

Compte rendu de l'atelier – Tourisme, hôtellerie, restauration et transitions durables

Date : 20 mars 2025

Lieu : Palais du Grand Large

Nombre de participants : 46 (proviseurs et DDFPT)

Objectif de l'atelier

L'atelier visait à explorer de manière concrète comment les professionnels du secteur tourisme/hôtellerie/restauration peuvent intégrer les **transitions écologiques, sociales et numériques** dans leurs pratiques quotidiennes. L'approche se voulait participative, ancrée dans le réel, et tournée vers l'action.

Intervenants

- **Vanessa Boulanger** – Coordinatrice BTS Tourisme, Lycée Jeanne d'Arc (Rennes)
- **Bruno Delamarche** – Directeur de l'Office de Tourisme de Fougères
- **Aurore Couderc** – Directrice de l'hôtel Campanile Rennes (labellisé Clef Verte)
- **Sophie Simon** – Experte RSE et tourisme durable

Déroulé de l'atelier

1. Temps d'échange (1h)

Les échanges ont été guidés par un diaporama structurant les discussions autour de six grands axes :

- **Impact des transitions sur les métiers** : adaptations concrètes, nouvelles stratégies.
- **Initiatives locales inspirantes** :
 - L'Office de Tourisme de Fougères adapte son offre pour répondre aux enjeux environnementaux.
 - L'hôtel Campanile de Rennes expérimente des dispositifs de réduction de la consommation d'eau, avec des économies atteignant 52 %.
- **Labellisation et pratiques responsables** : retours d'expériences sur les bénéfices, les obstacles rencontrés et les perspectives à moyen terme.
 - L'hôtel Campanile a obtenu la labellisation clef verte (bénéfices économiques, social avec engagement des collaborateurs, bénéfice commercial grâce à l'image)
- **Freins et leviers de la transition** : coûts, implication des équipes, attentes clients, place de l'innovation et du numérique.

- **Implication du client** : comment le sensibiliser sans altérer la qualité de son expérience touristique.
- **Mobilisation des collaborateurs** : les rendre acteurs du changement, intégrer leurs idées, développer un sentiment d'appartenance.

2. Temps de codéveloppement (45 min)

Les participants, répartis en **six groupes thématiques**, ont travaillé sur des problématiques concrètes qui se posent dans leur établissement. L'objectif : identifier les pistes d'action.

Thématiques abordées :

Volet social :

- Bien-être des salariés et contraintes économiques
- Attractivité des métiers et enjeux de formation
- Intégration des technologies sans nuire à la qualité de l'accueil

Volet environnemental :

- Réduction du gaspillage alimentaire et gestion des déchets
- Approvisionnement durable des restaurants d'application
- Économies d'eau et d'énergie
- Logement des étudiants en formation
- Sensibilisation des clients à un tourisme plus responsable

Méthodologie :

- 15 min pour formuler une problématique
- 20 min pour construire un plan d'action
- 10 min de restitution
- Utilisation de fiches guides pour structurer et faciliter les échanges

Messages clés et enseignements

- **Des témoignages sincères et pragmatiques**, portés par des professionnels engagés.
- L'importance de **petits pas adaptés aux réalités de terrain**.
- La nécessité de renforcer les **formations initiales et continues** autour des enjeux du tourisme durable.
- Le **rôle central du collectif** : mutualiser, échanger, s'inspirer, avancer ensemble.

Conclusion et perspectives

Cet atelier a permis de :

- Identifier des problématiques collectives ou individuelles **et proposer des pistes d'action.**
- Valoriser des **initiatives locales inspirantes**, transférables à d'autres contextes.
- Co-construire des **pistes d'action concrètes** pour faire évoluer les pratiques.

Quelques propositions issues des groupes :

- **Créer une centrale d'achat** entre restaurants d'application pour favoriser l'achat de produits locaux, bio ou labellisés, à des prix compétitifs.
- **Développer des solutions de logements intergénérationnels** pour pallier la pénurie et le coût du logement étudiant.
- Mettre en place des **dispositifs de sensibilisation clients** pour encourager un comportement touristique/client plus responsable.