



## Le Musée océanographique de Monaco organise le « Sustainable Fashion Challenge » à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets



Du 19 au 27 novembre 2022 se déroulera la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), autour du thème du « Textile ». 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, le jeudi 24 novembre, trois challenges à destination de 70 étudiants.

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, en partenariat avec la

Direction de l'Education Nationale de la Jeunesse et des Sports.

### TROIS CHALLENGES POUR UNE MODE PLUS RESPONSABLE

A travers cette nouvelle édition, le Musée océanographique de Monaco souhaite sensibiliser les jeunes générations à la thématique de la pollution textile. Ce sont donc 70 élèves issus de 5 écoles de la Principauté de Monaco et de Nice (International School of Monaco (ISM), International University of Monaco (IUM), Lycée Albert 1er, Lycée F.A.N.B et le Lycée des Palmiers de Nice) qui seront au rendez-vous pour découvrir les concepts « d'éco-mode » à travers trois challenges :

- **Challenge « Upcycling »** : les élèves sont invités à réaliser des vêtements et accessoires sur la thématique « polaire » à partir de tissus et matériaux recyclés. Ils seront encadrés par des professeurs de mode et professionnels du secteur.

*L'équipe encadrante : Julie Morel : Impacteco ; Serena Benedetti : Akimba; Alyssia Ballerio : Nous 2 Mains ; Krystelle Costa : Subtil Monaco, Elodie Robert : Miss Côte D'azur/5ème Dauphine Miss France Et Ambassadrice De La Mte ; Andréa Henry-Etesse : Hôtel Metropole Monte Carlo ; Hammad Faouzia : Ecole Les Palmiers ; Lucia Peres : Ecole Les Palmiers, Béatrice Castelin d'Organza Monaco, Saïda Selmaoui*

- **Challenge « Influenceur Green »** : les élèves, qui porteront des créations éco-responsables empruntées dans des pop-up stores installés pour l'occasion dans la Salle de Conférences par des marques engagées, seront invités à se mettre en scène et se photographier dans les espaces du Musée. Ils seront ensuite invités à poster leurs photos et leurs contenus sur les réseaux sociaux afin de délivrer un message de



sensibilisation autour des thèmes de mode durable, des « 3R » et de la protection de la biodiversité.

*Marques partenaires : Giannotti Monaco; Claudia Signature; Banana Moon; Wastensea; Inessa Créations; Beach and Cashemere; Fitme Monaco; Bukawaswim; Leslie Monte Carlo*

- **Challenge « Conférence & quizz fashion revolution »** : conférences et quizz sur la mode éco-responsable, animées par Julie Morel (Impacteco), Serena Benedetti (Akimba), Alyssia Ballerio (Nous 2 mains) et Krystelle Costa (Subtil)

## LES ACTEURS MONEGASQUES SE MOBILISENT

Au-delà de la mobilisation des étudiants et du corps enseignants, les problématiques de réduction des déchets et d'éco-responsabilité portées par la SERD sont au cœur des préoccupations de nombreux autres acteurs de la Principauté de Monaco qui apportent ainsi leur soutien à cette opération. L'éco-responsabilité se déclinera dans le programme jusque dans l'assiette des étudiants avec 6 établissements hôteliers mobilisés pour confectionner des recettes éco-responsables :

- **Les Thermes Marins – Le Chef Jean Laurent BASILE** : Pêche du jour, coulis de bourrache du jardin, lasagne de légumes & mousse de marrons et gelée de mandarine Corse, biscuit noisette.
- **La Mairie de Monaco – Le Chef Julien BALDACCHINO** : Poke Bowl Veggie & Cheesecake agrumes.
- **L'Hôtel Métropole – Le Chef Christophe CUSSAC** : Pot au feu aux citrons de Menton confits et le crumble de poires et ses copeaux de chocolat.
- **Le Monte Carlo Bay – Le Chef Marcel RAVIN** : Curry vert de pêche locale et patate douce à la braise & Crumble de pomme à la cannelle.
- **Le Stars'n'Bars – M. Didier RUBIOLO** : Burger végétal aux légumes de saison & Banana cake zéro waste.
- **Le Méridien Beach Plaza – Le Chef Laurent COLIN** : Chupe' Chilien aux crevettes & tarte aux citrons de Menton.

La logique de réduction des déchets a été poussée jusque dans les contenants et l'acheminement du repas des élèves grâce à la mobilisation de « MaConsigne », une initiative pilotée par la Mission pour la Transition Energétique. Avec ce projet, le Gouvernement Princier poursuit son engagement dans une politique « zéro plastique à usage unique d'ici 2030 » par la suppression progressive en Principauté de tous les emballages à usage unique.

Aussi, un espace « barista zéro déchets » organisé avec le concours de Monakoffé et du restaurant « La Terrasse » du Musée océanographique, sera mis à la disposition de l'ensemble des participants mais aussi des visiteurs. Des boissons chaudes seront proposées dans des tasses comestibles et des recettes durables seront proposées à la dégustation (pain perdu, beignets avec épluchures de pommes...). Les plus gourmands pourront découvrir des bonbons vegan organic servis en vrac et boire leur boisson froide avec des pailles comestibles.

Cette opération est rendue possible grâce à la participation de nombreux bénévoles qui viendront aider à l'encadrement et l'organisation de cette journée :

- Des salariés de CFM Indosuez dans le cadre de leur programme Citizen Days
- Des membres et bénévoles de l'Association des Amis du Musée océanographique de Monaco

[@SERDMONACO](#) • [@OceanoMonaco](#) • [#OceanoSERD2022](#) • [#SERDMonaco](#) • [#SERD2022](#)





Chiffres clés - Aujourd'hui, l'industrie de la mode est l'une des plus polluantes au monde :

- **4 milliards de tonnes de gaz à effet de serre** sont émises chaque année par l'industrie textile dans le monde. Son impact est plus important que les vols internationaux et le trafic maritime réunis.
- **100 milliards de vêtements** sont vendus chaque année dans le monde. Leur production a **doublé entre 2000 et 2014**. Nous achetons **deux fois plus qu'il y a 15 ans** et les conservons moins longtemps.
- **70% des fibres synthétiques produites dans le monde proviennent du pétrole**. Ces vêtements en matière synthétique relâchent des microfibres plastiques à chaque lavage, c'est ainsi que **500 000 tonnes de microparticules de plastique sont relâchées dans l'Océan chaque année** dans le monde, soit **l'équivalent de plus de 50 milliards de bouteilles en plastique**.
- Au-delà de l'impact de la matière première de nos vêtements, **20% de la pollution des eaux dans le monde serait imputable à la teinture et au traitement des textiles**.

Source chiffres : <https://bibliothèque.ademe.fr/cadic/1529/le-revers-de-mon-look.pdf>

**Ecoles participantes :** International School of Monaco (ISM), International University of Monaco (IUM), Lycée Albert 1er de Monaco, Lycée F.A.N.B de Monaco et le Lycée des Palmiers de Nice.



INTERNATIONAL  
UNIVERSITY  
OF MONACO



**Coachs et encadrants :** Julie Morel : Impacteco ; Serena Benedetti : Akimba ; Alyssia Ballerio : Nous 2 Mains ; Krystelle Costa : Subtil Monaco, Elodie Robert : @missgreen\_family et Ambassadrice De La Mte ; Andréa Henry-Etesse : Hôtel Métropole Monte Carlo



AKIMBA



Subtil...  
MONACO



**Les Chefs et leurs brigades :**

Les Thermes Marins – Le Chef Jean Laurent BASILE ; La Mairie de Monaco – Le Chef Julien BALDACCHINO ; Le métropole – Le Chef Christophe CUSSAC ; Le Monte Carlo Bay – Le Chef Marcel RAVIN ; Le Stars 'n Bar – M. Didier Rubiolo ; Le Méridien Beach Plaza - Le Chef Laurent COLIN



**Marques de vêtements éco-responsables :**

Giannotti Monaco; Claudia Signature; Banana Moon; Wastensea; Inessa Créations; Beach and Cashemere; Fitme Monaco; Bukawaswim; Leslie Monte Carlo.

GIANNOTTI  
MONACO



BANANA  
MOON



LESLIE  
MONTE-CARLO

**Partenaires logistique et organisation :**

Luxury Beauty Booking ; La recyclerie les « fées contraires » ; Ecoslowasting ; Monakoffé ; Restaurant La Terrasse du Musée ; Organza Monaco ; Association des Amis du Musée Océanographique de Monaco ; CFM Indosuez Wealth Management.



Avec la collaboration du Gouvernement Princier



Gouvernement Princier  
PRINCIPAUTÉ DE MONACO