

SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT

DURABLE

LUN. 1^{ER} JUIN • 9H-12H

« *l'hôtellerie Eco-Responsable, les enjeux et la mise en œuvre des bonnes pratiques.* »

Qu'est-ce que l'hôtellerie éco-responsable ?
À travers l'exemple de l'hôtel Lecoq Gadby de Rennes, cette conférence abordera les enjeux liés à l'hôtellerie éco-responsable, détaillera les différentes actions mises en place dans ce cadre par l'établissement et tentera d'évaluer l'impact que cette démarche a pu avoir sur sa clientèle.

Véronique BREGEON

Directrice Hôtel «Lecoq - Gadby», Rennes

Jacques BREGEON

Président de l'École des Métiers de l'Environnement, Bruz

MAR. 02 JUIN • 9H-12H

« *La Préservation des ressources de la Mer, préservons le garde-manger de l'humanité.* »

« Nous devons protéger nos ressources, nous devons nous assurer que nos stocks se renouvellent afin que les futures générations puissent profiter de ce dont nous profitons nous-mêmes »

Elisabeth VALLET

Directrice de Seaweb Europe, Paris

Josie LETOQUEUX

Responsable Vitalgues

du lun. 1^{er}
au ven. 05
juin 2015

MER. 03 JUIN • 9H-12H

« *Alimentation et Santé, pourquoi manger Bio ?* »

«L'Agriculture Biologique est un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets adverses. L'Agriculture Biologique allie tradition, innovation et science au bénéfice de l'environnement commun et promeut des relations justes et une bonne qualité de vie pour tous ceux qui y sont impliqués.»

Sandrine LE YOUDEC

conseillère en nutrition - Naturopathe

Jean Luc FESSARD

Journaliste à l'Hôtellerie

Gaétan VAVASSEUR

cuisinier formateur

JEU. 04 JUIN

« *Approvisionnement de proximité, approvisionnement responsable : témoignages* »

L'approvisionnement local de la restauration est en plein développement. Fournir des produits frais, de saison provenant de filières locales apparaît aujourd'hui comme une piste pour améliorer la qualité des repas. C'est également un vecteur privilégié de réponse aux enjeux alimentaires et de développement territorial.

TÉMOIGNAGES

DE PRODUCTEURS, RESTAURATEURS

VEN. 05 JUIN • 9H-12H

« *les marques de qualité : pourquoi et comment valoriser la démarche éco-responsable ?* »

pourquoi et comment afficher son engagement environnemental pour un établissement hôtelier ?
Le développement durable comme innovation !

Hervé PASTORE

directeur de ITETIcode

Marie DORAY

Chargée de mission d'EVEA TOURISME



CCI SAINT-MALO
FOUGÈRES



Vit'algue