

# Revue de presse



2012

25 janvier 2012

## HÔTELLERIE



### "Tourisme et Biodiversité" à l'honneur au salon Ecorismo

mercredi 25 janvier 2012 10:10

Ecorismo, dont c'était la 7e édition au plan national et la 3e à Nantes, est un lieu de rencontre pour les entreprises 'vertes' ou celles qui veulent le devenir. En 2012, avec 77 exposants sur 1 000 m<sup>2</sup>, le salon a mis l'accent sur l'accessibilité et la biodiversité.

En avant-première du salon Ecorismo, le cabinet FTC est venu présenter son guide *Tourisme et Biodiversité*, réalisé en partenariat avec la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services. Un sujet d'actualité, mais dont on ne connaît pas toujours toutes les nuances. Si, pour certains, la biodiversité se résume à la protection des espaces verts, pour d'autres, sa prise en compte fait partie d'une démarche globale engagée pour obtenir un label environnemental, la conservation du patrimoine naturel étant l'un des éléments clés de la démarche.

La notion de biodiversité est apparue en 1980, et elle fut intégrée comme l'une des composantes du développement durable lors du sommet de Rio de Janeiro en 1992. Dans les entreprises, la démarche en est encore aux balbutiements. Si les labels environnementaux prennent en compte certains aspects de la biodiversité, la démarche globale est encore très orientée espaces verts ou protection des extérieurs. Or, la biodiversité s'adresse à l'ensemble du monde du vivant et à sa protection sur terre, sur mer et dans les airs. Le guide présente une définition simple et donne des clés pour mettre en place les bonnes pratiques permettant de préserver dans les comportements liés au tourisme ou dans les sites touristiques, l'environnement naturel. À l'inverse, les pratiques touristiques mal maîtrisées sont nuisibles et peuvent bouleverser les écosystèmes, voire même entraîner la destruction totale ou partielle de certaines espèces animales ou végétales.

*Tourisme et Biodiversité* est un premier niveau de réflexion. L'ouvrage se compose de trois parties : la première est consacrée aux enjeux et à la nécessité d'engager une démarche pour préserver les espèces sur terre, la deuxième est un auto-diagnostic destiné aux entreprises, et la troisième est une présentation de petites études de cas. Présenté sous forme de fiches techniques, ce guide est avant tout pédagogique. Tiré à 300 exemplaires, il est intégralement téléchargeable sur internet, dans une démarche de développement durable, bien sûr.

### Les grands groupes sont déjà engagés

Les groupes hôteliers se sont pour la plupart déjà mobilisés en s'engageant au travers de labels comme Green Globe (tel Concorde Hotels), voire en adoptant en sus une démarche globale, ainsi que l'a fait le groupe Accor avec son programme Earth Guest lancé dès 2006, ou encore en entamant des démarches spécifiques en interne comme le font la plupart des groupes américains (Fairmont, Marriott, IHG...). Car l'enjeu est de taille : si l'on en croit les prévisions de l'Organisation mondiale du tourisme, il y aurait plus d'un milliard de touristes dans le monde en 2012, avec une progression moyenne de 4 à 5 % par an.

Évelyne de Bast

9 février 2012

### Valoriser commercialement sa démarche environnementale

jeudi 9 février 2012 11:53

S'engager dans une démarche, c'est bien ; la partager et la vendre, c'est mieux. Des professionnels témoignent de leur expérience.



Plutôt que d'être des donneurs de leçons, nous préférons être des donneurs d'envie, lance Véronique Bregeon, du Coq Gadby.



'On est toujours plus fort quand on a des choses à raconter', estime Olivia Gautier (Les Orangeries).



Incomparable plateforme d'échanges en termes de bonnes pratiques, le forum du dernier salon Ecorismo a mis en avant des visions très différentes, mais souvent complémentaires, de la commercialisation d'une démarche environnementale. Première condition : être réellement ancré dans cette démarche pour être crédible et la partager avec son personnel. Plusieurs méthodes ont ensuite été adoptées.

#### Jouer le jeu avec le client

"Quand un client choisit un établissement écolabellisé, il opte pour un cadre et une qualité de vie, il vient partager une expérience, avance **Véronique Bregeon**, propriétaire du Coq Gadby, hôtel restaurant gastronomique à Rennes (35). Plutôt que d'être des donneurs de leçons, nous préférons être des donneurs d'envie." Pour sensibiliser le client à la démarche, la maison a créé un jeu de l'oie environnemental éducatif, le Coq Ethik. Celui-ci "permet de devenir acteur et de s'approprier une démarche. Les bons gestes pourront être dupliqués à la maison, c'est le but." Parce qu'il est également utile pour sensibiliser le personnel, ce jeu sera bientôt mis en ligne gracieusement sur le site de l'hôtel. ([www.lecoq-gadby.com](http://www.lecoq-gadby.com)).

#### S'engager dans des projets pilotes

Premier établissement à obtenir l'écolabel européen en 2006, l'hôtel Les Orangeries, à Lussac-les-Châteaux, dans la Vienne ([www.hotel-lesorangeries.com](http://www.hotel-lesorangeries.com)), est aujourd'hui engagé dans l'expérimentation de l'affichage de l'impact environnemental, pour l'hôtel et pour le restaurant. "Piloté par le Ministère, ce projet aura le mérite de permettre au client de faire ses choix en connaissance de cause grâce à un référentiel commun à tous les établissements", explique **Olivia Gautier**, propriétaire. Commercialement, c'est une vraie valeur ajoutée car on est toujours plus fort quand on a des choses à raconter, même si c'est énormément consommateur de temps et d'énergie."

#### Participer à développer l'attractivité du territoire

"À Nantes, l'explosion du parc hôtelier - 5 000 chambres en 2005, plus de 8 000 en 2012 - nous pousse à faire du lobbying auprès des institutions pour faire évoluer l'attractivité du territoire et communiquer notre savoir-faire", explique **Gilles Cibert**, président du Club Hôtelier de l'agglomération nantaise (<http://www.evea-conseil.com>). "Avec 28,5 % du parc écolabellisé, nous sommes des pionniers et nous devons conserver cette avance, confortée par le titre de capitale verte européenne 2013". Tourné vers l'innovation, le club se veut aussi transmetteur d'idées. Avec le concours du cabinet Evea Tourisme, il milite pour l'affichage de l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel et l'entrée de Nantes au sein du programme Green Passport de Nations Unies, un programme de promotion du tourisme durable.

#### User et abuser de la communication externe

"Généralement en interne, nous avons de beaux outils, mais en externe, nous ramons", affirme **Patrick Elouarghi**, co-créateur du concept Hi Hotels. Il faut donc s'appuyer sur les outils existants et utiliser tous les réseaux commerciaux : avoir un bon dossier de presse, communiquer régulièrement vers la presse spécialisée, gratuite, les guides, les blogs, les sites, les agences spécialisées sur le web, se positionner sur les trophées les salons." Soigner son site et son référencement est aussi important. "Le mot 'écologie' est trop cher, il faut prendre les mots de sa ville, de sa région, travailler en entonnoir. S'ancrer dans le territoire, mais aussi avoir une vision internationale, s'impliquer avec des ONG et profiter de leurs bases de données, sont aussi des pistes à prendre en compte."

Anne Sallé

#### Outils pratiques

##### • Une formation avec l'Umih

La formation 'développement durable : l'environnement au service des CHRDR' permet de s'initier aux bonnes pratiques environnementales et aide à s'engager dans une démarche de certification ou de labellisation. Formation d'une journée.

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

##### Des ouvrages et des guides

Les ouvrages conçus et rédigés par la société François-Tourisme-Consultants regorgent d'informations, de conseils et de témoignages utiles pour ceux qui veulent entamer une réflexion ou passer à l'action. Ils sont pour la plupart téléchargeables gratuitement sur le site [www.francoistourismeconsultants.com/Publications](http://www.francoistourismeconsultants.com/Publications). On peut aussi se référer aux publications d'Afnor éditions, <http://www.afnor.org>

##### Des opérations collectives d'accompagnement

L'Afnor, Clef Verte s'associent régulièrement à des opérations collectives d'accompagnement vers l'obtention de label ou de certification, avec les CCI et l'Ademe. Se renseigner en région.

17 février 2012

## Le cabinet François Tourisme Consultants présente le Guide Tourisme et Biodiversité.

Le 17 février 2012



Le salon **Ecorismo** qui s'est déroulé à Nantes en janvier 2012 a été l'occasion de découvrir le **guide Tourisme et Biodiversité** réalisé par le **cabinet FTC (François Tourisme Consultants)** pour le compte de la DGCIS (Direction Générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services).

"Il a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer".

Un guide destiné à tous les acteurs du tourisme, publics et privés :

- Hôtels
- Campings
- Restaurants
- Résidences de tourisme
- Villages de vacances
- Gîtes
- Meublés du tourisme
- Chambres d'hôtes
- Auberges de jeunesse
- Prestataires d'activités de pleine nature
- Musées et lieux de visite
- Voyageurs et réceptifs
- Offices de tourisme
- Comités départementaux et régionaux du tourisme
- Collectivités territoriales
- Services centraux et déconcentrés de l'Etat

Le guide peut-être téléchargé gratuitement sur le site du cabinet François Tourisme Consultants.

1er mars 2012



**Snacking et environnement.**  
François Tourisme Consultant sur  
une ligne

1er mars 2012

## Biodiversité & Tourisme, suivez le guide !



(Source : [voyageons-autrement.com](http://voyageons-autrement.com))

publié le 26 février 2012

Thématique: Biodiversité

Alors que le gouvernement a adopté la Stratégie nationale pour la biodiversité 2011-2020, avec pour objectif de modifier en profondeur notre rapport à la nature, la DGCIS (Direction Générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services) a eu la bonne idée de demander au cabinet FTC d'en traduire les orientations dans le secteur du tourisme. Le résultat est là : un guide pratique Biodiversité & Tourisme, qui a pour principal objectif celui de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et d'en diffuser les bonnes pratiques touristiques.

[Lire la suite de l'article](#)

UMIH



6 mars 2012

## L'ECOGESTE : Communiquez sur votre démarche de développement durable

Vos efforts en faveur d'une hôtellerie plus responsable méritent d'être connus ! Communiquer sur vos initiatives environnementales et de développement durable est incontournable pour bénéficier de retombées positives en termes d'image et de satisfaction de votre clientèle. Voici quelques conseils pour une communication efficace :

### Vers qui communiquer ?

- Vos clients
- Vos fournisseurs
- Vos partenaires commerciaux et vos prescripteurs
- Les acteurs locaux

### Sur quoi communiquer ?

- Les grands axes de votre démarche et les objectifs visés
- Les actions menées, notamment celles qui sont « invisibles » du client
- Les bonnes pratiques du quotidien, vos écocgestes
- Des résultats tangibles et quantifiés (réduction de votre consommation électrique, recrutement de personnel en local par exemple)
- Les difficultés rencontrées et les solutions mises en œuvre
- Les partenariats noués pour mener vos actions (décrire les partenaires)
- L'implication de votre entreprise « hors les murs »
- Les bénéfices environnementaux

### Comment communiquer ?

- Evitez le blanchiment écologique (ne pas communiquer plus que ce que vous n'en faites en réalité)
- Expliquez d'une façon simple mais précise vos actions
- Donner des indications techniques, des éléments tangibles et quantifiés
- Créez une rubrique environnement sur votre site Internet et/ou un encart sur votre brochure

Créez un dépliant spécifique et des affichettes à diffuser à la réception et dans les chambres.



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

13 mars 2012

## L'ECOGESTE : Cuisine / économat : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes "Cuisine / Économat"



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

16 mars 2012

## L'ECOGESTE : Cuisine / Production culinaire : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes "Cuisine / Production culinaire"



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

17 mars 2012

## L'ECOGESTE : Lingerie / buanderie / laverie : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

**Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes  
"Lingerie / buanderie / laverie"**



*Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration*

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)



## Philippe François, président d'Écorismo « Des offres adaptées à l'HPA »



Le président d'Écorismo et directeur général de [François Tourisme Consultants](#) est persuadé du gain économique que la restauration peut apporter sur l'hôtellerie de plein air.

### Que représente l'hôtellerie de plein air pour le snacking ?

C'est une opportunité extraordinaire, à la fois un très vieux et très nouveau mode de distribution alimentaire. On connaît tous les distributeurs automatiques, mais les nouvelles offres sont adaptées à l'hôtellerie de plein air. Il va y avoir une très importante progression de l'offre, toutes catégories confondues.

### Le snacking peut-il être un accélérateur de croissance pour les campings ?

Oui ! Quand on parle d'augmentation du chiffre d'affaires, on pense toujours à l'optimisation de l'occupation des espaces et de l'allongement de la saison, pas de la restauration qui, pourtant, peut être une vraie source de profits. Le restaurant est-il un accessoire ? Ne peut-il pas être rentable ? La question se pose aussi sur le bar, et même sur les minibars, qui pourraient être instaurés dans les mobil-homes.

### La question de la rentabilité se pose néanmoins quant à l'investissement lourd de départ...

Certes, le coût de construction d'une cuisine aux normes européennes est conséquent mais si l'on compare un camping d'une centaine d'emplacements et un hôtel classique d'une centaine de chambres, on pourra servir 250 personnes sur le premier, contre environ 120 pour le second, avec une salle nécessitant moins de places assises du fait d'une plus grande plage-horaire. Au final, on peut rentabiliser en six ou sept mois l'investissement, par rapport à une activité hôtelière. Alors, oui la restauration est un accélérateur de croissance et de professionnalisme car on essaie d'être toujours plus pro qu'hier. Et dans un domaine où la transmission générationnelle est légion, les enfants doivent marquer leur territoire et dynamiser le camping de leurs parents, en apportant, avec la restauration, leur pierre à l'édifice. ■

41

## Les produits alimentaires

### Du goût et du style sur la table

Offrir un service de restauration, soit, mais que proposer ? Faut-il se contenter de l'éternel trio pizza-frites-glace ? Le boudier ? Ou bien mixer les incontournables en profitant des nouveautés qui ont inondé le marché ? Voilà des solutions concrètes !

**Le salon Sandwich & snack show** avait trouvé un judicieux logo : « Restauration rapide : le bon en avant ». De fait, si les accros de la junk food continueront de trouver leur compte quand il s'agit de manger sur le pouce, la gamme du snacking s'est étendue et propose aujourd'hui des produits sains, histoire de coller aux tendances sociétales. « Les produits finis sont parfois très haut de gamme, que ce soit en fooding ou en emballé, en distribution animée ou automatique », observe justement Philippe François, directeur de François Tourisme Consultants. « L'offre est diversifiée tant dans la production que la distribution et s'avère même plus adaptée à l'hôtellerie de plein air qu'à l'hôtellerie classique ! »

#### Nomades mais conviviaux

Les réticences naissent de la logistique des produits frais. « Les campeurs n'ont pas forcément un frigo », observe-t-on chez Danone, qui ne considère pas encore l'hôtellerie de plein air comme un marché potentiel. « Les distributeurs capables de faire du frais n'ont pas la volumétrie pour que nous puissions livrer », note Sylvain Moreau, chef des ventes national chez Yoplait.

Thématiques ethniques, soupes, box, salades, barres vitaminées, si le sandwich reste un basique, il a pris quelques galons. Plus que de manger en mouvement, les consommateurs veulent pouvoir se restaurer rapidement, mais tout de même assis. Du coup, les offres se sont adaptées avec des produits à l'emballage adapté qui peuvent aussi être appréciés en famille. ■

#### Bergams, une mine !

Certains produits de notre sélection sont distribués par Bergams, une société versaillaise qui s'avère une véritable mine d'innovations. Elle sélectionne en effet des produits « prêts à manger », gourmands, frais et sains, qui couvrent tous les besoins d'un repas rapide, en accueillant de nouveaux fournisseurs deux fois par an. Livraison A pour C (48 heures), commande minimum : 250 euros.





## Sous-traiter Faut-il mettre la main à la pâte ?

Faut-il sous-traiter sa partie restauration, pour gagner en confort, ou tenter de maîtriser le domaine et en retirer quelques bénéfices ?

**On l'a vu, on peut aujourd'hui proposer** de façon autonome une offre snacking, laquelle est une manne supplémentaire de ressources financières. Alors, faut-il prendre en main la restauration, en sus de ses multiples fonctions dans le camping, ou déléguer ?

### Avoir envie

« Soit le gestionnaire a envie, soit il n'a pas envie, c'est aussi simple que ça ! », résume Philippe François, directeur de François Tourisme consultants. « L'investissement va être approximativement similaire. Si on prend les choses en main, on en a la parfaite maîtrise et plus de souplesse qu'en concédant l'affaire à des tiers, d'autant que les contrats courent en général sur plusieurs années. »

### Bien se faire accompagner

Franck Hernot, responsable commercial chez SCAL, gros fournisseur de pizzas, en est persuadé : « Il n'y a pas de réponse toute faite, tout dépend du personnel à sa disposition. Mais avec nos produits, on peut gérer soi-même la restauration, c'est dommage de ne pas le faire ». Proximité, qualité, service, tels sont les atouts d'un bon fournisseur qui

doit être là pour guider les achats au plus juste, en s'adaptant aux besoins réels de l'établissement en fonction de sa clientèle, de son environnement, de son temps...

### Déléguer

S'il est décidément inconcevable pour vous de gérer votre point de restauration, la location-gérance s'avère une solution idoine. Vous retrouverez à ce propos un article sur le sujet page 58. Autre possibilité, la franchise, qui permet de se décharger. « On peut concéder à des gens dont c'est le métier, auprès de gros de la restauration collective

notamment, reprend Philippe François. Cela vaut le coup de se poser la question car de gros progrès ont été réalisés en la matière et certains font même du gastronomique ou proposent une offre particulière. Par exemple, certains emploient une diététicienne, qui va se préoccuper des menus. Cette préoccupation nutritionnelle va s'avérer un véritable argument commercial. » Seul hic, si la situation géographique est contraignante, le réapprovisionnement sera difficile. « D'où l'intérêt de réaliser un vrai business plan, avec étude de marché, réflexion sur la segmentation – et de ce constat commercial, et du



### Une précieuse assistance

On peut choisir de gérer soi-même son point de restauration, mais en sollicitant des fournisseurs pour qu'ils apportent des solutions d'assemblage toutes prêtes. Outre les grossistes Metro et Promocash, Coup de Pâtes, Davigel et Pomona sont aujourd'hui bien placés sur tout le territoire et livrent à A pour B (en 24 heures). Beaucoup de viennoiseries pré-poussées, mais aussi un tas d'offres snacking livrées avec le mode d'emploi, et qui se renouvellent très souvent. Chez Coup de Pâtes par exemple, 25 personnes travaillent en recherche et développement. Côté boulangerie, Neuhauser offre également des offres clé-en-main intéressantes. La société, qui travaille beaucoup avec l'hôtellerie de plein air, livre elle-même en 24 heures et 7 jours sur 7, les campings de Nice à Perpignan et travaille en partenariat avec les enseignes Casino.



« C'est un marché qui

n'est pas comme les autres. Ce qui compte, c'est le conseil car le gérant est à la fois épiciériste, gestionnaire et même boulanger. Il faut former les personnes qui choisissent un service logistique à la pointe et les accompagner. Nous, nous réalisons du service à la carte et nous avons même les clés du magasin, chez certains ! »

Stéphane Risso, responsable réseau national BCS

concept souhaité – pour obtenir la rentabilité économique » ajoute le président d'Ecorismo.

#### Trouver un compromis

L'idée peut donc être de proposer un lieu de restauration « traditionnel », pour attirer une clientèle soucieuse d'un service digne de ce nom, et d'y adjoindre un snack bar, une restauration livrée et ambulante, une rôtisserie... pour répondre à cette demande qu'il ne faut pas négliger. Et booster ainsi son chiffre d'affaires, grâce à la restauration. On pourrait même imaginer, comme le suggère Philippe François, un « food camp », ces lieux qui concentrent divers concepts de restauration et que l'on voit beaucoup dans les centres commerciaux, histoire de répondre aux faims de chacun et de garder ses clients sur le camping !



Paul Fédèle :  
« Une épine dans le pied »

Rédacteur en chef du magazine France Snacking, Paul Fédèle apporte un éclairage sur une tendance qui a beaucoup à apporter à l'hôtellerie de plein air.

#### Que représente l'hôtellerie de plein air pour le snacking ?

Elle fait partie des acteurs des circuits alternatifs que le snacking n'avait pas forcément identifiés, au même titre que les parcs de loisirs. Pourtant, la réticence existe chez les gestionnaires. En outre, jusqu'à récemment, le camping restait une hôtellerie économique, et n'était pas là pour offrir une restauration de prestige. Avec la montée en gamme du secteur, l'offre commence à s'organiser mais du chemin reste à parcourir. Pour l'hôtellerie de plein air, c'est une épine dans le pied.

#### Comment l'HPA doit-elle considérer le snacking ?

Il faut le considérer comme un service et envisager les diverses solutions : elles peuvent être rapides et industrielles, avec la tentation d'aller vers une offre prête à servir plutôt qu'une restauration organisée. Ou bien on peut opter pour la sous-traitance avec des gérants ou des enseignes de restauration. Les cam-

pings ont tout intérêt à se différencier sur les services et la restauration en fait partie. La restauration à table correspond-elle aujourd'hui au plus grand nombre ? Si tel n'est pas le cas, alors mieux vaut s'adapter à la demande et répondre au service.

#### Qu'en est-il de la transposition des tendances du snacking sur le camping ?

Le snacking a connu une évolution, avec des produits de qualité, plus équilibrés, notamment en ville et on peut supposer une certaine transposition au camping. Cela étant, même si les tendances se croisent et qu'on tend vers un snacking plus équilibré, plus gourmand, l'offre correspond surtout aux bobos et l'aspect pratique est globalement prédominant. La demande majoritaire reste celle des pizzas. Même si le camping a évolué, la recherche d'équilibre alimentaire n'est pas la priorité. Et si vous avez des Hollandais ou des Belges, vous avez intérêt à proposer de la friture !

21 mars 2012

## L'ECOGESTE : Nettoyage et propreté des locaux : écocgestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

Découvrez aujourd'hui la fiche écocgestes "Nettoyage et propreté des locaux"



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie

UMIH - Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

22 mars 2012

## L'ECOGESTE : Administration : écocgestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

Découvrez aujourd'hui la fiche écocgestes "Administration"



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

23 mars 2012

## L'ECOGESTE : Séminaires et conférences : écoGESTES au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écoGESTES "Séminaires et conférences"](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

26 mars 2012

## L'ECOGESTE : Animation : écoGESTES au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACAC, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écoGESTES "Animation"](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

27 mars 2012

## L'ECOGESTE : Piscine : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACAC, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes "Piscine"](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

28 mars 2012

## L'ECOGESTE : Séminaires et conférences : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACA, en partenariat avec notamment l'UMIH PACAC, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes "Séminaires et conférences"](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

29 mars 2012

## L'ECOGESTE : Entretien et gestion des bâtiments : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACAC, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes "Entretien et gestion des bâtiments"](#)



*Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration*

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

30 mars 2012

## L'ECOGESTE : Espaces verts : écogestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACAC, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écogestes "Espaces verts"](#)



*Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration*

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

4 avril 2012

## L'ECOGESTE : La Semaine du développement durable fête ses 10 ans du 1er au 7 avril. Retrouvez les conseils de François Tourisme Consultants

A l'occasion de la semaine du développement durable, Philippe FRANCOIS, Directeur de François-Tourisme-Consultants (FTC), apportent des conseils aux professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration pour mettre en oeuvre une démarche de développement durable

[Cliquez-ici pour visualiser les vidéos sur www.youtube.com](#)



*Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration*

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

5 avril 2012

## L'ECOGESTE : La Semaine du développement durable fête ses 10 ans du 1er au 7 avril. Retrouvez les conseils de François Tourisme Consultants

A l'occasion de la semaine du développement durable, Philippe FRANCOIS, Directeur de François-Tourisme-Consultants (FTC), apportent des conseils aux professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration pour mettre en oeuvre une démarche de développement durable

[Cliquez-ici pour visualiser les vidéos sur www.youtube.com](#)



*Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration*

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

6 avril 2012

## L'ECOGESTE : La Semaine du développement durable fête ses 10 ans du 1er au 7 avril. Retrouvez les conseils de François Tourisme Consultants

A l'occasion de la semaine du développement durable, Philippe FRANCOIS, Directeur de François-Tourisme-Consultants (FTC), apportent des conseils aux professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration pour mettre en oeuvre une démarche de développement durable

[Cliquez-ici pour visualiser les vidéos sur www.youtube.com](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

10 avril 2012

## L'ECOGESTE : Commerces, boutiques, vente de produits : écocestes au quotidien

Le guide Magestour, piloté par la CCI de la région PACAC, en partenariat avec notamment l'UMIH PACA, et rédigé par le cabinet conseils François-Tourisme-Consultants est un véritable outil de travail pour mener et alimenter une démarche de progrès dans le domaine de la responsabilité sociale et environnementale.

[Découvrez aujourd'hui la fiche écocestes "Commerces, boutiques, vente de produits"](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

11 avril 2012

## L'ECOGESTE : Vers une mobilité alternative

Une grande part des émissions de gaz à effet de serre liées à l'activité de l'hôtellerie et de la restauration provient des transports ; des transports également sources de nuisances sonores, en particulier. Il est donc important d'adopter une nouvelle approche de la mobilité tant pour vos clients que pour vos employés et fournisseurs.

### Déplacement de vos clients vers votre établissement

- Communiquez sur votre site Internet ou vis brochures sur les possibilités des dessertes en transport en commun
- Assurez-vous que le personnel en charge de l'accueil téléphonique soit en mesure de donner des informations pratiques sur les transports collectifs
- Proposez des parkings pour les véhicules deux roues

### Déplacement de vos collaborateurs et de vos fournisseurs

- Encouragez le recours aux transports alternatifs (transports en commun...)
- Incitez au covoiturage, en adaptant les plannings de travail si nécessaire
- Privilégiez le logement du personnel à proximité
- Prévoyez un parking pour les véhicules deux-roues
- Privilégiez les fournisseurs locaux



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

13 avril 2012

**L'essentiel**

**Biodiversité & Tourisme**  
Des opportunités pour les entreprises et les destinations ?

Le guide « Biodiversité et tourisme : des opportunités pour les entreprises et les destinations ? », édité en août 2011 par le ministère de l'Économie, dresse notamment les deux listes suivantes :

- ❶ Les bénéfices apportés par la biodiversité au secteur du tourisme : les écosystèmes façonnent les paysages, ils sont le support de nombreuses activités (culturelles, balnéaires, sportives, nautiques...) et participent à la régulation des processus climatiques, à l'épuration de l'eau, à la fixation des sols dunaires, etc. La biodiversité permet aussi de créer des emplois pour les populations locales (cuisinier, jardinier, guide, gestionnaire de Spa...).
- ❷ Les impacts du tourisme sur la biodiversité : destruction, fragmentation et surfréquentation des espaces naturels ; pollutions diverses et gaspillages des ressources ; prélèvements de ressources naturelles mettant en péril la survie de certaines espèces (chasse, pêche, vente de souvenirs et objets d'art, trafic d'espèces protégées...) ; développement d'espèces invasives importées par les touristes.

animal se photographie mille  
mais se tue une seule fois. >

22 mai 2012

## 22 mai 2012 : Journée Mondiale de la Biodiversité

Publié le 22 mai 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**En cette journée mondiale de la biodiversité, je vous invite à lire le Guide pratique "Biodiversité & Tourisme"**

Le Guide "Biodiversité & Tourisme" est un outil idéal pour débiter une réflexion sur l'intégration de la biodiversité dans son activité et passer à l'action.

Il s'adresse à tous les acteurs du tourisme qu'ils soient privés (hôtels, restaurants, campings, résidences de tourisme, villages de vacances, gîtes, meublés de tourisme, chambres d'hôtes, auberges de jeunesse, prestataires d'activité de pleine nature, musées et lieux de visite, voyagistes et réceptifs...) ou publics (collectivités territoriales, offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme, services de l'Etat...).

Ce guide a été conçu et rédigé par François-Tourisme-Consultants pour le Ministère en charge du tourisme (DGCIS). Téléchargez-le gratuitement en cliquant sur le lien ci-dessous.

Bonne lecture

**Auteur :**



**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants (FTC)

**Mots clés :** tourisme, biodiversité, développement durable, conseil

**Fichiers liés :**  
[Couverture\\_Guide\\_Biovi \[...\]](#)

**Url liées :**  
<http://www.francoistourismecon...>

[\[modifier\]](#)

23 mai 2012

### ILS BOUGENT !

**Marion Riviere devient directrice marketing et commercial du cabinet François-Tourisme-Consultants**  
Après avoir été chef de produits au sein de l'agence réceptive Tahiti Nui Travel et directrice d'agence du réseau Voyageurs du Monde, elle a intégré le cabinet...

[→ Lire](#)



23/05/2012 06:00:00

### **Marion Riviere devient directrice marketing et commercial du cabinet François-Tourisme-Consultants**

Après avoir été chef de produits au sein de l'agence réceptive Tahiti Nui Travel et directrice d'agence du réseau Voyageurs du Monde, elle a intégré le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants en tant que consultante en 2010. Marion Riviere est désormais promue directrice marketing et commercial du cabinet conseil, spécialisé dans l'accompagnement en solutions de développement durable pour le tourisme.

29 mai 2012

## Actualités - Mme. Rivière nommée Directrice marketing et commercial du cabinet "François-Tourisme-Consultants"

Publié le : 29 mai 2012

Mme. Rivière nommée Directrice marketing et commercial du cabinet "François-Tourisme-Consultants".

Mme. Marion Rivière est nommée Directrice marketing et commercial du cabinet conseil, spécialisé dans l'accompagnement en solutions de développement durable pour le tourisme "François-Tourisme-Consultants". Auparavant, Mme. Rivière était consultante.

**Plus d'informations :**

<http://www.francoistourismeconsultants.com/>

**Destinations MICE**

**Bruxelles, Belgique**

Ville européenne et cosmopolite, Bruxelles a su garder un caractère traditionnel issu de son passé flamand.

6 juin 2012

## Nouvelle édition 2012 de l'Annuaire de l'environnement de l'Ile Maurice

Publié le 6 juin 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

Le premier annuaire de l'environnement de l'Ile Maurice réalisé en 2010 par Sophie ADAM, responsable de l'agence Océan Indien de François-Tourisme-Consultants (FTC), en partenariat avec la Mauritius Commercial Bank (MCB) vient d'être réédité.

Dans sa version 2012, cet ouvrage recense 190 entreprises, associations, organisations publiques et privées engagées dans le développement durable à Maurice. Quatre nouvelles rubriques ont été ajoutées parmi les écoproduits notamment une offre élargie de fournisseurs de panneaux photovoltaïques. L'annuaire de l'environnement de l'Ile Maurice est destiné aux décideurs et chefs d'entreprises qui souhaitent renforcer leurs efforts en faveur de la préservation de l'environnement, en mettant à leur disposition une liste de professionnels offrant des prestations "développement durable" ainsi que des solutions et produits plus écologiques. Il répond à trois objectifs clés : - Participer à la sensibilisation des professionnels sur l'importance de réduire l'impact de leurs activités sur l'environnement

- Fournir une liste de contacts des entreprises intervenant dans le recyclage et la gestion des déchets, le traitement et la gestion de l'eau et de l'air, les énergies renouvelables, les écoproduits,

**Auteur :**



Annabelle Rieux  
François Tourisme Consultants (FTC)

**Mots clés :** n/s

**Url liées :**  
<http://www.francoistourismecon...>

[modifier]

- Fournir une liste de contacts des entreprises intervenant dans le recyclage et la gestion des déchets, le traitement et la gestion de l'eau et de l'air, les énergies renouvelables, les écoproduits, [modifier]

l'éco-construction, le conseil en environnement dont FTC et les partenaires publics et privés - Promouvoir les entreprises qui constituent des maillons importants du projet "Maurice, Ile Durable" L'annuaire de l'environnement de l'Ile Maurice est consultable en ligne sur [www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com) à la rubrique <Publications / Ecoquides et annuaire> Rappelons que Sophie ADAM dirige l'agence FTC Océan Indien depuis 6 ans. Elle accompagne les chefs d'entreprises de restauration et d'hôtellerie dans leur démarche de service et de développement durable. Elle mène également des études de marché dans l'ensemble de la région. Contact : [s.adam@francoistourismeconsultants.com](mailto:s.adam@francoistourismeconsultants.com)

LES SOLUTIONS  
FICHE PRATIQUE

# Label environnemental ou certification, comment choisir?



Philippe François, président du GDS Restauration. Directeur général de Conslatour, ITD François Tourisme Consultants.com

En 2011, le développement durable est plus que jamais un enjeu éconómico pour la restauration sélection aux nouvelles réglementations (Grenelle 2 Environnement), préservation de l'environnement pour ses usages, l'appareil visuellement à long terme de l'énergie et en denrées alimentaires, d'un de plus attentive aux problématiques écologiques... Progressivement, les restaurateurs s'engagent dans une responsabilité environnementale et les efforts consentis méritent d'être valorisés. Les labels et certifications environnementales apportent une reconnaissance extérieure, gage de crédibilité et de stabilité, et offrent une méthode agée pour progresser. Le choix d'adhérer à l'un de ces dispositifs dépend du niveau de performance environnementale du restaurant et des objectifs d'évolution fixés.

**Norme ISO 14001**

La norme ISO 14001 n'est pas spécifique à la restauration, elle s'applique à tout type d'organisation. Elle fixe des exigences d'organisation et de fonctionnement d'un système de management environnemental (SME) pour une amélioration continue des performances environnementales.

**Certification Green Globe**

Green Globe est une certification internationale pour l'industrie touristique en général et la restaura-

tion en particulier. Il s'agit d'une certification de développement durable, c'est-à-dire que son référentiel inclut des critères environnementaux, économiques et sociaux. La vocation du programme Green Globe est d'accompagner les restaurateurs vers des progrès permanents. Pour garantir un niveau optimal, le référentiel intègre les plus hautes exigences internationales et les critères sont continuellement renforcés. Il s'applique à toutes les salles de restaurant. Green Globe n'a pas de critères contraignants de normes dans le monde.

**Label La Clef verte**

Créé pour les hébergements touristiques en France, La Clef verte est accessible aux restaurants depuis septembre 2011. Ce label a pour vocation de réduire l'impact environnemental de l'activité de restauration (hors régime collectif). Il s'intéresse à la gestion du bâtiment (eau, électricité, déchets, produits d'entretien), à la formation du personnel, à l'information des clients. Il est très exigeant sur le contenu de l'assiette: le label prend en compte les achats de proximité, les circuits courts, les produits de saison, le vin et les produits océaniques. Quinze restaurants en France sont labellisés La Clef verte.

**Ilva, vers des restaurants «AB»**

Cet été, le Comité national de l'agriculture biologique de Ilva (Institut

national de l'origine et de la qualité) a publié le projet de cahier des charges Ilva pour la restauration commerciale (hors restauration collective). Il prévoit trois niveaux d'engagement de la part des restaurateurs en termes d'introduction de produits bio dans leur offre. Premier niveau: au moins 10% d'ingrédients bio parmi les différents produits proposés. Deuxième niveau: au plus ou au moins 100% bio. Troisième niveau: tous les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique (vins compris). Pour les trois niveaux, le cadre de vie et spirituel du restaurant peut être issu d'une production conventionnelle. Ce cahier des charges est en vigueur en fin décembre 2011 après publication de son décret d'homologation au *Journal Officiel*.

**CE QU'IL FAUT RETENIR**

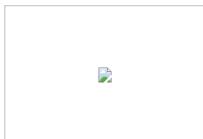
- Les labels et certifications environnementales apportent une méthode de progrès.
- Green Globe est la seule certification internationale de développement durable pour le restaurant.
- La Clef verte est la seule certification française en matière de progrès sur le contenu de l'assiette.
- Un cahier des charges bio est en vigueur prochainement en vigueur (Ilva).
- Une certification est validée sur un audit réalisé effectué par une tierce partie (ISO 14001, AB, GDS).
- Un label est accordé par un organisme qui valide, y compris le candidat.

21 juin 2012

## Gagner rapidement des points pour le nouveau classement hôtelier : l'initiative du cabinet François-Tourisme-Consultants (FTC)

Publié le 21 juin 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**A partir du 24 juillet 2012, tous les hôteliers qui n'auront pas fait classer leur établissement selon les normes du nouveau classement seront contraints de retirer leurs étoiles sur l'ensemble de leurs supports commerciaux et de communication.**



**Il reste donc tout juste un mois pour agir !**

Notre cabinet-conseil propose un accompagnement personnalisé pour permettre aux hôteliers de gagner facilement des points sur le volet développement durable du nouveau référentiel : 2 jours de formation dédiés aux écogestes et à la mise en accessibilité des établissements. A la clé, 9 points obligatoires et 20 points optionnels. Une équipe de 19 formateurs-experts peut intervenir sous 48 heures partout en France.

Téléchargez [notre offre](#)

Contact : **Yohann ROBERT** au 06 15 09 27 21  
[y.robort@francoistourismeconsultants.com](mailto:y.robort@francoistourismeconsultants.com)

**Auteur :**



**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants  
(FTC)

**Mots clés :** nouveau classement hôtelier, accompagnement, conseil, consultants, développement durable, handicap

**Url liées :**  
<http://www.francoistourismecon...>

[\[modifier\]](#)

22 juin 2012



## Gagner rapidement des points pour le nouveau classement hôtelier : l'initiative du cabinet François-Tourisme-Consultants (FTC) (France)

*Communiqué de presse publié le 22-06-2012*

A partir du 24 juillet 2012, tous les hôteliers qui n'auront pas fait classer leur établissement selon les normes du nouveau classement seront contraints de retirer leurs étoiles sur l'ensemble de leurs supports commerciaux et de communication.

Il reste donc tout juste un mois pour agir !

Le cabinet conseil FTC propose un accompagnement personnalisé pour permettre aux hôteliers de gagner facilement des points sur le volet développement durable du nouveau référentiel : 2 jours de formation dédiés aux écogestes et à la mise en accessibilité des établissements. A la clé, 9 points obligatoires et 20 points optionnels.

Une équipe de 19 formateurs-experts peut intervenir sous 48 heures partout en France.

4 juillet 2012

**FORMATION - ÉCOLES**



**Philippe François : "Retirons l'inutile de nos programmes pédagogiques"**

mercredi 4 juillet 2012 17:08

Chasse au gaspi, réseaux sociaux à apprivoiser, normalisation des programmes sans gommer les spécificités de chacun... L'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht) explore des pistes novatrices. Le point avec Philippe François, son président.



**"Nous comptons 254 adhérents, répartis dans une cinquantaine de pays", souligne Philippe François à la tête de l'Amforht.**

**Quelles sont les nouveautés, au sein de l'Amforht, pour la rentrée 2012-2013 ?**

Nous poursuivons notre réorganisation interne. Sur le plan à la fois géographique et fonctionnel. Nous comptons actuellement 254 adhérents, répartis dans une cinquantaine de pays. Avec eux, nous revoyons les fondements de l'ADN de l'Amforht. À savoir : être le réseau professionnel qui s'intéresse à l'homme dans le tourisme et qui regroupe aussi bien écoles que professionnels et organisations internationales.

**La chasse au gaspi est devenue l'un des chantiers prioritaires de l'Amforht. De quoi s'agit-il exactement ?**

Nous essayons de revenir aux fondamentaux de l'enseignement hôtelier et touristique. Nous faisons en sorte de reprendre l'ensemble de nos programmes pédagogiques et d'en retirer l'inutile. De ne cibler que ce qui concerne les métiers visés par les jeunes. Il faut éliminer les heures de cours qui ne sont pas absolument nécessaires et les consacrer à d'autres apprentissages plus pertinents. En France comme à l'étranger.

**Les réseaux sociaux font également l'objet de débats au sein de l'Amforht. Pourquoi ?**

D'un côté, nos professions demandent de l'humanisme ; de l'autre, nous voyons apparaître les réseaux sociaux. Notre objectif est de faire en sorte que ces réseaux aient un fond et un sens humanistes. C'est ce que j'appelle 'l'humanisme technologique'. Aujourd'hui, dans le service à l'autre, il faut savoir créer un humanisme sur des bases technologiques.

**Quels sont les autres dossiers prioritaires ?**

L'accompagnement des chefs d'entreprises. Ce que j'ai intitulé : 'ensemble pour la vie'. En effet, une école n'est pas là uniquement pour former des jeunes. Elle occupe une place importante dans la vie de l'entreprise. L'école doit être un partenaire permanent du chef d'entreprise. C'est ce que nous essayons de développer à l'Amforht. Par ailleurs, avec l'Organisation mondiale du tourisme, nous menons une réflexion quant à la normalisation des programmes au niveau mondial. Quelle serait la codification idéale ? Tout en sachant qu'il faut préserver la création de programmes spécifiques liés aux régions où les écoles sont implantées. Ce n'est pas simple. Surtout à l'heure où le monde - tout comme les écoles - évolue vite. Un diplôme et une formation doivent pouvoir s'exporter d'une école à une autre à travers le monde sans pour autant altérer la créativité et la liberté d'enseigner.

**Selon vous, les écoles sont-elles suffisamment influentes aujourd'hui ?**

Il faut redonner une puissance politique aux écoles hôtelières : l'école ne doit pas être seulement au service de la profession. Elle a des recommandations à faire, elle n'est pas qu'un fournisseur. À titre d'exemple, une école hôtelière est-elle suffisamment impliquée dans les prises de décision d'aménagements touristiques ? Je pense que non...

**Où et quand aura lieu le prochain forum mondial de l'Amforht ?**

Il est prévu à Stratford-upon-Avon, en Angleterre, du 29 novembre au 2 décembre 2012. Nous y attendons 200 personnes.

Propos recueillis par Anne Eveillard

**UMIH**



10 juillet 2012

**L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"  
Fiche n°1 : "Je suis porteur d'un projet touristique"**

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°1 "Je suis porteur d'un projet touristique"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

11 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°2 : "Je suis situé à proximité d'un espace naturel remarquable"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n° 2  
"Je suis situé à proximité d'un espace naturel remarquable"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

12 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°3 : "J'aménage les espaces extérieurs"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n° 3  
"J'aménage les espaces extérieurs"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

16 juillet 2012

## **L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"**

### **Fiche n°4 : "J'entretiens et je gère les espaces extérieurs"**

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°4 "J'entretiens et je gère les espaces extérieurs"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

**L'Hôtellerie-Restauration** / [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**L'Hôtellerie  
Restauration**  
UNITELE RESTAURATION

17 juillet 2012



### **Forum Ecorismo au salon Equip'Hotel de Paris**

Le forum Ecorismo, marque créée et gérée par le cabinet conseil François-

Tourisme-Consultants, se tiendra le 11 novembre 2012 dans le cadre... [Lire la](#)

[suite](#)



Le forum Ecorismo, marque créée et gérée par le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants, se tiendra le 11 novembre 2012 dans le cadre du salon Equip'Hotel à Paris Porte de Versailles ( du 11 au 15 novembre 2012). Au programme, trois ateliers autour de la thématique du développement durable et plusieurs interventions d'experts du domaine et de l'hôtellerie-restauration. Trois thèmes en particulier seront traités : 'Chefs de cuisine et restaurateurs responsables : mettre en application le développement durable dans la restauration' ; 'comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement durable en hôtellerie et en restauration' ; 'comment traiter les questions humaines et sociales spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans sa démarche de développement durable ?'.

[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

Scoop it / [www.scoop.it](http://www.scoop.it)

Scoop.it

20 juillet 2012



Scooped by **Patrick DUMAS** onto **Hôtellerie vue par Patrick DUMAS**

## Forum Ecorismo au salon Equip'Hotel de Paris

↳ Rescoop



From [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) - July 20, 10:54 PM

*“ Le forum Ecorismo, marque créée et gérée par le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants, se tiendra le 11 novembre 2012 dans le cadre du salon Equip'Hotel à Paris Porte de Versailles ( du 11 au...”*

17 juillet 2012

### Forum Ecorismo - Equip'Hotel



Salon



#### RÉSUMÉ

Atelier n°1 : Chefs de cuisine et restaurateurs responsables, Mettre en application le développement durable dans la restauration

Quel que soit le type de restauration qu'ils pratiquent, les chefs et restaurateurs d'aujourd'hui s'engagent pour répondre aux enjeux du développement durable. Une spécialiste, consultante du cabinet François-Tourisme-Consultants témoignera de son expérience sur les bonnes pratiques environnementales et responsables en cuisine, le choix des produits et des approvisionnements locaux, mais aussi sur la gestion dynamique des ressources humaines et l'ergonomie des postes de travail en cuisine et en salle.

Atelier n°2 : Comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement durable en hôtellerie et en restauration ?

Pourquoi les labels et les certifications en environnement et en développement durable remportent-ils autant de succès dans l'hôtellerie-restauration ? Que recherchent les professionnels en les utilisant ? Combien cela coûte, combien cela rapporte ? Exemples dans différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Un spécialiste, consultant chez François-Tourisme-Consultants, témoignera de son expérience dans de nombreuses entreprises de notre secteur et des bénéfices que celles-ci en retirent.

en savoir plus

#### INFORMATIONS PRATIQUES

Thématique : Environnement, Biodiversité

Date : le 11 novembre 2012

Lieu : Porte de Versailles - Paris

UMIH



17 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?" Fiche n°5 : "Je conçois puis construis un bâtiment (en dur ou en mobile)"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°5 "Je conçois puis construis un bâtiment \(en dur ou en mobile\)"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

18 juillet 2012

## **L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?" Fiche n°6 : "Je gère une structure et un bâtiment au quotidien"**

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°6  
"Je gère une structure et un bâtiment au quotidien"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

19 juillet 2012

## **L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?" Fiche n°7 : "Je cuisine ou je vends des produits alimentaires dans mon établissement"**

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°7  
"Je cuisine ou je vends des produits alimentaires dans mon établissement"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

23 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°8 : "Je propose des expériences de voyage"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°8 "Je propose des expériences de voyage"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

24 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°9 : "Je valorise ou commercialise un établissement ou une destination"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°9 "Je valorise ou commercialise un établissement ou une destination"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

26 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°10 : "J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°10 "J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)

30 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°11 : "Je participe à la stratégie et à l'organisation du tourisme sur un territoire"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°11 "Je participe à la stratégie et à l'organisation du tourisme sur un territoire"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

31 juillet 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

26 juillet 2012

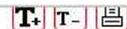


### Camping La Fontaine du Hallate certifié Green Globe

Le Camping La Fontaine du Hallate, situé dans le Morbihan à Plougoumelen

(56), vient de recevoir la première certification Green Globe décerné... Lire la suite

HÔTELLERIE



### Camping La Fontaine du Hallate certifié Green Globe

jeudi 26 juillet 2012 11:50



Yourte au camping La Fontaine du Hallate.

© François-Tourisme Consultants



#### Plougoumelen (56)

Le Camping La Fontaine du Hallate, situé dans le Morbihan à Plougoumelen (56), vient de recevoir la première certification Green Globe décerné à l'hôtellerie de plein air. L'établissement, dirigé par **Elisabeth et Claude Le Gloanic**, a été audité par François-Tourisme Consultants, cabinet choisi par Green Globe pour réaliser les audits de certification en France, au Maroc, en Tunisie et en Algérie. Ce label permet de confirmer la démarche environnementale du camping déjà détenteurs de la Clé Verte et de l'Ecolabel européen.

[www.camping-en-morbihan.fr](http://www.camping-en-morbihan.fr)

Partager cet article :



26 juillet 2012

Équipements > Développement durable  
26/07/2012[S'inscrire à la newsletter](#)

Green Globe. « Moi, je veux toujours m'appeler camping, sans avoir à rougir ! »

Premier camping au monde à obtenir la certification Green Globe, la Fontaine le Hallate (56) rentre dans le cercle très fermé des ténors du tourisme, en matière environnementale. Claude Le Gloanic, le propriétaire, nous raconte sa démarche.

 Revenir sur Annabelle Rieux pour utiliser ce module social.



Claude et Elisabeth Le Gloanic

**Pourquoi avoir suivi cette démarche du Green Globe ?**

Le Green Globe, c'est une étape supplémentaire par rapport à l'écolabel européen. Après l'obtention de ce dernier, nous voulions aller plus loin. Avec cette certification, on fait les choses et on sait qu'on les fait. Ce n'est pas seulement un aboutissement mais un axe de progression. Nous avons en effet obtenu 179 critères sur les 229 que compte le programme.

Rezotour / www.rezotour.com

**REZOTOUR+**  
tourisme | loisirs | culture

6 août 2012

## Le premier camping certifié Green Globe a été audité par François-Tourisme-Consultants

Publié le 6 août 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**Le camping breton La Fontaine du Hallate\*\* vient d'obtenir la certification internationale Green Globe. Il devient ainsi le premier camping certifié Green Globe au monde et intègre le grand club des organismes touristiques engagés et reconnus internationalement pour leur démarche globale de développement durable (près de 380 aujourd'hui).**

Green Globe est une certification internationale spécifiquement adaptée au secteur du tourisme. Son référentiel s'applique à l'ensemble des entreprises et organismes du secteur : campings, hôtels, sites et activités touristiques, parcs d'attractions, centres de congrès et séminaires... Le programme a pour objectif d'aider les organisations à progresser sur les piliers économiques, environnementaux et sociaux en s'appuyant sur les plus hautes exigences internationales en matière de développement durable.

François-Tourisme-Consultants (FTC) est le partenaire officiel de [Green Globe Certification](#) en France, au Maroc, en Tunisie et en Algérie. « Nous souhaitons voir se développer la certification dans l'ensemble des pays francophones. Depuis 17 ans, nous accompagnons les organisations touristiques dans leur démarche de développement durable. Green Globe est un bel outil pour développer les principes d'un tourisme responsable partout dans le monde », explique Philippe FRANCOIS, Président de FTC. « Nous sommes très heureux que le camping La Fontaine du Hallate ouvre la voie de Green Globe à l'hôtellerie de plein air. Cela prouve que toute structure d'hébergement, qu'elle soit de petite ou de grande taille, peut obtenir une haute récompense internationale », souligne-t-il.

Le camping [La Fontaine du Hallate](#) compte 120 emplacements sur 3ha de terrain et a mis en place une gestion écologique des énergies (panneaux solaires, régulation des consommations d'eau...), un système de tri des déchets performant, une sensibilisation de la clientèle au développement durable et un jardin potager à la disposition de tous. « Nous avons toujours géré notre camping dans le respect de l'environnement. Nos initiatives ont notamment été récompensées par les labels environnementaux La Clef Verte et l'Ecolabel Européen et nous avons voulu aller encore plus loin avec Green Globe pour valider l'ensemble de notre démarche développement durable », explique Claude Le Gloanic, propriétaire du camping La Fontaine du Hallate. Cette gestion raisonnée et responsable permet à M. Le Gloanic et à son épouse, seuls employés du camping, de pratiquer des tarifs situés dans une fourchette basse, et d'accueillir ainsi des groupes et des familles modestes. Le tourisme responsable à portée de tous...

 Il n'y a pas de commentaire, soyez le premier à réagir.

**Auteur :**
**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants (FTC)

**Mots clés :** Green Globe, campings, Bretagne, La Fontaine du Hallate, François-Tourisme-Consultants, certification, audit

**Fichiers liés :**  
Green\_Globe.jpg [...]
[\[modifier\]](#)

7 août 2012

## L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

### Fiche n°10 : "J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°10  
"J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Réalisé en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en développement durable pour l'hôtellerie et organisateur d'Ecorismo, les forums et salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme, l'hôtellerie et la restauration  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com), [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

8 août 2012

### L'ECOGESTE : "Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et territoires ?"

Fiche n°10 : "J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire"

Publié en 2011 pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de Stratégie nationale pour la biodiversité appliquée au secteur du tourisme, ce guide, réalisé par FTC, a pour vocation de mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur autour des enjeux de préservation de la biodiversité et de diffuser les bonnes pratiques touristiques qui peuvent y contribuer.

[Cliquez-ici pour télécharger la fiche n°10  
"J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire"](#)

[Cliquez-ici pour télécharger le guide complet](#)



Écorismo

### TROIS GRANDS RENDEZ-VOUS NATIONAUX



**Jean-de-Monts** (Vendée) les 3 et 4 octobre 2012 dans le cadre d'un événement interrégional de la zone Ouest Atlantique Aquitaine. Les experts FTC interviendront sur la thématique de la biodiversité comme dynamique de valorisation des territoires touristiques.

Plus tard, c'est à Equip'Hôtel Paris que l'équipe FTC donne rendez-vous aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et du camping, le **dimanche 11 novembre**, jour de l'inauguration. Pour la première fois, les dirigeants d'Equip'Hôtel, le salon professionnel incontournable de l'hôtellerie-restauration, ont fait appel aux experts périgourds de FTC pour apporter leur expérience spécifique dans le cadre d'un forum dédié au développement durable en hôtellerie-restauration.

Le premier rendez-vous 2013 sera l'Académie Ecorismo, du **15 au 18 janvier 2013**, dans le cadre du salon Campo Ouest à Nantes : des formations spécifiquement conçues pour les professionnels de l'hôtellerie de plein air sur les thématiques du développement durable. Des campings de Dordogne seront présents.

Rappelons que Ecorismo est une marque développée par le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC), spécialiste des questions de développement durable pour le secteur du tourisme, dont le siège est à Périgueux-Trélassac,

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com)

[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

AMFORHT  
L'HOMME AU CENTRE DES DISCUSSIONS



De gauche à droite : Robert LANQUAR, Délégué Espagne AMFORHT ; Philippe FRANCOIS, Président AMFORHT ; Marcio FAVILLA, Directeur Exécutif OMT ; Javier BLANCO, Directeur des Membres Affiliés OMT – Photo prise par Agnès MORA, Délégué Adjointe Espagne AMFORHT.

**Philippe François**, Président de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT), directeur d'un cabinet de consultants en tourisme à Périgueux et membre élu de la CCI de la Dordogne, vient de rencontrer lundi 2 juillet, à Madrid, Marcio Favilla, Directeur Exécutif et Javier Blanco, Directeur des Membres Affiliés de l'Organisation Mondiale du Tourisme. Au cœur de la discussion: replacer l'HOMME au centre de l'activité touristique.

Lors de son élection à la présidence de l'association qui regroupe actuellement plus de 250 écoles, universités, groupes hôteliers et personnalités dans le domaine de la formation dans le monde, Philippe François avait déclaré que l'AMFORHT ne limiterait pas son action et son influence à la seule formation. «Notre objectif est à présent de rassembler les personnalités clés du sec-

teur de l'hôtellerie et du tourisme dans le monde afin d'apporter des solutions concrètes au meilleur épanouissement de l'Homme dans son métier, pendant toute sa vie» déclare Philippe François. L'AMFORHT reste bien sûr l'interlocuteur privilégié des professionnels et des institutions pour la dynamisation des écoles hôtelières et des universités du monde, mais, au-delà, l'AMFORHT devient également un nouveau centre de réflexion et de propositions sur l'emploi, la formation continue, les conditions de travail, le développement durable ou l'employabilité des handicapés dans le tourisme, par exemple.

C'est avec cette nouvelle vision et cette nouvelle ambition que Philippe FRANCOIS a rencontré Marcio Favilla et Javier Blanco de l'Organisation Mondiale du Tourisme: Marcio Favilla s'est déclaré ouvert à cette nouvelle

réflexion avec l'AMFORHT en prenant comme base d'une part, le Code Ethique du Tourisme rédigé par l'OMT et, d'autre part, la nécessaire normalisation internationale des politiques pédagogiques des centres de formation. Replacer l'homme au centre de l'activité touristique... gageons, qu'au Pays de l'Homme, nos centres de formation périgourdins à l'hôtellerie et au tourisme, et nos professionnels, bénéficieront de cette dynamique.



25 Août 2012



Le conseil de la Communauté du Pays de Jumilhac a planché sur un projet de gîte de groupes à Saint-Pierre-de-Frugie. PHOTO DR.

PAYS DE JUMILHAC

# Les élus misent sur le tourisme

La Communauté de communes (Cdc) du Pays de Jumilhac s'est réunie, jeudi 2 août, à la mairie de Saint-Pierre-de-Frugie, pour une réunion estivale présidée par Bernard Vauriac. De nombreux thèmes ont été abordés.

**Tourisme.** Un projet de gîte de groupes est à l'étude à Saint-Pierre-de-Frugie. Dans le cadre du Pôle d'excellence rurale, labellisé en avril 2011, la CdC projette la création d'un gîte dans l'ancienne école de Saint-Pierre-de-Frugie. Avant de se lancer dans les travaux, une étude de faisabilité est prévue. Après étude des dossiers, c'est le cabinet François Tourisme qui a été retenu, décision validée par le Conseil de communauté.

Concernant le projet de réseau de sites d'accueil sur le territoire du Parc naturel régional (PNR) Périgord Limousin : le PNR a lancé une

**Travaux.** L'aménagement du bourg de Saint-Priest-les-Fougères est envisagé.

Le réseau d'eaux pluviales, situé sur le côté gauche, sous les trottoirs, en direction de Jumilhac, est à remplacer. De plus, dans un souci d'homogénéité de l'aménagement du bourg, il est proposé de revêtir le parking de la mairie. Il est également proposé de sécuriser l'accès des cars scolaire, ainsi que d'installer un dispositif de ralentissement de la vitesse sur la départementale. Ces travaux devraient commencer au mois de septembre.

À propos de la voirie intercommunale, la programmation des travaux 2012 a fait l'objet d'une présentation en commission, validée en conseil de communauté.

La CdC a construit deux maisons médicales sur les communes de Jumilhac et de La Coquille. La récen-

dures nécessaires, mais aussi sur le montant des travaux à engager pour améliorer la situation (climatisation, stores, sous-comptages électriques...).

Le logement du gestionnaire du village de gîtes de La Perdrie a été réhabilité en 2001 par la CdC. Après une étude thermique réalisée par un agent du PNR, il s'avère indispensable de faire quelques travaux d'isolation. Il est donc proposé de faire un bilan des travaux à effectuer et de demander des devis.

**Finances.** Les décisions modificatives nécessaires à la réalisation des travaux nouveaux ont été adoptées. Dans l'optique de l'agrandissement du territoire de la CdC aux communes de Miallet et Firbeix, il apparaît indispensable que les élus et employés des communes et de la Communauté de communes connaissent mieux

Septembre 2012

ISO 14001

## 21 campings certifiés en Espagne

L'Iso 14001 certifie une démarche d'amélioration continue, avec une obligation de moyens, là où la labellisation valide des résultats. En Espagne, où en est-on ?

En 2012, on compte 21 campings certifiés Iso 14001, sur les 1 150 que compte la péninsule ibérique. Des données difficiles à confirmer formellement, car, du fait de la politique régionalisée de l'Espagne, les divers organismes de certification définissent leurs propres règles et le système interne de labellisation !

Cela étant, la norme Iso 14001 étant internationale, son cahier des charges l'est aussi. Elle commence à séduire les professionnels du tourisme. « En Espagne, on en est vraiment au début », raconte Philippe François, directeur de François Tourisme Consultants, lequel cabinet accompagne des entreprises dans leur démarche environnementale et dispose d'un bureau à Madrid.



Philippe François

Complexe dans sa mise en place, la certification, au contraire d'une labellisation, ne constitue pas un outil stratégique dans la communication auprès de la clientèle. Cette démarche de progression continue concerne en

effet davantage la politique interne de chaque entreprise, qui définit elle-même ses indicateurs. Or, du fait de la crise économique qui touche très durement la péninsule ibérique, la démarche de management environnemental ne constitue plus une priorité, même si cette dernière peut contribuer à de réelles économies d'échelle. « Les Espagnols ont fait machine arrière, observe Philippe François. Ils sont aujourd'hui extrêmement concentrés sur la marge de chaque activité et se préoccupent avant tout de l'aspect commercial et du chiffre d'affaires. » ●

► A lire sur [www.referencecamping.com](http://www.referencecamping.com) : Franck Chadeau : « L'Iso 14001, trop lourd pour le commun des campings »

Septembre 2012

## 3 ESPAGNE L'Homme, au centre du tourisme

Philippe François, président de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht), a rencontré début juillet, à Madrid, Marcio Favilla, directeur exécutif, et Javier Blanco, directeur des membres affiliés de l'Organisation mondiale du tourisme. Au cœur de la discussion : replacer l'Homme au centre de l'activité touristique. Marcio Favilla s'est déclaré ouvert à cette nouvelle réflexion avec l'Amforht en prenant comme base, d'une part, le code éthique du tourisme rédigé par l'OMT et, d'autre part, la nécessaire normalisation internationale des politiques pédagogiques des centres de formation.



De g. à d. : Robert Lanquar, délégué Espagne Amforht ; Philippe François, président Amforht ; Marcio Favilla, directeur exécutif OMT ; Javier Blanco, directeur des membres affiliés OMT.

avant (PLV, meubles, affiches...) mais aussi un éclatement des points de distribution sur les axes stratégiques en fonction de l'heure de la journée, jusqu'à la vente mobile.

### TROUVER LE BON MIX-PRODUIT

On comprend alors l'intérêt des solutions rapides, ne demandant pas de mise en œuvre complexe, pour gagner en flexibilité au fil de réservations toujours plus tardives. « À l'instar de ce qui se passe dans certaines chaînes hôtelières comme Accor, la montée en qualité de l'industrie agroalimentaire de 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme constitue une formidable opportunité pour les gestionnaires qui peuvent désormais proposer des solutions repas en continu », s'enthousiasme Philippe François de François Tourisme Consultants. Pour Anthony Coutin, Responsable Développement Clients chez Davigel, « les clients sont prêts à aller vers des produits services avec +18 % enregistrés sur nos gammes de plats cuisinés Minute Cocotte dans les campings. Sans oublier un intérêt grandissant pour des produits frais et équilibrés comme nos références de salades en hausse de 9 % ». Il observe aussi une montée en gamme sur l'offre pizza, le « star » de la restauration de camping, avec une généralisation des fonds prêts à gamir au détriment des pizzas surgelées prêtes à

consommer. Sur le modèle de la restauration commerciale, l'objectif est ici de théâtraliser l'offre pour valoriser un produit qui peut être très rémunérateur. Jusqu'à se prendre pour un vrai pizzaiolo comme Yves Cantaloup, du camping La Grange de Montillac, qui découle 50 à 70 de ses pizzas « maison », pétries et cuites sur place, et ce à chaque repas.

### S'ADAPTER À LA CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE

Venue compenser une fréquentation des Français en recul (-2,8 %), la clientèle internationale reste, à l'inverse, bien orientée en 2012 avec des nuitées en hausse de 2,2 % par rapport à la saison 2011. Selon ATOUT France et l'Insee, plus d'une nuitée sur trois était due à un touriste étranger (chiffres 2011). Derrière les Hollandais, les Allemands deviennent d'ailleurs la deuxième clientèle étrangère devant les Britanniques. Proposer des produits qui « parlent » à cette clientèle, à des horaires adaptés à leurs habitudes alimentaires, peut constituer un sérieux levier pour booster la consommation alimentaire sur le camping.



Philippe François de cabinet François Tourisme Consultants et fondateur de salon nocturne Escapades

*“La montée en qualité de l'industrie 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme constitue une formidable opportunité pour les gestionnaires”*

Dans le Périgord, au camping Château Le Verdoyer qui compte une forte population néerlandaise, Floris Ausens a ainsi pensé avec succès la carte du snack de spécialités telles que fricandelles, bitterballen ou autres croquettes frites tandis que le service du restaurant démarre dès 18h. Au Camping Les Pins de Payrac, José Martinez propose également des nuggets et cheeseburgers pour séduire la clientèle anglo-saxonne. Pour développer ses ventes, il a également tenté des expériences de plancha mobile et de vente ambulante de jus et smoothies mais il dit s'être heurté à un problème de positionnement prix sur ce dernier.

Il reste donc encore aux gestionnaires à trouver la bonne formule menu pour s'ajuster à tous les profils de clientèle. À l'heure de trouver de nouveaux leviers de croissance pour compenser une fréquentation qui donne ses premiers signes de ralentissement, le jeu en vaudra doublement la chandelle. Pourront tirer leur épingle ceux qui, avec une restauration économique adaptée à aux nouvelles habitudes alimentaires, auront su marquer leur différence. ■



13 septembre 2012

## 8 Points de vue

Chasser le gaspi, apprivoiser les réseaux sociaux, normaliser les programmes sans gommer les spécificités de chacun... L'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht) explore des pistes novatrices. Le point avec Philippe François, son président.

Propos recueillis par Anne Eveillard

### Philippe François : "Retirons l'inutile de nos programmes pédagogiques"

**L'Hôtellerie Restauration :** Quelles sont les nouveautés, au sein de l'Amforht, pour la rentrée 2012-2013 ?

**Philippe François :** Nous poursuivons notre réorganisation interne. Sur le plan à la fois géographique et fonctionnel. Nous comptons actuellement 254 adhérents, répartis dans une cinquantaine de pays. Avec eux, nous revoiyons les fondements de l'Amforht. À savoir : être le réseau professionnel qui s'intéresse à l'homme dans le tourisme et qui regroupe aussi bien écoles que professionnels et organisations internationales.

**La chasse au gaspi est devenue l'un des chantiers prioritaires de l'Amforht. De quoi s'agit-il exactement ?**

Nous essayons de revenir aux fondamentaux de l'enseignement hôtelière et touristique. Nous faisons en sorte



"Nous comptons 254 adhérents, répartis dans une cinquantaine de pays", souligne Philippe François à la tête de l'Amforht.

de reprendre l'ensemble de nos programmes pédagogiques et d'en retirer l'inutile. De ne cibler que ce qui concerne les métiers visés par les jeunes. Il faut éliminer les heures de cours qui ne sont pas absolument nécessaires et les consacrer à d'autres apprentissages plus pertinents. En France comme à l'étranger.

**Les réseaux sociaux font également l'objet de débats au sein de l'Amforht. Pourquoi ?**

D'un côté, nos professions demandent de l'humanisme ; de l'autre, nous voyons apparaître les réseaux sociaux. Notre objectif est de faire en sorte que ces réseaux aient un fond et un sens humanistes. C'est ce que j'appelle l'humanisme technologique. Aujourd'hui, dans le service, il faut savoir créer un humanisme sur des bases technologiques.

**Quels sont les autres dossiers prioritaires ?**

L'accompagnement des chefs d'entreprise. C'est ce que j'ai intitulé : 'ensemble pour la vie'. En effet, une école n'est pas là uniquement pour former des jeunes. Elle occupe une place importante dans la vie de l'entreprise. L'école doit être un partenaire permanent du chef d'entreprise. C'est ce que nous essayons de développer à l'Amforht. Par ailleurs, avec l'Organisation

mondiale du tourisme, nous menons une réflexion quant à la normalisation des programmes au niveau

mondial. Quelle serait la codification idéale ? Tout en sachant qu'il faut préserver la création de programmes spécifiques liés aux régions où les

“ L'école ne doit pas être seulement au service de la profession. ”

écoles sont implantées. Ce n'est pas simple. Surtout à l'heure où le monde - tout comme les écoles - évolue vite. Un diplôme et une formation doivent pouvoir s'exporter d'une école à une autre à travers le monde sans pour autant altérer la créativité et la liberté d'enseigner.

**Selon vous, les écoles sont-elles suffisamment influentes aujourd'hui ?**

Il faut redonner une puissance politique aux écoles hôtelières : l'école ne doit pas être seulement au service de la profession. Elle a des recommandations à faire, elle n'est pas qu'un fournisseur. À titre d'exemple, une école hôtelière est-elle suffisamment impliquée dans les prises de décision d'aménagements touristiques ? Je pense que non...

**Où et quand aura lieu le prochain forum mondial de l'Amforht ?**

Il est prévu à Stratford-upon-Avon, en Angleterre, du 29 novembre au 2 décembre 2012. Nous y attendons 200 personnes. ■

20 septembre 2012

### Certification Green Globe



Par Evénements 3.0 0 commentaires - 20/09/12

*Green Globe, certification de référence du développement durable pour toutes les entreprises et destinations touristiques.*



Contrairement à l'idée reçue, la certification Green Globe n'est pas réservée aux seuls hôtels. Preuve en est, la diversité des activités touristiques certifiées cet été 2012 en France.

Tout d'abord, félicitations à M. et Mme Gloanic dont le camping \*\* 2 La Fontaine du Hallate, situé dans le Morbihan, a reçu la certification Green Globe en juillet. Leur engagement en faveur de la préservation de l'environnement et de l'intégration sociétale leur avait déjà valu l'obtention de labels environnementaux tels que La Clef Verte et l'Ecolabel Européen. Aujourd'hui, il devient le premier établissement d'hôtellerie de plein air certifié Green Globe au monde.

En Bretagne toujours, le Comité Régional du Tourisme devient, lui, le premier organisme institutionnel à être certifié Green Globe en France. Pour célébrer ces récompenses et l'esprit de pionnier de la Bretagne, FTC, partenaire officiel de Green Globe en France (notamment), organisera le 11 octobre à Rennes une cérémonie de remise officielle des certifications.

Autres régions, autres types d'organismes touristiques.

Le Grand Parc du Puy du Fou, en Vendée, après son "Oscar du meilleur parc du monde" en mars dernier, a obtenu la certification Green Globe en août 2012. D'autres parcs de loisirs et d'attractions suivent son sillage. En effet, le SNELAC, syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels, a choisi Green Globe comme programme d'accompagnement à la mise en oeuvre de démarches de développement durable. Le prochain parc certifié devrait être le Village du Bournat situé en Dordogne qui vient d'intégrer le programme Green Globe.

Enfin, nous tenons à féliciter les hôtels\*\*\*\*\* Cap Eden Roc et Saint Martin situés sur la Côte d'Azur, qui ont également reçu la récompense internationale Green Globe, notamment grâce à l'appui de la CCI du Var dans le cadre de l'opération régionale Itinéraire-ECO3 (financée par l'ADEME et la Région PACA) et suite aux audits de certification réalisés par les consultants de François-Tourisme-Consultants.

Source : <http://francoistourismeconsultants.com>, publié le 18 septembre 2012/ MilleFeuille #9

*La communauté 3.0*

26 septembre 2012

## actus



+ PROFESSION

26 Septembre 2012

## L'AMFORHT et WTEA signent un accord stratégique de développement

L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) et l'Association Mondiale des Experts en Tourisme (WTEA), viennent de décider de rapprocher

leurs réseaux, leurs méthodes et leurs objectifs afin d'atteindre plus d'efficacité dans leur rôle de leaders de l'ingénierie et de la formation touristique et hôtelière dans le monde.

Les deux organisations internationales, actuellement présidées par Philippe François pour l'AMFORHT, et Patrick Eveno, pour WTEA ont signé un protocole d'accord qui permettra aux deux structures internationales de travailler en plus proche collaboration. Rappelons que l'AMFORHT est actuellement l'organisation leader au monde dans le rapprochement des écoles hôtelières et des universités avec les professions de l'hôtellerie et du tourisme. L'AMFORHT rassemble plus de 250 membres dans plus de 50 pays. De son côté, WTEA est le réseau mondial des experts en tourisme qui réunit de nos jours plus de 300 membres dans 120 pays actuellement.

Photo : à gauche, Patrick Eveno, Président de WTEA – à droite, Philippe François, Président de l'AMFORHT

## Tendance Hôtellerie

TendanceHotellerie.fr  
where hoteliers feel at home

27 septembre 2012

## L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) et l'Association Mondiale des Experts en Tourisme (WTEA) signent un accord stratégique de développement

27 septembre 2012 par TH - Mots clés : [formation](#) - [association](#) - [Envoyer par email](#)

★★★★★ (note moyenne pondérée par le nombre de votes)

J'aime 4 Tweeter 2 +1 0 Share 0 in Share

Les deux organisations internationales, AMFORHT (Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique) et WTEA (Association Mondiale des Experts en Tourisme) viennent de décider de rapprocher leurs réseaux, leurs méthodes et leurs objectifs afin d'atteindre plus d'efficacité dans leur rôle de leaders de l'ingénierie et de la formation touristique et hôtelière dans le monde



Le 20 septembre 2012, à l'occasion d'une réunion exceptionnelle, les deux organisations internationales, actuellement présidées par deux français, Philippe FRANCOIS, pour l'AMFORHT, et Patrick EVENO, pour WTEA, ont signé un protocole d'accord qui permettra aux deux organisations internationales de travailler en plus proche collaboration. Rappelons que l'AMFORHT est actuellement l'organisation leader au monde dans le rapprochement des écoles hôtelières et des universités avec les professions de l'hôtellerie et du tourisme. L'AMFORHT rassemble plus de 250 membres dans plus de 50 pays. Rappelons également que WTEA est le réseau mondial des experts en tourisme qui réunit de nos jours plus de 300 membres dans 120 pays actuellement.

Si vous copiez cet article, n'oubliez pas d'insérer le lien vers sa source : <http://suiv.me/2899>

27 septembre

## L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) et l'Association Mondiale des Experts en Tourisme (WTEA) signent un accord stratégique de développement

27 septembre 2012 par TH - Mots clés : [formation](#) - [association](#) - [Envoyer par email](#)

★★★★★ (note moyenne pondérée par le nombre de votes)

4
 2
 +1 0
 0

Les deux organisations internationales, AMFORHT (Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique) et WTEA (Association Mondiale des Experts en Tourisme) viennent de décider de rapprocher leurs réseaux, leurs méthodes et leurs objectifs afin d'atteindre plus d'efficacité dans leur rôle de leaders de l'ingénierie et de la formation touristique et hôtelière dans le monde



Le 20 septembre 2012, à l'occasion d'une réunion exceptionnelle, les deux organisations internationales, actuellement présidées par deux français, Philippe FRANCOIS, pour l'AMFORHT, et Patrick EVENO, pour WTEA, ont signé un protocole d'accord qui permettra aux deux organisations internationales de travailler en plus proche collaboration. Rappelons que l'AMFORHT est actuellement l'organisation leader au monde dans le rapprochement des écoles hôtelières et des universités avec les professions de l'hôtellerie et du tourisme. L'AMFORHT rassemble plus de 250 membres dans plus de 50 pays. Rappelons également que WTEA est le réseau mondial des experts en tourisme qui réunit de nos jours plus de 300 membres dans 120 pays actuellement.

Si vous copiez cet article, n'oubliez pas d'insérer le lien vers sa source : <http://suiv.me/2899>



Patrick EVENO, President of WTEA & Philippe FRANCOIS, President of AMFORHT

[\[En savoir plus\]](#)



1<sup>er</sup> octobre 2012

06h00

Par **Hervé Chassain**

0 commentaire(s)

## Des atouts à creuser

Le consultant Philippe François analyse les chances et les défauts du Périgord



Philippe François pense que la Dordogne doit compléter son offre sans devenir un « préhistoland ». (Photo H. C.)

Dans une discrète maison du quartier des Maravals à Trélissac, Philippe François dirige une entreprise de 22 personnes qui est l'un des leaders du conseil touristique en France. Une entreprise tout simplement baptisée FTC, François Tourisme Consultants. Nous lui avons demandé son expertise sur le tourisme en Dordogne, qui est l'une des premières ressources économiques.

Les atouts sont bien connus : la préhistoire, la nature et la gastronomie. « Si on a une vision et une volonté d'aménagement, il faut le faire dans le respect du pays, du paysage et des hommes. On ne doit pas en faire un "préhistoland"... Mais on peut faire venir des millions de gens du monde entier ici, c'est l'un des berceaux de l'humanité. » Le département accueille environ 3 millions de touristes, ce qui représente 26 millions de nuitées. Le chiffre d'affaires du secteur en Dordogne est d'environ 1 milliard d'euros.

### Des économies

Dans une première vie, Philippe François fut hôtelier. Il fait partie des créateurs de l'école de management hôtelier de Savignac-les-Églises et s'implique dans l'IUT de tourisme de Périgueux. Depuis quelques années, il met l'accent sur l'environnement et le développement durable. Ses missions l'ont mené dans 52 pays, où il a pu faire un constat : « Le tourisme, ça pollue énormément. »

Il pense qu'il faut aujourd'hui miser sur un tourisme haut de gamme « pour amener une nouvelle clientèle ». Un camping façon Huttoopia comme celui qui va se monter à Antonne peut y contribuer. Mais il faut aussi se poser des questions sur la diminution du nombre d'hôtels et de restaurants haut de gamme. « Il faut tout faire pour diversifier l'offre, en jouant à tous les niveaux avec des hébergements comme ceux de Pierre et Vacances et des centres sportifs comme l'UCPA. »

Et, ajoute-t-il, « il faut des sites, des hommes, des capitaux et de la méthode pour gérer ». Son métier, c'est notamment de conseiller les entreprises de tourisme sur leur gestion. « On peut gagner des points de rentabilité. Le développement durable permet de faire des économies sur les charges : la gestion des déchets et de l'énergie, l'eau, des achats locaux. 80 % des solutions sont des gestes et des attitudes à adopter. » Dans les hôtels et les campings de Dordogne aussi « il y a de grosses marges de progrès ».

### Des millions de Chinois

Pour faire venir les gens, il faut également de la promotion à l'extérieur : « Mais on doit rester réalistes. Dès qu'on s'éloigne, on ne fait plus la différence entre les pays européens. » Alors, identifier le Périgord au milieu des autres régions françaises est encore moins évident - « sans parler des quatre Périgord ! »

Philippe François croit assez à ce qui est fait autour de Lascaux, et notamment au projet de centre d'art pariétal à Montignac. « Montrer les choses aux gens, c'est bien. Il faut des projets et de l'optimisme, renouveler l'offre et avoir de la cohérence. » L'expert renvoie volontiers aux fondamentaux, comme disent les sportifs : « Quand je fais une étude sur un site, je regarde toujours où sont les toilettes et si elles sont propres ! »

Les efforts pour parler les langues étrangères sont également très importants pour l'accueil : « L'anglais, mais aussi quelques mots de chinois. Il y aura bientôt des millions de Chinois qui passeront en France. En Bergeracois, ils s'intéressent déjà au vignoble. »

Attention par ailleurs aux routes et aux infrastructures de transport : « S'il faut déjà seize heures pour faire Pékin-Paris en avion, ajouter quatre heures pour venir en Dordogne, c'est trop... »

Partager

Basculer

+1 0

Tweeter

Envoyer à un ami

Imprimer

# Dordogne

## INDISCRÉTION

Touché par un problème cardiaque, Yves Guéna a dû être hospitalisé à Paris la semaine dernière. Ses amis qui l'ont eu au téléphone assurent que ce n'est pas grave. L'ancien ministre gaulliste et ex-maire de Périgueux vient de fêter ses 90 ans.



## LE REGARD D'UN EXPERT SUR LE TOURISME

# Des atouts à creuser

Le consultant Philippe François analyse les chances et les défauts du Périgord

HERVÉ CHASSAIN

h.chassain@sudouest.fr

Dans une discrète maison du quartier des Marvals à Trélissac, Philippe François dirige une entreprise de 22 personnes qui est l'un des leaders du conseil touristique en France. Une entreprise tout simplement baptisée FIC, François Tourisme Consultants. Nous lui avons demandé son expertise sur le tourisme en Dordogne, qui est l'une des premières ressources économiques.

Les atouts sont bien connus : la préhistoire, la nature et la gastro-

nomie. « Si on a une vision et une volonté d'aménagement, il faut le faire dans le respect du pays, du paysage et des hommes. On ne doit pas en faire un "préhistoland"... Mais on peut faire venir des millions de gens du monde entier si, c'est l'un des berceaux de l'humanité. » Le département accueille environ 3 millions de touristes, ce qui représente 26 millions de nuitées. Le chiffre d'affaires du secteur en Dordogne est d'environ 1 milliard d'euros.

### Des économies

Dans une première vie, Philippe François fut hôtelier. Il fait partie des créateurs de l'école de management hôtelier de Savignac-les-Églises et s'implique dans l'UIT de tourisme de Périgueux. Depuis quelques années, il met l'accent sur l'environnement et le développement durable. Ses missions l'ont mené dans 52 pays, où il a pu faire un constat : « Le tourisme, ça pollue énormément. »

Il pense qu'il faut aujourd'hui miser sur un tourisme haut de gamme « pour amener une nouvelle clientèle ». Un camping façon Hutoptia comme celui qui va se



Philippe François pense que la Dordogne doit compléter son offre sans devenir un « préhistoland ».

monter à Annonay peut y contribuer. Mais il faut aussi se poser des questions sur la diminution du nombre d'hôtels et de restaurants haut de gamme. « Il faut tout faire pour diversifier l'offre, en jouant à tous les niveaux avec des hébergements comme ceux de Pierre et Vacances et des centres sportifs comme l'UCPA. »

Et ajoute-t-il, il faut des sites, des hommes, des capitaux et de la méthode pour gérer. Son métier, c'est notamment de conseiller les entreprises de tourisme sur leur gestion. « On peut gagner des points de rentabilité. Le développement durable permet de faire des économies sur les charges : la gestion des déchets et de l'énergie, l'eau, des achats locaux, 80 % des solutions sont des

gestes et des attitudes à adopter. » Dans les hôtels et les campings de Dordogne aussi « il y a de grosses marges de progrès. »

### Des millions de Chinois

Pour faire venir les gens, il faut également de la promotion à l'étranger. « Mais on doit rester réalistes. Dès qu'on s'éloigne, on ne fait plus la différence entre les pays européens. » Alors, identifier le Périgord au milieu des autres régions françaises est encore moins évident « sans parler des quatre Périgord ! »

Philippe François croit assez à ce qui est fait autour de Lascaux, et notamment au projet de centre d'art pariétal à Montignac. « Montrer les choses aux gens, c'est bien. Il faut des projets et de l'optimisme, re-

nouveler l'offre et avoir de la cohérence. » L'expert renvoie volontiers aux fondamentaux, comme disent les sportifs : « Quand je fais une étude sur un site, je regarde toujours où sont les toilettes et si elles sont propres ! »

Les efforts pour parler les langues étrangères sont également très importants pour l'accueil : « L'anglais, mais aussi quelques mots de chinois. Il y aura bientôt des millions de Chinois qui passeront en France. En Bergeracois, ils s'intéressent déjà au vignoble. »

Attention par ailleurs aux routes et aux infrastructures de transport : « S'il faut déjà seize heures pour faire Pékin-Paris en avion, ajouter quatre heures pour venir en Dordogne, c'est trop... »

5 octobre 2012

VIE PROFESSIONNELLE



Green Globe pour le Grand parc du Puy du Fou et le PAL

Publié le 5 octobre 2012 10:26



Le Grand parc du Puy du Fou situé aux Epesses (85) et le PAL (Parc d'attractions et animalier) à Dompierre-sur-Besbre (03) recevront officiellement les certifications Green Globe le 25 octobre à 9 heures 30 dans les locaux du SNELAC (Syndicat national des espaces de loisirs, d'attraction et culturels) à Paris. La manifestation fait suite à un protocole de partenariat entre le SNELAC et François Tourisme Consultant, partenaire officiel de Green Globe certifications en France. **Arnaud Bennet**, président du SNELAC et pdg du PAL, **Maryline Martin**, directrice du chantier médiéval Guédelon, **Laurent Martin** directeur environnement et sécurité du Grand parc du Puy du Fou et **Urbain Souriau** directeur du village du Bourmat seront également présents.

## Décisions



Octobre 2012

> CERTIFICATION

### La Fontaine du Hallate, premier camping certifié Green Globe

Situé à Plougoumelen dans le Morbihan, le camping La Fontaine du Hallate a obtenu durant l'été la certification internationale Green Globe. Audité par le cabinet François-Tourisme-Consultants, ce petit terrain breton classé deux étoiles de 120 emplacements est le premier camping certifié au monde. Aujourd'hui, près de 380 organismes touristiques sont reconnus internationalement par Green Globe pour leur démarche globale de développement durable.

Le camping La Fontaine du Hallate a mis en place une gestion écologique des énergies (panneaux solaires, régulation des consommations d'eau...), un système de tri des déchets performant, une sensibilisation de la clientèle au développement durable et un jardin potager à la disposition de tous. « Nos initiatives ont été récompensées par les labels environnementaux la Clef Verte et l'Ecolabel

Européen, et nous avons voulu aller plus loin avec Green Globe pour valider l'ensemble de notre démarche », explique Claude Le Gloanic, propriétaire du camping.

Green Globe est une certification internationale pour le voyage et le tourisme durable qui récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leur activité. Elle comprend 41 critères fondamentaux obligatoires appuyés par 337 indicateurs de conformité. Green globe est représenté en France par François-Tourisme-Consultant. ■



Claude et Elisabeth Le Gloanic, propriétaires de La Fontaine du Hallate.

2 et 10 octobre 2012

## Tourisme - Loisirs

**(24) - Le regard d'un expert sur le tourisme**

Philippe FRANCOIS, qui gère une entreprise de 22 personnes, est l'un des leaders du conseil touristique en France. Il pense qu'il faut aujourd'hui miser sur un tourisme haut de gamme "pour amener une nouvelle clientèle". Il ajoute : "il faut des sites, des hommes, des capitaux et de la méthode pour gérer"... "Le développement durable permet de faire des économies sur les charges..." Les efforts pour parler les langues étrangères sont importants pour l'accueil et il faut faire attention aux infrastructures de transport.

Publication : SUD OUEST - 02/10/2012 Auteur : Hervé CHASSAIN

**(24) - Le regard d'un expert sur le tourisme**

03-10-2012

Thème : [Tourisme - Loisirs](#) // Territoire : [Dordogne](#) // Secteur : [Tourisme](#)

→ Publication : SUD OUEST - 02/10/2012 | → Auteur : Hervé CHASSAIN

Philippe FRANCOIS, qui gère une entreprise de 22 personnes, est l'un des leaders du conseil touristique en France. Il pense qu'il faut aujourd'hui miser sur un tourisme haut de gamme "pour amener une nouvelle clientèle". Il ajoute : "il faut des sites, des hommes, des capitaux et de la méthode pour gérer"... "Le développement durable permet de faire des économies sur les charges..." Les efforts pour parler les langues étrangères sont importants pour l'accueil et il faut faire attention aux infrastructures de transport.

PARTAGER    ...

9 octobre 2012

## ECORISMO crée les outils de la prise en compte de la biodiversité dans le tourisme

lu 87 fois

Publié le 9 octobre 2012 à 07h57. / actualisé le 9 octobre 2012 à 07h59.



**de gauche à droite : M. Philippe FRANCOIS, Président Ecorismo M. André RICOLLEAU, Maire de Saint-Jean-de-Monts et président de la communauté de communes Océan-Marais de Monts M. Christian VICENTY, Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme, DGCCIS**

Ce rendez-vous a rassemblé les professionnels de l'hôtellerie, de campings, d'offices de tourisme, de comités départementaux et régionaux du tourisme, de maisons d'hôtes... mais également M. Christian VICENTY représentant le Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme. Les séances plénières mais aussi les ateliers de partage d'expérience et de prospective ont été animés par cinq experts du cabinet François-Tourisme-Consultants.

En conclusion des travaux de la journée, Philippe FRANÇOIS, président d'ÉCORISMO, a proposé une synthèse des échanges. Il a annoncé trois initiatives afin de mieux prendre en compte la biodiversité dans le secteur du tourisme. Tout d'abord, le « Club Ecorismo pour la Biodiversité » a été lancé, dont les participants du forum en sont les premiers membres. Ce réseau est à présent ouvert à tous les acteurs du tourisme (privés et publics) motivés pour mettre en œuvre des actions et des projets sur ce thème.

De plus, et à l'invitation de M. André RICOLLEAU, Maire de Saint-Jean-de-Monts, l'assemblée a décidé que la station de Saint-Jean-de-Monts devienne l'ancrage géographique de cette thématique Tourisme & Biodiversité en France.

Par ailleurs, devant le besoin d'outils et de méthodes exprimé par les participants, Philippe FRANÇOIS a annoncé la création d'un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques. « Cette démarche labellisante, en chantier depuis déjà six mois, sera officialisée cet hiver ». Un premier secteur pourrait bénéficier de cette méthodologie : la restauration.

Par ailleurs, devant le besoin d'outils et de méthodes exprimé par les participants, Philippe FRANÇOIS a annoncé la création d'un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques. « Cette démarche labellisante, en chantier depuis déjà six mois, sera officialisée cet hiver ». Un premier secteur pourrait bénéficier de cette méthodologie : la restauration.

### En savoir plus sur Ecorismo

ECORISMO est un ensemble de services destinés aux professionnels du tourisme mais également de l'hôtellerie, de la restauration, du camping, du spa & bien-être et des collectivités. Il apporte des réponses concrètes et pratiques à leurs questions et besoins sur les problématiques liées au développement durable : la protection de l'environnement (énergie, eau, gestion des déchets), la responsabilité sociale des entreprises – RSE (ergonomie, prévention des risques professionnels, accessibilité & handicap...).

Ecorismo se décline sous la forme de :

- salons
- forums
- Lauriers (récompenses honorifiques)
- formations avec "l'Académie ECORISMO"
- clubs

ECORISMO est au service des régions et se déplace partout en France afin de répondre à un besoin de proximité de la part des professionnels et des politiques régionales.  
[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)



**À l'invitation de la communauté de communes Océan-Marais de Monts et de la station touristique Saint-Jean-de-Monts, le Forum ECORISMO sur la biodiversité et le tourisme a conclu ses travaux par trois initiatives structurantes pour la préservation et la valorisation de la biodiversité par les métiers du tourisme.**

Les Forums ECORISMO sont des rencontres entre professionnels des entreprises et des territoires touristiques sur les thématiques du développement durable du tourisme, depuis 2007. Ce 4 octobre, c'était la biodiversité qui était au centre des débats, des témoignages et des propositions dans le cadre du Palais des Congrès Odyssea de Saint-Jean-de-Monts.

9 octobre 2012

## Ecorismo : 3 initiatives pour la biodiversité dans le tourisme

le forum a eu lieu le 4 octobre 2012



Envoyer à un ami



Imprimer



Partager cet article

A l'issue du Forum Ecorismo qui s'est tenu le 4 octobre 2012 à Saint-Jean-de-Monts, 3 initiatives visant à favoriser la prise en compte de la biodiversité dans le tourisme en France ont été proposées.



De gauche à droite : Philippe FRANCOIS, Président Ecorismo, André RICOLLEAU, Maire de Saint-Jean-de-Monts et président de la communauté de communes Océan-Marais de Monts et Christian VICENTY, Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme, DGCS - Photo DR



Tourisme & Biodiversité en France et la création d'un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques.

J eudi 4 octobre 2012, le [Forum Ecorismo](#) a eu lieu à l'invitation de la communauté de communes Océan-Marais de Monts dans la station touristique de Saint-Jean-de-Monts.

**Christian Vincenty**, représentant le Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme, était présent. Les **séances plénières** et les **ateliers de partage d'expérience et de prospective** ont été animés par 5 experts du cabinet François-Tourisme-Consultants.

Les discussions se sont conclues par l'annonce de 3 initiatives : le **lancement du « Club Ecorismo pour la Biodiversité »**, la décision de **faire de Saint-Jean-de-Monts l'ancrage géographique de la thématique**

9 octobre 2012

## ECORISMO crée les outils de la prise en compte de la biodiversité dans le tourisme

Publié le 9 octobre 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**À l'invitation de la communauté de communes Océan-Marais de Monts et de la station touristique Saint-Jean-de-Monts, le Forum ECORISMO sur la biodiversité et le tourisme a conclu ses travaux par trois initiatives structurantes pour la préservation et la valorisation de la biodiversité par les métiers du tourisme.**

Les Forums ÉCORISMO sont des rencontres entre professionnels des entreprises et des territoires touristiques sur les thématiques du développement durable du tourisme, depuis 2007. Ce 4 octobre, c'était la biodiversité qui était au centre des débats, des témoignages et des propositions dans le cadre du Palais des Congrès Odyssée de Saint-Jean-de-Monts. Ce rendez-vous a rassemblé 84 professionnels de l'hôtellerie, de campings, d'offices de tourisme, de comités départementaux et régionaux du tourisme, de maisons d'hôtes... mais également M. Christian VICENTY représentant le Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme. Les séances plénières mais aussi les ateliers de partage d'expérience et de prospective ont été animés par cinq experts du cabinet François-Tourisme-Consultants. En conclusion des travaux de la journée, Philippe FRANÇOIS, président d'ÉCORISMO, a proposé une synthèse des échanges. Il a annoncé trois initiatives afin de mieux prendre en compte la biodiversité dans le secteur du tourisme. Tout d'abord, le « Club Ecorismo pour la Biodiversité » a été lancé, dont les participants du forum en sont les premiers membres. Ce réseau est à présent ouvert à tous les acteurs du tourisme (privés et publics) motivés pour mettre en œuvre des actions et des projets sur ce thème. De plus, et à l'invitation de M. André RICOLLEAU, Maire de Saint-Jean-de-Monts, l'assemblée a décidé que la station de Saint-Jean-de-Monts devienne l'ancrage géographique de cette thématique Tourisme & Biodiversité en France. Par ailleurs, devant le besoin d'outils et de méthodes exprimé par les participants, Philippe FRANÇOIS a annoncé la création d'un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques. « Cette démarche labellisante, en chantier depuis déjà six mois, sera officialisée cet hiver ». Un premier secteur pourrait bénéficier de cette méthodologie : la restauration.

Retrouvez les actes des conférences sur en cliquant ici

Légende de la photo, de gauche à droite :

M. Philippe FRANÇOIS, Président Ecorismo

M. André RICOLLEAU, Maire de Saint-Jean-de-Monts et président de la communauté de communes Océan-Marais de Monts

M. Christian VICENTY, Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme, DGCIS

**Auteur :**



**Annabelle Rieux**  
François-Tourisme-Consultants (FTC)

**Mots clés :** forum, Ecorismo, biodiversité, tourisme, vendée, St Jean de Mont, conférence, FTC

**Fichiers liés :**  
Photos-Forum-Biodivers [...]

**Url liés :**  
<http://www.ecorismo.com>

[\[modifier\]](#)

11 octobre 2012

BRETAGNE

### Tourisme responsable. La Bretagne labellisée "Green Globe"

11 octobre 2012 à 21h14 - [Réagir à cet article](#)



Le Comité régional du tourisme (CRT) de Bretagne a obtenu jeudi le label environnemental international Green Globe pour ses pratiques internes, une première en France, s'engageant à promouvoir auprès des professionnels bretons un tourisme responsable.

Lancé en Australie dans la foulée du sommet de Rio, Green Globe est le premier programme de certification dédié au secteur du tourisme et des voyages. A l'aide d'une grille de critères et par des évaluations régulières, il aide les entreprises à vocation touristique à progresser sur les piliers économique, environnemental et sociétal du développement durable.

La certification a également été remise à un établissement breton, le camping La Fontaine du Hallate, établi à Plougoumelen (56), premier établissement de plein air au monde à être certifié. Deux autres établissements du Morbihan sont en cours de certification. Il s'agit du parc de loisirs de Branféré, parc animalier et botanique qui accueille environ 200.000 visiteurs chaque année, et de l'éco-hôtel La Grée des Landes (3 étoiles), à La Gacilly, ouvert en 2009.

Tags : [Tourisme](#) [CRT](#) [développement durable](#) [Plougoumelen](#)



11 octobre 2012

### Tourisme responsable: la Bretagne récompensée par le label Green Globe

RENNES - Le Comité régional du tourisme (CRT) de Bretagne a obtenu jeudi le label environnemental international Green Globe pour ses pratiques internes, une première en France, s'engageant à promouvoir auprès des professionnels bretons un tourisme responsable.

Cette démarche Green Globe prend en compte les trois piliers du développement durable: économique, environnemental et sociétal (...). Contrairement à d'autres labels, cette démarche s'adresse à toutes les branches du tourisme, a expliqué Maria Vadillo, la présidente du CRT de Bretagne, devenu la première institution de promotion touristique en France à être ainsi certifiée.

Lancé en Australie dans la foulée du sommet de Rio, Green Globe est le premier programme de certification dédié au secteur du tourisme et des voyages. A l'aide d'une grille de critères et par des évaluations régulières, il aide les entreprises à vocation touristique à progresser sur les piliers économique, environnemental et sociétal du développement durable.

En Europe, l'Allemagne est le pays où cette certification est la plus implantée, tout particulièrement dans le secteur des centres de congrès. En France, des sociétés ou groupes à vocation touristique se sont également engagés dans ce processus de certification, comme le Club Med ou les hôtels Concorde.

Le CRT de Bretagne entend, lui, développer une cohérence territoriale en encourageant l'ensemble des acteurs du tourisme dans la région à faire de la Bretagne une destination touristique responsable exemplaire, a souligné Maria Vadillo.

La certification a également été remise à un autre établissement, le camping La Fontaine du Hallate, établi à Plougoumelen, dans le Morbihan, premier établissement de plein air au monde à être certifié.

Deux autres établissements, dans ce département, sont en cours de certification. Il s'agit du parc de loisirs de Branféré, parc animalier et botanique qui accueille environ 200.000 visiteurs chaque année, et de l'éco-hôtel La Grée des Landes (3 étoiles), à La Gacilly, ouvert en 2009.

(©AFP / 11 octobre 2012 18h18)



12 octobre 2012

## Les professionnels du tourisme de Bretagne s'engagent dans le développement durable



**Green Globe - 12 octobre 2012**

Publié le 12 octobre 2012

Thématique: Développement durable / Sustainable development

Le 11 octobre à Rennes a eu lieu la remise officielle de la certification Green Globe au Comité Régional du Tourisme de Bretagne ainsi qu'au camping breton La Fontaine du Hallate par François-Tourisme-Consultants, partenaire officiel de Green Globe Certification en France. Ces deux organisations bretonnes font aujourd'hui figures de pionniers car premières de cette nature en France (pour le CRT Bretagne) et dans le monde (pour le camping) à pouvoir apposer le macaron Green Globe dans leurs locaux. Un engagement qui ouvre la voie à l'ensemble des entreprises et destinations touristiques de l'Hexagone vers une démarche environnementale et de développement durable.

Green Globe est une certification internationale de développement durable spécifiquement adaptée au secteur du tourisme. Son référentiel s'applique à l'ensemble des entreprises et organisations du secteur : campings, hôtels, sites et activités touristiques, parcs d'attractions, centres de congrès et séminaires, spas et centres de bien être, offices de tourisme... Le programme a pour objectif d'aider les organisations à progresser tant sur leur rentabilité globale que sur leur performance environnementale et humaine.

François-Tourisme-Consultants (FTC) est le partenaire officiel de Green Globe Certification en France mais également en Afrique du Nord et francophone. « Nous sommes heureux et fiers d'observer que les professionnels du tourisme s'engagent dans un tourisme toujours plus responsable. Nous tenons à féliciter le CRT Bretagne et le camping La Fontaine du Hallate qui deviennent en quelques sortes des ambassadeurs de Green Globe Certification auprès de leurs confrères en France », explique Philippe FRANCOIS, Président de FTC.

« Conscients de notre responsabilité sociétale au sein du CRT Bretagne, nous sommes engagés depuis 2009 dans une démarche de développement durable afin d'améliorer de façon sensible notre empreinte écologique et le bien-être de nos équipes. De nombreuses actions ont été mises en place, comme par exemple, le tri des déchets, une politique d'achats responsable ou le partage d'idées de l'ensemble de nos équipes. Green Globe est un véritable projet fédérateur et collectif pour nous. », explique Caroline HELLER, responsable développement durable du CRT Bretagne. « Nous souhaitons encourager les acteurs du tourisme de la région à faire de la Bretagne une destination touristique responsable exemplaire. Et nous sommes ravis de voir que deux nouvelles entreprises bretonnes viennent également d'adhérer au programme Green Globe », précise-t-elle.

En effet, après le camping breton La Fontaine du Hallate, premier établissement d'hôtellerie de plein air à avoir obtenu la certification Green Globe, le Parc de Branféré et l'Eco-Hôtel Spa d'Yves Rocher "la Grée des Landes" se lancent à leur tour dans cette démarche de certification.

En France, ce programme se développe à grands pas : 34 organisations touristiques sont déjà membres Green Globe (certifiés ou en cours de certification).

### FICHIER(S) JOINT(S)

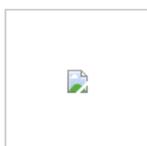
 121011 - DOSSIER DE PRESSE GREEN GLOBE.pdf (PDF, 2754 Ko)

12 octobre 2012

## Les professionnels du tourisme de Bretagne s'engagent dans le développement durable

Publié le 12 octobre 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**Le 11 octobre à Rennes a eu lieu la remise officielle de la certification Green Globe au Comité Régional du Tourisme de Bretagne ainsi qu'au camping breton La Fontaine du Hallate par François-Tourisme-Consultants, partenaire officiel de Green Globe Certification en France. Ces deux organisations bretonnes font aujourd'hui figures de pionniers car premières de cette nature en France (pour le CRT Bretagne) et dans le monde (pour le camping) à pouvoir apposer le macaron Green Globe dans leurs locaux. Un engagement qui ouvre la voie à l'ensemble des entreprises et destinations touristiques de l'Hexagone vers une démarche environnementale et de développement durable.**



Green Globe est une certification internationale de développement durable spécifiquement adaptée au secteur du tourisme. Son référentiel s'applique à l'ensemble des entreprises et organisations du secteur : campings, hôtels, sites et activités touristiques, parcs d'attractions, centres de congrès et séminaires, spas et centres de bien être, offices de tourisme... Le programme a pour objectif d'aider les organisations à progresser tant sur leur rentabilité globale que sur leur performance environnementale et humaine.

François-Tourisme-Consultants (FTC) est le partenaire officiel de Green Globe Certification en France mais également en Afrique du Nord et francophone. « Nous sommes heureux et fiers d'observer que les professionnels du tourisme s'engagent dans un tourisme toujours plus responsable. Nous tenons à féliciter le CRT Bretagne et le camping La Fontaine du Hallate qui deviennent en France mais également en Afrique du Nord et francophone. « Nous sommes heureux et fiers d'observer que les professionnels du tourisme s'engagent dans un tourisme toujours plus responsable. Nous tenons à féliciter le CRT Bretagne et le camping La Fontaine du Hallate qui deviennent en quelques sortes des ambassadeurs de Green Globe Certification auprès de leurs confrères en France », explique Philippe FRANCOIS, Président de FTC.

« Conscients de notre responsabilité sociétale au sein du CRT Bretagne, nous sommes engagés depuis 2009 dans une démarche de développement durable afin d'améliorer de façon sensible nre empreinte écologique et le bien-être de nos équipes. De nombreuses actions ont été mises en place, comme par exemple, le tri des déchets, une politique d'achats responsable ou le partage d'idées de l'ensemble de nos équipes. Green Globe est un véritable projet fédérateur et collectif pour nous. », explique Caroline HELLER, responsable développement durable du CRT Bretagne. « Nous souhaitons encourager les acteurs du tourisme de la région à faire de la Bretagne une destination touristique responsable exemplaire. Et nous sommes ravis de voir que deux nouvelles entreprises bretonnes viennent également d'adhérer au programme Green Globe », précise-t-elle.

En effet, après le camping breton La Fontaine du Hallate, premier établissement d'hôtellerie de plein air à avoir obtenu la certification Green Globe, le Parc de Branféré et l'Eco-Hôtel Spa d'Yves Rocher "la Grée des Landes" se lancent à leur tour dans cette démarche de certification.

En France, ce programme se développe à grands pas : 34 organisations touristiques sont déjà membres Green Globe (certifiés ou en cours de certification). Toutes les entreprises engagées sont référencées sur : [www.greenglobe.travel](http://www.greenglobe.travel)

Pour rejoindre le réseau, contactez Marion RIVIERE au [06 64 88 28 75](tel:+33299648828) ou [m.riviere@francoistourismeconsultants.com](mailto:m.riviere@francoistourismeconsultants.com)

### Auteur :



**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants (FTC)

**Mots clés :** FTC, Green Globe, Bretagne, CRT, certification, camping

**Url liées :** <http://www.francoistourismecon...>

[\[modifier\]](#)

[\[modifier\]](#)

17 octobre 2012

**ACTUALITÉ**

**ECORISMO LANCE DES INITIATIVES  
POUR LA BIODIVERSITÉ DANS LE TOURISME**

À l'invitation de la **communauté de communes (CdC) Océan-Marais de Monts**, s'est tenu les 3 et 4 octobre à Odyssea, le palais des congrès de **Saint-Jean-de-Monts**, un colloque « Tourisme et Biodiversité ».

S'intégrant au programme « Biodiversité, rencontre avec la nature » mis en place en 2012 sur le territoire Océan-Marais de Monts, cet événement organisé par **Ecorismo** a alterné séances plénières, ateliers, visites de sites autour de la réflexion sur l'équilibre entre la valorisation touristique et la protection des espaces naturels.

Animé par les experts de **François Tourisme Consultants**, le Forum Ecorismo du 4 octobre était destiné particulièrement aux professionnels et institutionnels du tourisme. Ont notamment été présentés, devant **Christian Vicenty**, chargé de mission à la **DGCIS** (ministère du Tourisme), le programme européen REVERSE du conseil régional d'**Aquitaine**, ainsi que des initiatives du **Parc interrégional du Marais poitevin**, du **CDT du Morbihan** ou encore du **Pôle touristique Vendée des Îles...**

En conclusion des travaux de la journée, **Philippe François**, président d'Ecorismo, a annoncé le lancement du « Club Ecorismo pour la Biodiversité », un réseau ouvert à tous les acteurs du tourisme (privés et publics) désireux de mettre en œuvre des actions et des projets sur ce thème.

Le maire de Saint-Jean-de-Monts, **André Ricolleau**, a proposé par ailleurs que la station devienne l'ancrage géographique de la thématique Tourisme & Biodiversité en France. Au cœur d'un territoire alternant marais, plage, dune et forêt, Saint-Jean-de-Monts illustre parfaitement l'engagement dans une démarche de développement touristique en lien avec les richesses naturelles.

Enfin, pour répondre au besoin d'outils et de méthodes exprimé par les participants, Philippe François a annoncé la création d'un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques. « Cette démarche labellisée, en chantier depuis déjà six mois, sera officialisée cet hiver », a-t-il précisé.

Un premier secteur pourrait bénéficier de cette méthodologie : la restauration. ■

17 octobre 2012

## Le Laurier ECORISMO-FTC de l'innovation en solution de développement durable 2012 remis officiellement au programme Mr. Goodfish

Publié le 17 octobre 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

A l'occasion de la Semaine du Goût, Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo, a remis le 15 octobre 2012 le Laurier "ECORISMO-FTC de l'innovation en solutions de développement durable pour le tourisme 2012" à Mr. Goodfish. Cette distinction récompense le programme pour ses actions de sensibilisation à la consommation durable des produits de la mer auprès du grand public et des professionnels de l'industrie poissonnière et de la restauration.



La cérémonie s'est tenue au Centre National de la Mer, Nausicaa, en présence de M. Guy LENGAGNE, Ancien ministre de la Mer et Président de Nausicaa, et M. Philippe VALETTE, Président du Réseau Océan Mondial et Directeur général de Nausicaa. En obtenant le Laurier Ecorismo-FTC, Mr. Goodfish devient le premier programme de restauration responsable en France à être récompensé par un Laurier Ecorismo. Initié par l'association internationale « Réseau Océan Mondial » ou « World Ocean Network », le programme Mr. Goodfish a été élaboré par trois aquariums parmi les plus importants d'Europe. En France, il s'agit de Nausicaa, Centre National de la Mer. "L'objectif du programme Mr. Goodfish est de développer des moyens de sensibilisation et de communication appropriés pour permettre aux consommateurs et aux professionnels de faire des choix responsables lors de leur acte d'achat de produits de la mer" explique Florence HURON, Coordinatrice France Mr. Goodfish. "Le Laurier Ecorismo récompense aujourd'hui tous les acteurs adhérents au programme Mr. Goodfish, restaurateurs, poissonniers, mareyeurs et transformateurs. C'est très encourageant de recevoir l'appui et la reconnaissance du monde de l'hôtellerie-restauration", conclut-elle. "Le Jury du Laurier a souhaité distinguer le programme Mr Goodfish pour sa démarche novatrice et positive en faveur de la défense de la pêche durable auprès des professionnels de la restauration.", explique Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo. "Nous assistons actuellement à une prise de conscience forte de la part des restaurateurs de la nécessité de préserver la biodiversité, les ressources alimentaires et halieutiques. En récompensant le programme Mr. Goodfish, nous souhaitons donner une grande impulsion aux principaux secteurs : restauration traditionnelle, restauration collective et snacking, afin qu'ils s'engagent davantage dans les méthodes de management intégrant l'environnement et le développement durable", précise-t-il. Pour en savoir + sur Mr. GoodFish : [www.mrgoodfish.fr](http://www.mrgoodfish.fr) / Pour en savoir + sur Ecorismo : [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

**Auteur :**

**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants  
(FTC)

**Mots clés :** Ecorismo, Mr Goodfish, Laurier, récompense, prix, développement durable, pêche, Nausicaa, FTC

**Url liées :**  
<http://www.ecorismo.com>

[\[modifier\]](#)

*Légende de la photo : de gauche à droite*

*Perrine WARDAK, Consultante « Restauration & Gastronomie / Développement durable » chez FTC*

*Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo et de François-Tourisme-Consultants*

*Guy LENGAGNE, Ancien ministre de la Mer et Président de Nausicaa*

*Philippe VALETTE, Président du Réseau Océan Mondial et Directeur général de Nausicaa*

*Florence HURON, Coordinatrice France Mr. Goodfish*

18 octobre 2012

### **Philippe François**

Créateur du salon Ecorismo, Fondateur société *François Tourisme Consultants*

Il y a 5 ans Philippe François a lancé Ecorismo qui réunit les acteurs du développement touristique sur un plan local qui veulent que le tourisme de demain soit plus écologique. Ont mis en place différents outils et méthodes pour qu'il soit plus responsable, dont le « Club ecorismo », un centre de réflexion sur la biodiversité et le tourisme. Sont une association qui concerne le grand public mais qui est faite avec les professionnels (des grandes chaînes hôtelières aux petits établissements locaux ou campings). Livrets gratuits et téléchargeables à partir de leur site. Les sujets : « Développement durable dans le tourisme », pour que tout le monde puisse en profiter, mais aussi « Ergonomie pour le personnels hôteliers » afin d'améliorer leurs conditions de travail.

<http://www.ecorismo.com/>

<http://www.francoistourismeconsultants.com/>

13-14 octobre 2012

 Ouest-France  
 13-14 octobre 2012

## Le tourisme veut aussi devenir durable

Le comité régional du tourisme et le camping de la Fontaine du Hallate à Plougoumelen ont reçu le label Green Globe.

Le label Green Globe est né en Australie. Depuis, il a fait le tour du monde. Imaginé à l'origine par des universitaires et des associations, il met en avant les professionnels du tourisme soucieux de se mettre aussi au développement durable. En clair, préserver l'environnement et assurer un développement économique harmonieux.

Green Globe est passé par la Bretagne. Le comité régional du tourisme peut maintenant l'arborer. C'est même la première institution française, chargée de promotion touristique, à pouvoir le faire. Mieux, le camping de la Fontaine du Hallate, à Plougoumelen (Morbihan), peut aussi l'afficher. C'est le premier camping au monde qui peut se prévaloir de ce label.

Récupération de l'eau de pluie, légumes du potager à la disposition des vacanciers, des fournisseurs qui sont en priorité des artisans locaux, et aussi des ruches. Claude Le Gloanic, le propriétaire du camping, a développé sa petite entreprise en harmonie avec la nature. « C'est du bon sens



Élisabeth et Claude Le Gloanic (camping de la Fontaine du Hallate), Wayne Mc Kinnon (label Green Globe), Maria Vadillo (présidente du comité régional du tourisme) et Marion Rivière (François tourisme consultant).

appliqué tous les jours. Ce label, c'est aussi un outil pour progresser », résume-t-il.

Pour Green Globe, ce n'est manifestement qu'un début. Le parc animalier de Branféré et l'Eco-hôtel Yves Rocher à La Gacilly, tous les deux aussi dans le Morbihan, sont sur les rangs pour décrocher le label.

15 octobre 2012

## Boulogne sur Mer Le programme "Mr. Goodfish" récompensé

Publié le 15/10/2012 à 14:45 | Lu : 15



Le programme "Mr. Goodfish" de Nausicaa a été récompensé du laurier "Ecorismo de l'innovation en solutions de développement durable pour le tourisme". Un prix remis ce matin à 11h00, dans le cadre de la semaine du goût. Rappelons que "Mr. Goodfish" vise à sensibiliser la population pour une consommation durable des produits de la mer.

OpusLink/ [www.opuslink.net](http://www.opuslink.net)

 Opus Link  
Blog Immobilier

13 octobre 2012

### Le CRT Bretagne certifié Green Globe

13 octobre 2012 - Développement durable - Mots-clés: bretagne, certification, crt, green globe, Tourisme - 1 comment



Le 11 octobre à Rennes, en France, a eu lieu la remise officielle de la certification Green Globe au Comité Régional du Tourisme de Bretagne ainsi qu'au camping breton La Fontaine du Hallate par Marion RIVIERE de François-Tourisme-Consultants, partenaire officiel de Green Globe Certification en France et Wayne MC KINNON de Green Globe Certification. Ces deux organisations bretonnes font aujourd'hui figures de pionniers car premières de cette nature en France (pour le CRT Bretagne) et dans le monde (pour le camping) à pouvoir apposer le macaron Green Globe dans leurs locaux. Un engagement qui ouvre la voie à l'ensemble des entreprises et destinations touristiques de l'Hexagone vers une démarche environnementale et de développement durable.

Le label « Green Globe » est un programme international de certification et d'amélioration des performances en Développement Durable, conçu spécialement pour l'industrie touristique. Green Globe existe depuis 1993 en tant que programme d'adhésion volontaire et a évolué en 1999 vers un programme de certification. Cet organisme de certification est membre affilié de l'Organisation Mondiale du Tourisme et le World Travel & Tourism Council (WTTC) en est également actionnaire.

La certification Green Globe comprend 41 critères fondamentaux obligatoires appuyés par 337 indicateurs de conformité. Pour obtenir la certification Green Globe, les entreprises doivent être en conformité avec chacun des 41 critères fondamentaux, et ceci en atteignant un taux de conformité supérieur à 50% pour les indicateurs correspondant à chaque critère. Un certain nombre d'indicateurs critiques sont également obligatoires et doivent être impérativement respectés pour obtenir la certification.

<http://greenglobe.com/>

Partager : 5 0 0

En relation:

15 octobre 2012

Actualité

Mr. Goodfish reçoit le laurier Ecorismo-FTC



Mr. Goodfish a été récompensé par le Laurier "ECORISMO-FTC de l'innovation en solutions de développement durable pour le tourisme 2012". Cette distinction récompense le programme pour ses actions de sensibilisation à la consommation durable des produits de la mer auprès des consommateurs et professionnels de l'industrie poissonnière et de la restauration. Mr. Goodfish le premier programme européen de restauration responsable en France à recevoir cette récompense par Ecorismo. Cette cérémonie s'est tenue le lundi 15 octobre 2012 au centre national de la mer de NAUSICAA situé à Boulogne-sur-mer (62).



Crédit photo : Remise Prix ECORISMO NAUSICAA - 151012 (25) - C/NAUSICAA

&lt; Précédent Suivant &gt;

L'Hôtellerie-Restauration / [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

17 octobre 2012

## Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil &gt; Actualités &gt; Vie professionnelle

## Mr. Goodfish reçoit le laurier Ecorismo-FTC

mercredi 17 octobre 2012 11:15

← Retour

Réagissez :

Partager

Imprimer

A+ A-



© Nausicaa

De gauche à droite : Perrine Wardak, Philippe François, Guy Lengagne, Philippe Valette et Florence Huron.

## Boulogne-sur-Mer (62)

**Philippe François**, président d'Ecorismo et de FTC (François tourisme consultants), a remis le 15 octobre 2012, le laurier Ecorismo-FTC de l'innovation en solution de développement durable pour le tourisme 2012 au programme Mister Goodfish. Il est le premier programme européen de restauration responsable en France à recevoir cette récompense par Ecorismo. Son rôle est de sensibiliser les consommateurs et les professionnels à acheter des produits de la mer durable afin de préserver la biodiversité et les ressources alimentaires et halieutiques. Cette cérémonie s'est tenue au centre national de la mer de Nausicaa situé à Boulogne-sur-mer (62). Elle s'est déroulée en présence de **Perrine Wardak** consultante restauration et gastronomie/ développement durable chez FTC, **Philippe François**, **Guy Lengagne** ancien ministre de la mer et président de Nausicaa, **Philippe Valette** président du réseau océan mondial et directeur général de Nausicaa et **Florence Huron** coordinatrice France de Mr.Goodfish.

17 octobre 2012

## Le Laurier ECORISMO-FTC de l'innovation en solution de développement durable 2012 remis officiellement au programme Mr. Goodfish

Publié le 17 octobre 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**A l'occasion de la Semaine du Goût, Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo, a remis le 15 octobre 2012 le Laurier "ECORISMO-FTC de l'innovation en solutions de développement durable pour le tourisme 2012" à Mr. Goodfish. Cette distinction récompense le programme pour ses actions de sensibilisation à la consommation durable des produits de la mer auprès du grand public et des professionnels de l'industrie poissonnière et de la restauration.**

La cérémonie s'est tenue au Centre National de la Mer, Nausicaa, en présence de M. Guy LENGAGNE, Ancien ministre de la Mer et Président de Nausicaa, et M. Philippe VALETTE, Président du Réseau Océan Mondial et Directeur général de Nausicaa. En obtenant le Laurier Ecorismo-FTC, Mr. Goodfish devient le premier programme de restauration responsable en France à être récompensé par un Laurier Ecorismo. Initié par l'association internationale « Réseau Océan Mondial » ou « World Ocean Network », le programme Mr. Goodfish a été élaboré par trois aquariums parmi les plus importants d'Europe. En France, il s'agit de Nausicaa, Centre National de la Mer.

“L'objectif du programme Mr. Goodfish est de développer des moyens de sensibilisation et de communication appropriés pour permettre aux consommateurs et aux professionnels de faire des choix responsables lors de leur acte d'achat de produits de la mer” explique Florence HURON, Coordinatrice France Mr. Goodfish . “Le Laurier Ecorismo récompense aujourd'hui tous les acteurs adhérents au programme Mr. Goodfish, restaurateurs, poissonniers, mareyeurs et transformateurs. C'est très encourageant de recevoir l'appui et la reconnaissance du monde de l'hôtellerie-restauration”, conclut-elle.

“ Le Jury du Laurier a souhaité distinguer le programme Mr Goodfish pour sa démarche novatrice et positive en faveur de la défense de la pêche durable auprès des professionnels de la restauration.”, explique Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo. “Nous assistons actuellement à une prise de conscience forte de la part des restaurateurs de la nécessité de préserver la biodiversité, les ressources alimentaires et halieutiques. En récompensant le programme Mr. Goodfish, nous souhaitons donner une grande impulsion aux principaux secteurs : restauration traditionnelle, restauration collective et snacking, afin qu'ils s'engagent davantage dans les méthodes de management intégrant l'environnement et le développement durable”, précise-t-il.

Pour en savoir + sur Mr. GoodFish : [www.mrgoodfish.fr](http://www.mrgoodfish.fr) / Pour en savoir + sur Ecorismo : [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

**Auteur :**



**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants  
(FTC)

**Mots clés :** ecorismo, Mr Goodfish, Laurier, récompense, prix, développement durable, pêche, Nausicaa, FTC

**Url liées :**  
<http://www.ecorismo.com>

[modifier]



*De gauche à droite*  
Perrine WARDAK, Consultante « Restauration & Gastronomie / Développement durable » chez FTC  
Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo et de François-Tourisme-Consultants  
Guy LENGAGNE, Ancien ministre de la Mer et Président de Nausicaa  
Philippe VALETTE, Président du Réseau Océan Mondial et Directeur général de Nausicaa  
Florence HURON, Coordinatrice France Mr. Goodfish

17 octobre 2012



Scooped by [LATourisme](http://LATourisme.com)

## Restauration éco-responsable : Mr. Goodfish récompensé par un laurier Ecorismo



From [www.veilleinfotourisme.fr](http://www.veilleinfotourisme.fr) - October 17, 10:21 AM

*“ A l’occasion de la Semaine du Goût, le 15 octobre 2012, Mr. Goodfish a reçu le Laurier “ECORISMO-FTC de l’innovation en solutions de développement durable pour le tourisme*

*2012”.*”

17 octobre 2012

mercredi 17 octobre 2012

Au début du mois, à l’invitation de la communauté de communes Océan-Marais de Monts et de la station Saint-Jean-de-Monts, en Vendée, le forum Ecorismo sur la biodiversité et le tourisme s’est conclu sur trois initiatives porteuses d’avenir pour la préservation et la valorisation de la biodiversité par l’ensemble des métiers du tourisme. Le président d’Ecorismo, Philippe François, est de Tréllissac où il dirige FTC<sup>1</sup>, agence de conseil en tourisme à large vocation géographique.

Nous lui avons demandé quel est l’enjeu de ces forums Ecorismo.

C’est en fait un ensemble de services destinés aux professionnels du tourisme mais également de l’hôtellerie, de la restauration, du camping, du spa et du bien-être et des collectivités. Il apporte des réponses concrètes et pratiques à leurs interrogations et leurs besoins à propos du développement durable des activités touristiques : protection de l’environnement autour de l’énergie, de l’eau et de la gestion des déchets ; responsabilité sociale des entreprises en matière d’ergonomie ; prévention des risques professionnels ; accessibilité aux handicapés, et on en passe.

ECORISMO, ALLIÉ DE L'ENVIRONNEMENT ?



Le Tréllissacois Philippe François, président national d’Ecorismo

© François-Tourisme-Consultants

Ecorismo est au service des régions et se déplace partout en France, et même au-delà, afin de répondre à un besoin de proximité de la part des professionnels et des politiques régionales. Ce rendez-vous vendéen a donc rassemblé des professionnels d'hôtels-restaurants, de campings, d'offices de tourisme, de comités départementaux et régionaux du tourisme, de maisons d'hôtes, etc. mais il a également invité Christian Vicenty, représentant le Ministère de l'artisanat, du commerce et du tourisme. Les séances plénières ainsi que les ateliers de partage d'expérience et de prospective ont été animés par cinq experts de notre cabinet François-Tourisme-Consultants, de Trélissac.

En tant que président d'Ecorismo, j'ai annoncé trois initiatives pratiques afin de mieux prendre en compte la biodiversité dans le secteur du tourisme. Tout d'abord, le Club Ecorismo pour la biodiversité a été lancé. Les participants de ce forum en sont les premiers membres. Ce réseau est ouvert à tous les acteurs du tourisme, privés ou publics, motivés pour mettre en œuvre des actions et des projets précis. De plus, à l'invitation du maire de Saint-Jean-de-Monts, nous avons décidé que cette station servira à l'ancrage géographique de Tourisme & biodiversité en France. Par ailleurs, devant le besoin d'outils et de méthodes exprimé par les participants, on a créé un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques. Cette démarche, qui débouchera sur un label, en chantier depuis déjà six mois, sera officialisée cet hiver. Un premier secteur pourrait prioritairement en bénéficier : la restauration.

Auteur : Alain Bernard

#### PHILIPPE FRANÇOIS SUR FRANCE INTER

Philippe François est invité aux « Carnets de campagne », l'émission de Philippe Bertrand sur France Inter, jeudi 18 octobre 2012 entre 12h30 et 12h45

[Carnets de campagne sur le site de France Inter](#)

(1) François-Tourisme-Consultants (FTC), société de conseil et de formation pour les entreprises et territoires touristiques, est considérée comme leader sur les questions de développement durable du tourisme. Son équipe comprend 19 consultants spécialistes. Ils accompagnent les dirigeants et les salariés dans leurs démarches de formation aux éco-gestes, d'optimisation des performances commerciales, d'écocertification et de politique éco-touristique de territoire.



**Alain Bernard**  
auteur et journaliste périgourdin.  
ex-localier au journal Sud-Ouest Dordogne

**Contact**  
Tel. portable : 06 03 56 37 88  
Courriel : alain.bernard2348@orange.fr

17 octobre 2012

Les veilles > [Veille sectorielle](#) > [Environnement et Tourisme durable](#) > [Biodiversité](#) > Restauration éco-responsable : Mr. Goodfish récompensé par un laurier Ecorismo



## Restauration éco-responsable : Mr. Goodfish récompensé par un laurier Ecorismo

Sources : Ecorismo / Mr. Goodfish

Publié le 17 octobre 2012

Thématique: Biodiversité, Développement durable / Sustainable development, Restauration

A l'occasion de la Semaine du Goût, le 15 octobre 2012, Mr. Goodfish a reçu le Laurier "ECORISMO-FTC de l'innovation en solutions de développement durable pour le tourisme 2012". Cette distinction récompense le programme pour ses actions de sensibilisation à la consommation durable des produits de la mer auprès du grand public et des professionnels de l'industrie poissonnière et de la restauration.

[Lire le communiqué de presse](#) [PDF - 94 Ko]

[Pourquoi Mr. Goodfish ?](#)

Les stocks de poissons et de produits de la mer ne sont pas illimités. Beaucoup d'entre eux sont surexploités. En suivant les conseils de Mr. Goodfish, vous pourrez découvrir des poissons et des produits de la Mer, crustacés et coquillages, originaux et délicieux, varier vos repas et apprécier les poissons de saison.

Grace au conseil de Mr. Goodfish, vous pouvez acheter du poisson tout en préservant les ressources marines. Ce faisant, consommer durable et consommer responsable fera partie de vos habitudes de consommation.

Mr. Goodfish propose également des recettes de chefs de restaurants gastronomiques et étoilés ; des recettes simples et astucieuses. Manger du poisson n'aura désormais plus le même sens pour vous.



SI VOUS VOULEZ CONTINUER  
À MANGER DU POISSON,  
IL FAUT BIEN  
CHOISIR  
LE BON  
POISSON  
DÈS AUJOURD'HUI!

[Voir la liste des espèces recommandées selon les saisons et quelques recettes](#)



Journal des Palaces

23 octobre 2012



ECORISMO

### Equip'Hôtel invite ECORISMO à sa table (France)

Catégorie : [Evénements à venir](#)

Communiqué de presse publié le 23-10-2012

EQUIP'HOTEL  
PARIS  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
11 - 15 NOV. 2012  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

Equip'Hotel Paris accueillera le Forum Ecorismo à partir du 11 novembre prochain. Pour la première fois, les dirigeants de ce grand salon professionnel de l'hôtellerie-restauration ont fait appel au Forum Ecorismo animés par les experts de François-Tourisme-Consultants (FTC) pour apporter leur expérience spécifique dans le cadre de plusieurs conférences dédiées au

développement durable en hôtellerie-restauration et en hôtellerie de plein air.

Cinq grands rendez-vous attendent les professionnels de l'hôtellerie-restauration et du camping qui souhaitent en savoir plus sur le développement durable :

• Dimanche 11 novembre, jour de l'inauguration : Forum Ecorismo, Hall Restauration 7.2

>>> 16h45 : **Atelier n° 1 « Chefs de cuisine et restaurateurs responsables : mettre en application le développement durable dans la restauration »**

Experte : Perrine WARDAK, consultante FTC « Restauration & Gastronomie / Développement Durable ». Elle témoignera de son expérience sur les bonnes pratiques environnementales et responsables en cuisine, le choix des produits et des approvisionnements locaux ainsi que sur la gestion dynamique des ressources humaines et l'ergonomie des postes de travail en cuisine et en salle.

Avec le témoignage de :

- Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo
- Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs
- Jean-Luc REYMOND, chef exécutif de l'Hôtel Concorde Lafayette
- Alain LEMIRRE, créateur du concept PASTA TERRA, restaurant Eco Attitude Pasta Terra

>>>17h30 : **Atelier n° 2 : « Comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement durable en hôtellerie et en restauration ? »**

Expert : Yohann ROBERT, consultant FTC « Hôtellerie & Développement Durable » témoignera de son expérience en labellisation et certification dans de nombreuses entreprises de notre secteur et des bénéfices que celles-ci en retirent.

**Avec le témoignage de :**

- Olivier PONTHEU, DG des Opérations en charge du Développement Durable, Groupe Lucien Barrière Hôtels & Casinos
- Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo

>>>18h15 : **Atelier n° 3 : « Comment traiter les questions humaines et sociales spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans sa démarche de développement durable ? »**

Experts : Marion RIVIERE, consultante FTC « Tourisme & Hôtellerie / Développement Durable » et directrice Marketing & Commercial de FTC accompagnée par Dominique ANZALONE, consultant FTC « Tourisme & Ergonomie / Management des Risques » présenteront leurs expériences particulièrement convaincantes dans de nombreuses entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et du camping et souligneront les bénéfices que l'entreprise en retire.

**Avec le témoignage de :**

- Maud BENHAMOU, Directrice des Ressources Humaines de l'Hôtel Lutetia (Paris).
- Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo

• Lundi 12 novembre, de 11h00 à 11h45, Hall 3

>>>**Conférence Hôtellerie/Décoration : « Mobilier, décoration et développement durable dans l'hôtellerie »**

Les experts et témoins de cette conférence feront le point sur ce qu'il est convenu d'appeler à présent : la gestion responsable du mobilier hôtelier.

**Participants :**

- Arnaud HUMBERT-DROZ, DG de VALDELIA, éco-organisme pour le mobilier professionnel
- Patrick ELOUARGHI, DG Groupe Hôtelier HI-LIFE, groupe hôtelier
- Philippe FRANCOIS, Président de FRANCOIS-TOURISME-CONSULTANTS, cabinet-conseil en hôtellerie

• 12 novembre 2012, 11h00 - 11h45, Hall 3

>>>**Conférence sur « Les technologies au service au service du développement durable dans l'hôtellerie », co-organisée avec Cleverdis**

Des hôteliers témoigneront de l'intérêt d'adopter une démarche d'éco-conception grâce aux technologies dans un projet hôtelier.

Hoteliers consider their experience in technology within the sustainable development approach.

Expert : Yohann ROBERT, Consultant "Tourisme & Environnement / Développement durable" et Vice-Président d'Ecorismo

**Intervenants :**

- Robert MOORE, Senior Vice President Technical Services & Design Worldwide - Accor
- Natacha FROGER, Associé - Atome Associés
- Sania TODOROVIC, Responsable de marché Hôtellerie & Magasins - Interface
- Frédéric LEPROU, Directeur Qualité et Produit - Choice Hotels Europe
- Frédéric HEVIN, Directeur Technique, Louvre Hotels Groups

Commandez votre badge gratuit ici : [http://www.e-registration.fr/eqh\\_2012/etape1.asp](http://www.e-registration.fr/eqh_2012/etape1.asp)

Rappelons que Ecorismo est une marque développée par le cabinet-conseil François-Tourisme-

Consultants (FTC), spécialiste des questions environnementales et de développement durable pour le secteur du tourisme.

**A propos d'Ecorismo**

ECORISMO est un ensemble de services destinés aux professionnels du tourisme mais également de l'hôtellerie, de la restauration, du camping, du spa & bien-être et des collectivités. Il apporte des réponses concrètes et pratiques à leurs questions et besoins sur les problématiques liées au développement durable : la protection de l'environnement (énergie, eau, gestion des déchets), la responsabilité sociale des entreprises – RSE (ergonomie, prévention des risques professionnels, accessibilité & handicap...).

Ecorismo se décline sous la forme de

- salons
- forums
- Lauriers (récompenses honorifiques)
- formations avec "l'Académie ECORISMO"
- clubs

ECORISMO se déplace en régions afin de répondre à un besoin de proximité de la part des professionnels et des politiques régionales.

### A propos d'Equip'Hôtel

5 univers - 19 secteurs d'activité - 1 450 exposants 107 091 professionnels dont 18,6% d'internationaux. 5 GRANDS UNIVERS COUVERTS POUR RÉPONDRE à Chaque Problématique MÉTIER : CUISINER & SERVIR – Arts de la table, Boissons, Cafétérie et Bar, Produits et Matériels de cuisine : Studio des Chefs, Studio Resto, Resto des Chefs, Studio Bar, Studio Arts de la Table, Studio des Vins, Bar Off, Transgourmet Market. CONCEVOIR ET DÉCORER Aménagement et Rénovation, Décoration : Studio Déco, Studio VIP, Studio Design, Sky Studio, Room on the Moon, Equip'Innov. NETTOYER ET ENTRETIENIR : Blanchisserie, Hygiène et Nettoyage : Studio Pressing. ACCUEILLIR ET RELAXER - Linge, Textile, Salle de bains, Spa, Bien-être. GÉRER ET CONNECTER – Chaines hôtelières, Technologies. Le salon Equip'Hôtel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales Manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie restauration sont : Equip'Hôtel Paris, Vending Paris, Sandwich & Snack Show, Parizza, Marocotel by Equip'Hôtel, et Cuisinez avec M6. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 160 000 visiteurs.

### A propos de François-Tourisme-Consultants (FTC)

FTC est la société de conseil et de formation pour les entreprises et territoires touristiques leader sur les questions liées au développement durable. Son équipe est composée de 19 consultants spécialistes dans les domaines de l'environnement, de l'économie responsable et de la responsabilité sociale et sociétale des entreprises. Ils accompagnent les dirigeants et les salariés dans leur démarches globale de développement durable (formations aux éco-gestes, optimisation des performances commerciales, écocertification, politique éco-touristique de territoire...).

[Site internet]

[Site internet de la société émettrice de ce communiqué de presse]



**VeilleInfo Tourisme** / [www.veilleinfotourisme.fr](http://www.veilleinfotourisme.fr)



23 octobre 2012

## Equip'Hôtel invite ECORISMO à sa table



### Equip'hotel - 23 octobre 2012

Publié le 23 octobre 2012

Thématique: Evenementiel-Manifestation touristique

Equip'Hotel Paris accueillera le Forum Ecorismo à partir du 11 novembre prochain. Pour la première fois, les dirigeants de ce grand salon professionnel de l'hôtellerie-restauration ont fait appel au Forum Ecorismo animés par les experts de François-Tourisme-Consultants (FTC) pour apporter leur expérience spécifique dans le cadre de plusieurs conférences dédiées au développement durable en hôtellerie-restauration et en hôtellerie de plein air.

A- A+        
Ajouter un commentaire / une note

## Equip'Hôtel invite ECORISMO à sa table

 Réduire

Equip'Hotel Paris accueillera le Forum Ecorismo à partir du 11 novembre prochain. Pour la première fois, les dirigeants de ce grand salon professionnel de l'hôtellerie-restauration ont fait appel au Forum Ecorismo animés par les experts de François-Tourisme-Consultants (FTC) pour apporter leur expérience spécifique dans le cadre de plusieurs conférences dédiées au développement durable en hôtellerie-restauration et en hôtellerie de plein air.

<http://www.veilleinfotourisme.fr/equip-hotel-invite-ecorismo-a-sa-table-96458.kjsp>

## Viadeo / Club Vendée Network

23 octobre 2012

Catégorie : **Forum de discussion** Choisir une catégorie ▼

**ECORISMO - Rendez-vous à Equip'Hotel.**

 **Christian DRAPEAU** vendredi 26 octobre 2012  
Consultant F-T-C, Restauration  
Collective & D. D. Référent RSE-Label  
LUCIE  
St Georges de Montaigu, France

4 Messages

Paris Equip'Hotel Paris accueillera pour la première fois le forum Ecorismo à partir du 11 novembre prochain. Le forum Ecorismo sera animé par les experts de François-Tourisme-Consultants (FTC), qui apporteront leur expérience spécifique dans le développement durable en hôtellerie-restauration et en hôtellerie de plein air. Cinq rendez-vous sont programmés, à commencer par trois ateliers le dimanche 11 novembre : 'Chefs de cuisine et restaurateurs responsables : mettre en application le développement durable dans la restauration ; 'Comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement durable en hôtellerie et en restauration ?'; 'Comment traiter les questions humaines et sociales spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans sa démarche de développement durable ?'(pavillon 7.2). Lundi 12 novembre, une conférence hôtellerie et décoration ('Mobiliier, décoration et développement durable dans l'hôtellerie'), sera proposée pavillon 3. Enfin, le mercredi 14 novembre, une conférence sur 'Les technologies au service du développement durable dans l'hôtellerie, sera organisée au pavillon 2.

[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

 Share 0   

## Equip'Hôtel accueille le forum Ecorismo

mercredi 24 octobre 2012 16:26

Retour

Réagissez

Partager

Imprimer

A+ A-



**75 - Paris** Equip'Hotel Paris accueillera pour la première fois le forum Ecorismo à partir du 11 novembre prochain. Le forum Ecorismo sera animé par les experts de François-Tourisme-Consultants (FTC), qui apporteront leur expérience spécifique dans le développement durable en hôtellerie-restauration et en hôtellerie de plein air. Cinq rendez-vous sont programmés, à commencer par trois ateliers le dimanche 11 novembre : 'Chefs de cuisine et restaurateurs responsables : mettre en application le développement durable dans la restauration ; 'Comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement durable en hôtellerie et en restauration ?' ; 'Comment traiter les questions humaines et sociales spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans sa démarche de développement durable ?'(pavillon 7.2). Lundi 12 novembre, une conférence hôtellerie et décoration ('Mobiliers, décoration et développement durable dans l'hôtellerie'), sera proposée pavillon 3. Enfin, le mercredi 14 novembre, une conférence sur 'Les technologies au service au service du développement durable dans l'hôtellerie, sera organisée au pavillon 2.

[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

Recevoir la newsletter quotidienne

## « La créativité dans le management », thème du Forum Mondial de l'AMFORHT 2012

Le 24 octobre 2012, 14:54 dans **Cuisine** par **Lechef.com - Le magazine des chefs de cuisine** **S'abonner** +



Du 12 au 15 novembre 2012 se tiendra à Paris, au sein de plusieurs établissements, le Forum Mondial de l'AMFORHT 2012 sur le thème « La créativité dans le management ». L'événement débutera le lundi 12 par un dîner, sur Paris, et continuera le mardi 13 sur le salon Equip'Hôtel. Après, entre autres animations, une visite guidée et la cérémonie d'accueil des nouveaux membres, un dîner aura lieu au cœur de Paris, sur le Boulevard Montparnasse, le soir-même. Le mercredi... [Lire la suite >](#)

24 octobre 2012

## L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) organise son forum mondial à Paris

posté par RssTourisme on mer, 2012-10-24 12:51

### Piscines Desjoux

Vive les vacances à la maison avec les Piscines et Spa Desjoux  
[www.Desjoux.fr](http://www.Desjoux.fr)

### Tous les Abris de Piscine

Abris Plats Bas Hauts Téléscopiques Motorisé Catalogue Gratuit sous 48h  
[www.abrisud.com/Direct-Fabricant](http://www.abrisud.com/Direct-Fabricant)

### Formation Professionnelle

Secrétaire Médicale, Une Formation Accessible dès 16 ans, Sans Diplôme  
[Culture-Formation.fr/Formation\\_Pro](http://Culture-Formation.fr/Formation_Pro)  
[Choix d'Abri de Piscine](http://Choix-d'Abri-de-Piscine)

Pour sa 16ème édition, le congrès de l'AMFORHT, **Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique** innove en faisant de son rendez-vous annuel un véritable tremplin pour faciliter les affaires entre les membres participants.

C'est effectivement dans la dynamique d'un véritable réseau d'affaires que ce 16è forum mondial de l'AMFORHT est organisé cette année à Paris, la première journée dans le cadre du salon EQUIP'HOTEL et la seconde journée à FERRANDI- « L'Ecole Française de Gastronomie ».

Évaluez et comparez les abris puis contactez les meilleurs fabricants.  
[www.desir-abri-de-piscine.fr](http://www.desir-abri-de-piscine.fr)

Choisir sa pub >

Le thème des échanges de cette année sera « *La créativité dans le management* » avec Mme Anne-Sophie PIC, seule femme chef trois étoiles et M.

Rodolphe DURAND, professeur à HEC, comme intervenant.

" Mais au-delà des interventions, nous mettons cette année un accent fort sur la création de projets entre nos membres" précise **Philippe FRANCOIS, Président de l'AMFORHT**, "en effet, nous allons, par exemple, organiser une session de speed-dating de rencontres d'affaires entre nos membres" poursuit-il.

Philippe FRANCOIS, 10è Président de l'AMFORHT, et 3è français à avoir été élu à ce poste, insiste sur ces nouveaux objectifs donnés à cette Organisation Mondiale : des projets et de l'amitié !

Une centaine de participants de plus de 20 pays est attendue.

### A propos de l'AMFORHT

L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique -AMFORHT- est née il y a cette année 43 ans, à l'initiative de l'Organisation Mondiale du Tourisme. A ce jour l'AMFORHT réunit plus de 250 membres de plus de 50 pays. C'est la seule organisation internationale qui réunit en même temps :

- 1) les écoles hôtelières et universités de tourisme,
- 2) les entreprises de l'hôtellerie et du tourisme ainsi que
- 3) les associations, syndicats et administrations nationales ou internationales de ce secteur d'activités.

L'AMFORHT se caractérise également par sa méthode de travail axée sur le tissage de relations professionnelles et la création de projets entre les adhérents : jumelages, stages, conférences, emplois, partenariats, etc ... L'AMFORHT est membre affilié de l'Organisation Mondiale du Tourisme.

En savoir plus : <http://www.amforht.com/>

Categories: [Institutionnels](#) Tag: [Congrès](#) [Hôtel](#) [Formation](#) [Salon](#) Regions: [Ile-de-France](#)  
Departement: [Paris](#)

25 octobre 2012

Précédent

Suivant



## L'AMFORHT l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique organise son forum mondial à Paris cette année (France)

Catégorie : [Recrutement](#), [emploi](#), [formation](#)  
Communiqué de presse publié le 25-10-2012



## World Forum Paris 2012

Forum mondial de l'AMFORHT

Le forum mondial de l'AMFORHT aura lieu à Paris du 12 au 15 novembre prochain. Pour sa 16ème édition, le congrès de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique innove en faisant de son rendez-vous annuel un véritable tremplin pour faciliter les affaires entre les membres participants.

C'est effectivement dans la dynamique d'un véritable réseau d'affaires que ce 16e forum mondial de l'AMFORHT est organisé cette année à Paris, la première journée dans le cadre du salon EQUIP'HOTEL et la seconde journée à FERRANDI- « L'Ecole Française de Gastronomie ».

Le thème des échanges de cette année sera « La créativité dans le management » avec Mme Anne-Sophie PIC, seule femme chef trois étoiles et M. Rodolphe DURAND, professeur à HEC, comme intervenant.

"Mais au-delà des interventions, nous mettons cette année un accent fort sur la création de projets entre nos membres" précise Philippe FRANCOIS, Président de l'AMFORHT "en effet, nous allons, par exemple, organiser une session de speed-dating de rencontres d'affaires entre nos membres" poursuit-il.

Philippe FRANCOIS, 10è Président de l'AMFORHT, et 3è français à avoir été élu à ce poste, insiste sur ces nouveaux objectifs donnés à cette Organisation Mondiale : des projets et de l'amitié !

Une centaine de participants de plus de 20 pays est attendue.

### A propos de l'AMFORHT

L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique -AMFORHT- est née il y a cette année 43 ans, à l'initiative de l'Organisation Mondiale du Tourisme. A ce jour l'AMFORHT réunit plus de 250 membres de plus de 50 pays. C'est la seule organisation internationale qui réunit en même temps :

### A propos de l'AMFORHT

L'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique -AMFORHT- est née il y a cette année 43 ans, à l'initiative de l'Organisation Mondiale du Tourisme. A ce jour l'AMFORHT réunit plus de 250 membres de plus de 50 pays. C'est la seule organisation internationale qui réunit en même temps :

- 1) Les écoles hôtelières et universités de tourisme,
- 2) Les entreprises de l'hôtellerie et du tourisme ainsi que
- 3) Les associations, syndicats et administrations nationales ou internationales de ce secteur d'activités.

L'AMFORHT se caractérise également par sa méthode de travail axée sur le tissage de relations professionnelles et la création de projets entre les adhérents : jumelages, stages, conférences, emplois, partenariats, etc. L'AMFORHT est membre affilié de l'Organisation Mondiale du Tourisme.

31 octobre 2012

## Les parcs de loisirs veulent devenir durables



TOURISME RESPONSABLE | PUY DU FOU | PARCS DE LOISIRS

Le 31 octobre 2012 à 07h 30



**Le SNELAC a signé un protocole de partenariat avec François-Tourisme-Consultants pour accompagner ses membres vers la certification Green Globe.**

Le SNELAC souhaite accompagner ses membres dans une démarche de développement durable. Le Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels a annoncé la signature d'un protocole de partenariat avec le cabinet François-Tourisme-Consultants (FTC), le partenaire officiel de Green Globe Certification en France.

Le PAL et le Puy du Fou ont obtenu la certification Green Globe.

"Certains parcs français sont effectivement déjà engagés dans une gestion responsable de leur entreprise (...). D'autres sont en cours de certification ou ont fait part de leur souhait d'adhérer à une démarche de développement

durable" explique Philippe François, Président de FTC.

### Le PAL et le Puy du Fou certifiés Green Globe

Le PAL, Parc d'attraction et parc animalier dans l'Allier a récemment obtenu la certification Green Globe. "Pour l'obtenir, nous avons mis en place de nombreuses mesures éco-responsables (préservation de la biodiversité...) et des déchets (compostage, désherbant thermique, tri sélectif des déchets du personnel...), une éco-communication (consommation non abusive prospectus, impression sur papiers recyclés, utilisation d'encre végétale...)..." a précisé Arnaud Bennet, PDG du PAL.

Le Puy du Fou a également obtenu la certification Green Globe. "Nous favorisons l'intégration paysagère de nos bâtiments (...) le tri sélectif est systématique sur l'ensemble du parc et nous avons une gestion efficace de la consommation d'eau, du traitement des eaux usées, des déchets alimentaires et des produits dangereux (...) les infrastructures du Puy du Fou sont parfaitement accessibles aux personnes en situation de handicap" selon Laurent Albert, directeur général du parc.

31 octobre 2012

## Le SNELAC engage les parcs de loisirs français dans

### le développement durable

Publié par [François Mayné](#) le 31 octobre 2012, [Entreprise](#).

Mise à jour : 18:50

Le Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (SNELAC), qui représente en France plus de 230 adhérents parmi lesquels la majorité des parcs de loisirs, a signé le 25 octobre dernier un protocole de partenariat avec la société François-Tourisme-Consultants (FTC), un cabinet-conseil spécialiste du développement durable dans le secteur touristique.



Objectif : accompagner ses membres dans leur démarche de développement durable et développer des outils d'aide sur les bonnes pratiques environnementales. « *Les parcs de loisirs français reçoivent un public familial et nous nous devons de nous engager dans un tourisme responsable,* » a expliqué Arnaud Bennet, Président du Snelac et Président Directeur Général du PAL.

C'est la **Green Globe Certification**, l'une des certifications internationales pour le tourisme durable les plus connues au monde, qui est proposée aux membres du Snelac, le cabinet FTC étant son partenaire officiel pour la France. Celle-ci récompense les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Elle comprend 41 critères fondamentaux obligatoires appuyés par 337 indicateurs de conformité.

Lors d'une conférence de presse organisée dans les locaux du SNELAC à Paris, deux parcs ont officiellement été certifiés Green Globe : le parc d'attractions et animalier **Le PAL** (certifié depuis 2010, l'audit étant annuel) et le **Grand Parc du Puy du Fou** (première certification).



Leurs efforts sont ainsi reconnus dans des domaines comme la gestion des déchets, les dépenses énergétiques, le traitement des eaux usées, les transports ou encore les relations humaines et sociales. Si les investissements sont conséquents (l'environnement représente par exemple un budget de 75.000 euros pour le Grand Parc du Puy du Fou), les économies réalisées sont importantes. De plus, la prise en compte d'une gestion durable permet d'anticiper d'éventuelles décisions juridiques ou politiques en cette matière.

« *Désormais outil privilégié des adhérents du SNELAC pour leur démarche de développement durable, rappelons que la certification Green Globe est spécifiquement conçue pour le secteur du tourisme et permet aux organismes de progresser continuellement sur les piliers économique, environnemental et social du développement durable,* » a déclaré Philippe François, Président de FTC.

A noter que deux autres sites touristiques (le Château médiéval de Guédelon et le Village du Bournat) ont également entrepris cette démarche.

Pour plus d'informations sur le SNELAC, consultez [www.snelac.com](http://www.snelac.com)

 [Le PAL - Puy du Fou - Environnement](#)

1<sup>er</sup> novembre 2012

■ Le Forum "Ecorismo" propose 3 initiatives pour la préservation et la valorisation de la biodiversité par les métiers du tourisme : création d'un Club "Ecorismo pour la Biodiversité"; la station de St-Jean-de-Monts devient ancrage national de cette thématique; un système de reconnaissance de la prise en compte de la biodiversité par les filières touristiques est créé. ([www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com))



**YouVox** / [www.voyage.youvox.fr](http://www.voyage.youvox.fr)

---

1er novembre 2012

---

### Le Puy du Fou distingué par le Green Globe

Partagez cet article »



jeudi 1er novembre 2012, par [catherine lengelle](#)



Le Green Globe a été décerné le 25 octobre au Grand Parc du Puy du Fou. Ce programme international de certification distingue les professionnels des voyages et du tourisme d'agrément et d'affaires qui ont à cœur de respecter les standards les plus élevés en matière de développement durable : économies des ressources en eau et en énergie, tri des déchets, contribution au développement des communautés locales qui les entourent...

Le Grand Parc du [Puy du Fou](#) rejoint ainsi les 450 000 professionnels de 83 pays déjà distingués par cette certification (32 en France), que le public peut facilement retrouver sur <http://greenglobe.travel> ou sur smartphone l'application Green Globe (Phone et Android). Une liste qui comprend campings, hôtels, sites et activités touristiques, parcs d'attractions, centres de congrès et séminaires, spas et centres de bien être, offices de tourisme...

A noter que, cette année, deux autres organismes français ont également fait leur entrée à ce palmarès : le [Comité régional du tourisme \(CRT\) Bretagne](#), premier établissement de cette nature certifié en France, et le [camping La Fontaine du Hallatte](#), dans le Morbihan, premier camping au monde à arborer le macaron Green Globe.

Les responsables de Green Globe ont annoncé que le parc animalier et botanique de Branféré, en Bretagne, et l'éco-hôtel spa Yves Rocher La Grée des Landes viennent aussi de se lancer dans une démarche de certification.

» BAZAR

El primer camping con certificación Green Globe está en Francia

El camping *La Fontaine du Hallate*, situado en Francia, acaba de obtener la certificación *Green Globe*. De este modo, se convierte en el primer camping con esta certificación y pasa a formar parte del gran club de organismos turísticos reconocidos internacionalmente por su orientación global de desarrollo sostenible, unos 380 a fecha de hoy.



El camping *La Fontaine du Hallate* cuenta con 120 emplazamientos en 3 hectáreas de terreno y ha desarrollado una gestión ecológica de las energías (paneles solares, regulación del consumo de agua...), un sistema de selección de residuos eficaz, un programa de sensibilización de la clientela al desarrollo sostenible, instalando un huerto a disposición de todos.

‘Siempre hemos gestionado nuestro camping dentro del respeto del medio ambiente. Nuestras iniciativas han sido recompensadas por las etiquetas medioambientales La Clef Verte (La Llave Verde) y la Ecoetiqueta Europea, y hemos querido ir todavía más lejos con Green Globe para validar el conjunto de nuestra orientación de desarrollo sostenible’, ha explicado Claude Le Gloanic, propietario del camping.

*Green Globe* es una certificación internacional específicamente adaptada al sector del turismo. Su referencial se aplica a todas las empresas y organismos del sector: campings, hoteles, lugares y actividades turísticos, parques de atracciones, centros de congresos y seminarios...

El programa tiene como objetivo ayudar a las organizaciones a progresar en las cuestiones medioambientales pero también económicas y sociales, apoyándose en las más altas exigencias en materia de desarrollo sostenible.

El gabinete de asesoramiento internacional *François-Tourisme-Consultants*, FTC, especializado en la certificación medioambiental y el desarrollo sostenible en el sector del turismo y colaborador oficial de *Green Globe* Certification en Francia y en varios países del África francófona, dispone de una oficina en Madrid.

‘Desde hace 17 años, ayudamos a las organizaciones turísticas en su orientación de desarrollo sostenible en Europa y el extranjero. *Green Globe* es una herramienta que da muy buenos resultados a la hora de desarrollar los principios de un turismo responsable en todo el mundo’, explica Philippe François, presidente de FTC.

‘Mi misión en la agencia FTC España es sensibilizar a los profesionales del turismo al desarrollo sostenible, pero también ayudarles a elegir la etiqueta que mejor se ajuste a sus necesidades, en función de su producto, sus objetivos, sus medios y las clientelas a las que se dirijan’, ha señalado Agnès Mora, responsable de la agencia FTC en Madrid.

‘En efecto, el etiquetado no sólo certifica las acciones de mejora continua con una obligación de medios (política interna), sino que también valida los resultados y, por ello, es una herramienta estratégica en la comunicación con la clientela permitiendo a la vez reducir las cargas y contribuir a ayudar al planeta. Los campings franceses lo han entendido desde hace tiempo y es algo que afortunadamente empieza a llegar a la Península Ibérica y en especial al sector de los campings’.

Expreso. Redacción. T.R.



EXPRESO | 06/11/2012 | bazar

Primer camping con la certificación medioambiental Green Globe



La Fontaine du Hallate se ha convertido en el primer camping que obtiene la certificación ecológica *Green Globe*, pasando a formar parte así del selecto grupo de establecimientos turísticos reconocidos internacionalmente por su orientación al desarrollo sostenible. Este camping francés ocupa una superficie de 3 hectáreas y cuenta con 120 parcelas, aplicando una gestión racional de las energías (paneles solares, regulación del consumo de agua), un sistema de selección de residuos eficaz y un programa de sensibilización de la clientela. Dispone, asimismo, de un huerto abierto a los clientes.

Situado en Morbihan, en la región de la Bretaña francesa, La Fontaine du Hallate ya disponía anteriormente del certificado ecológico La Clef Verte y de la Ecoetiqueta Europea. *Green Globe* es una certificación medioambiental específicamente adaptada al sector del turismo que se aplica a campings, hoteles, parques de atracciones y centros de congresos. Para su obtención, La Fontaine du Hallate ha contado con el asesoramiento de la firma *Francois Tourisme Consultants* (FTC), colaborador de *Green Globe* en Francia y que también cuenta con una oficina en Madrid.

Más información:

www.green globe.com, www.camping-en-morbihan.fr, www.francoistourismeconsultants.com

## L'Hôtellerie-Restauration

8 novembre 2012

### Equip'Hôtel accueille le forum Ecorismo

Le salon Equip'Hôtel accueillera pour la première fois le forum Ecorismo à partir du 11 novembre prochain au parc des expositions porte de Versailles à Paris. Il sera animé par les experts de François Tourisme Consultants (FTC), qui apporteront leur expérience spécifique dans le développement durable en hôtellerie-restauration et en hôtellerie de plein air. Cinq rendez-vous sont programmés, à commencer par trois ateliers le dimanche 11 novembre, au pavillon 7.2 : 'Chefs de cuisine et restaurateurs responsables : mettre en application le développement durable dans la restauration', 'Comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement



durable en hôtellerie et en restauration ?', et enfin 'Comment traiter les questions humaines et sociales spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans sa démarche de développement durable ?' Lundi 12 novembre, une conférence hôtellerie et décoration ('Mobilier, décoration et développement durable dans l'hôtellerie') sera proposée au pavillon 3. Enfin, le mercredi 14 novembre, une conférence sur 'Les technologies au service du développement durable dans l'hôtellerie', aura lieu au pavillon 2.

[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)



## Libération

13 novembre 2012

d'ailleurs d'une dizaine d'hôtels-club maison (Framissima) adaptés à l'accueil des personnes à mobilité réduite, en Andalousie, aux Canaries, au Maroc et en Tunisie. Climats du monde, spécialisée sur l'Asie, propose des départs pour l'Inde, pour les personnes sourdes et malentendantes. En petit groupe ou en individuel, l'itinéraire au Rajasthan, accompagné par un interprète en langue des signes, fait la part belle aux expériences sensorielles avec des étapes de découverte de la faune et de la flore ou des cours de cuisine. Enfin, certaines agences de voyages peuvent concocter des formules spécifiques.

### Internet et les réseaux sociaux

Pour Frédérique Fossier, qui exerce des missions de conseil au sein de la société François Tourisme Consultants, le voyage pour les personnes handicapées a commencé à évoluer il y a une dizaine d'années. « La création du label *Tourisme & handicaps en France* et les nouveaux canaux d'information que sont Internet ou les réseaux sociaux, ont permis l'émergence du voyage individuel. Les outils collaboratifs sont une mine d'information sur l'accessibilité des lieux. Sur ma page Facebook, je partage mes expériences, bonnes ou mauvaises », confie cette experte, infirme moteur cérébral qui a des difficultés à marcher. Parfaite illustration de ces facilitateurs de voyage individuel :

le guide collaboratif jaccede.com. Le site et l'application recensent 26 000 lieux accessibles en France et à l'étranger. Formidable caisse de résonance, les médias numériques viennent compléter l'information des guides de voyages dédiés aux personnes handicapées. Parmi eux, «Toujours un chemin», une collection pour les déficients moteurs, essentiellement consacrée aux grandes villes, ou le guide du Petit Futé Handi-voyageur couvrant une palette de territoires.

Les destinations «handicap friendly»? Les régions Paca, Rhône-Alpes, les départements de l'Hérault, du Gard et des Charentes-Maritimes en France. A l'étranger, l'Amérique et l'Europe du Nord, des villes comme Barcelone ou Londres où les JO paralympiques ont aussi motivé la création d'équipements accessibles.

### La labellisation des sites

Le développement du voyage individuel passe par l'accessibilité des hébergements, des lieux et activités touristiques. En France, la labellisation de ces sites, par type de handicap, est une des missions de l'association Tourisme & handicaps créée en mars 2001. D'ici à fin 2012, 5 000 structures seront labellisées, dont 2 500 hébergements. La loi de 2005, exigeant que tous les établisse-

ments recevant du public soient accessibles avant 2015, favorise-t-elle la labellisation? « Il existe des dérogations, et un hébergement neuf sur deux reste inaccessible », déplore Annette Masson, présidente de Tourisme & handicaps. Pourtant avec le vieillissement de la population, la question de l'accessibilité

*«Malgré la loi de 2005, exigeant que les établissements recevant du public soient accessibles, il existe des dérogations et un hébergement neuf sur deux reste inaccessible.»*

Annette Masson de Tourisme & handicaps

va devenir plus cruciale. L'association avance le chiffre de 22 millions de personnes concernées, incluant toutes les déficiences, passagères ou chroniques.

### Les réussites

**Le Canada** est la destination plébiscitée par les experts du tourisme et du handicap. Lignes de bus accessibles, une ouverture d'esprit sur la question du handicap... *La Route accessible* est une route touristique à travers le Québec, conçue pour le voyage des personnes à mobilité réduite. En savoir plus : [www.larouteaccessible.com](http://www.larouteaccessible.com)

**La Charente-Maritime** présente sur un site web dédié, les équipements et activités accessibles à chacun des han-

dicaps. Hébergements, restaurants, lieux de visites... Par exemple, quatre plages sont labellisées Tourisme & handicaps. En savoir plus : [www.handicaps-charente-maritime.com](http://www.handicaps-charente-maritime.com)

**Le parc national de la Vanoise**, en Savoie, offre une randonnée guidée et accessible aux déficients moteurs, pour découvrir la réserve de la Grande Sassière. Egalement proposés : des animations adaptées, des refuges-portes accessibles, des outils de découverte pour les mal voyants ou pour les handicapés moteurs. En savoir plus : [www.parcnational-vanoise.fr](http://www.parcnational-vanoise.fr)

### Les ratés

Refus d'embarquer une personne handicapée non accompagnée, facturation du transport du matériel de mobilité... Les couacs ne sont pas rares dans le transport aérien. S'il n'existe pas de règles internationales, au niveau de l'Union européenne, les droits du passager sont clairs : le transporteur aérien ne peut pas imposer à un passager la présence d'un accompagnateur pour cause de mobilité réduite et deux pièces d'équipement de mobilité peuvent être transportées gratuitement.

Les gares françaises sont également en retard. La hauteur des quais est différente selon les gares. Résultat, le marchoir du train n'est pas toujours aligné avec le quai, ce qui pose problème pour les déficients moteurs. ◀

## ACADÉMIE ECORISMO

Du 15 au 18 janvier 2013 à Nantes, se tiendra pour la 4<sup>e</sup> année consécutive l'Académie Ecorismo en partenariat avec le salon Campo Ouest.



### FORMER LES PROFESSIONNELS DU TOURISME AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'objectif de l'Académie Ecorismo est de **former tous les professionnels du tourisme au développement durable**.

Pour cela, **4 stages sur les thématiques du développement durable** spécialement ont été conçus pour les professionnels du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et du camping.

- ≡ **Le 15 janvier 2013** - nouveau classement : **Quels écogestes adopter sur son poste de travail?**
- ≡ **Le 16 janvier 2013** - Nouveau Classement : **Tout savoir pour bien accueillir des personnes (employés, clientèle) en situation de handicap.**
- ≡ **Le 17 janvier 2013** - Environnement et Développement Durable : **Pourquoi et comment lancer une démarche ?** Quels labels et certifications ?
- ≡ **Le 18 janvier 2013** - Economies de Ressources : **Comment réduire ses factures d'eau et d'énergie ?**

### EN SAVOIR PLUS

Pour plus d'informations sur le déroulement de l'Académie Ecorismo, téléchargez le [programme en PDF](#) (263 Ko).

### Tarifs

Le nombre de place est limité. Une offre spéciale est disponible pour ces formations : **330 € / participant / personne**.

### Contact

Pour participer à ces stages, contactez **Marion RIVIERE** par téléphone au ☎ **06 64 88 28 75** ou par mail : [m.riviere@francoistourismeconsultants.com](mailto:m.riviere@francoistourismeconsultants.com)

**Actualités**

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Gestion et marketing

**Du nouveau pour le Développement Durable, même s'il se banalise à Equip'Hôtel**

jeudi 22 novembre 2012 11:45

Retour

Réagissez

Partager

Imprimer

A+ A-



William Ledeur, Sébastien Ripari et Régis Marcon.

Au salon Equip'Hôtel, nous avons assisté à une banalisation du Développement Durable. Paradoxalement, alors que le réchauffement climatique est avéré, que la rareté des ressources naturelles commence à impacter le prix des produits, cet axe de différenciation n'a pas donné lieu comme les années précédentes à une surenchère. Auparavant, chaque exposant devenait soudain plus respectueux de la nature que son concurrent. Il était difficile de faire la part du Greenwashing de l'authentique engagement pour la planète. Il semble que cette année, les pros du marketing opportuniste aient fait profil bas. Dans ce salon, les experts ont eu l'occasion dans les différentes conférences de présenter de belles initiatives, par contre il fallait chercher pour trouver au niveau des exposants les solutions les plus écologiques.

**Des conférences avec des leaders du Développement Durable**

Dans les conférences, plusieurs interventions méritent d'être évoquées, celle au Forum Ecorismo, d'Alain Lemirre avec Oh Terroir, qui entre Montargis et Orléans sous les enseignes Pizzas Terra et Pasta Terra propose une cuisine qu'il qualifie de "Fast Good" qui séduit même les seniors. Il mobilise ses équipes pour une approche durable qui lui a valu le prix du Tourisme Responsable 2012 attribué par la SNCF. Lydie Anastassion de [www.restauration21.fr](http://www.restauration21.fr), a de son côté dressé un bilan très intéressant du Développement Durable en Restauration. Elle a donné la parole à plusieurs leaders de la Durabilité, dont Olivia Gautier des Orangeries, Antoine Sauvage pour Courtepaille, Mariannick Ozanne de Léon de Bruxelles, Thibault Lamarque de Castalie, Gil Casamia de Halte Nature. Anne-Sophie Fontaine a expliqué comment McCain avec son réseau de 900 agriculteurs et ses 7 sites de production, économise l'eau, l'énergie tout en travaillant sur les qualités nutritionnelles des produits. Bruno Bazi, président de la commission Développement Durable du Synhorcat, a présenté un projet de dématérialisation de la facturation, à la clef, moins de papier et une économie potentielle d'un 1 milliard d'euros pour la profession.

## 16e congrès de l'AMFORHT : le management selon Anne-Sophie Pic

vendredi 23 novembre 2012 10:58

← Retour

✉ Réagissez

🔗 Partager

🖨 Imprimer

A+ A-

Le congrès de l'AMFORHT, l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique, s'est déroulé cette année à Ferrandi avec une invitée de marque Anne-Sophie Pic.



### Le développement dépend du capital humain de l'entreprise

Le développement est fonction du capital humain de l'entreprise. Il faut que chacun devienne force de proposition et ne pas lâcher prise sur l'essentiel. Le quotidien de Valence est un peu différent, à cause du poids de l'institution, de celui de Lausanne et Paris. Les 3 étoiles reconquises, il ne faut pas abandonner l'institution et rester capable de permettre le développement. Pour la transmission du savoir elle aime briser la règle, elle ne communique pas que par l'intermédiaire de ses sous-chefs. Elle est contre une trop grande hiérarchie, elle aime rester au contact direct de l'équipe. Que chacun soit conscient que c'est toute une équipe qui travaille ensemble au quotidien. Les équipes de salle et de cuisine ont besoin de compréhension pour s'impliquer, la salle est très concernée par les techniques de cuisine. Elle est mal à l'aise avec le rituel trop formel des briefings, elle aime traiter plus individuellement les sujets. Elle cherche à pratiquer un management silencieux, dans les périodes de grande tension, il faut savoir faire redescendre la pression.

### Savoir se remettre en question mais conserver son identité

Les projets de l'entreprise doivent être clairs et lorsqu'il y a des changements il est important d'expliquer le pourquoi de ces changements.

L'humilité est une de ses valeurs de base par rapport à son métier. Pour elle, il ne faut pas être blasé, avoir la capacité de douter, de se remettre en question. Elle apprécie d'échanger au travers des frontières, s'intéresse à d'autres formes de cuisines, mais ne recherche pas une identité internationale. Pour elle, chaque pays doit savoir transmettre et moderniser sa propre cuisine en gardant son identité. Le programme de ce Forum se poursuivait par des échanges sous la forme d'un "speed-dating" de création de projets entre les adhérents et par l'Assemblée générale de l'association.

<http://amforht.com>

**Président** : Philippe François

[p.francois@francoistourismeconsultants.com](mailto:p.francois@francoistourismeconsultants.com)

**Déléguée générale** : Dr Martine Ferry

[martine.ferry@amforht.com](mailto:martine.ferry@amforht.com)

Jean-Luc Fessard, 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts

L'AMFORHT, créée il y a 43 ans par l'Organisation Mondiale du Tourisme, regroupe aujourd'hui 269 adhérents : des écoles, des universités, mais également des professionnels appartenant à des chaînes ou des indépendants, des associations et des syndicats professionnels, de tous les pays.

### Des participants venus du monde entier réunis à Ferrandi

Le congrès est un lieu de rencontre et d'échanges de pratiques très conviviaux pour des participants venant du monde entier. L'actuel et 10e président, Philippe François, a accueilli 78 congressistes avec Bruno de Monte, directeur de Ferrandi et Michel Mouisel, directeur du Développement International de l'école.

Après une intervention d'un sociologue, Rodolphe Durand, professeur à HEC, l'invitée vedette était Anne-Sophie Pic. Elle est venue présenter son approche du management de ses équipes.

Cette héritière qui représente la 4e génération de chefs étoilés de la famille, a expliqué qu'elle avait dû trouver sa voie d'évolution et d'épanouissement pour proposer sa propre cuisine.

### Un management qui favorise la créativité

Elle cherche à pratiquer un management qui favorise la créativité, la création est au cœur de son métier. Ceci en autodidacte, puisqu'elle a découvert l'animation d'équipes à Valence, dans un établissement où son père pratiquait un management qu'elle qualifie de paternaliste. Elle qualifie avec humour son propre management de "maternaliste", dans la mesure où, comme son père, elle ressent le besoin d'échanger avec les équipes au quotidien. Mais le développement de son entreprise avec un établissement à Lausanne et un établissement à Paris, l'a obligée à faire un grand pas pour gérer à distance en faisant confiance. La création est fondamentale pour un chef, il lui faut trouver, avec les chefs de ses établissements, le bon équilibre pour ménager l'amour propre de chacun. Le développement est une aventure humaine avant tout.

26 novembre 2012 |



f Share 0

Tweet 2

Basculer

## FORUM MONDIAL DE L'AMFORHT 2012 : LE BILAN



Les 13 et 14 novembre derniers se tenait le forum mondial 2012 de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique à Paris. Après Sao Paolo en 2010 et Girné à Chypre en 2011, c'était la capitale française qui accueillait cette année les 78 membres venus de 17 pays différents, sur le Salon Equip'Hôtel le 13 novembre, puis à l'Ecole Ferrandi le lendemain.

Durant le salon Equip'Hôtel, tous ont pu visiter et passer des commandes pour leurs écoles hôtelières respectives. Une convention de partenariat a notamment été signée entre Corinne Menegaux, directrice du salon, et Philippe François, président de l'Amforht, afin de souligner « *l'originalité de ce protocole (qui) permet d'entamer une dynamique inédite et une relation gagnante pour les deux entités* ».

Un programme chargé attendait également les membres le 14 novembre, à l'Ecole Ferrandi. Au programme, on retrouvait en effet :

- des conférences animées par Anne-Sophie PIC et Rodolphe Durand, ainsi qu'un débat autour de « la créativité dans le management »,
- un speed-dating entre les membres de l'Amforht ayant pour objectif de créer des projets, des échanges et des partenariats concrets internationaux entre l'ensemble des organisations présentes,
- l'Assemblée Générale avec l'élection d'une nouvelle moitié d'élus au Conseil d'Administration de l'Association et l'extension de la mission de Déléguée Générale à Martine Ferry pour l'année 2013.

Un dîner de gala clôturait ce forum 2012, résolument tourné vers la concrétisation de projets entre les membres.

## Le Journal des Palaces

27 novembre 2012



### Collaboration gagnante entre Equip'Hôtel et ECORISMO (France)

Catégorie : *Communication / Marketing*  
 Communiqué de presse publié le 27-11-2012

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
**11 - 15 NOV. 2012**  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

**Pour la première fois, Equip'Hotel Paris a accueilli un Forum Ecorismo afin de faire le point sur les questions d'environnement et de développement durable dans l'hôtellerie et la restauration.**

Cinq conférences Ecorismo se sont tenues dans le cadre de ce grand salon international et ont réuni 237 participants venus suivre les

conseils de quelques personnalités du monde de l'hôtellerie et de la restauration. Parmi elles, Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Jean-Luc REYMOND, chef exécutif de l'Hôtel Concorde Lafayette, Alain LEMIRRE, créateur du concept PASTA TERRA, restaurant Eco Attitude Pasta Terra, Olivier PONTHEU, DG des Opérations en charge du Développement Durable, Groupe Lucien Barrière Hôtels & Casinos, Maud BENHAMOU, Directrice des Ressources Humaines de l'Hôtel Lutetia (Paris) ainsi que Marion RIVIERE, Perrine WARDAK, Yohann ROBERT et Philippe FRANCOIS du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC).

Les experts de FTC, cabinet-conseil à l'initiative des Forums Ecorismo, ont apporté leur expérience spécifique en matière de développement durable dans l'hôtellerie et la restauration. Les thématiques couvertes ont été très larges : les écolabels et certifications, les questions humaines et sociales, l'éco-aménagement des hôtels, la place des technologies dans le développement durable et la mise en application globale du développement durable dans la restauration.

« Cette première collaboration avec Equip'Hotel et le très bon accueil du public pour les conférences sur le développement durable, ont donné, je le pense, un sens complémentaire et nouveau aux Forums Ecorismo », indique Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo.

Pour l'heure, le prochain rendez-vous Ecorismo est donné le 15 au 18 janvier 2013 à Nantes pour une série de formations dans le cadre de l'Académie Ecorismo, avant un grand Ecorismo Européen annoncé à Nantes, à nouveau, au début de l'automne 2013.

#### A propos d'Ecorismo

ECORISMO est un ensemble de services destinés aux professionnels du tourisme mais également de l'hôtellerie, de la restauration, du camping, du spa & bien-être et des collectivités. Il apporte des réponses concrètes et pratiques à leurs questions et besoins sur les problématiques liées au développement durable : la protection de l'environnement (énergie, eau, gestion des déchets), la responsabilité sociale des entreprises – RSE (ergonomie, prévention des risques professionnels, accessibilité & handicap...).

Ecorismo se décline sous la forme de

- salons
- forums
- Lauriers (récompenses honorifiques)
- formations avec "l'Académie ECORISMO"
- clubs

ECORISMO se déplace en régions afin de répondre à un besoin de proximité de la part des professionnels et des politiques régionales.

#### A propos de François-Tourisme-Consultants (FTC)

FTC est la société de conseil et de formation pour les entreprises et territoires touristiques leader sur les questions liées au développement durable. Son équipe est composée de 20 consultants spécialistes dans les domaines de l'environnement, de l'économie responsable et de la responsabilité sociale et sociétale des entreprises. Ils accompagnent les dirigeants et les salariés dans leur démarche globale de développement durable (formations aux éco-gestes, optimisation des performances commerciales, écocertification, politique éco-touristique de territoire...).

[\[Site internet\]](#)

[\[Site internet de la société émettrice de ce communiqué de presse\]](#)

## Le Chef

26 novembre 2012

26 novembre 2012



0



2



## FORUM MONDIAL DE L'AMFORHT 2012 : LE BILAN



Les 13 et 14 novembre derniers se tenait le forum mondial 2012 de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique à Paris. Après Sao Paolo en 2010 et Gîrné à Chypre en 2011, c'était la capitale française qui accueillait cette année les 78 membres venus de 17 pays différents, sur le Salon Equip'Hôtel le 13 novembre, puis à l'Ecole Ferrandi le lendemain.

Durant le salon Equip'Hôtel, tous ont pu visiter et passer des commandes pour leurs écoles hôtelières respectives. Une convention de partenariat a notamment été signée entre Corinne Menegaux, directrice du salon, et Philippe François, président de l'Amforht, afin de souligner « l'originalité de ce protocole (qui) permet d'entamer une dynamique inédite et une relation gagnante pour les deux entités ».

Un programme chargé attendait également les membres le 14 novembre, à l'Ecole Ferrandi. Au programme, on retrouvait en effet :

- des conférences animées par Anne-Sophie PIC et Rodolphe Durand, ainsi qu'un débat autour de « la créativité dans le management »,
- un speed-dating entre les membres de l'Amforht ayant pour objectif de créer des projets, des échanges et des partenariats concrets internationaux entre l'ensemble des organisations présentes,
- l'Assemblée Générale avec l'élection d'une nouvelle moitié d'élus au Conseil d'Administration de l'Association et l'extension de la mission de Déléguée Générale à Martine Ferry pour l'année 2013.

Un dîner de gala clôturait ce forum 2012, résolument tourné vers la concrétisation de projets entre les membres.

## Nantes se met au vert en 2013

mardi 27 novembre 2012 17:09

← Retour

🔍 Réagissez

🔗 Partager 🖨️ Imprimer A+ A-

**Nantes (44)** À partir de janvier, la ville sera la Capitale verte de l'Europe pour un an. D'ici là, hôteliers, restaurateurs et producteurs nantais sont engagés afin de développer le tourisme durable.



© DR

**'L'Académie Ecorismo propose aux professionnels du tourisme de se former au développement durable du 15 au 18 janvier, lors du salon Campo Ouest, à Nantes', confie Christian Drapeau, spécialiste du développement durable chez François Tourisme Consultants.**

"Une dynamique s'est mise en place à Nantes (44)." Tel est le constat de **Christian Drapeau**, spécialiste du développement durable au sein de François Tourisme Consultants. En effet, alors que la ville s'apprête à devenir Capitale verte de l'Europe durant l'année 2013, le nombre de chambres écocertifiées va augmenter de plus de 70 % d'ici à la fin 2012. Il va ainsi passer de 1 577 à 2 698 chambres labellisées, selon la commission développement durable du Club hôtelier de l'agglomération nantaise, présidé par **Gilles Cibert**, membre de la CCI Nantes Saint-Nazaire et directeur de l'hôtel La Pérouse à Nantes. Un établissement exemplaire en la matière : 70 % de son électricité provient d'énergies renouvelables, la quantité de ses déchets a été divisée par deux, les achats locaux et bio sont privilégiés.

### Convention Passeport Vert

Restaurateurs et producteurs sont également mobilisés. À l'image de **Nicolas Lunel**, le patron du restaurant Terroirs Bio à Nantes, seule table de la ville à être certifiée bio. Quant à **Michel Delhommeau**, président de l'association Bio Loire Océan, il veille à multiplier les contacts "entre producteurs bio et professionnels de la restauration". Ajoutons à cela la signature, en juin dernier, de la convention Passeport Vert entre le programme des Nations unies pour l'Environnement, la CCI Nantes Saint-Nazaire et le conseil général de Loire Atlantique, afin de renforcer l'attractivité de la région nantaise en terme de tourisme durable. Et faire de Nantes une écodestination de référence.

**Anne Eveillard**

2 décembre 2012

## Les CCI sur le pont du tourisme responsable

PAR CLASTRES GENEVIEVE - 2 DÉCEMBRE 2012

**Mercredi 28 novembre, une vingtaine de chargés de missions et conseillers tourisme des chambres consulaires se sont réunies à la CCI France pour une journée de présentation et d'échanges autour du tourisme durable. L'idée, faire le point sur les outils et processus d'accompagnement possible pour aider les entreprises en région à une meilleure gestion durable.**

### Oser le durable

Il faut oser le durable, pas uniquement parce qu'il est à présent sûr que notre planète ne pourra plus suivre le rythme de nos besoins exponentiels, mais aussi parce qu'il est à présent démontré que le durable a de l'avenir. Levier de performance économique, **le durable allège les coûts de fonctionnement et fédère le personnel autour de projets qui ont du sens et de l'audace.** Déjà, nombre d'entreprises et de territoires ont franchi le pas et compris tout l'intérêt d'une démarche qui améliore la qualité de l'offre tout en renforçant leur image.

Dans le secteur touristique, les clients en ont également de plus en plus conscience. D'après un croisement de plusieurs études présenté par Marion Rivière, consultante chez FTC, 84% des gens ont déjà entendus parler de tourisme responsable, 20% l'auraient pratiqué et **deux tiers des personnes interrogées seraient prêtes à considérer un voyage responsable.** Côté professionnels, si la porte d'entrée du volet responsable reste encore l'action environnementale (empreinte carbone, travail sur l'énergie, l'eau, les déchets...), la pression réglementaire et une certaine prise de conscience encourage de plus en plus les entreprises à aller vers une démarche globale comprenant le social (RSE) et l'économique.

Une enquête du réseau consulaire a notamment permis de démontrer une avancée des bonnes pratiques dans l'hexagone avec 1 400 entreprises accompagnées et pour ce qui est des labels, 33 CCI utilisant le label Clef Verte, 28 l'Ecolabel Européen, 8 GreenGlobe, 30 Qualité Tourisme, 21 Camping Qualité. En outre, **les conseillers tourisme des CCI interviennent en direct dans près de 83% des entreprises pour aider à la décision et expliciter les outils disponibles.** Il existe également de nombreux partenariats financiers avec les conseils régionaux, l'ADEME et les comités départementaux du tourisme. Les choses avancent donc dans le bon sens et ces dernières années, les outils à disposition des professionnels pour s'engager dans une démarche de tourisme responsable se sont multipliés.

### Des outils innovants

Si les outils sont nombreux, ils restent toutefois souvent mal compris ou peu connus de professionnels un peu perdus au milieu d'une prolifération de labels et de normes en toute genre. **Très concrètement, il y a un besoin de clarification et d'orientation personnalisée pour prioriser les choix et trouver des arbitrages entre la volonté de s'engager, la possibilité de le faire et le besoin, aussi, d'anticiper certaines réglementations à venir.** C'est un peu tout le sens de la démarche d'**Itinéraire Eco 3**, présenté par Stéphane Plessis de la CCI du Var : un outil qui propose d'accompagner de façon personnalisée les ressortissants (entreprises) des chambres sur un label environnemental. Fort de dix ans auprès des professionnels du Var, **Itinéraire Eco 3 accompagné du cabinet FTC a monté en 2009 un partenariat sur trois ans avec la région PACA, l'ADEME et l'Europe, valorisé par les CRT et les CDT.** Il s'achève à la fin de cette année et a permis d'accompagner 77 entreprises dans des démarches environnementales ainsi que de labéliser 30 établissements. La fin du programme ne signifie toutefois pas la fin de l'initiative qui va se poursuivre sous d'autres modes en 2013 avec notamment une plateforme de suivi.

Si Itinéraire Eco3 se positionne plus comme un outil d'aide à la décision vers des démarches environnementales, **le logiciel Malice** présenté ensuite par **Hubert Vendeville** du cabinet Evea, vise à afficher les performances réalisées par les professionnels pour donner **un état des lieux de l'action environnementale via l'étiquetage** et permettre ainsi de dégager des marges de progression. Les quatre étapes de **Malice** permettent d'avoir une évaluation initiale de l'établissement via un audit, d'analyser ensuite son profil environnemental (calcul des impacts environnementaux), de rechercher des solutions et des plans d'action pour enfin les analyser et les planifier dans le logiciel.

Une étiquette a donc été développée auprès des hôteliers qui permet d'afficher vis-à-vis de la clientèle ses performances environnementales du moment avec cinq thèmes choisis : les GES, l'énergie, l'eau, les déchets et le pourcentage de produits biologiques et écologiques utilisés dans l'hébergement. A l'avenir, **Evea souhaite coupler cet axe environnemental avec des éléments économiques** (c'est en cours), faire évoluer l'étiquette vers d'autres établissements, faciliter la reproductibilité, connecter les résultats à différents axes technologiques (mobiles...), s'appuyer plus avant sur les territoires (CRT, CDT, Région). Pour l'heure, le Comité Régional de Nantes-St Nazaire et le Club hôtelier ont fait appel à ce cabinet pour l'étiquetage environnemental de leurs hôtels. L'Aube a aussi suivi cette démarche avec déjà 15 établissements qui possèdent leur étiquette.

Dernier outil mis en avant en cours de la journée, la démarche **Respect**. Jean-Baptiste de Maigret de la CCI Seine-et-Marne comptabilise plus de 60 entreprises déjà pré-diagnostiquées. Dans le Loir-et-Cher, **Objectif Tourisme Durable** mis en place par la conseillère tourisme Véronique Farineau via un pôle tourisme durable s'est également appuyé sur Respect (quinze audits réalisés entre 2011 et 2012). Enfin, à la CCI Nantes Saint-Nazaire, le pré-diagnostic Respect constituera pour Annie Santerre Le Gal la première marche du **Passeport vert**.

## Une stratégie consulaire à affiner

Les initiatives sont donc nombreuses. On pourrait aussi citer la région Auvergne qui a mis en place le dispositif **Nattitude** et les Pays de la Loire qui se sont appuyés sur la **Charte de Confiance**. Toutefois, au vu de la pluralité des outils utilisés, **la question se pose d'un choix plus concerté de l'ensemble des CCI**. Les échanges en journée ont ainsi fait émerger des interrogations légitimes et intéressantes. **Faut-il par exemple prioriser un outil ?** C'est la proposition de la CCI du Var qui souhaite mutualiser au niveau national Itinéraire Eco3 et a déjà réalisé un partenariat avec la CCI Guadeloupe. Le cabinet Eeva a également fait une proposition globale à CCI France et est très ouvert à la mutualisation de la démarche auprès de toutes les CCI. La Charte de Confiance utilisée avec succès par les Pays de la Loire est également citée.

**D'autres régions, moins avancées, préfèrent toutefois disposer d'une palette plus ouverte, forme de boîte à outils plus souple où chaque CCI pourrait prendre ce qui lui semble le plus adapté** car comment choisir et que prioriser quand on sait que les CCI n'ont pas toutes les mêmes moyens financiers ni le même investissement temps disponible, la réalité de terrain d'une CCI à l'autre étant de fait extrêmement disparate entre des régions très touristiques et d'autres plus reculées. Ainsi, si de nombreux outils se répondent et se complètent, certains préfèrent choisir l'outil le plus adapté à leur territoire.

En outre, au niveau régional, certains départements sont partants quand d'autres rechignent et les concertations politiques et **prises de décisions à plusieurs ne sont pas forcément faciles avec souvent des champs de compétence mal définis et source de malentendus entre CCI, CRT, CDT**. La représentante du Loir et Cher précise ainsi qu'elle aimerait fédérer les différents départements de sa région à la démarche Respect mais ce n'est pas si facile. **Enfin, les compétences demandées aux conseillers tourisme des CCI dépassent parfois leur niveau de formation**, impliquant l'externalisation des demandes à des cabinets de consultants or il est clair que les enjeux sont importants et qu'au-delà de l'engagement durable, le choix des opérateurs implique une certaine forme de neutralité voire d'équité et l'idée d'un arbitrage au plus haut niveau entre bureaux d'étude n'est peut-être pas à écarter.

En bref, il est clair qu'il va falloir faire des choix, et des choix clairs, d'autant qu'une bonne partie de l'après-midi a aussi consisté à faire **le point sur la loi Handicap 2005 avec Marie Pros-Coletta**, Déléguée ministérielle à l'Accessibilité. Or, s'il est fondamental de rappeler l'importance de **mettre les établissements aux normes** pour une échéance 2015 (que tout le monde s'accorde à reconnaître plus qu'ambitieuse mais qui a le mérite de poser une échéance...), **il est également clair que là aussi les professionnels seront obligés de faire des choix (et des non-choix)** et que les budgets déjà bien entamés des chambres ne pourront pas tout absorber. Pour les y aider CCI France, au sein d'un groupe de travail interministériel, a mis au point un outil d'aide à la décision en cas de demande de dérogation, qui pourra être utilisé dans les CCDSA. Celui-ci sera à la disposition de tous, gratuitement.

## Dépasser les freins

Au-delà de l'aspect financier qui reste classiquement le nerf de la guerre pour mettre en application les outils les plus adéquats en région, la journée a aussi permis de sensibiliser l'ensemble des conseillers tourisme présents à l'importance de former, **rassurer et orienter un grand nombre de ces professionnels souvent perdus et hésitants sur les actions à engager**. Il est clair qu'un des freins à l'action des professionnels, outre les budgets donc (j'insiste...), est le manque d'information et de repères sur les outils existants, le montage des dossiers, le chiffrage des projets, la sélection des fournisseurs. Il est d'ailleurs dommage que seules une vingtaine de CCI se soient déplacées pour un sujet si important car il faut accompagner les entreprises, les encourager à aller vers un label mais aussi, les aider ensuite à communiquer pour que leur action soit reconnue et mise en avant. **En outre, la clientèle aussi a besoin d'être rassurée. La peur du greenwashing, de perdre en qualité de service, de voir les prix s'envoler quand il s'agit de tourisme responsable, sont autant d'axes sur lesquels il faut savoir communiquer et rassurer.**

## L'axe du communicant

Le volet communication est donc fondamental et notre portail était vraiment très honoré d'avoir – au-delà de la couverture de la journée – été invité en tant qu'intervenant. Ce, pour présenter notre action mais aussi, via Sébastien Repeto, notre community manager, pour présenter les éléments clés d'une stratégie de communication durable. Je ne vais pas ici refaire nos présentations qui seront également visibles en vidéo mais je tenais à conclure en saluant l'attention soutenue qui a suivi nos présentations, qui montre qu'**aujourd'hui, tout le monde a vraiment conscience que l'action sans communication perd malheureusement une partie de sa force**. Une fois de plus, pas question ici d'autoglorification car le sujet est sensible et communication et information se télescopent parfois de façon dangereuse. C'est aussi pourquoi nous insistons, à l'instar de toutes les démarches présentées ci-dessus, que le sens premier de notre démarche est avant tout de saluer et d'encourager ce qui se fait de mieux. **Et gageons que les conseillers touristes présents ce mercredi 28 novembre sauront mettre à profit l'ensemble des échanges qui se sont tenus tout au long de la journée pour convertir toujours plus de professionnels, au bien fondé du responsable et du durable, qui cela dit en passant, est aussi un gage de plaisir, de bien être, et d'amour du vivant.**

### LE GUERNO

## Tourisme. Les professionnels discutent de biodiversité

Le Comité départemental du tourisme du Morbihan organisait un Jeudi du tourisme le 29 novembre à l'école Nicolas-Hulot sur le thème « Tourisme et biodiversité ou comment valoriser les ressources naturelles à des fins touristiques ». Ces rencontres réunissent régulièrement professionnels et institutionnels du secteur autour de conférences-débats.

En préambule des échanges, auxquels participaient une trentaine de personnes, Jean-Jacques Micoud, président du CDT, a souligné la cohérence du cadre avec la thématique et avec les préoccupations



En première partie de séance, Christian Drapeau, ici au centre, consultant restauration collective et développement durable, a présenté le guide « Biodiversité et tourisme », édité en 2011.

des acteurs du tourisme local. L'école accueillait déjà le second Jeudi en 2006. Deux intervenants ont présenté des initiatives où adapter ses activités au patrimoine naturel est une opportunité.

Le guide Biodiversité et tourisme est une « boîte à outils » pour tenir compte de la biodiversité dans les pratiques, en renforçant l'attractivité des prestations. Christian Vicenty a apporté un regard de gastronome sur la « déclinaison gourmande » des ressources naturelles locales et des savoir-faire.



## TopOutremer.com

7 décembre 2012

### AFMT/ECORISMO/FTC



SIGNATURE PARTENARIAT  
MAITRES-RESTAURATEURS  
ECORISMO/FRANCOIS TOURISME CONSULTANTS  
en photo: Francis Attrazic(afmr) Philippe François(ecorismo)  
Pierre Negrevergne(Terrasse Mirabeau)

Petit déjeuner convivial et fructueux à la Terrasse Mirabeau place de Barcelonne, Paris([www.terrasse-mirabeau.com](http://www.terrasse-mirabeau.com))  
Patricia Figueirédo avait réuni 3 organismes efficaces, pour communiquer sur le développement durable dans la restauration et signés un partenariat pour la mise en oeuvre opérationnelle de démarches environnementales et de développement durable dans les entreprises adhérentes à l'AFMR.

Les maîtres restaurateurs (AFMR) qui fêtent leur 2000ème adhérent, avec comme objectif 7000 restaurants en 2015.

[www.maitresrestaurateurs.com](http://www.maitresrestaurateurs.com)

FTC, accompagne les entreprises et les organisations touristiques privées et publiques dans la mise en place de démarches de progrès visant à l'optimisation de leurs performances.

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com)

Ecorismo a por objectif de promouvoir les actions, solutions et produits à destination des différents secteurs du tourisme en général et de la restauration en particulier qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable.

[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

## Les Maîtres restaurateurs s'engagent pour une restauration responsable

vendredi 7 décembre 2012 16:51



Réagissez

Partager

Imprimer

A+

A-



De gauche à droite : Pierre Negrevergne, Francis Attrazic et Philippe François.

**Paris (75) Francis Attrazic**, président de l'AFMR (Association française des Maîtres restaurateurs) et **Philippe François**, président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo, ont acté leur collaboration au sein du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris, XVIe), accueillis par le chef **Pierre Negrevergne**, lui-même Maître restaurateur et adhérent à l'AFMR. Cette convention de partenariat permettra aux Maîtres restaurateurs de mieux connaître tous les aspects du développement durable, et à court terme d'avoir des solutions adaptées à leur situation. À ce jour, le titre de Maître restaurateur a été décerné à plus de 2 000 restaurateurs et l'association espère atteindre environ 7 000 établissements en 2015. Une ambition qui laisse entrevoir une belle avancée de la restauration traditionnelle dans le développement durable.

7 décembre 2012

## Les Maîtres Restaurateurs s'engagent pour une restauration responsable

Publié le 7 décembre 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**Mercredi 5 décembre 2012, au Restaurant La Terrasse Mirabeau à Paris, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) et le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC) ont signé une convention de partenariat qui permettra désormais aux maîtres restaurateurs de mieux connaître tous les aspects du développement durable, et , à court terme, d'avoir des solutions adaptées à leur situation propre.**

**Auteur :**

**Annabelle Rieux**  
 François Tourisme Consultants (FTC)

**Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et Philippe FRANCOIS, Président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo** ont acté leur collaboration au sein du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris), accueillis par le chef **Pierre NEGREVERGNE**, lui-même Maître Restaurateur adhérent à l'AFMR. Des représentants de plusieurs Ministères étaient conviés, ainsi que des journalistes de la presse spécialisée. Les organisations syndicales étaient également invitées.

**Mots clés :** Maîtres Restaurateurs, FTC, Ecorismo, Développement durable, environnement, restauration

**Url liées :**  
<http://www.maitresrestaurateur...>

[[modifier](#)]

Créée en 2007, l'AFMR regroupe les chefs disposant du titre « Maître Restaurateur » qui reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle. Ce titre garantit la réalisation d'une cuisine élaborée sur place par des professionnels confirmés de la restauration et essentiellement composée de produits frais. Les Maîtres Restaurateurs souhaitent aujourd'hui aller encore plus loin en s'engageant dans une démarche de développement durable.

Au cours du petit déjeuner, Francis ATTRAZIC a déclaré que " Le développement durable est une idée qui avance mais qui reste encore insuffisamment connue. Au delà de l'aspect sociétal du sujet il y a beaucoup d'applications qui ont des conséquences économiques directes notamment sur les choix énergétiques, les approvisionnements, les aménagements ou encore sur des aspects purement humains. Faire du développement durable aujourd'hui, c'est faire de la gestion, tout simplement.

FTC est l'un des spécialistes européens du conseil pour la restauration, leader dans le développement durable. Ses consultants s'engagent à apporter à l'association et aux adhérents de l'AFMR les compétences nécessaires à la mise en œuvre opérationnelle de démarche de développement durable adaptée à leur métier. « Nos consultants interviendront non seulement sur les aspects environnementaux qui mobilisent les restaurateurs mais aussi plus globalement dans les domaines de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Et depuis le mois d'octobre nous animons la page *développement durable* du site web de l'AFMR [www.maitresrestaurateurs.com](http://www.maitresrestaurateurs.com) en délivrant des actualités et des astuces aux restaurateurs souhaitant s'engager dans la voie de la RSE», précise Philippe FRANCOIS, Président de FTC. Il a ajouté que « la mise en place de solutions durables permet d'augmenter la marge d'exploitation d'un établissement, de rendre la planète plus belle et d'être en avance sur la réglementation, notamment en matière de handicap et d'accessibilité."

A ce jour, le titre de Maître Restaurateur a été décerné à plus de 2.000 restaurateurs et l'association espère atteindre environ 7.000 établissements en 2015. Une ambition qui laisse entrevoir une belle avancée de la restauration traditionnelle dans le développement durable.



Le chef Pierre NEGREVERGNE du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris), Maître Restaurateur, Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et Philippe FRANCOIS, Président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo.

Il n'y a pas de commentaire, soyez le premier à réagir.

Rezotour / [www.rezotour.com](http://www.rezotour.com)

**REZOTOUR+**  
tourisme | loisirs | culture

7 décembre 2012

## Collaboration gagnante entre Equip'Hôtel et ECORISMO

Publié le 7 décembre 2012 par Annabelle Rieux [sur Rezotour]

**Pour la première fois, Equip'Hotel Paris a accueilli un Forum Ecorismo afin de faire le point sur les questions d'environnement et de développement durable dans l'hôtellerie et la restauration.**



Cinq conférences Ecorismo se sont tenues dans le cadre de ce grand salon international et ont réuni 237 participants venus suivre les conseils de quelques personnalités du monde de l'hôtellerie et de la restauration. Parmi elles, **Francis ATTRAZIC**, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, **Jean-Luc REYMOND**, chef exécutif de

l'Hôtel Concorde Lafayette, **Alain LEMIRRE**, créateur du concept PASTA TERRA, restaurant Eco Attitude Pasta Terra, **Olivier PONTHEIU**, DG des Opérations en charge du Développement Durable, Groupe Lucien Barrière Hôtels & Casinos, **Maud BENHAMOU**, Directrice des Ressources Humaines de l'Hôtel Lutetia (Paris) ainsi que **Marion RIVIERE**, **Perrine WARDAK**, **Yohann ROBERT** et **Philippe FRANCOIS** du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC). Les experts de FTC, cabinet-conseil à l'initiative des Forums Ecorismo, ont apporté leur expérience spécifique en matière de développement durable dans l'hôtellerie et la restauration. Les thématiques couvertes ont été très larges : les écolabels et certifications, les questions humaines et sociales, l'éco-aménagement des hôtels, la place des technologies dans le développement durable et la mise en application globale du développement durable dans la restauration. « Cette première collaboration avec Equip'Hotel et le très bon accueil du public pour les conférences sur le développement durable, ont donné, je le pense, un sens complémentaire et nouveau aux Forums Ecorismo ». indique

**Auteur :**



**Annabelle Rieux**  
François Tourisme Consultants  
(FTC)

**Mots clés :** tourisme, développement durable, salon, Equip'Hotel, FTC, Ecorismo, 2012, environnement, conférence

**Url liées :**  
<http://www.ecorismo.com>

[modifier]

Philippe FRANCOIS, Président d'Ecorismo. Pour l'heure, le prochain rendez-vous Ecorismo est donné du 15 au 18 janvier 2013 à Nantes pour une série de formations dans le cadre de l'Académie Ecorismo, avant un grand Ecorismo Européen annoncé à Nantes, à nouveau, au début de l'automne 2013.



Légende de la photo – de gauche à droite (crédit :

FTC)

Perrine WARDAK, consultante FTC « Restauration & Gastronomie / Développement durable »

Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Luc REYMOND, chef exécutif de l'Hôtel Concorde Lafayette

Alain LEMIRRE, créateur du concept PASTA TERRA, restaurant Eco Attitude Pasta Terra

Philippe FRANCOIS du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants

Le Chef / [www.lechef.com](http://www.lechef.com)



7 décembre 2012

7 décembre 2012 | Share 0 Tweet 2 Basculer

## LES MAÎTRES RESTAURATEURS : POUR LE DÉVELOPPEMENT DE DÉMARCHES DURABLES EN ENTREPRISE



L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est récemment devenue partenaire du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC), afin de promouvoir une démarche de développement durable au sein de ses entreprises adhérentes. La convention de partenariat a officiellement été signée le 5 décembre dernier au restaurant La Terrasse Mirabeau, dans le 16ème arrondissement de Paris, en présence de Francis Attrazic (président de l'AFMR), Philippe François (président de FTC et d'Ecorismo), et Pierre Negrevergne de La Terrasse Mirabeau.

8 décembre 2012

## Les Maîtres Restaurateurs s'engagent pour une restauration responsable

Mercredi 5 décembre 2012, au Restaurant La Terrasse Mirabeau à Paris, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) et le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC) ont signé une convention de partenariat qui permettra désormais aux maîtres restaurateurs de mieux connaître tous les aspects du développement durable, et, à court terme, d'avoir des solutions adaptées à leur situation propre.

Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et Philippe FRANCOIS, Président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo ont acté leur collaboration au sein du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris), accueillis par le chef Pierre NEGREVERGNE, lui-même Maître Restaurateur adhérent à l'AFMR. Des représentants de plusieurs Ministères et les organisations syndicales étaient également invités.



Pierre NEGREVERGNE, Francis Attrazic et Philippe FRANCOIS -DR

Créée en 2007, l'AFMR regroupe les chefs disposant du titre "Maître Restaurateur" qui reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle. Ce titre garantit la réalisation d'une cuisine élaborée sur place par des professionnels confirmés de la restauration et essentiellement composée de produits frais. Les Maîtres Restaurateurs souhaitent aujourd'hui aller encore plus loin en s'engageant dans une démarche de développement durable.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est composée de deux associations fondatrices - Restaurateurs de France et Cuisineries Gourmandes - et des Maîtres Restaurateurs à titre individuel. Le Ministère a validé ce schéma car ces deux associations nationales de restaurateurs ont une opération qualité obligatoire en préalable à l'adhésion. Le Président de l'association est Francis Attrazic, restaurateur en Lozère.

A ce jour, le titre a été décerné à plus de 2.300 restaurateurs et l'association espère atteindre environ 7.000 établissements en 2015. A l'automne 2012, à l'occasion d'Equip'Hotel, la Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, Sylvia Pinel, a décerné le titre à 2.000e maître restaurateur.



De G à D Francis Attrazic, Président de l'AFMR, Sylvia Pinel, Hélène Collard, restauratrice des Ruines et 2000e maître restaurateur DR

Au cours du petit déjeuner, Francis Attrazic a déclaré que "Le développement durable est une idée qui avance mais qui reste encore insuffisamment connue. Au delà de l'aspect sociétal du sujet il y a beaucoup d'applications qui ont des conséquences économiques directes notamment sur les choix énergétiques, les approvisionnements, les aménagements ou encore sur des aspects purement humains. Faire du développement durable aujourd'hui, c'est faire de la gestion, tout simplement.

Le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants FTC est l'un des spécialistes européens du conseil pour la restauration, leader dans le développement durable. Ses consultants s'engagent à apporter à l'association et aux adhérents de l'AFMR les compétences nécessaires à la mise en œuvre opérationnelle de démarche de développement durable adaptée à leur métier. "Nos consultants interviendront non seulement sur les aspects environnementaux qui mobilisent les restaurateurs mais aussi plus globalement dans les domaines de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Et depuis le mois d'octobre nous animons la page développement durable du site web de l'AFMR [www.maîtresrestaurateurs.com](http://www.maîtresrestaurateurs.com) en délivrant des actualités et des astuces aux

Le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants FTC est l'un des spécialistes européens du conseil pour la restauration, leader dans le développement durable. Ses consultants s'engagent à apporter à l'association et aux adhérents de l'AFMR les compétences nécessaires à la mise en œuvre opérationnelle de démarche de développement durable adaptée à leur métier. "Nos consultants interviendront non seulement sur les aspects environnementaux qui mobilisent les restaurateurs mais aussi plus globalement dans les domaines de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Et depuis le mois d'octobre nous animons la page développement durable du site web de l'AFMR [www.maîtresrestaurateurs.com](http://www.maîtresrestaurateurs.com) en délivrant des actualités et des astuces aux restaurateurs souhaitant s'engager dans la voie de la RSE", précise Philippe FRANCOIS, Président de FTC. Il a ajouté que "la mise en place de solutions durables permet d'augmenter la marge d'exploitation d'un établissement, de rendre la planète plus belle et d'être en avance sur la réglementation, notamment en matière de handicap et d'accessibilité."

Créé en 2007, Ecorismo a pour objectif de promouvoir les actions, solutions et produits à destination des différents secteurs du tourisme en général et de la restauration en particulier qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable.



### Pourquoi un partenariat ?

L'environnement et le développement durable sont des sujets de société qui touchent tous les secteurs, y compris la restauration commerciale dont l'impact est très important tant sur l'environnement que sur la santé ou la vie sociale des professionnels et des consommateurs.

Déjà engagés pour la qualité, notamment à travers une offre non standardisée privilégiant les produits frais, à contre-courant d'une cuisine de plus en plus industrialisée, les Maîtres Restaurateurs ont déjà fait leurs premiers pas vers une restauration plus responsable.

Aujourd'hui, l'AFMR souhaite permettre à chacun de ses membres d'aller plus loin et de développer une démarche globale d'environnement et de développement durable. Pour l'accompagner dans ce projet ambitieux, l'AFMR a choisi FTC. Tous deux s'engagent à présent à collaborer afin de promouvoir et développer la mise en œuvre opérationnelle de démarches environnementales et de développement durable dans les entreprises adhérentes à l'AFMR.

Plus d'informations sur l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

[www.maîtresrestaurateurs.com](http://www.maîtresrestaurateurs.com)  
sur [www.pme.gouv.fr/restaurateur](http://www.pme.gouv.fr/restaurateur)  
[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com)  
[www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)

10 décembre 2012



## Les Maîtres Restaurateurs s'engagent pour une restauration responsable (France)

Catégorie : *Gastronomie*  
Communiqué de presse publié le 10-12-2012

**Mercredi 5 décembre 2012, au Restaurant La Terrasse Mirabeau à Paris, l'Association Française des Maitres Restaurateurs (AFMR) et le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC) ont signé une convention de partenariat qui permettra désormais aux maîtres restaurateurs de mieux connaître tous les aspects du développement durable, et, à court terme, d'avoir des solutions adaptées à leur situation propre.**

Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maitres Restaurateurs et Philippe FRANCOIS, Président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo ont acté leur collaboration au sein du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris), accueillis par le chef Pierre NEGREVERGNE, lui-même Maître Restaurateur adhérent à l'AFMR. Des représentants de plusieurs Ministères étaient conviés, ainsi que des journalistes de la presse spécialisée. Les organisations syndicales étaient également invitées. Créée en 2007, l'AFMR regroupe les chefs disposant du titre « Maître Restaurateur » qui reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle. Ce titre garantit la réalisation d'une cuisine élaborée sur place par des professionnels confirmés de la restauration et essentiellement composée de produits frais. Les Maîtres Restaurateurs souhaitent aujourd'hui aller encore plus loin en s'engageant dans une démarche de développement durable.

Au cours du petit déjeuner, Francis ATTRAZIC a déclaré que " Le développement durable est une idée qui avance mais qui reste encore insuffisamment connue. Au delà de l'aspect sociétal du sujet il y a beaucoup d'applications qui ont des conséquences économiques directes

A ce jour, le titre de Maître Restaurateur a été décerné à plus de 2.000 restaurateurs et l'association espère atteindre environ 7.000 établissements en 2015. Une ambition qui laisse entrevoir une belle avancée de la restauration traditionnelle dans le développement durable.



Le chef Pierre NEGREVERGNE du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris), Maître Restaurateur, Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maitres Restaurateurs et Philippe FRANCOIS, Président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo.

## Environnement



### La pêche durable

Qu'est ce la pêche durable et le label Mr. Goodfish



### Les achats responsables

Que signifient achats responsable ?



### La formation

Quel regard porter sur la formation ?



### L'Ergonomie

Pourquoi s'intéresser à l'ergonomie



### Snacking et Environnement

Comment concilier le snacking avec l'environnement



## Repères – La lettre de la CCI 24

10 décembre 2012

### Le tourisme en Périgord : bien, mais peut mieux faire !



Philippe François

#### De bons résultats

Cocorico. Le Périgord est le premier département français en nuitées + environnement + campagne. Il accueille chaque année 3 millions de visiteurs dont 60 % d'autochtones. Parmi les étrangers, ce sont les britanniques qui arrivent en tête, suivis des belges et des hollandais. Le printemps et l'automne sont plutôt propices à la clientèle américaine. Quant aux espagnols, la crise freine leur nombre, quoiqu'ils représentent la plus importante fréquentation des vacances de Pâques. Constatons néanmoins une légère reprise du nombre des touristes ibériques pour cette saison 2012. Le Comité Départemental du Tourisme (CDT) qui est chargé par le Conseil général d'assurer la promotion et la communication touristique du Périgord ne cache pas son espoir d'atteindre dans un délai de 3 ans les 4 millions de visiteurs /an. C'est possible !

La SEMITOUR et le CDT ont lancé de nouveaux plans d'actions pour attirer de nouveaux touristes, un nouveau site Internet, une organisation plus dynamique des visites, et, notamment, le développement de la promotion sur nos smartphones. Par ailleurs, des actions de communication sont menées régulièrement avec la presse spécialisée étrangère, les retombées représenteraient semble-t-il 2 millions d'€ en équivalent publicitaire.

Par ailleurs, notre territoire du Périgord propose quelques 190 sites ou monuments ouverts à la visite. Sa capacité d'accueil est de 110 000 lits touristiques dont 51 % en hôtellerie de plein air. Chaque touriste dépense en moyenne 460 € par séjour en Périgord. Quant aux différents sites internet promouvant les possibilités d'accueil du département, ils reçoivent en moyenne 600 000 visiteurs par an. « A noter enfin que l'activité touristique représente 8 500 emplois en équivalent temps plein sur l'année et que nous formons quelques 1 000 élèves et étudiants chaque année en Dordogne, dans l'hôtellerie et le tourisme », précise Philippe François, membre titulaire de la CCI Dordogne et président de François-Tourisme-Consultants (FTC) et d'Ecorismo, "en particulier grâce à nos deux écoles consulaires, l'Ecole Hôtelière du Périgord et l'Ecole de Savignac qui sont parmi les fleurons des écoles françaises ! et FIUT de

#### Mais une stratégie à améliorer

La Dordogne a des atouts, mais les exploite-t-elle au maximum ? Philippe François a son idée sur la première activité économique du département, il est membre titulaire de la CCI et également le Président de l'Association Mondiale de la Formation Hôtelière et Touristique, émanation de l'Organisation Mondiale du Tourisme et Vice-Président de FIUT Tourisme de Périgoux : « Le développement touristique de la Dordogne se fera par une volonté politique claire de l'aménagement de notre territoire. Actuellement, la Dordogne est bien dotée en hébergement hôtelier et de camping, mais est-on assuré de maintenir cette capacité ? Le haut de gamme s'amaint, le milieu de gamme souffre, l'hébergement social ne décolle pas ! Il faut très vite redonner de l'attraction à notre territoire, nous adapter aux marchés et diversifier nos activités et nos produits touristiques, afficher une véritable volonté de développement et une identité propre, facile à repérer pour un étranger (ou un français !). Par exemple, organisons notre territoire autour de valeurs et de thématiques fortes tels que le vin, le foie gras et la truffe, la préhistoire, nos villes sauvegardées, nos rivières, ... plutôt que de couleurs ! »

« Le département a des atouts indéniables, parfois uniques au monde. Ne sommes-nous pas le Berceau de l'Homme ? Ne sommes-nous pas le site de Cro-Magnon ? Oui, nous sommes uniques au monde et c'est pour cela que nous pouvons imaginer d'investir, de créer des emplois et de redistribuer cette richesse touristique à tout notre territoire et à tous les Périgourdiens ... tout en embellissant notre paysage, en dépolluant nos rivières et en repartant la belle langue d'oc dans nos restaurants traditionnels, grâce aux techniques dites de "développement durable" ! »

En effet, afin de construire notre Périgord touristique de demain, Philippe François suggère l'adoption de la méthode dite de 'responsabilité sociétale de l'entreprise et du territoire' (ou développement durable) conjuguant rentabilité à long terme, qualité, environnement, accessibilité et bien-être au travail. "Nous avons maintenant une véritable obligation de ne pas détruire, de ne pas polluer, de préserver le patrimoine végétal, le savoir-faire humain et les traditions. En termes de responsabilité sociétale, c'est faire admettre à notre population que le tourisme et le touriste sont les bases de la filière commerciale, par exemple. Quant à la responsabilité économique, c'est assurer la pérennité des installations et des sites et de rechercher de nouveaux moyens de financement des structures existantes. On ne vend pas son âme au diable en allant chercher des investisseurs étrangers, c'est plutôt une chance à saisir" explique Philippe François.

En terme d'infrastructures, cet expert-globe-trotter qui a fait plus de 100 missions dans une cinquantaine de pays valide le projet d'un grand Lascaux IV et réprovoque l'idée d'un "préhistoland" qui n'est pas dans notre culture périgourdine. Mais il convient également de mettre en chantier, estime-t-il, d'autres projets, tels que, par exemple, la création d'un pôle international d'accueil sur le thème des grands vins de Bergerac, intégrant toutes les composantes d'une telle stratégie : nos deux aéroports à renforcer, des routes agréables et rapides, notamment une grande RN 21, le refus d'être le seul département qui n'aura pas sa ligne TGV dans les 5 ans à venir et, tout simplement, des trains propres et qui sont à l'heure.

« Une politique d'aménagement touristique durable et responsable est la clef du développement touristique de notre département. Nous pouvons aussi ne pas avoir de vision pour demain. Nous pouvons aussi laisser faire. Nous avons le choix.

Le choix de la CCI de la Dordogne est d'être un acteur majeur du développement économique de la Dordogne. Bien évidemment en collaboration avec le Conseil Général de la Dordogne, le Conseil Régional d'Aquitaine et les services de l'Etat, en particulier. La CCI a le rôle d'impulser de nouvelles initiatives et de porter l'investissement dans le département. Grâce à une politique territoriale cohérente et volontaire et une politique d'accompagnement de l'économie et des entreprises, dynamique et optimiste, il n'est pas trop tard pour définir la vision à longue échéance du tourisme en Dordogne – ensemble et dans le respect de nos valeurs périgourdines. »

Propos recueillis par Christian Lacombe / CCI Dordogne - Photo © CCID 2012

« Retour à la newsletter

14 décembre 2012

Profession Camping > Formations  
14/12/2012

S'inscrire à la newsletter

Formations. Des stages Ecorismo à Nantes !

A l'occasion du salon Campo Ouest, Ecorismo propose quatre stages sur le développement durable.

✓ J'aime Envoyer Vous aimez.



Développée par le cabinet François-Tourisme-Consultants depuis 2007 pour rassembler les professionnels du camping autour des questions de l'environnement et du développement durable, l'Académie Ecorismo organise quatre stages, à tarifs préférentiels, du 15 au 18 janvier à Nantes :

- Quels écogestes adopter sur son poste de travail ? (le 15)
- Tout savoir pour bien accueillir des personnes (employés, clientèle) en situation de handicap. (le 16)
- Pourquoi et comment lancer une démarche environnementale ? Quels labels et certifications ? (le 17)
- Comment réduire ses factures d'eau et d'énergie ? (niveau perfectionnement) (le 18)

Une bonne façon d'optimiser ses pratiques environnementales et, de façon pragmatique, de gagner des points sur le nouveau classement... Chaque stage est proposé à 330 euros par participant. Nombre de places limité. Inscription recommandée avant le 28 décembre prochain. Les stages peuvent également être privatisés (8 participants minimum), et le cabinet ouvre la possibilité de thématiques et de dates supplémentaires si besoin. Plus d'infos sur [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com).

Lire aussi : [Campo Ouest, des solutions concrètes](#)



## L'Hôtellerie-Restauration

13 décembre 2012

**Les Maîtres restaurateurs s'engagent pour une restauration responsable**

Francis Attrazic, président de l'AFMR (Association française des Maîtres restaurateurs) et Philippe François, président du cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants et des salons Ecorismo, ont acté leur collaboration au sein du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris, XVI<sup>e</sup>), le 5 décembre dernier. Ils ont été accueillis par le chef Pierre Negrevergne, lui-même Maître restaurateur et adhérent à l'AFMR. Cette convention de partenariat permettra aux Maîtres restaurateurs de mieux connaître tous les aspects du développement durable, et, à court terme, de disposer de solutions adaptées à leur situation. À ce jour, le titre de Maître restaurateur a été décerné à plus de 2 000 professionnels et l'association espère atteindre environ 7 000 établissements en 2015.

L'Hôtellerie Restauration • 13 décembre 2012 • N° 3320

17 décembre 2012

17/12/2012

## LES MAÎTRES RESTAURATEURS SIGNENT UNE CONVENTION DE PARTENARIAT AVEC FTC



Il était temps que l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) s'intéresse au Développement durable. Le titre de Maître Restaurateur, décerné par les préfets suite à un audit, s'appuie sur " la réalisation d'une cuisine élaborée sur place par des professionnels confirmés de la restauration et essentiellement composée de produits frais" (le pourcentage de produits frais n'étant cependant pas précisé dans les critères d'obtention du titre). Maladroits en matière de communication, ces

professionnels (à quelques exceptions près qui tiennent à la personnalité du chef et à un vrai engagement personnel) n'ont pas su utiliser les notions de circuits courts, de produits frais, pour mettre en avant leurs qualités et prendre tout naturellement part aux échanges en matière de développement durable. Pour tenter de combler ce déficit d'actions et de communication, l'AFMR a signé, début décembre) une convention de partenariat avec le cabinet de conseil François-Tourisme-Consultants (FTC).

*"Le développement durable n'est pas une simple idée à la mode, c'est une prise de conscience économique et sociale de chacun pour faire en sorte de préserver la qualité de vie des générations futures"* souligne Francis Attrazic, président de l'AFMR.

Les consultants du cabinet de conseil interviendront sur les aspects environnementaux qui mobilisent les restaurateurs mais aussi plus globalement dans les domaines de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

A ce jour, le titre de Maître Restaurateur a été décerné à plus de 2.000 restaurateurs et l'association espère atteindre environ 7.000 établissements en 2015.

Légende photo : Francis Attrazic, président de l'AFMR et Philippe François, président de FTC.  
Photo@Restauration21.

Lire également :

[Alain Lemirre, restaurateur responsable selon Voyages-sncf.com](#), le 02/11/201.

27 décembre 2012

## Cours de rattrapage au Crillon pour un hébergement durable

jeudi 27 décembre 2012 12:59

Retour

Réagissez Partager Imprimer A+ A-

L'office de tourisme et des congrès de Paris organisait, jeudi 20 décembre, un atelier pour les hôteliers parisiens qui veulent signer la Charte développement durable. Une dizaine d'établissements, propriétaires ou exploitants y ont participé.



Benjamin Poirier (ECOACT), Olivia Robert (OTCP), Marion Rivière (FTC), Laetitia Demante (directrice qualité Crillon), Sarah Dutertre (OTCP).

Certifié 'Green Globe', l'atelier organisé par l'OTCP à destination des hôteliers parisiens, jeudi 20 décembre à l'hôtel de Crillon, avait pour thème : Votre plan d'action développement durable. Pour les professionnels présents, il s'agissait surtout d'une piqûre de rappel. Déjà sensibilisés à la démarche environnementale, ils étaient venus chercher pour la plupart d'entre eux... des idées et un schéma

d'organisation pour mettre en pratique dans leur hôtel, leur démarche de développement durable avec un plan d'action approprié. **Marion Rivière**, l'animatrice de FTC Consultants de l'atelier, leur présentait les sept raisons qui incitent les entreprises à agir et à formaliser leur propre plan d'action :

1) **La réduction des coûts d'exploitation et une meilleure maîtrise des charges.** "J'ai rencontré une entreprise qui a réduit de 12 à 20 % ses dépenses énergétiques, uniquement par des gestes de bonnes pratiques."

2) **La valorisation de l'établissement.** "La plupart du temps, la démarche mise en place en fait un sujet de grande fierté pour les équipes."

3) **La participation à la diminution de la pollution de la région.** "Une démarche citoyenne."

4) **L'anticipation à l'application de la réglementation.** "De nouvelles lois concernant la climatisation, la pureté de l'air sont en effet à l'étude, il vaut mieux être en avance qu'en retard."

5) **L'adoption d'un positionnement différent.** La démarche verte est un élément marketing différenciant pour toutes les clientèles anglo-saxonnes "mais elle est aussi pour ces hôtels parisiens, précise la consultante, un signe de reconnaissance au travers de la signature de la Charte de l'OTCP, qui sera, de surcroît, un vecteur de promotion dans toute l'île de France".

6) **Une action durable** : faire de cette démarche un outil pérenne pour l'entreprise.

7) **Un outil de management.** Le plan d'action devrait fédérer les équipes autour de ce projet "dans certains établissements, où l'on rencontre une certaine réticence de la part des équipes ou de la direction, la notion de respect du travail et la lutte contre la pénibilité du travail pourraient devenir l'argument n°1", déclare Marion Rivière.

### Plan d'action à court et moyen terme

Reste alors à mettre en place les process pour établir un plan d'action personnalisable et adapté à chaque entreprise. "Il faut commencer par faire un état des lieux des besoins au sein de son entreprise, dresser un inventaire des points litigieux et y présenter les marges d'amélioration, ceci pour tous les postes et sur tout l'hôtel, désigner un volontaire responsable et coordinateur de la démarche, se donner des objectifs, à court et moyen terme, et enfin prévoir les moyens humains et financiers idoines", explique la consultante qui ajoute : "Le retour sur investissement est proportionnel à l'investissement initial."

Enfin, parce que ce programme s'inscrit dans une démarche qualité, le cabinet FTC Consultants a précisé la nécessité d'écrire son plan d'action en y mettant les objectifs et les moyens appropriés pour l'atteindre : "Certaines actions vont nécessiter une prise de conscience par des bonnes pratiques, d'autres vont nécessiter des formations, d'autres enfin, vont impliquer des investissements." Mais seule une démarche écrite et partagée entre tous les collaborateurs permettra à l'hôtel d'atteindre le niveau des objectifs précités. Et en cas de réticence de la part du personnel "ne pas hésiter à nommer responsable la personne la plus dubitative sur ce type de démarche, cela rendra beaucoup plus facile et plus crédible sa mise en place pour les autres membres du personnel", précise Marion Rivière.

L'hôtel de Crillon qui est déjà passé par toutes ces étapes, après avoir obtenu la certification Green Globe pour la deuxième année consécutive, se félicite de la mobilisation de toutes les équipes autour de ce projet. "Nous avons sensibilisé tout le monde, sur tous les postes et dans tous les départements, jusqu'à la boutique qui pour 75 % de son stock, propose dorénavant des produits made in France." Après tout, les palaces ne sont-ils pas la première vitrine du tourisme en France ?

Évelyne de Bast

21 décembre 2012

## Green Globe : Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin – Spa

Par ecoevenement | décembre 21, 2012 | Eco-communication, Lieux, sites, Organisation, logistique, Ressources, Voyage

L'Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin & Spa reçoivent la certification officielle Green Globe



— L'Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin & Spa : certification officielle Green Globe



— L'Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin & Spa : certification officielle Green Globe

L'Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin & Spa : certification officielle Green Globe

L'Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin & Spa : certification officielle Green Globe

**C'est au Château du Font du Broc que s'est déroulée la remise officielle des certificats Green Globe , le 22 Novembre dernier.**

**Contexte :**



**Comprendre :** Certification Green Globe : [Web](#)

**Green Globe** est le système de management du développement durable conçu pour l'industrie du tourisme et des voyages. Grâce à la mise en œuvre de ce système, les Membres de Green Globe économisent des ressources en eau et en énergie, réduisent leurs coûts opérationnels, aident positivement les communautés locales et leur entourage, et répondent favorablement aux attentes des voyageurs loisirs ou affaires. Green Globe est disponible en Anglais, Espagnol, Français, Allemand, Chinois et Portugais.



— L'Hôtel du Cap-Eden-Roc et le Château Saint-Martin & Spa : certification officielle Green Globe

A cette occasion Mr Laurent Van Hoegarden , Directeur de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes et Julie Poirot , Coordinatrice du développement durable à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc et son hôtel affilié le Château Saint-Martin & Spa à Vence, ont reçu le certificat officiel Green Globe de la part de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Var et de la société « François Tourisme Consultant » représentée par Mr Yohann Robert .

Green Globe se définit plus spécifiquement comme étant un programme de dédié au secteur du tourisme et des voyages au niveau mondial. C'est ainsi

Cette reconnaissance prouve l'engagement des deux établissements hôteliers sur les piliers économiques , environnementaux et sociaux du développement durable.

Les pieds à l'étrier il faudra ainsi poursuivre l'aventure dans un domaine qui nous concerne tous, le développement durable, dans le but de préserver notre planète .

**Communiqué de presse :** [Web](#)

**Contacts :**

Directrice de la Communication . **Valérie Muller** . [vmuller@hdcer.com](mailto:vmuller@hdcer.com) . **Tel :** ☎ 04 02 93 30 05

Coordinatrice du développement durable . **Julie Poirot** . [jpoirot@hdcer.com](mailto:jpoirot@hdcer.com) . **Tél :** ☎ 04 93 61 39 01

PARCS DE LOISIRS

## Engagement durable

**L**e Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (Snelac), qui représente plus de 230 adhérents en France, des grands parcs connus au niveau national comme des entreprises régionales ou familiales, a signé un protocole de partenariat avec François-Tourisme-Consultants (FTC). Et ce, pour accompagner ses membres vers une démarche globale de développement durable. «*Les parcs de loisirs reçoivent un public familial, et nous, nous devons de nous engager dans un tourisme responsable*», explique notamment Arnaud Bennet, président du Snelac.

Le syndicat veille et développe des outils d'aide sur les bonnes pratiques environnementales. À ce jour, il souhaite encore aller



De g. à d. : Philippe Francois, président de FTC, et Sophie Huberson, directrice de la communication du Snelac.

plus loin dans la mise en place des démarches opérationnelles de progrès grâce à ce nouveau partenariat avec le cabinet-conseil FTC, spécialiste du développement durable pour le tourisme. ■



## Les parcs de loisirs s'engagent dans le développement durable

Le SNELAC, Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels, a signé un protocole de partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants pour accompagner ses 230 membres vers une démarche de développement durable, à travers la certification internationale Green Globe. Aujourd'hui, seulement deux parcs ont cette certification : Le PAL dans l'Allier, et le Puy du Fou en Vendée. Interview d'Arnaud Bennet, le président du SNELAC, par ailleurs dirigeant du PAL.

### En quoi consiste la certification Green Globe ?

**Arnaud Bennet :** Il s'agit d'une certification internationale qui valide toutes les démarches engagées dans le développement durable sur les plans économiques, environnementaux et sociaux. Le processus d'obtention est très strict, car il faut répondre à de nombreux critères, et parce que la certification est renouvelée chaque année. Cela demande une implication permanente de l'ensemble des équipes.

### Pourquoi seulement deux parcs de loisirs en France ont cette certification ?

Pour l'instant, il n'y en a, c'est vrai, que deux : le Pal et le Puy du Fou. Mais d'autres sont en attente de certification comme le Château médiéval de Guédelon dans l'Yonne et le Village du Boumat dans le Périgord, qui permet de découvrir un village périgourdin au siècle dernier. D'autre part, de nombreux parcs en France se sont lancés dans une démarche de développement durable, sans pour autant solliciter cette certification Green Globe. Le rôle du SNELAC est justement de les aider à franchir le pas.

### Comment les aidez-vous ?

On a créé au SNELAC une Commission Développement Durable qui est chargée d'accompagner nos 230 membres qui sont des parcs d'attractions, des parcs aquatiques et animaliers, des parcs à thème ou à vocation scientifique, des sites culturels et naturels... En tant que parc de loisirs recevant des milliers de familles chaque année, nous nous devons d'être exemplaires et avoir une gestion responsable de nos activités. L'objectif est de les sensibiliser aux actions de développement durable. On leur apporte également des informations, des conseils, des échanges de pratiques.

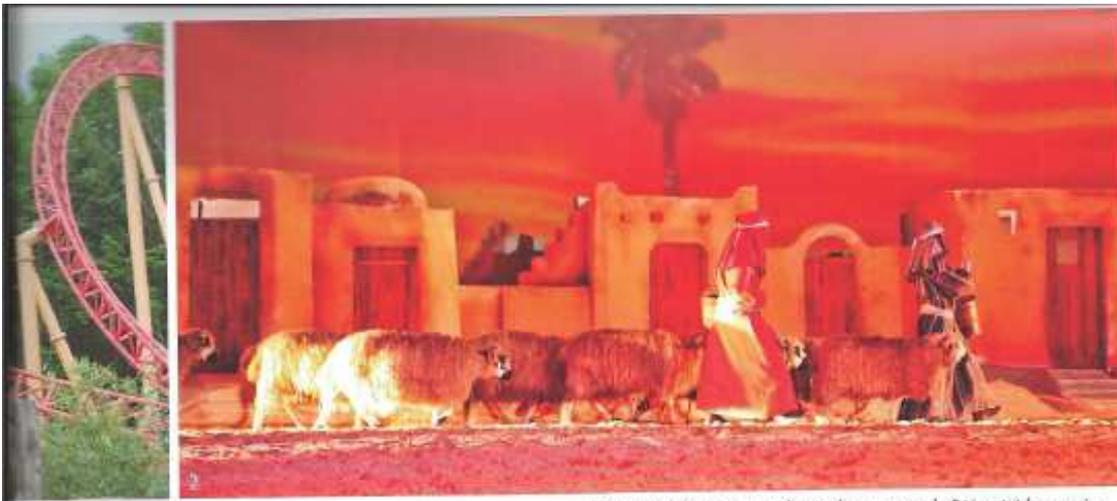
### Quels sont les arguments donnés pour les convaincre ?

Il n'y a pas un argument type car je considère qu'il y a plusieurs portes d'entrées, et que toutes se valent. Certains parcs voient en cette certification un argument marketing et de communication car cela véhicule une bonne image auprès du grand public. Pour d'autres, c'est un moyen de fédérer leurs équipes autour d'un objectif commun, ou encore de réaliser des économies. Car si les actions engagées dans le développement durable ont un coût, le retour sur investissement est assez rapide, et les économies d'énergies, par exemple, sont importantes. Enfin, certains parcs s'engagent dans cette voie tout simplement par conviction personnelle, et c'est d'ailleurs la majorité.

### CERTIFICATION

#### Green Globe

Green Globe est une des certifications internationales pour le voyage et le tourisme durable les plus connues au monde. Elle récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Elle comprend 41 critères fondamentaux obligatoires appuyés par 337 indicateurs de conformité. Créée en 1993 au Royaume-Uni, suite au Sommet de la Terre de 1992 à Rio, cette certification internationale s'applique à l'ensemble des entreprises et organisations touristiques : hébergements touristiques, voyagistes, centres de congrès et séminaires, transports, parcs d'attractions, sites de visites, spas... La marque Green Globe est utilisée sous licence par Green Globe LTD.



1 - 2/ A la fois parc animalier et d'attractions, le PAL a été le premier parc de loisirs français à obtenir la certification Green Globe en 2010. Avec 500 000 visiteurs par an, il est le 1<sup>er</sup> site touristique d'Auvergne. 3/ Certifié Green Globe depuis 2012, le Puy du Fou attire chaque année 1,5 million de visiteurs, le classant ainsi 4<sup>e</sup> parc à thème de France. "Le Mystère de Noël" est son dernier grand spectacle joué cet hiver.

#### LE PAL

A la fois parc d'attractions et parc animalier, situé entre Moulins et Vichy, le PAL est le 1<sup>er</sup> site touristique d'Auvergne avec 500 000 visiteurs par an. Il a été le premier parc de loisirs en France à obtenir la certification Green Globe en 2010. "Tout est parti d'une démarche personnelle car il me semblait important d'obtenir cette certification pour un parc animalier dont l'une des missions est de sensibiliser les visiteurs à la conservation de la biodiversité. Avec notre Fondation le PAL Nature, nous finançons différents projets à l'étranger ayant trait à la conservation des espèces menacées et de leur habitat et le parc participe à de nombreux programmes européens de reproduction" justifie Arnaud Bennet, le Président Directeur Général du PAL. Depuis plusieurs années le parc s'est donc lancé dans une démarche environnementale poussée. Par exemple, tous les projets lancés sont issus de l'éco-conception. Récemment le parc a construit un bâtiment éco-conçu en bois et isolé avec du chanvre pour accueillir les antilopes africaines. De plus, des récupérateurs d'eau ont été installés dans le parc pour alimenter les sanitaires du public, et approvisionner les abreuvoirs des animaux. Par ailleurs, le Pal mène une politique d'éco-achat qui consiste à acheter des produits locaux et de saison pour nourrir les animaux. "On a remplacé les fruits exotiques d'Afrique et d'Asie par d'autres produits locaux. Cela nous a obligé à reconstruire les programmes de nutrition de certaines espèces" explique Arnaud Bennet. Le restaurant du parc applique la même démarche locale. Enfin, le Pal s'est engagé à réduire ses consommations d'énergie : le chauffage au gaz a été remplacé dans certains cas par du chauffage au bois, des toilettes sèches ont été créées, les robinetteries sont équipées de mousseurs pour réduire la consommation d'eau, l'arrosage se fait avec de l'eau non potable récupérée... A cela s'ajoutent d'autres actions vertes comme le tri et le recyclage des déchets, le recours au compostage à la place d'engrais chimiques... Et un projet de méthanisation est également à l'étude.



#### LE PUY DU FOU

Avec 1,5 million de visiteurs, Le Puy du Fou est le 4<sup>e</sup> parc à thèmes français. Il a obtenu en 2012 la certification Green Globe qui récompense sa démarche de développement durable engagée depuis plusieurs années. Il est aujourd'hui le seul parc figurant dans le top 15 des sites touristiques français à être certifié Green Globe. Les actions sont menées à plusieurs niveaux. Sur le plan environnemental : tri sélectif systématique sur l'ensemble du site, gestion des déchets alimentaires et des produits dangereux, intégration paysagère des bâtiments et préservation naturelle du site, réduction de 80 % des insecticides et produits chimiques, suivi de la consommation d'énergie, de la performance des équipements et de la maintenance des installations, gestion efficace de la consommation d'eau et traitement des eaux usées (économie de 10 000 m<sup>3</sup> par an). Sur le plan social : accessibilité des infrastructures aux personnes handicapées, formation des employés aux situations d'urgence et à une démarche de protection de l'environnement, satisfaction des visiteurs grâce à une organisation, une démarche qualité et un programme de sensibilisation à la nature. Et enfin, sur le plan économique : mise en valeur des atouts de la région autour du Puy du Fou et sollicitation des entrepreneurs et des artisans locaux. La direction du Puy du Fou s'est engagée dans les années à venir à poursuivre ces efforts par la mise en place d'outils pour identifier les axes de progression et en mesurer les effets.



Le SNELAC a signé un protocole de partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants pour accompagner ses 230 membres vers une démarche globale de développement durable.

Le cahier du **Tourisme** Nov/Dec 2012

47

> Equip'Hôtel 2012



**Le salon EQUIP'HOTEL 2012 qui s'est tenu Parc des expositions de la porte de Versailles du 11 au 15 novembre**

A confirmé son rôle moteur dans le monde du CHR, tout ceci dans une atmosphère dynamique et créative!

Concours de cuisine, de design et dernières innovations technologiques ont jalonné ce grand rendez-vous des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Pour la première fois, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs était présente sur un stand de 20 m2 qui a permis de présenter aux visiteurs les moyens mis en œuvre pour faire progresser le titre tant au niveau des professionnels que du grand public. Les Chefs de cuisine et restaurateurs ont pu obtenir les informations qu'ils recherchaient pour faire leur demande de titre auprès des membres de l'AFMR, dont plusieurs Maîtres Restaurateurs, présents tout au long du salon. C'est à cette occasion que nous avons reçu des restaurateurs de Martinique sous l'égide de la CCIM qui ont indiqué tout l'intérêt suscité en Outre-mer par le titre d'état.

Le Président Francis ATTRAZIC a pu, au travers de plusieurs conférences avec ProFrance, les organisations professionnelles et la presse, apporter la voix des Maîtres Restaurateurs.

Qu'il s'agisse de « développement durable » [partenariat avec François-Tourisme-Consultant] au travers duquel se joue de véritables choix économiques vitaux et dont les Maîtres restaurateurs sont les premiers sensibilisés à ces enjeux, ou encore « la transparence

et l'information pour le consommateur » séance au cours de laquelle Francis ATTRAZIC a pu rappeler : « Le titre de maître restaurateur existe et il reprend les axes essentiels que le consommateur réclame, mais la problématique principale est qu'il faut éclairer le client avant qu'il ne consomme »

Enfin le moment fort de l'Association a été son Assemblée générale au sein du salon en présence de la Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, Sylvia PINEL, laquelle a pu rappeler aux Maîtres Restaurateurs présents et aux dirigeants de l'Association tout l'intérêt que porte le gouvernement au titre d'état et à sa progression. C'est aussi à l'issue de la réunion qu'a été remis le 2000ème titre officiel de Maître Restaurateur par Sylvia PINEL à Hélène COLLARD du restaurant « Les Ruines » à La Ferté-Milon dans l'Aisne. Un cocktail sous la forme de buffets réalisés par des partenaires de l'AFMR a ponctué l'événement et permis d'échanger avec les personnalités présentes.

> Equip'Hôtel 2012 :

les chiffres clés !

- 110 647 professionnels (+ 3,3% vs 2010) dont 18,4% d'internationaux (+9% vs 2010)
- 1 600 exposants Plus de 500 intervenants aux conférences et tables rondes regroupant 20 nationalités
- 352 chefs dont 70 étoilés présents
- 15 concours culinaires et design rassemblant plus de 200 candidats
- Plus de 6 000 repas servis sur le salon (Resto des Chefs et studio resto,...)
- 15 studios de tendances réalisés
- 250 animations et démonstrations live

