



## Le Musée océanographique participe à la Semaine Européenne de la réduction des déchets

**Du 20 au 28 novembre 2021 se déroulera la Semaine Européenne de la réduction des déchets (SERD), autour du thème des « Collectivités durables ». Cette initiative invite les pays volontaires, dont la Principauté de Monaco fait partie, à promouvoir la réalisation d'actions de sensibilisation à la gestion durable des ressources et des déchets. A cette occasion, le Musée océanographique proposera trois temps forts autour des « 3R » : Réduire, Réutiliser, Recycler.**

Depuis 2019, sous la coordination du Gouvernement princier, via la Direction de l'Environnement, la SERD rassemble de nombreux acteurs de la Principauté de Monaco désireux d'agir pour un avenir plus durable (institutions, écoles, entreprises, associations, citoyens...). Cette année encore, le Musée océanographique s'engage dans cette semaine d'actions et de sensibilisation.

Dans le contexte très particulier lié à la Covid-19, le thème des « Communautés circulaires » renvoie à l'importance de la collaboration et de la solidarité pour lutter contre la production croissante de déchets, une nécessité pour imaginer et mettre en œuvre le « monde d'après », où chacun peut amener ses solutions.

### **[REDUIRE] 1 jour, 1 chef, 1 recette « anti-gaspi »**

**Du lundi 22 au vendredi 26 novembre, de 11h00 à 13h30**

5 chefs de renom se succéderont du 22 au 26 novembre, entre 11h00 et 13h30, pour offrir aux visiteurs une pause café éco-responsable autour de recettes « zéro déchet », à déguster à l'aide de couverts comestibles !

#### Au menu :

- **Lundi 22 novembre : Chef Patrick Mesiano** (Chef Pâtissier de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo)  
**Brioche perdue du verger.**
- **Mardi 23 novembre : Chef Marcel Ravin** (Chef exécutif du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort)  
**L'agrume et le pain du lendemain.**
- **Mercredi 24 novembre : Chef Jean Laurent Basile** (Thermes Marins Monte-Carlo)  
**Tartelette au potimarron acidulé, graines torréfiées.**
- **Jeudi 25 novembre : Chef Sylvain Etiévant** (Riviera Marriott Hotel La Porte de Monaco, Cap d'Ail)  
**Le Barba des laissés pour compte**
- **Vendredi 26 novembre : Chef Julien Baldacchino** (Mairie de Monaco)  
**Tartelette farce fine à la chair de sardines et marmelade de clémentines**

Des boissons chaudes seront proposées dans des tasses comestibles, et l'eau minérale sera conditionnée en « bag in box » de 5 litres afin de réduire les emballages. Le sucre et les condiments seront quant à eux disponibles en vrac, et les serviettes en cellulose, fabriquées à partir du recyclage de briques alimentaires.

Cette animation, gratuite, est comprise dans le prix du billet d'entrée et est rendue possible grâce au concours des établissements partenaires ainsi que des bénévoles de CFM Indosuez Wealth Management et de l'Association des Amis du Musée océanographique de Monaco (AAMOM).





Institut  
océanographique

Fondation Albert I<sup>er</sup>, Prince de Monaco



Communiqué de presse  
Monaco, le mardi 16 novembre

VIVONS L'Océan ●

## **[REUTILISER] Collecte « Semeurs d'espoir »**

Du lundi 22 au vendredi 28 novembre

Pour la deuxième fois, le Musée océanographique organise une collecte de vêtements et de jouets auprès de ses salariés, de ceux des Explorations de Monaco et de CFM Indosuez Wealth Management, au profit de l'association monégasque « Les Semeurs d'Espoir ». Les vêtements récoltés seront distribués lors de maraudes entre Nice et Menton.

## **[RECYCLER] Challenge « Super trieur »**

Le mercredi 24 novembre et le samedi 27 novembre

Les jeunes de 6 à 14 ans sont invités à relever le challenge « Super trieur ». A l'entrée du Musée océanographique, plusieurs typologies de déchets et différents réceptacles seront proposés aux jeunes visiteurs pour s'exercer au tri et apprendre les bonnes pratiques. Chaque « Super trieur » se verra décerner un diplôme et une entrée gratuite.

@SERDMONACO  
@OceanoMonaco

#circularcommunities #EWWR2021 #SERD #EWWR



Contact presse : Alexandra Bardy - +377 93 15 36 82 – [a.bardy@oceano.org](mailto:a.bardy@oceano.org)