

## Communiqué de presse

**TOP DÉPART POUR LE CYCLE D'ATELIERS « RESTAURATION & CUISINES DURABLES » ORGANISÉ PAR LE RÉSEAU DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR DANS LE CADRE DU FONDS TOURISME DURABLE !**

### **Restauration et cuisines durables : expérimenter pour passer à l'action !**

Tout au long du mois de mars, le réseau des Parcs naturels régionaux de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur lance, en partenariat avec l'Union régionale des Centres Permanents d'Initiatives de l'Environnement (CPIE), un cycle d'ateliers de découverte et de mise en pratique d'une cuisine durable à destination des hébergeurs et restaurateurs des 9 Parcs de la région.

Afin de toucher le maximum de professionnels, deux cycles d'ateliers sont proposés sur 2 territoires différents :

- Les lundis 7 et 21 mars, c'est l'Hôtel La Bastide d'Eygalières dans le parc des Alpilles qui accueillera une quinzaine de professionnels du tourisme dans ses murs pour la formation.
- Les lundis 14 et 28 mars, ce sera au tour de la Ferme pédagogique du Domaine de Valx à Moustiers-Sainte-Marie dans le parc du Verdon d'accueillir les ateliers. *\*les inscriptions seront closes le vendredi 04 mars 2022.*

### **Un programme cuisiné aux petits oignons...**

Entre théorie et expérimentation, c'est un programme riche qui attend nos professionnels du tourisme. Ils seront amenés à comprendre les enjeux de la restauration durable, s'intéresser à la conception d'un menu responsable, mettre en pratique ces nouvelles connaissances et enfin à apprendre les clés de la communication de la démarche responsable auprès de leurs clients.

Ce programme sera similaire dans le Verdon et dans les Alpilles, mais chaque cycle d'ateliers bénéficiera de l'apport d'intervenants d'exception ! Parmi eux Natacha SIMARD, restauratrice gérante de « Court-circuit » à Saint-Rémy de Provence, menant une démarche écoresponsable originale, viendra dans les Alpilles présenter son parcours et animer un atelier conservation, transformation, cuisine végétale, anti-gaspillage. Benjamin LAGORCE, ancien restaurateur ayant mené une démarche écoresponsable poussée, animera quant à lui dans le Verdon l'atelier pratique centré autour de la cuisine végétale et anti-gaspillage.

### **Ce cycle de formation est porté par le Réseau des Parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur dans le cadre du Fonds Tourisme durable : un dispositif national pour soutenir les professionnels du tourisme**

Depuis 2021, le Fonds Tourisme Durable soutient les projets de transition écologique des professionnels du tourisme (hébergeurs touristiques, restaurateurs, structures d'agritourisme et de tourisme social). Il permet d'accompagner l'élaboration de leur plan d'actions via un diagnostic gratuit et finance une partie de leurs études et de leurs investissements. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce dispositif est déployé par le réseau des Parcs Naturels Régionaux, associé à celui des Chambres de Commerce et d'Industrie. Ce dispositif est une action d'accompagnement au secteur du Tourisme Durable, menée en partenariat avec l'ADEME – l'Agence de la transition écologique. Aujourd'hui le Fonds Tourisme Durable ce sont près de 60 diagnostics réalisés sur le territoire des parcs pour 32 dossiers déposés.



### **Le dispositif se poursuit en 2022**

Ce dispositif reste ouvert en 2022 jusqu'à épuisement de l'enveloppe allouée. Compte tenu du type de candidatures d'ores et déjà réceptionnées, les restaurateurs restent tout particulièrement à mobiliser. Aussi, ces professionnels s'ils souhaitent s'engager dans la transition écologique, sont invités à s'inscrire sur le portail régional : [www.fondstourismedurable.fr](http://www.fondstourismedurable.fr). Les candidatures de professionnels hors parc sont traitées par le réseau de CCI.

Les professionnels situés sur le territoire des Parcs Naturels Régionaux peuvent également s'adresser aux contacts dédiés :

Stéphane Crandal – coordinateur  
[coord.fondstourismedurable@pnrpaca.fr](mailto:coord.fondstourismedurable@pnrpaca.fr)  
06 31 54 54 86

Léa Kaminske  
[fondstourismedurable@pnrpaca.fr](mailto:fondstourismedurable@pnrpaca.fr)  
06 31 52 48 15

Pour plus d'informations sur le dispositif, rendez-vous sur : [agirpourlatransition.ademe.fr](http://agirpourlatransition.ademe.fr)

# RESTAURATION ET CUISINES DURABLES : EXPÉRIMENTER POUR PASSER À L'ACTION

» CYCLE D'ATELIERS DE DÉCOUVERTE ET DE MISE EN PRATIQUE D'UNE CUISINE DURABLE, A DESTINATION DES HÉBERGEURS ET RESTAURATEURS, PRÉSENTS SUR UN DES TERRITOIRES DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Sur 2 jours, vous serez capables d'identifier les enjeux d'une restauration durable et créer un menu responsable. Vous découvrirez également comment communiquer sur votre démarche et créer vos propres supports de communication.

» Voir le détail des ateliers et modalités d'inscription au dos / ci-après

Pour être au plus près de vous, nous vous proposons 2 cycles d'ateliers complets, sur 2 territoires différents (au choix) :

- ➔ Dans les Alpilles, les lundis 7 et 21 mars 2022
- ➔ Dans le Verdon, les lundis 14 et 28 mars 2022

## Vos intervenants :

### ALPILLES

- **Emilie VACHER**, chargée de projets liés à l'agriculture et l'alimentation au CPIE Rhône Pays d'Arles
- **Lison POSTEL**, animatrice "restauration durable", Projet Alimentaire Territorial de la Métropole Aix-Marseille Provence et du Pays d'Arles
- **Stéphane CRANDAL**, coordinateur du Fonds tourisme durable pour le réseau des Parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- **Natacha SIMARD**, restauratrice gérante de "Court circuit" à St-Rémy de Provence, menant une démarche écoresponsable originale

### VERDON

- **Mathilde VALEIX**, formatrice en développement durable au CPIE Côte provençale
- **Élodie MASSON**, animatrice pédagogique du programme Manger Verdon
- **Stéphane CRANDAL**, coordinateur du Fonds tourisme durable pour le réseau des Parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- **Benjamin LAGORCE**, ancien restaurateur ayant mené une démarche écoresponsable poussée

Ce cycle d'ateliers vous est proposé dans le cadre du dispositif Fonds tourisme durable, porté par le réseau des parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur, grâce au soutien financier de l'ADEME

# PROGRAMME DU CYCLE

**PUBLIC CONCERNE :**  
Chef de cuisine, Second de cuisine, Responsable d'économat, Responsable restauration, Gérant, etc.

## JOUR 1

lundi 7 mars 2022 dans les Alpilles  
lundi 14 mars 2022 dans le Verdon

### ➔ ATELIER 1 – Les enjeux de la restauration durable

Identifier les leviers de l'écoresponsabilité dans une activité de restauration  
Savoir identifier les acteurs locaux, les outils et pratiques existantes  
Buffet de terroir - découverte producteurs et acteurs locaux

### ➔ ATELIER 2 – Concevoir un menu responsable

Créer facilement son menu en cuisine durable  
Trucs et astuces pour moins gaspiller et valoriser tous ses produits

## JOUR 2

lundi 21 mars 2022 dans les Alpilles  
lundi 28 mars 2022 dans le Verdon

### ➔ ATELIER 3 – Concocter un menu durable

Atelier pratique de cuisine durable avec intervention d'un cuisinier ayant déjà expérimenté ces méthodes dans son restaurant  
Déjeuner dégustation

### ➔ ATELIER 4 – Communiquer sa démarche responsable auprès de ses clients

Pourquoi et comment éco-communiquer ?  
Méthodologie, éléments de langage et outils  
Réalisation de vos supports individualisés

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- ÊTRE UN **HÉBERGEUR OU RESTAURATEUR** SITUÉ DANS UN TERRITOIRE DE PARC NATUREL RÉGIONAL
- LES PLACES SONT LIMITÉES À **15 PARTICIPANTS PAR CYCLE**. EN CAS DE NOMBRE D'INSCRITS PLUS IMPORTANT, LA PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX HEBERGEURS ET RESTAURATEURS BÉNÉFICIAIRES DU FONDS DE TOURISME DURABLE OU DE LA MARQUE VALEURS PARC NATUREL REGIONAL
- LES FRAIS DE REPAS DE LA PAUSE MÉRIDIENNE SONT PRIS EN CHARGE PAR L'ORGANISATEUR
- LES FRAIS DE DÉPLACEMENT SONT À LA CHARGE DU PARTICIPANT
- LA PARTICIPATION AUX ATELIERS EST **GRATUITE MAIS SUR INSCRIPTION OBLIGATOIRE**, [EN CLIQUANT ICI](#)
- UNE CONFIRMATION D'INSCRIPTION, LE PROGRAMME DÉTAILLÉ ET LE LIEU PRÉCIS DES ATELIERS VOUS SERONT ENVOYÉS ULTÉRIEUREMENT

information  
CORONAVIRUS

Application du protocole sanitaire en vigueur en date des ateliers et selon les lieux d'accueil

### VOS CONTACTS POUR :

Le programme des ateliers, la logistique ou les modalités d'inscription :  
Alexandra SAPIN  
06 13 94 66 16  
urcpie.paca@gmail.com

Le Fonds tourisme durable  
Stéphane CRANDAL  
06 31 54 54 86  
coord.fondstourismedurable@pnrpaca.fr