

LE GUIDE

ÉCORESPONSABLE DU CHÂTEAU DE MONTCHAT

CÉLÉBRER, PARTAGER, PRÉSERVER.



DÉCOUVREZ NOS CONSEILS





Au Château de Montchat, nous sommes engagés dans une démarche écologique de longue date.

Nous avons récemment renforcé nos actions avec un bilan carbone réalisé sur le dernier exercice.

Si vous souhaitez adopter certains gestes pour nous suivre dans cet engagement, ce guide propose plusieurs solutions simples pour des événements plus éco-responsables.

ACCÉDER AU CHÂTEAU



Le **transport** représente 25 à **27%** de l'empreinte carbone d'un **français moyen**. Voici quelques options de mobilité douce.



COVOITURAGE

Encourager à **se regrouper** pour ceux qui partent du même endroit : [Mobicoop](#), [Citiz](#)



TRANSPORTS EN COMMUN

Utiliser le [site TCL](#) ainsi que notre [plan d'accès](#).



MODES DE TRANSPORT DOUX

Privilégier le **vélo** ([Vélo'v](#)), la **trottinette** ([Dott](#)) ou la marche à pied.



NAVETTE COLLECTIVE

Utiliser une **navette** pour les **grands groupes**. Nous demander pour les contacts.

NOS ENGAGEMENTS



- ✓ La majorité de nos collaborateurs utilisent ces modes de transport.
- ✓ Une **borne de recharge** pour voiture **électrique** est mise à votre disposition.
- ✓ Un **parking à vélo** et autres modes doux est également disponible.

RÉDUIRE LES DÉCHETS

01

VAISSELLE : louer la **verrerie** ou des **nappes** au château au lieu d'en acheter

02

VIN : Choisir nos **bouteilles bio et consignées** (rouge, blanc, rosé).

03

DECO : Privilégier la location et **éviter** les **objets jetables** ou en **plastique**.

04

GOODIES : Privilégier des cadeaux **utiles ou comestibles**.

05

NOURRITURE : **Limiter** les **emballages** ou bien les **recycler**.

NOS ENGAGEMENTS

EN TERMES DE RÉDUCTION DES DÉCHETS :

- ✓ **Redistribution des excédents** alimentaires à une association locale près du Château.
- ✓ Respect des règles de **recyclage** et utilisation des bornes de la Métropole de Lyon pour le **compostage**.
- ✓ Choix du durable : **peu de vaisselle jetable**, nouvelles nappes en tissu pour réduire les déchets des buffets.
- ✓ Réduction du papier : Réutilisation en brouillon, **Gestion Électronique des Documents**, impression de signalétique uniquement sur demande.



NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE



- ✓ Des **pompes à chaleur** à haut rendement réduisent notre consommation d'énergie.
- ✓ Des **filtres** limitent la consommation d'eau et des **produits d'entretien** écoresponsables.
- ✓ L'ensemble du site est éclairé par des **LEDs** ou basse consommation.
- ✓ Les **toits**, fenêtres, les murs ont fait l'objet de **protection thermique**.
- ✓ Un système de **pilotage à distance** permet de gérer la **climatisation** et le chauffage. Des **électro-aimants** ferment les portes pour éviter le gaspillage énergétique.
- ✓ Des **détecteurs de présence** sont utilisés dans les toilettes.



Les **eaux** sont **filtrées et purifiées** au Château, dans des bouteilles en verre réutilisables.

À TABLE : AGIR SANS SE PRIVER

Le repas est souvent ce qui pèse le plus dans l'impact d'un événement (**15.3 Tonnes de Co2** comptabilisées dans notre bilan carbone).

Mais avec quelques ajustements, vous pouvez faire la différence sans rien sacrifier au plaisir. Grâce au traiteur **MAGNER**, nous vous partageons des pistes concrètes pour réduire l'empreinte carbone de votre repas, si vous le souhaitez.



OPTION VÉGÉTARIENNE

Proposer un menu qui **consomme moins de Co2**.



CHOIX DU TRAITEUR

Contactez nous pour choisir un **traiteur engagé** dans une démarche écoresponsable.



GESTION DES QUANTITÉS

Adapter les **quantités** au nombre et au **profil** des invités.



PRODUITS FRAIS

Approvisionnement local en produits frais. (Maison Theillère, marché de la place).



Menu 1

1.59 kg Co2 / pers

Salade de ravioles de Romans, huile de basilic et copeaux de parmesan	Végétarien
Cabillaud rôti, risotto à la courge, confit d'endives et crème d'échalotes	Poisson
Tarte ananas crème coco coulis passion	Dessert

Pour 30 personnes :
47.7 kg Co2 émis

Menu 2

9.89 kg Co2 / pers

Tartare de St-jacques et petits pois, croquant de radis et vierge au citron	Crustacés
Bœuf confit, rosace de pomme Anna et carotte fane	Boeuf
Tatin poire caramel	Dessert

Pour 30 personnes :
296.7 kg Co2 émis

Menu 3

1.91 kg Co2 / pers

Salade grecque	Végétarien
Volaille aux herbes, crozets et sauce suprême	Volaille
Panna cotta citron vert brunoise mangue	Dessert

Pour 30 personnes :
57.3 kg Co2 émis

Menu 4

0.79 kg Co2 / pers

Quiche aux légumes de saison	Végétarien
Gnocchi à la crème de topinambour et chips de légumes racines	Végétarien
Salades de fruits de saison	Dessert

Pour 30 personnes :
23.7 kg Co2 émis

DES TEAM BUILDING VERTS

Au Château de Montchat, vous pouvez choisir un team building vert alliant cohésion d'équipe, engagement écologique et sensibilisation aux enjeux durables, pour une expérience collective responsable et mémorable.

ECHO VOYAGE

Team building Solidaire : Atelier de Cuisine Écologique

Un team building solidaire et écologique, alliant cuisine végétarienne avec des chefs réfugiés, cohésion d'équipe et lutte contre le gaspillage.



TEAMS CONNECT

ECO Escape Game : un team building RSE sur le rapport du GIEC gamifié

Un escape game éco-responsable où les équipes résolvent des énigmes sur les grands enjeux climatiques pour sauver la planète.



DIVERTY EVENTS

Tour du monde en solidaire

Team building RSE ludiques et sur-mesure pour renforcer la cohésion et sensibiliser aux enjeux durables.



LA CHECKLIST



AVANT L'ÉVÈNEMENT:

- Je me suis renseigné sur l'écoresponsabilité au château.
 - J'ai proposé des solutions alternatives au niveau du transport.
 - J'ai choisi un menu avec des options locales et/ou végétariennes.
 - J'ai ajusté les quantités pour limiter le gaspillage.
-

PENDANT L'ÉVÈNEMENT:

- J'ai consommé des boissons avec des contenants réutilisables ou consignés.
 - J'ai limité au maximum les déchets et les goodies en plastique.
 - J'ai sensibilisé mon traiteur et mes invités aux bons gestes verts.
-

APRÈS L'ÉVÈNEMENT:

- J'ai trié, redistribué ou composté les restes alimentaires.
- J'ai récupéré, rendu ou réutilisé le matériel et la décoration.
- J'ai proposé un retour d'expérience au Château de Montchat.

La première étape est faite, la suite est entre vos mains !





PLAN D'ACCÈS

DEPUIS LA GARE DE LYON PART DIEU

- **TRAM T3** : Direction Meyzieu ZI, arrêt "Reconnaissance-Balzac" situé à 6 minutes à pied (800 m) par la rue Charles Richard.
- **BUS 25** : Direction 7 Chemins, arrêt "Charles Richard" (1 min à pied).

 30'  29'  16'

DEPUIS LE MÉTRO GRANGE BLANCHE

- **BUS C26** : Direction Cité Internationale, arrêt "Charles Richard" (1 min à pied) .

 8'  12'  6'

DEPUIS L'AÉROPORT LYON SAINT EXUPÉRY

- **RHÔNE EXPRESS** : Navette direction Part Dieu, arrêt "Vaulx-en-Velin La Soie" puis correspondance avec le T3 direction Part Dieu, arrêt "Reconnaissance-Balzac" situé à 6 min de marche.

 31'  38'  58'