociale, tous les surplus de repas générés dans le quartier général des bénévoles ont été donnés à des gens dans le besoin. À la fin de l'évènement, les restants de nourriture amassés sur le site parmi les exposants ont également été remis au Havre.

Mission sociale

Les Délices d'automne se donnent comme mission de créer un évènement accessible pour tous, de faire connaître les producteurs, transformateurs et restaurateurs du Québec ainsi que leurs produits, en plus d'éduquer le consommateur sur de bonnes pratiques en matière d'alimentation et de santé.

L'entrée à notre évènement, incluant tous les ateliers, est donc gratuite afin qu'ils soient accessibles au plus grand nombre de personnes possibles. Notre programmation regorge de démonstrations culinaires et de conférences éducatives qui contribuent à atteindre notre mission d'éducation.

En 2019, la programmation gratuite contenait, entre autres :

- Deux ateliers de Jessie et PH sur l'environnement et la santé ainsi que sur l'éthique animale
- Un atelier de La brouette sur l'ABC du compostage domestique
- Un atelier du Carré Zéro Déchet, Un vieux bas... et voilà!
- De nombreux ateliers de Mon Jardin urbain sur l'agriculture urbaine
- Une conférence de Josey Arsenault sur l'alimentation cétogène
- Un atelier des Fermes Lufa sur les 5 principes de l'agriculture urbaine
- Deux conférences d'Isabelle Huot, docteur en nutrition, sur le nouveau Guide alimentaire canadien et faire l'épicerie sainement

Verres réutilisables



En nouveauté pour la 20^e édition, les 3 bistrots des Délices d'automne étaient munis de verres réutilisables consignés. Ainsi, tous les verres de plastiques à usage unique ont été éliminés grâce à ce changement très apprécié des festivaliers. Ces derniers pouvaient également se procurer leur verre à leur arrivée sur le site, directement à la billetterie, ce qui leur permettait d'utiliser ce verre chez les différents exposants également.

Au total, **7 000 verres réutilisables consignés** ont été vendus au cours de l'évènement.

Programme téléchargeable

Différents gestes sont posés chaque année afin de réduire l'empreinte environnementale des Délices d'automne. L'organisation avait déjà réduit considérablement l'impression de ses programmes en misant sur la version téléchargeable avec une réduction de 50% en 2017 et d'un 33% supplémentaire en 2018. En 2019, l'organisation est fière d'annoncer qu'elle a éliminé complètement les programmes imprimés pour se concentrer uniquement sur la version téléchargeable.

Matériaux recyclés

Les matériaux recyclés ont été priorités lors du choix des infrastructures présentes sur le site des Délices d'automne.



Encourager le transport responsable

Il était facile de se déplacer de façon durable jusqu'au site des Délices d'automne. Nous avons d'ailleurs invité les festivaliers à opter pour le transport en commun, à faire du covoiturage, ou encore à utiliser leur vélo. Une magnifique piste cyclable bordant la rivière Saint-Maurice mène à l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent, où des supports à vélos sont disponibles. Un service de navette électrique était également offert gratuitement à partir du centre-ville et déposait les festivaliers à l'entrée du site.



Compensation de GES

Un don de **1 000 \$** a été effectué au projet Carbone Boréal, volet agricole. Ainsi, **204 arbres** seront plantés pour **28,57 tonnes de CO² compensées**.

Ce projet est issu d'une collaboration entre Carbone Boréal, la Société sylvicole de Chambord et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), visant à reboiser des portions de terre en friche ou impossible à exploiter (crans, pentes abruptes, etc.). Une dizaine d'agriculteurs du Lac Saint-Jean (secteur Saint-Bruno et Métabetchouan-Lac-à-la-Croix) ont ainsi permis que soient plantés chez eux plus de 150 000 arbres sur un peu plus de 70 hectares en 2013 et 2016. Cette collaboration permet aux chercheurs et étudiants chercheurs de l'UQAC d'effectuer des travaux de recherche sur ces plantations et au public de les utiliser pour compenser des émissions de gaz à effet de serre. Les essences d'arbres pouvant être plantés en milieu agricole ouvrent de nouvelles perspectives de recherche sur l'adaptation aux changements climatiques et en agroforesterie.

Fournisseurs locaux

Parce qu'il est important pour notre organisation d'encourager l'économie locale, **100%** des fournisseurs des Délices d'automne se trouve dans un rayon de moins de **200 km**, dont 75% se trouve dans un rayon de moins de **100 km**.

Norme BNQ

Les Délices d'automne ont atteint pour la première fois, lors de l'édition se déroulant du 11 au 14 octobre 2019, le **niveau 2** de la norme BNQ en gestion responsable d'évènements (9700-253).

