

DE NOUVELLES PISTES POUR LES RESTAURATEURS

La restauration, activité essentielle dans l'offre touristique de la Drôme, a malheureusement beaucoup souffert de la crise COVID 19. C'est un secteur en perpétuelle évolution qui doit constamment se réinventer et proposer une offre au plus près des attentes de la société.

La préservation des ressources naturelles, les engagements privilégiant les circuits courts et les achats responsables, la lutte contre le gaspillage alimentaire sont des sujets dont la restauration doit aujourd'hui s'emparer.

Consciente de ces enjeux et s'appuyant sur un partenariat précieux avec l'ADEME, La Drôme Tourisme veut accompagner les restaurateurs et répondre à leurs différents besoins. Elle aide à :

✓ **S'informer**

Sur sa page <https://www.ladrometourisme.com/espace-pro/renseignez-vous/accompagnement-et-conseils> La Drôme Tourisme oriente vers le guide numérique de l'ADEME destiné aux responsables de restaurants commerciaux : 33 fiches-actions avec des pistes concrètes sur les thèmes de la gestion de l'énergie, de l'eau et des eaux usées, des déchets... mais aussi sur l'offre culinaire durable, la mobilité, la biodiversité, le volet social...

La Drôme Tourisme diffuse également une vidéo réalisée par l'ADEME, présentant des expériences inspirantes dans la restauration en matière de transition écologique et incluant les témoignages de restaurateurs engagés.

✓ **Se former**

La Drôme Tourisme accueille dans ses locaux le [lundi 31 janvier 2022](#) une formatrice de l'Institut Supérieur de l'Alimentation pour une **journée sur l'alimentation responsable offerte à 15 restaurateurs (sur inscription uniquement)**. Financée dans le cadre du Fonds Tourisme Durable, cette journée aura pour objet d'identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable en restauration commerciale et de donner des pistes pour agir : comment adopter une attitude responsable en restauration ? Quel plan d'actions concrètes mettre en place ?...

✓ **Piloter sa transition écologique**

Enfin, La Drôme Tourisme est un des partenaires de l'ADEME pour la mise en place opérationnelle du dispositif "Fonds Tourisme Durable". Ainsi, elle est amenée jusqu'à l'été 2022 à accompagner une dizaine de restaurateurs éligibles (installés dans des communes rurales du département) jusqu'au dépôt d'un dossier de demande d'aides pouvant contribuer au financement d'actions visant à faire évoluer leurs approvisionnements et menus, ou à réduire et maîtriser leurs coûts fixes (énergie, eau, déchets, gaspillage alimentaire).

Les restaurateurs intéressés sont invités à se rapprocher de :

Bénédicte Séguret – 04 75 82 19 20 - bseguret@ladrometourisme.com

La Drôme Tourisme, une association présidée par Franck Soullignac et dirigée par Bruno Domenach.

Contact presse : **Anne Catherine CHAREYRE** - Chargée de mission Relations Presse

Portable : 06 61 43 93 95 - acchareyre@ladrometourisme.com