

# Communiqué de presse

20 mars 2015

## Atelier d'échanges

### « Le gaspillage alimentaire en restauration collective dans le tourisme social et solidaire »



#### Un temps d'échanges qui réunira

- \* **Des adhérents** : Domaine de Seillac (41), Village vacances La Ferme de Courcimont (41), Centre de séjour Saint-Aignan (41), Ethic Etapes Blois (41), Village vacances La Saulaie (37), Auberge de Jeunesse Cepoy-Montargis (45), Auberge de Jeunesse Beaugency (45), ...
- \* **Des partenaires financiers** : ADEME Centre, DRAAF Centre
- \* **Des partenaires techniques** : CPIE Brenne-Berry, Ethic Etapes lac de Maine

L'UNAT Centre organise le 26 mars prochain un atelier d'échanges sur le gaspillage alimentaire pour le tourisme social et solidaire en région Centre-Val de Loire au Centre Régional Jeunesse et Sports de Blois. L'occasion pour les chefs cuisiniers, directeurs d'hébergement et partenaires d'échanger sur leurs actions, leurs projets et leurs difficultés.

#### Au programme de cet atelier du 26 mars

**14h15:** Accueil des participants

**14h30 :** Intervention de Cédric DJEDOVIC, Chargé de mission déchets - ADEME Centre

**15h30 :** Témoignage d'Anne GUITTER, Adjointe de direction de l'Ethic Etapes Lac de Maine à Angers (49): 155 lits/59 chambres - 160 places au restaurant

#### Pourquoi un atelier d'échanges sur cette thématique ?

Le service de restauration est le service le plus producteur de déchets au sein d'un hébergement. Pour les adhérents, il existe une réelle volonté de réduire ses déchets et le gaspillage alimentaire en restauration, d'une part pour réduire leur impact sur l'environnement et d'autre part pour réduire le coût lié à leur gestion. Cet atelier sera l'occasion d'échanger sur les enjeux, les pratiques et les difficultés liées à la réduction contre le gaspillage alimentaire.

#### Un atelier inscrit dans un programme plus large...

Quand on parle de restauration collective, on pense souvent aux cantines scolaires, aux hôpitaux... mais elle existe aussi dans le secteur du tourisme et on a tendance à l'oublier. Pourtant avec plus de 520 000 repas servis en région Centre-Val de Loire chaque année, les hébergements du tourisme social et solidaire ont leur rôle à jouer en terme de retombées économiques locales, de sensibilisation auprès de leurs convives, ou encore d'impacts sur leur environnement.

L'UNAT Centre a donc mis en place un programme autour de l'alimentation durable et de la restauration collective pour ces 2 prochaines années. Il vise à accompagner les adhérents vers des actions en faveur de:

- L'approvisionnement en produits frais / de saison / locaux et/ou bio
- La réduction du gaspillage alimentaire
- L'équilibre alimentaire

#### Comment venir à l'atelier d'échanges ?

CRJS Saint-Georges - Rue de la Taille aux Moines - 41000 BLOIS

Pour les GPS : Latitude : 47.573314 | Longitude : 1.303069

**Inscription indispensable sur [www.tourisme-durable-unatcentre.fr](http://www.tourisme-durable-unatcentre.fr)**

#### Contact presse :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - [contact.unat.centre@gmail.com](mailto:contact.unat.centre@gmail.com)

UNAT Centre : 8 rue de la Fosse Mardeau - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES

[www.unat-centre.asso.fr](http://www.unat-centre.asso.fr) - [www.tourisme-durable-unatcentre.fr](http://www.tourisme-durable-unatcentre.fr)