

iRio Loco!

UN FESTIVAL ÉCO-RESPONSABLE

Plus d'infos sur
écolocó
www.rio-loco-org

“FÊTONS PLUS, RISQUONS MOINS”

Le collectif d'association « Fêtons plus, Risquons moins » vous propose une escale santé



Avec le soutien du Service Communal d'Hygiène et de Santé SCHS



Rio Loco est en cours de labellisation Label et la Fête, label de promotion de la santé et du bien-être en milieu festif en Occitanie, porté par Octopus et Act Up Sud Ouest. Il s'engage auprès de ses publics et de ses équipes à travers la mise en place de plusieurs actions de sensibilisation et de prévention.



BOUCHONS D'OREILLES



PRÉSERVATIFS



CASQUES POUR ENFANTS



+ Un espace convivial où vous pourrez échanger, trouver de l'information et du matériel concernant: les sexualités, les risques liés à la consommation de produits psycho actifs (alcool, tabac, cannabis et autres produits) et les risques auditifs.

Point Info: casque pour enfants et bouchons d'oreilles disponibles tous les jours à partir de 16h30.

Stand Prévention: ouvert les 13, 15, 17, 18, 19 et 20 juin à partir de 16h30.



UN SPECTACLE POUR TOUS

Rio Loco s'engage sur l'accessibilité aux différents publics (espace PMR, boucle magnétique pour personnes malentendantes...). Informations à retrouver au Point Info.



© Frédéric Maligne

DEPUIS 2006 FESTIVAL SOLIDAIRE écolocó

LE FESTIVAL S'ENGAGE CHAQUE ANNÉE dans une démarche éco-responsable et solidaire, dans son organisation comme dans ses partenariats.

CENDRIERS DE POCHE



à disposition gratuitement au Point info*

Gobelets ÉCOCUP



disponibles aux buvettes puis à déposer aux consignes*

VAISSELLE CONSIGNÉE



disponible aux stands de restauration puis à déposer aux consignes*

© Romaric Pouliquen - DR

* voir plan p. 96-97 + horaires consignes p. 89

DON ALIMENTAIRE ET RÉDUCTION DES DÉCHETS

Depuis 2016, des zones de collecte des denrées alimentaires non consommées ou invendues des restaurateurs, du catering et des loges, sont installées sur le festival Rio Loco. Une fois récupérés, ces produits sont redistribués à des associations du territoire. Cette action a été complétée en 2018 par la collecte et la valorisation des biodéchets produits par les restaurateurs.



© UpCycle