

## Illustration de la problématique: table ronde animée par J-L FESSARD

**Gilles Cibert**, Hôtel la Pérouse

**Chantal Rebout**, vice-présidente Conseil Régional

**Véronique Brégeon**, Rennes restauratrice

**Gilles Clément**, président communauté des communes Pays de Chambord

**Jean L'Héritier**, président mouvement Slow Food France



### **Véronique BRÉGEON**

Elle dirige un établissement hôtelier qui a 110 ans, elle estime que l'on ne peut pas faire l'économie de la transmission et il faut être le plus responsable possible. Cherche à donner envie aux clients et veut surtout éviter la contrainte et la tristesse.

**Chantal REBOUT** expose le concept par lequel la Région a développé les restaurants scolaires dans la problématique du développement durable. Action mise en place le Self au Centre depuis 2009 en impliquant tous les acteurs de l'élève aux personnels de direction en passant par les agents. Tout cela dans l'objectif d'une politique d'efficacité énergétique et une évolution des pratiques professionnelles.

**Gilles CIBERT** explique quant à lui comment réduire l'empreinte carbone pour un établissement en plein centre-ville de Nantes. Il est Important de revoir les modes de fonctionnement afin de préserver le monde de demain.

**Gilles CLÉMENT** donne son objectif de mettre en place un tourisme durable afin de garder le touriste au moins 2 nuits dans la Région.

Pour cela il est décidé d'engager en lien avec la Région de proposer des itinéraires cyclables à hauteur de 300 kms soit en site propres ou de façon partagée sur de petites portions. Le résultat est probant puisque la moyenne est montée à plus de 4 nuits par séjour. En prenant un axe de loisir de développement durable, les objectifs ont pu être atteints.

Tout cela ne peut se faire que grâce à un dialogue permanent avec tous les restaurateurs et hébergeurs afin de réajuster les objectifs et les collaborations avec les partenaires. Une taxe de séjour est généralisée proposée aux touristes.

**Jean L'HÉRITIER**, mouvement Slow Food, l'alimentation un des principaux pollueurs de la planète. 100 000 dans le monde dans 150 pays depuis 1980 pour l'adhésion à slow food. Une clé pour changer c'est l'éducation afin de modifier les habitudes. Pour la défense d'une alimentation locale. Concept de la promotion d'une nouvelle façon de se nourrir (slow food).

**Véronique BRÉGEON** décrit son établissement et précisant que c'est le premier hôtel 4\* à avoir eu la labellisation éco responsable.

Ce qui est important c'est la cohérence dans l'ensemble de l'établissement. Bâtiments anciens qu'il faut mettre en conformité, agrandissement de la structure en mettant en avant des matériaux écologiques avec notamment la structure qui est en bois et une valorisation des matériaux locaux telle l'ardoise. Aucune utilisation de colles donc pas de carrelage dans les salles de bains mais du tadelact. Ce qui est important ce n'est pas seulement l'aspect économique mais aussi tout l'aspect sociétal.

Par exemple pas de produits d'accueil ce qui semble poser problème à certains clients.

La logique développement durable se fait aussi au niveau du restaurant.

Comment impliquer les jeunes dans cette démarche ?

Mettre en avant le bon sens qui a trop souvent été oublié.

Le développement durable est une nouvelle philosophie de vie.

Pour **Gilles CIBERT** la première phase a été ressentie comme si c'était quelque chose de plus que l'activité traditionnelle. Une ONG Natural Step de la Suède, sensibilise les collectivités au développement durable. Cela se fait sous forme de stratégie sur plusieurs années.

Exemple : donner des fraises en hiver n'a pas de sens pour le développement durable mais de la même manière cela n'a pas de sens car la fraise n'a pas de goût à cette saison.

Le développement durable doit être au cœur de la stratégie de l'entreprise.

Le développement durable n'est pas incompatible avec les produits de luxe.

Madame la Conseillère Régionale **Chantal REBOUT**, rajoute qu'il faut s'interroger sur nos pratiques, il faut se remettre en cause. Exemple, Le label Self au Centre, qui consiste à rédiger une charte entre la Région et un établissement volontaire.

Du côté de l'établissement la Région demande un engagement d'achat de produit de proximité, locaux, de l'utilisation de produits bio et à respecter la saisonnalité des produits selon le calendrier fourni par la Région.

Il y a aussi des engagements de travaux afin de mettre les usagers dans les meilleures conditions possibles. 4 millions d'euros par ans d'investissement pour environ 50 établissements sur 100 qui se sont engagés dans cette problématique.

Il faut convaincre il ne faut pas forcer. Ce dispositif est mis en rapport avec la formation des cuisiniers des restaurants scolaires.

Le projet qui met en avant le bio ne peut pas mettre autant de viande dans l'assiette et par conséquent la formation des chefs de cuisine est importante afin de revoir les modes de cuisson des légumes par exemple. Une centrale d'achat a été mise en place par la Région.

**Jean L'HÉRITIER**, pour Slow Food dégage 3 grands axes :

- L'Éducation avec des interventions dans des écoles pour sensibiliser les enfants à manger des produits locaux
- La Biodiversité : mise en place d'un recensement des produits inscrits dans la culture territoriale. Développé un projet sentinelle avec la mise en place d'actions de promotion de certains produits méconnus. La sauvegarde de la biodiversité est partie d'une idée de plaisir avec la création en 1989 le manifeste du droit au plaisir.
- La promotion ou le soutien de producteurs artisanaux.

Il rappelle que Slow Food est un Mouvement originaire d'Italie. Les producteurs locaux n'avaient aucun lieu pour déguster les produits.

En Espagne les chefs ont créé une association km 0 (achats à moins de 100 kms).

Pour **Gilles CLÉMENT**, Président communauté des communes, il faut fonctionner beaucoup dans le dialogue, expliquer que la clientèle recherche de nouveaux aspects de la Région. Le Val de Loire à la responsabilité en faisant comprendre ce qui a prévalu à l'établissement des rois et qui a donné du sens à toute la Région. Le Val de Loire est dans le patrimoine mondial de l'UNESCO Important de préserver le paysage qui a donné toute sa singularité à une région.

Il faut ainsi préserver les espaces agricole afin d'encourager les circuits courts.

Quelle est la part du militantisme et la part de l'économique ? Et quelle est la limite du choix ?

**Véronique BRÉGEON** pas de militantisme, le moteur c'est la transmission. Concernant la limite du choix, avec le chef il y a eu un partenariat pour produire des produits à proximité de l'entreprise.

Gilles Sibert, il est important de préparer l'entreprise au monde de demain. Quels sont les contraintes de demain ? Il faut se projeter dans l'avenir.

C'est une question de conviction pour **Gilles CIBERT**. La Limite c'est un état stable et équilibré avec l'économie.