

# Communiqué de presse

## 14 décembre 2016

### La cuisine alternative s'invite au menu des centres de vacances bretons !

#### A propos de l'UNAT Bretagne

L'UNAT Bretagne regroupe une centaine d'acteurs organisateurs de séjours pour tous et hébergeurs en Bretagne : villages et de centres de vacances, centres internationaux de séjours, auberges de jeunesse.

Au service d'une mission d'intérêt général, l'UNAT rassemble et défend les acteurs touristiques de l'ESS réunis autour d'un projet de tourisme social et solidaire. Elle s'engage en faveur d'un tourisme ouvert à tous, facteur d'épanouissement individuel et collectif, vecteur de progrès social et au service d'une société plus solidaire et durable.

Le tourisme social et solidaire, fondé sur des valeurs humanistes, est un secteur important de l'économie touristique bretonne, avec près de 15 000 lits répartis sur l'ensemble du territoire breton et dans des sites naturels privilégiés accueillant 340 000 personnes. Il emploie chaque année plus de 3 000 personnes, réalise un chiffre d'affaires avoisinant les 81 millions d'euros et 1,5 million de nuitées touristiques.

**Jeudi 15 et vendredi 16 décembre, l'Abbaye de Saint-Jacut-de-la-Mer accueillera une dizaine de professionnels de la restauration en formation pour découvrir la cuisine alternative et préparer un buffet découverte 100% végétarien.**

#### Vers une qualité alimentaire plus « durable » et acceptable par tous

L'ensemble des professionnels de la restauration est concerné par l'évolution de notre modèle alimentaire et les tendances du développement durable (circuits courts, bio, etc.). Support pédagogique à part entière dans certains séjours, la restauration est aussi un levier fort de satisfaction ou d'insatisfaction. Convaincue de son intérêt, l'UNAT Bretagne encourage depuis plusieurs années ses membres à travailler sur la qualité de la restauration.

L'intérêt porté d'une part à l'atelier sur l'amélioration des paniers repas et d'autre part aux deux premières formations sur la cuisine végétarienne organisées en 2015 et 2016, a conforté l'UNAT Bretagne à renouveler cette formation pour en faire bénéficier à de nouveaux cuisiniers. La demande de menus spéciaux augmente en effet dans les lieux de vacances et il est important de pouvoir y répondre de façon qualitative et diversifiée. Cette formation, animée par Gilles Daveau, consultant et formateur en « cuisine alternative », va permettre à 9 cuisiniers de centres de vacances bretons de découvrir cette forme de cuisine alternative, d'en maîtriser les modes opératoires, et de découvrir de nouvelles recettes en préparant un buffet découverte composé de 8 à 10 plats mixtes et alternatifs adaptés à la restauration collective.

Ce buffet, proposé à la dégustation du personnel et de la clientèle de l'Abbaye, sera l'occasion pour les cuisiniers de faire découvrir leurs réalisations et d'échanger sur le sens et la mise en place de cette offre pour ses publics.

#### Jeudi 15 et vendredi 16 décembre 2016

L'Abbaye, 3 rue de la Abbaye, 22750 Saint-Jacut-de-la-Mer

Tél : 02 96 27 71 19 – [contact@abbaye-st-jacut.com](mailto:contact@abbaye-st-jacut.com)