

EMBA McGill HEC Montréal

# Sustainable Event Classification for the EMBA's Sustainability Challenge Module

SPO143

Final Report – November 2015

## Table of Contents

What we sought to accomplish .....	2
What we accomplished .....	3
Our key learnings .....	3
Doing something a little frightening can be very rewarding. ....	3
The importance of a Plan B .....	3
Having great results does not matter without the right visibility.....	4
Sometimes, you may only be able to accomplish part of a goal...but that doesn't mean that you failed. ....	4
Our challenges / failures, how they were addressed, and our recommendations .....	4
How to get caterers more involved in our quest for more sustainable practices .....	4
Inclusion of more elements of social sustainability .....	5
Looking Forward .....	5
Appendix 1 – Tableau de compilation des résultats de pointage des exigences particulières .....	6
Appendix 2 – Bilan de la gestion responsable de l'événement .....	9
Appendix 3 – Classification Certificate .....	15
Appendix 4 – Certificat de compensation.....	16

# Sustainable Event Classification for the EMBA's Sustainability Challenge Final Report

## What we sought to accomplish

After having successfully achieved a level 3 classification for last year's Sustainability Challenge Module, the EMBA McGill-HEC Montréal aimed at a level 4 classification this year. One of the main objectives we had this year was to incorporate elements of social sustainability into the module and the classification. We also sought to refine and streamline the sustainable practices we implemented last year by asking ourselves the following questions: *How can we achieve greater involvement in sustainability with our caterers and suppliers? How can we be more efficient with our residual waste management? How do we encourage the class to be more proactive in reducing their carbon footprint?* More importantly we wanted to become more visible within the McGill community and make more people aware of what we were hoping to achieve with the classification. After last year's level 3 classification, we were only solicited for sustainability best practices by one McGill group. We wanted to share our findings with more people in order to further develop McGill's sustainability practices on campus. Last year, we were hesitant to aim for a maximum of 50g of non-compostable, non-recycle waste per person, per day. However, this year, we made the leap and decided to go for it! We also decided to go for a double carbon footprint offset this year. With the help of this year's classification coordinator, Annie Durreault, we set the following objectives:

- At least 90% of our suppliers will be located less than 100km away from our module location.
- At least 25% of our suppliers will have a clearly defined sustainability practice.
- At least 10% of our suppliers will be not for profit.
- Non-reusable/non-recyclable materials will be limited/or eliminated.
- Water consumption will be limited.
- Left-over food will not be wasted and will be redistributed or donated.
- Non-recyclable/non-compostable waste will be limited to 50g per person, per day.
- CO2 emissions will be limited and the module's footprint will be calculated and double-offset.

Each of these criteria corresponds to a number of points (see Appendix 2). We were aiming for a minimum of 400 points, to achieve a level 4 classification.

## What we accomplished

We were successfully classified as a level 4 sustainable event by accumulating a total of 414 points (see Appendix 3). Below is a breakdown of our accomplishments:

	Domaines d'intervention	Catégories d'exigences	Pointage atteint	Pointage maximal
1	Choix des fournisseurs	Siège social	30	30
		Succursale	20	20
		Engagement en DD	25	30
		Considérations sociales	20	20
		Sous-total	95	100
2	Caractéristiques du matériel et des sources d'énergie	Caractéristiques du matériel	57	62
		Consommation de l'énergie et de l'eau	10	10
		Énergie sur le lieu	28	28
		Sous-total	95	100
3	Gestion des matières résiduelles	Surplus de nourriture	20	20
		Système de tri	80	80
		Sous-total	100	100
4	Choix liés à l'alimentation	Produits locaux	26	60
		Produits reconnus ou certifiés	18	40
		Sous-total	44	100
5	Transports et GES	Organisation et participants	20	30
		Utilisateurs	60	70
		Sous-total	80	100
TOTAL			414	500

## Our key learnings

### Doing something a little frightening can be very rewarding.

Last year, we were not confident enough to aim for a maximum of 50g of non-compostable, non-recycle waste per person, per day. We didn't want to commit to something we weren't sure we could achieve, especially since we had to advertise that we were aiming for level 4 before the actual module. However, we decided to simply go for it this year. Yes, we were a little apprehensive, but that only made us more motivated to reach our goal, which we did!

### The importance of a Plan B

Like last year, we had arranged for MORSL (McGill Office for Religious and Spiritual Life) to come pick-up our leftover food and redistribute to the McGill community. We had even confirmed the day before. However, no one came to pick up the donation. We knew that

having any food go to waste would put our level 4 classification in danger, so we looked for an alternative. Making sure the McGill community benefited from the donation was also one of our top priorities, so we asked around within our team. We then decided that the PhD students' lounge in Bronfman would be a great place to leave the food as there were bound to be students working at all hours. We brought the food and had an email circulated to inform the students of the food.

### Having great results does not matter without the right visibility

After our successful level 3 classification last year, we were ready to share our best practices with the rest of the McGill community. However, the only group that came to talk to us was the MBA case competition. We realized that we couldn't really expect people to come to see us if they didn't know about our successful classification. This year, we used our [Les Vivats](#) nomination to increase our presence on social media and hopefully make more people aware of what we are accomplishing with the classification.

### Sometimes, you may only be able to accomplish part of a goal...but that doesn't mean that you failed.

We had hoped to involve more elements of social sustainability into our module, mainly through catering. We searched for caterers that employed people that other companies may find unemployable and participated in various social reinsertion programs. While we were successful in finding one such company, we were limited by certain factors such as group size, date (Saturday & Sunday) and location (MDD).

## Our challenges / failures, how they were addressed, and our recommendations

### How to get caterers more involved in our quest for more sustainable practices

This involved a number of issues, such as budget, existing contract with suppliers, as well as scheduling (harder to find caterers to deliver early on Saturday & Sunday mornings). The first thing we did was talk to our existing caterers. We discovered that many of them were willing to make slight, but significant changes to help us achieve our goals. Menus were now being devised around the inclusion of more local produce. We also looked at the websites of multiple caterers to see if they had clear and defined sustainability practices. In many cases, we were surprised by just how much was being done. For example, Bernard & Fils have a well-developed mission statement that includes an [eco-friendly accreditation](#). In terms of recommendations, approaching caterers early is key. It is also important to clearly explain your needs (more local produce, more fair trade produce, etc...) at the start of the process. Good communication is essential to ensuring sustainable catering practices are met.

## Inclusion of more elements of social sustainability

Even though the level 4 classification was a success, this is still one area we feel as though we did not develop enough. Despite having done research on interesting socially inclusive businesses such as [Robin des Bois](#), it remained logistically difficult to involve the class during the very limited timeframe of a 4 day module. However, we were excited to welcome back Julien Giacomelli from [Crudessence](#) again this year to discuss Sustainability, Marketing & Entrepreneurship. The module also saw the return of an alumni, Indu Krishnamurthy, from the class of 2015, who came to talk to the class about ACEM (Association communautaire d'emprunt de Montréal). The class gain greater sensibility to NGOs and even made a [class donation to ACEM](#). This type of involvement, not only within the current class, but across alumni as well, is really helping to create a community of sustainability within the program.

## Looking Forward

The EMBA program's second *Sustainability Challenge Module* was a great success and the module was awarded a level 4 classification. We have achieved our goal of making the module greener and more sustainable. One of the best learnings we take away from this experience is how easy it is to make little changes that lead to significant differences. Having a second classification process under our belts, we also believe that we are on our way to being able to organize sustainable events with very little external help. We now have the tools available to:

- Run a paperless module;
- Use sustainable caterers that favor local, organic and fair trade produce;
- Sensitize the class to carbon emissions and encourage them to favor green transportation to module;
- Manage waste in an efficient manner, reducing our pure non-recyclable and non-compostable waste to the bare minimum;
- Mentor, encourage and motivate other McGill groups to make their events more sustainable.

## Appendix 1 – Tableau de compilation des résultats de pointage des exigences particulières

Tableau de compilation des résultats de pointage des exigences particulières				Programme de certification BNQ 9700-253 Norme : BNQ 9700-253 / 2010-06-08	
Organisateur d'événement :		INSTRUCTION (voir commentaire)			
No du certificat :		Niveau de classification de l'événement			
Titre de l'événement :					
Date de l'événement :					
Date de la compilation :		0			
#VALUE!					
9700-253 Exig part Fr (20120306)		GRAND TOTAL : / 500			
Exigence particulière	Pointage de référence	Résultat	Points	Preuve documentaire / Observation	
<b>5.2</b> <u>Responsabilité de l'organisateur quant à la sélection des fournisseurs</u>			0 / 100		
<b>5.2.3</b> <u>Siège des fournisseurs</u>		[Nbre]	Max : 0 / 30		
Nbre de fournisseurs (points de service) Total :		[Nbre]	0%		
	25% 50% 90%	[Nbre]	0%		
1 Nbre de sièges < 100 km	8 17 30		0%		
2 Nbre de sièges < 300 km	6 11 20		0%		
3 Nbre de sièges < 500 km	4 8 15		0%		
<b>5.2.4</b> <u>Succursales des fournisseurs</u>			Max : 0 / 20		
Nbre de fournisseurs Total		0	0%		
	25% 50% 90%	[Nbre]	0%		
1 Nbre de succursales < 100 km	6 11 20		0%		
2 Nbre de succursales < 300 km	4 8 15		0%		
3 Nbre de succursales < 500 km	3 6 10		0%		
<b>5.2.5</b> <u>Engagement des fournisseurs envers le développement durable</u>			Max : 0 / 30		
Nbre de fournisseurs Total		0	0%		
	5% 10% 25%	[Nbre]	0%		
1 Nbre de fournisseurs possédant une politique ou démontrant des actions de développement durable.	3 6 15		0%		
2 Nbre de fournisseurs possédant un plan d'action documenté de développement durable.	4 8 20		0%		
3 Nbre de fournisseurs produisant des rapports écrits des suivis développement durable.	5 10 25		0%		
4 Nbre de fournisseurs dont les actions de développement durable sont vérifiées par une tierce partie indépendante et rendues publiques périodiquement.	6 12 30		0%		
<b>5.2.6</b> <u>Considération sociale des fournisseurs</u>			Somme : 0 / 20		
Nbre de fournisseurs Total		0	0%		
	5% 10% 25%	[Nbre]	0%		
1 Nbre de fournisseurs à but non lucratif ou en coopérative.	2 4 10		0%		
2 Nbre de fournisseurs ayant un programme de formation ou d'équité salariale ou d'égalité à l'emploi pour ses employés.	2 4 10		0%		
<b>5.3</b> <u>Responsabilité de l'organisateur quant à la gestion du matériel, des sources d'énergie et de l'eau</u>			0 / 100		
<b>5.3.3</b> <u>Caractéristique du matériel</u>			Somme : 0 / 62		
1 Du matériel certifié biologique ou équitable est distribué lors de l'événement		2	0		
	Équitable Emploi Réduction à la source		[A/B/C]		
1 Équipements légers à installer (ex. : chaises)	A B C	2 3 5	0		
2 Équipements lourds à installer (ex. : tentes, chapiteaux, tapis, scènes)	2 3 5		0		

Tableau de compilation des résultats de pointage des exigences particulières



Programme de certification BNQ 9700-253  
Norme : BNQ 9700-253 / 2010-06-08

Organisateur d'évènement :		INSTRUCTION (voir commentaire)
No du certificat :		Niveau de classification de l'évènement
Titre de l'évènement :		
Date de l'évènement :		
Date de la compilation :		0

#VALUE!

9700-253 Exig part Fr (20120306)

GRAND TOTAL : / 500

Exigence particulière	Pointage de référence	Résultat	Points	Preuve documentaire / Observation
1 Des mesures d'économie d'énergie ont été mises en place.	5		0	
2 Des mesures d'économie d'eau ont été mises en place.	5		0	
<b>5.3.5 Sources d'énergie sur le lieu</b>			<b>Somme : 0 / 28</b>	
	25%	50%	90%	[%]
1 Utilisation d'équipements de manutention utilisant de l'électricité ou des piles rechargeables pour le montage et le démontage de l'évènement (en % du nombre d'équipements incluant les équipements roulants, la machinerie et les appareils de levage ou d'élévation).	3	6	14	0
2 % de l'énergie utilisée qui provient d'une source hydroélectrique ou d'une autre source d'énergie renouvelable	4	8	14	0
<b>5.4 Responsabilité de l'organisateur quant à la gestion des matières résiduelles</b>			<b>0 / 100</b>	
<b>5.4.2 Surplus de nourriture</b>			<b>Max : 0 / 20</b>	
			<b>[Oui/Non]</b>	
1 La nourriture en surplus est redistribuée.	15		0	
2 Pas de surplus de nourriture ou redistribuée gratuitement à un organisme d'aide aux personnes en difficulté.	20		0	
<b>5.4.3 Système de gestion des matières résiduelles</b>			<b>Somme : 0 / 80</b>	
			<b>[Oui/Non]</b>	
1 Il y a présence de moyens de sensibilisation et de signalisation concernant la gestion des matières résiduelles visant les participants et les utilisateurs sur le ou les lieux de l'évènement.	5		0	
2 Il n'y a pas de matières résiduelles destinées à l'élimination ni de matières recyclables générées par l'évènement ou il y a un système de gestion des matières recyclables générées par l'évènement mis en place ou déjà existant sur le ou les lieux de	10		0	
3 Il n'y a pas de matières compostables générées par l'évènement ou il y a un système de gestion des matières compostables générées par l'évènement mis en place ou déjà existant sur le ou les lieux de	10		0	
4 Il n'y a pas de matières dangereuses générées par l'évènement ou il y a un système de gestion des matières dangereuses générées par l'évènement mis en place ou déjà existant sur le ou les lieux de	10		0	
5 Il n'y a pas de matières recyclables générées par l'évènement ou bien les matières recyclables qui sont générées par l'évènement sont pesées et le résultat de la génération totale de matières est compilé et	5		0	
6 Il n'y a pas de matières compostables générées par l'évènement ou bien les matières compostables qui sont générées par l'évènement sont pesées et le résultat de la génération totale de matières est compilé et communiqué.	5		0	
7 Il n'y a pas de matières résiduelles destinées à l'élimination générées par l'évènement ou bien les matières résiduelles qui sont destinées à l'élimination sont pesées et le résultat de la génération totale de matières est compilé et	5		0	
8 Un objectif maximal de matières résiduelles destinées à l'élimination généré par utilisateur par jour a été fixé et annoncé avant l'évènement, et le résultat de la génération de matières par utilisateur est compilé et communiqué à la fin de l'évènement	15		0	
9 80 % des matières résiduelles générées et pesées durant l'évènement sont recyclées ou compostées.	15		0	

Tableau de compilation des résultats de pointage des exigences particulières



Programme de certification BNQ 9700-253  
Norme : BNQ 9700-253 / 2010-06-08

Organisateur d'événement : \_\_\_\_\_  
 No du certificat : \_\_\_\_\_  
 Titre de l'événement : \_\_\_\_\_  
 Date de l'événement : \_\_\_\_\_  
 Date de la compilation : \_\_\_\_\_

INSTRUCTION (voir commentaire)  
 Niveau de classification de l'événement

0

#VALUE

9700-253 Exig part Fr (20120306)

GRAND TOTAL : / 500

Exigence particulière	Pointage de référence		Résultat	Points	Preuve documentaire / Observation
1 % du cout total des ingrédients principaux et secondaires de la nourriture et des boissons qui sont certifiées biologiques ou équitables.	5	13	20	0	
2 % du cout total des ingrédients principaux et secondaires de la nourriture et des boissons qui sont reconnus ou certifiés de provenance régionale.	5	13	20	0	
<b>5.6 Responsabilité de l'organisateur quant à la sélection des moyens de transport</b>				<b>0</b>	<b>/ 100</b>
<b>5.6.2 Déplacements de l'organisation et des participants</b>				<b>0</b>	<b>/ 30</b>
				<b>Max : 0</b>	
				<b>[Oui/Non]</b>	
1 Une déclaration (conforme aux exigences de l'annexe D de la norme) de GES concernant les émissions de gaz à effet de serre (GES) générées par les déplacements de l'organisation et des participants est produite.			5	0	
2 L'équivalent de CO <sub>2</sub> des émissions moyennes de GES générées par le déplacement de l'organisation et des participants se situe à moins de 0,10 kg/km par personne. Le résultat ainsi que le calcul des émissions sont compilés dans la déclaration GES.			15	0	
				<b>Max : 0</b>	
1 Les émissions de GES générées par les déplacements de l'organisation et des participants sont compensées et les moyens de compensation sont décrits dans la déclaration GES.			10	0	
2 Les émissions de GES générées par les déplacements de l'organisation et des participants sont compensées en double et les moyens de compensation sont décrits dans la déclaration GES.			15	0	
<b>5.6.3 Déplacements des utilisateurs</b>				<b>0</b>	<b>/ 70</b>
				<b>0</b>	<b>/ 15</b>
				<b>Max : 0</b>	
				<b>[Oui/Non]</b>	
1 Des mesures de sensibilisation visant la réduction des émissions de GES des utilisateurs sont mises en place.			5	0	
2 Des mesures permettant l'offre de plusieurs modes de transport (autobus, train, covoiturage, vélo, marche) sont mises en place.			10	0	
				<b>Max : 0</b>	<b>/ 25</b>
				<b>[Oui/Non]</b>	
1 Une déclaration GES (conforme aux exigences de l'annexe D de la norme) concernant les GES émis par le déplacement des utilisateurs est produite.			15	0	
2 L'équivalent de CO <sub>2</sub> des émissions moyennes de GES générées par le déplacement des utilisateurs se situe à moins de 0,20 kg/km par personne. Le résultat ainsi que le calcul des émissions sont compilés dans la déclaration GES.			25	0	
				<b>Max : 0</b>	<b>/ 30</b>
				<b>[Oui/Non]</b>	
1 Une contrepartie financière est remise à des organismes reconnus afin d'équilibrer symboliquement les émissions de GES générées par les déplacements des utilisateurs; cette contrepartie financière est décrite dans la déclaration GES.			10	0	
2 Les gaz à effet de serre émis par les déplacements des utilisateurs sont compensés et les moyens de compensation sont décrits dans la déclaration GES.			20	0	
3 Les gaz à effet de serre émis par les déplacements des utilisateurs sont compensés en double et les moyens de compensation sont décrits dans la déclaration GES.			30	0	

## Appendix 2 – Bilan de la gestion responsable de l'événement

---



### **« The Sustainability Challenge Module » de EMBA McGill-HEC Montreal: BILAN DE LA GESTION RESPONSABLE DE L'ÉVÉNEMENT**

Ce document dresse le bilan de la gestion responsable du « Sustainability Challenge » et énonce des recommandations pour une prochaine édition ou autres événements de cette nature.

Annie Dureault, conseillère en écoresponsabilité  
Conseil québécois des événements écoresponsables (CQEER)  
Septembre 2015



Créée par le RQFE et son  
Conseil québécois des  
événements écoresponsables

## 1. Mandat et objectifs

Le mandat du CQEER était de classer au niveau 4 de la norme en gestion responsable d'événements (BNQ 9700-253) le module « Sustainability Challenge » du EMBA McGill-HEC Montréal, tenu du 14 au 17 mai 2015.

Le présent bilan dresse le portrait des exigences particulières visées et énonce quelques recommandations afin de poursuivre le processus d'amélioration continue de l'équipe de gestion.

## 2. Synthèse des résultats

Le niveau 4 visé a été atteint.

	Domaines d'intervention	Catégories d'exigences	Pointage atteint	Pointage maximal
1	Choix des fournisseurs	Siège social	30	30
		Succursale	20	20
		Engagement en DD	25	30
		Considérations sociales	20	20
		Sous-total	95	100
2	Caractéristiques du matériel et des sources d'énergie	Caractéristiques du matériel	57	62
		Consommation de l'énergie et de l'eau	10	10
		Énergie sur le lieu	28	28
		Sous-total	95	100
3	Gestion des matières résiduelles	Surplus de nourriture	20	20
		Système de tri	80	80
		Sous-total	100	100
4	Choix liés à l'alimentation	Produits locaux	26	60
		Produits reconnus ou certifiés	18	40
		Sous-total	44	100
5	Transports et GES	Organisation et participants	20	30
		Utilisateurs	60	70
		Sous-total	80	100
<b>TOTAL</b>			<b>414</b>	<b>500</b>

#### 2.1. Seuils d'atteinte de chaque niveau de la norme BNQ 9700-253

Niveaux	Seuil minimal	Seuil maximal
1	150 points	199 points
2	200 points	299 points
3	300 points	399 points
4	400 points	449 points
5	450 points	500 points

#### 3. Faits saillants

- a) Les lieux d'accueil, soient la Maison du développement durable et l'édifice Bronfman sont situés à proximité d'une station de métro et bien accessibles par transports en commun;
- b) Presque tout le matériel nécessaire à l'événement était disponible sur place, permettant d'éliminer le transport de location de matériel;
- c) L'accent mis sur la réduction à la source du matériel
- d) Tous les fournisseurs pour l'événement étaient de provenance locale, à une distance de moins de 100 km de l'événement;
- e) La prise en compte du secteur de l'alimentation par déclaration des traiteurs a permis à l'édition 2015 de basculer vers un niveau 4
- f) L'utilisation de contenant gros format pour l'eau
- g) 50% des fournisseurs démontrent un engagement en développement durable;
- h) Excellente communication et sensibilisation des utilisateurs avant l'événement
- i) Entente prise avec Compost Montréal afin de valoriser les matières organiques générées lors du Module tenu à l'édifice Bronfman;
- j) Grâce à la sensibilisation des utilisateurs, des participants et de l'organisation, seulement 0,4 Tonnes éq.CO<sub>2</sub> ont été émises par le déplacement relié à cet événement soit moins que l'année dernière!
- k) Les gaz à effet de serre émis par le déplacement de l'organisation, des participants et des utilisateurs ont été compensés en quadruple soit pour 2 tonnes équivalent Co<sub>2</sub> en crédits Carbone Gold Standard chez Planetair.

#### 4. Recommandations

Ces recommandations représentent des pistes d'amélioration continue et des opportunités d'augmenter le pointage obtenu dans le cadre d'événements subséquents.

- a) Lors d'événements subséquents, continuer à communiquer les mesures écoresponsables à toutes les parties prenantes afin d'accroître les retombées sociales positives de l'événement.
- b) Il serait intéressant de communiquer à l'ensemble de la communauté des HEC et de l'Université McGill la classification de l'événement. Ceci permettra d'accroître la sensibilisation de la communauté universitaire à l'importance de l'écoresponsabilité des événements.
- c) Éviter les emballages de plastique #6 (PS), i.e. contenants de yogourt, car ils ne sont pas recyclables au Québec.
- d) Continuer à choisir un traiteur qui favorise les aliments locaux, biologiques et/ou équitables et qui a déjà travaillé sur un événement écoresponsable classifié selon la norme BNQ9700-253. Ceci permettra de maintenir l'atteinte du niveau 4 de l'édition 2015 lors des éditions prochaines.

#### 5. Conclusion

Le Sustainability Challenge du EMBA McGill-HEC Montréal fut un succès écoresponsable grâce à l'engagement exceptionnel de l'équipe de gestion, au choix des fournisseurs et du lieu d'accueil, à la valorisation des matières compostables et recyclables, à l'introduction du volet alimentation par la déclaration du traiteur ainsi qu'à la compensation en double des gaz à effet de serre. Si les recommandations mentionnées ci-haut sont mises en place, un niveau 4 de classification sera maintenu pour l'édition 2016. Bravo à toute l'équipe!

ANNEXE

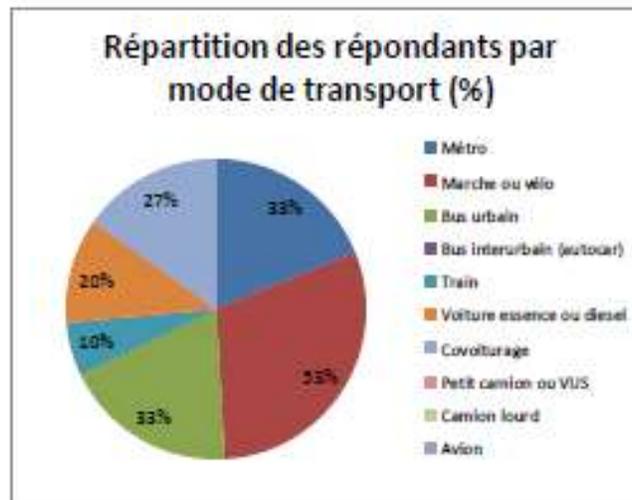
Tableau 1. Objectif maximal par personne par jour atteint

EMBA McGill- HEC Montréal Sustainability Challenge, 14 au 17 mai 2015	
Objectif Max (50g/pers./jr)	29,95x g/pers./jr

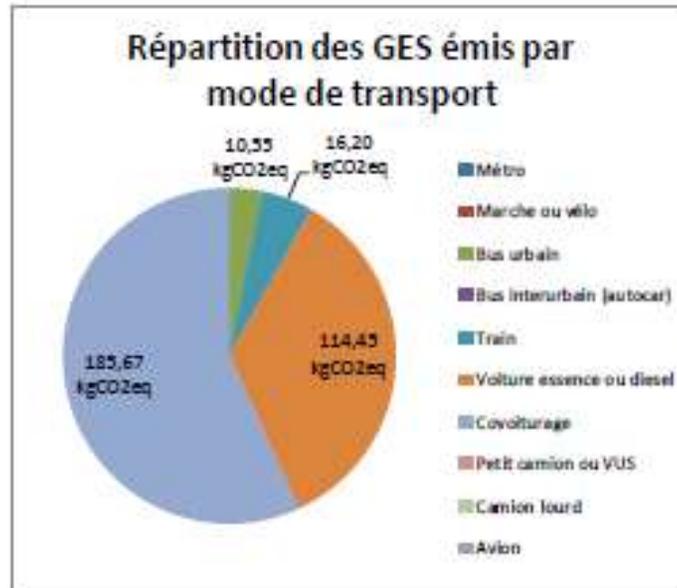
Tableau 2. GES émis par le déplacement des utilisateurs et de l'organisation

Total	Nombre de personnes	Km	Kg GES émis	Kg/km/personne
Participants et organisateurs	25	695,5	51,72	0,002974551
Utilisateurs	6	3809,3	366,535	0,016036848
Total des GES émis			418,255	
Si compensé en quadruple			2 T <sub>eq</sub> CO <sub>2</sub>	

Graphique 1 GES émis par le déplacement des utilisateurs et de l'organisation



**Graphique 2 GES émis par le déplacement des utilisateurs et de l'organisation**



## Appendix 3 – Classification Certificate



Conseil québécois  
des événements  
écoresponsables

*Le Conseil félicite EMBA McGill-HEC Sustainability Challenge 2015  
pour son événement et l'obtention du niveau 4 de la norme du BNQ. Merci!*



Classifié par le RQFE et son  
Conseil québécois des  
événements écoresponsables



*Caroline Voyer*  
Caroline Voyer

*Annie d'ureault*  
Annie d'ureault

Rayonner pour inspirer

## Appendix 4 – Certificat de compensation

# CERTIFICAT DE COMPENSATION

PLANETAIR certifie que  
l'empreinte climatique du  
EMBA McGill-HEC  
Sustainability Challenge 2015  
a été réduite par l'achat de  
crédits de compensation de carbone  
Gold Standard

représentant

**2,00**

tonnes  
de CO<sub>2</sub>e



Marc Paquin  
Directeur exécutif  
Planetair

Certificat C20151217009 - Émis le 2015/09/04

— NON TRANSFÉRABLE / NE PEUT ÊTRE VENDU —



Additional Revisions  
EMBA Sustainability Challenge Module- Class of 2016- SPO143

- How did this project concretely affect McGill and its stakeholders from a sustainability perspective? In that respect, how did you share your project and its learnings with the McGill community? Could you share the type of outreach you performed in more detail?

*This was an element we struggled with. We are completely open to sharing our learnings with the rest of the McGill community, but very few groups actually approached us. We had a great amount of visibility within the Executive Institute, but not as much outside of the faculty. The students that work for the institute benefited from hands-on experience in running a sustainable module. . I did meet with one student organizer of the MBA case competition to discuss sustainable event planning, which was great. However, I think we can be more proactive in getting our best practices out to the rest of the McGill community. One idea is to create a one page best practices document, including contacts and companies that were important to our successful classification. This one-page document will be easier to consult than the longer SPF final report.*

- Did you receive any feedback from the participants regarding the certification process and level?  
*The main feedback we have received in the past two years is the desire to continue the practice of sustainable modules. In fact, when the class resumes at McGill in August, we continue with these sustainable practices in great deal because of the class' response, and we have implemented a number of practices earlier in the program, such as the elimination of paper plates, and the delivery of materials online only*
- What learning on sustainable events did the EMBA participants take away because of this project? Were they given some tools to ensure that they incorporate sustainable event principles in their own work?

*The class is made aware of the classification process as soon as we introduce the Sustainability Challenge Module. Involving them in the classification from the start has really been one of the main key factors of our success. We provide the class with a document called Logistics for Eco-friendly classification, which outlines the basic things we expect from them as participants; to be mindful about their transportation to and from the module, to sort waste, and to be careful to minimize wasted food. In addition, we discuss with the class the specific steps we have taken in order make our module more sustainable: our work with caterers, our carbon offsets, etc.*

- Under 'Looking Forward':
  - What mechanisms did your team put in place for this classification process to become self-sufficient from now on? Was the tuition increase for next year added to integrate the certification-related costs, as was indicated in the response to the SPF Working Group last March?

*Making the classification process self-sufficient was on our minds throughout this year's entire Sustainability Challenge module. Our biggest concern this year was trying out new caterers to determine which ones fit our budget and work within our parameters (weekend catering, food quality, timing if deliveries, ease of set-up, etc...). Moving forward, we know that Bernard et Fils and food services offer excellent choices at reasonable prices and do fulfill some of our social sustainability goals. Between the increase in tuition and a better understanding of sustainable catering, we are no longer reliant on the SPF funds.*

- Ownership plan: Who will be in charge of the certification process next year and how can we stay in touch to hear about the project's progress?

*As the EMBA program administrator, I will once again be the key resource. I will still be the person to coordinate the composting, some of the catering, the carbon offsetting, etc... I am always reachable via email ([tammy.cree@mcgill.ca](mailto:tammy.cree@mcgill.ca)) or by phone (514-398-5890). I would very much like to keep in touch and would be open to any type of sharing of our best learnings. I would also welcome learning from other groups' tips for sustainable event planning.*

Additional Revisions  
EMBA Sustainability Challenge Module- Class of 2016- SPO143

- On the SPF experience:
  - Do you have any recommendations to ongoing or future SPF project teams on managing an SPF project?

*Overall, the experiences we have had with the SPF projects have been very positive. One of the highlights for me personally has been the amount of feedback we have received. Especially after submitting the initial report, I used the feedback to really focus on aspects that I may not have thought about. One aspect that could be beneficial would be to have an easier time communicating with the other SPF projects going on. This has the potential to open-up a network of ideas, contacts and resources that may have not been previously considered. For instance, after looking through some of the past SPF projects on the website I came across the Midnight Kitchen website, which we may try to contact for this year's Sustainability Challenge Module.*

*Additionally, perhaps there could be a link to resources (catering, sustainability experts, composting, etc...) on the SPF website. For instance, being able to find a composting company that is a McGill registered vendor makes the payment process so much easier. This year, we are again looking to include more socially inclined vendors, such as caterers. It would be great to see if any other SPF team had recommendations.*

## Planning a Sustainable Event at McGill Tip Sheet

### Keys to Success

- **Communication:** Be sure to communicate your intentions to run a sustainable event to all participants. Take the opportunity to also outline what you expect from them, such as proper waste sorting and using sustainable modes of transportation. During the event, use laminated (and reusable) signage to encourage participants to sort their waste properly. Recycling signs can be found on the Recyc-Québec website (<http://www.recreer.ca/en/files/2012/09/chart.pdf>). Compost Montreal also provides a composting sign on their website (<http://www.compostmontreal.com/compostables.html>).
- **Ask for help:** Ask people to get involved and accept any offer of help. The more people you have monitoring the waste sorting, the better!
- **Look at other McGill Groups:** Ask around, or look at previous SPF projects to get ideas and/or contacts.

### Key Contacts

- **Compost Montreal** ([compostmtl.commercial@gmail.com](mailto:compostmtl.commercial@gmail.com)) will deliver various sizes of compost bins and pick them up after your event. Be sure to contact your building's porter or facilities to let them know you will be using a compost bin.  
**Tip:** If you will be using the bin for multiple days, keep some cardboard (without any colored ink) handy. At the end of each day, cover the compost with a layer of ripped-up cardboard. This will create a barrier to prevent odors. Compost Montreal is also a McGill registered vendor and can be paid through PO.
- **CQEER** ([info@rqfe.org](mailto:info@rqfe.org)) will classify your event according to the Standard BNQ 9700-253.  
**Tip:** You can save a bit of money by weighing your own residual materials. A luggage weight will ensure an accurate measure.
- **Foodie Traiteur** ([catering@mcgill.ca](mailto:catering@mcgill.ca)) The McGill catering service can incorporate foods from Mac Campus farms.
- **The Maison du Développement Durable** (<http://lamdd.org/>) is a great venue for a sustainable event. It is a LEED certified building that houses many non-profit organisations, such as the David Suzuki Foundation and the WWF.  
**Tip:** You can book a tour of the MDD through Equiterre ([rleoto@equiterre.org](mailto:rleoto@equiterre.org))
- **Bernard & Fils** (<http://www.bernard-et-fils-traiteur.com>) is a great caterer with a well-defined sustainability policy.  
**Tip:** They have a great selection of lunch boxes with green disposable cutlery and boxes.

### Traps to Avoid:

- **Plastic No. 6** is not recyclable in Québec. Be careful when ordering yogurts in individual plastic containers as they frequently are made of No. 6 plastic.
- **Consider the location of your caterers.** If your caterer needs to drive their delivery van for 50+ km to reach your venue, it will significantly increase your carbon footprint. Be sure to privilege local caterers.

**SUSTAINABILITY PROJECTS FUND Impact Metric**

Project Name: EMBA Sustainability Challenge Module- Class of 2016  
 Project Number: SP0143  
 Project Leader: Alain Pinsonneault  
 Accountable Person: Tammy Lynda Cree  
 Date Submitted: May 13th 2015 (Mid-project Report)

Indicator (qualitative or quantitative)	Target/Estimate	To Date	Notes
<b>General</b>			
Achieve a classification level of 4	4	Completed	Level 4 achieved
Number of hours worked on the classification (average)	40hrs (in all)	Completed	This was very difficult to calculate as time spent on the classification often blurred into time spent planning the module.
<b>Waste and Residuals</b>			
Amount of maximum waste (non-recyclable, non-compostable) per person, per day	50g	Completed	under 30g per person, per day
Percentage of residuals saved from the landfill	80%	Completed	82.4% of our residual materials were kept out of a landfill
Promote and privilege the use of suppliers with a clearly defined sustainability practice.	at least 25% of our suppliers will have a clearly defined sustainability practice	Completed	Achieved.
Limit the use of non-reusable, non-recyclable material for the module	paperless module	Completed	Everything was paperless
Limit the water consumption	obtain all 10 points in that classification category (see points grid)	Completed	10 points achieved
Make sure no food is wasted at the end of the module	0% food waste	Completed	Food redistributed to the graduate students at Desautels
Implement composting to reduce the amount of waste	limit food thrown in garbage	Completed	2 compost bins from Compost Montreal delivered on the afternoon of May 13th, 2015
<b>Social Sustainability</b>			
Incorporate caterers that use local and fair-trade produce	Use at least 3 caterers who use local and fair-trade produce and have elements of social sustainability built into their company practices	Completed	We booked McGill Foodie Traiteur, which used local veggies grown at Mac campus farms and served fish from sustainable fisheries. Crudessence brought local and fair trade food. Café Marius, who catered at the MDD, also used local produce. In addition we contacted Van Houtte, our coffee supplier and all coffee served during the module was fair trade and organic. In terms of social sustainability, Bernard et Fils, Crudessence and Foodie traiteur work with community or student groups in order to develop a stronger, more sustainable future.
Try to incorporate non-profit suppliers	at least 10% of our suppliers will be non-profits	Completed	ACEM and food redistribution
<b>Carbon Footprint</b>			
Limit the amount of CO2 produced through transportation	Limit and reduce solo car rides, encourage public transportation and car-pooling	Completed	Drastically reduced our carbon footprint
Use local caterers to limit the carbon footprint associated with transportation	at least 90% of our suppliers will be located less than 100 km from our module location (Bronfman building)	Completed	Achieved all 50 points in this category
<b>Budget</b>			
Classification Fees	Original Approved Budget	Actual Amount Spent	Amount Left to Spend
Tour of the MDD	Not part of original budget	\$400.00	-\$400.00
Catering costs (extra costs associated with sustainable caterers)	\$1,000.00	\$1,000.00	\$0.00
Fees associated with Level 4 classification (including coordinator fees, compost MTL, Food in bulk, Scale for weighing residuals and offset fees)	\$2,805.00	\$2,250.02	\$554.98
<b>Total</b>	<b>\$3,805.00</b>	<b>\$3,650.02</b>	<b>\$154.98</b>