

L'Actualité du Commerce Engagé

Juillet 2023

→ DERNIERS ÉVÈNEMENTS DU LABEL

MONACOLLECTE



Deux stands, le premier sur **le label** et le second sur **l'économie circulaire** et la **réduction des déchets** ont été animés le 3 mars 2023 par la Direction de l'Environnement et Ecoscience Provence lors de cet événement organisé par la Société Monégasque d'Assainissement.

Pour l'occasion, un jeu a été élaboré pour le public essentiellement composé d'enfants des écoles monégasques, afin d'échanger sur leurs pratiques environnementales.

S.A.S. le Prince Albert II nous a fait l'honneur de sa visite et s'est prêté au jeu !



DE FUTURS RESTAURATEURS ENGAGÉS AU LYCÉE HÔTELIER



Des élèves de première du bac professionnel Service et restauration ont été sensibilisés sur **les pratiques environnementales en restauration**.

La Direction de l'Environnement et son partenaire Ecoscience Provence ont présenté le label Restaurant Engagé puis animé **un quizz sur la réglementation** environnementale.

Les élèves ont ensuite participé à **un atelier** de mise en situation autour de la **réduction de la vaisselle jetable** et du **gaspillage alimentaire**.

Les témoignages et les échanges très concrets avec les professionnels des Restaurants Engagés Eola et Stars'n Bar (futur Conscientiae) ont enrichi et clôturé ce moment.

DE LA GRAINE À L'ASSIETTE... L'OIGNON FAIT LA FORCE !



La Direction de l'Environnement, en partenariat avec la Société des Bains de Mer, a convié les Restaurants Engagés à **un atelier de sensibilisation à l'agriculture locale paysanne et la biodiversité cultivée**, accueilli au Monte Carlo Bay le 26 juin.

La Maison des Semences Paysannes Maralpines a présenté **l'histoire** de l'oignon rose de Menton. Elle a fait découvrir **ses propriétés** gustatives et culinaires sous différentes formes : cru, lactofermenté, poché, confit, en pickles, beignets, et même en sorbet !

Les chefs et les restaurateurs engagés sont repartis avec des oignons offerts par la Direction de l'Environnement pour tester ce produit local, et qui sait... le mettre à leur carte ?

Pour en savoir plus, rendez-vous le 9 juillet à Menton !



→ SOLUTIONS DE NOS PARTENAIRES

COMMENT ÉCONOMISER L'ÉNERGIE ? LA SMEG PARTAGE CES INFORMATIONS !



Les aides financières du Fonds Vert sur le site de la Mission pour la Transition Énergétique

Des aides existent pour de petits équipements et aménagements visant **la réduction de consommation d'énergie et d'émission de gaz à effet de serre** pour les locaux des entreprises.

Plus d'informations : www.smeg.mc

Vous trouverez aussi **des fiches écogestes** de conseils sur les cuisinières, cumulus, Leds, robinets thermostatiques, volets roulants, brise-soleil, ventilateurs, convecteurs.

Plus d'informations : www.transition-energetique.gouv.mc



ECOSLOWASTING



C'est la solution pour lutter contre le gaspillage !
Vous la connaissez sans doute, la plateforme en ligne de vente d'invendus alimentaires et non alimentaires ne cesse de se diversifier et n'attend que vous pour continuer à s'étendre.

Plus d'informations :
www.ecoslowasting.com

LE MUSÉE OcéANOGRAPHIQUE DE MONACO AUX TROPHÉES DE LA SERD



Bravo au Musée Océanographique de Monaco dont l'action pour l'édition 2022 de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets a figuré parmi les **15 actions finalistes du trophée européen**, sur 16.000 actions dans toute l'Europe !

LE DÉPLOIEMENT DU LABEL

Bienvenue aux labellisés 2023 :

le Commerce Engagé Nous 2mains

et les Restaurants Engagés MoNa et Pasta Versace.

AUJOURD'HUI, LE RÉSEAU COMPTE

106

COMMERCES ET RESTAURANTS
ENGAGÉS !

Direction de l'Environnement

5 rue du gabian (5ème étage de
l'immeuble du Triton)
MC 98000 MONACO
+377 98 98 83 41
environnement@gouv.mc

Ecoscience Provence

724 avenue des berges
83170 Brignoles
+33 4 94 69 44 93 / 07 78 37 65 45
julie.pince@ecoscienceprovence.com

Suivez l'actualité du Commerce Engagé et
contactez-nous via les réseaux sociaux !

