

## VTF s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable® »

VTF, avec ses 40 villages vacances répartis dans les plus belles régions françaises, s'engage dès cet été dans la démarche « Mon Restau Responsable ». L'opérateur touristique, représentant plus de 1 800 000 repas servis par an et 1 150 tonnes de marchandises écoulées sur l'ensemble de ses villages, résidences de vacances et hôtels en France, fait ainsi de la restauration des vacanciers une de ses priorités. L'objectif ? Poursuivre les efforts déjà engagés en tenant compte des nouvelles attentes de ses vacanciers pour une alimentation de qualité et plus respectueuse de l'environnement. En résumé, livrer des repas sains, de qualité et locaux, tout en favorisant les gestes écologiques et responsables.

### « Mon Restau Responsable® », c'est quoi ?

« Mon Restau Responsable® » n'est ni un label, ni une certification. C'est une démarche de progrès pour une alimentation durable pour les restaurants collectifs et qui repose sur 4 piliers principaux :

**Le bien-être** : bien-être des convives, qualité nutritionnelle, locaux.

**L'assiette responsable** : mode de production, proximité, cuisine.

**Les éco-gestes** : gaspillage des déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien.

**L'engagement social et territorial** : engagement social, travail avec les acteurs du territoire, sensibilisation et implication.

### VTF, 1<sup>er</sup> opérateur de tourisme à s'engager dans cette démarche

Fort des résultats de l'évaluation de « Mon Restau Responsable® », VTF a fixé pour l'ensemble de ses restaurants les objectifs de progression suivants à atteindre dans les 2 ans :

#### Le bien-être :

- Créer une grille de menus pour les classes en « voyages scolaires » sans les 4 principaux allergènes : œuf, arachides, poisson et lait.

#### L'assiette responsable :

- Augmenter la présence de produits labellisés dans les grilles de menus et renforcer la part de produits français. - - Doubler la part de produits régionaux dans l'offre de restauration d'ici à 2020.

- Augmenter la quantité de produits frais entrant dans la composition et la fabrication des menus.

- Proposer par jour au moins 12 recettes « fait-maison ».

#### Les éco-gestes :

- Mettre en place une politique de tri des déchets en s'appuyant sur les pratiques des collectivités locales.

- Etudier des pistes de réduction des déchets grâce à l'expérience d'un site pilote.

- Utiliser, en cuisine, au moins 8 produits d'entretien éco-responsables d'ici à 2020.

#### Engagement social et territorial :

- Impliquer les salariés de VTF et sensibiliser les vacanciers sur les engagements pour une restauration responsable.

#### A propos :

VTF propose des séjours « tout compris » dans ses 40 villages de vacances implantés dans les plus belles régions de France. Intégrant un panel de services proposés pendant les vacances, tels que les animations de journées et de soirées, les clubs enfants, la restauration sous forme de buffets, mais aussi des activités thématiques et offres culturelles, VTF s'adresse à tous les publics. Le droit aux vacances pour tous est à la base de toute la démarche de VTF, qui s'appuie sur une politique tarifaire de solidarité et s'accompagne de la volonté de faire des lieux de vacances un lieu de mixité sociale qui implique le respect des différences sociales et culturelles.

[www.vtf-vacances.com](http://www.vtf-vacances.com) - tel : 04 42 123 200