

## Entretien avec ...

### > *Nicolas Genwrin*

Directeur du Village Vacances de La Saulaie\*



> Le Village Vacances de La Saulaie se situe dans un écrin de verdure

# Un restaurant convivial et familial dans un cadre exceptionnel de verdure

**Le concept :** Intégrer à chaque séjour une dimension développement durable dans l'ensemble des activités proposées.

## Où ?

Village de vacances de La Saulaie  
37310 Chédigny

## Pour qui ?

Familles et individuels / Professionnels : stages et séminaires / Scolaires : Classes de découvertes / Groupes sportifs : randonnées, cyclo / Groupe de séniors / Groupes de personnes handicapées.

## Combien de repas par jour ?

50 000 repas à l'année.

## À quel prix ?

En fonction de la formule choisie (pension complète ou demi-pension). Exemple : séjour de 1 ou 2 nuits: 64.70€ en pension complète.



## Description de l'expérience :

Le Village Vacances de La Saulaie existe depuis 1955 et promeut depuis son origine une conception de **tourisme social et solidaire**. Situé dans un cadre préservé sur un domaine boisé de 9 hectares, le village vacances se donne pour missions de :

- Favoriser l'accès au plus grand nombre aux vacances,
- Promouvoir une conception humaniste des vacances pour l'épanouissement de chacun,
- Intégrer son activité dans une démarche de développement durable.

Afin de valoriser les productions locales, le restaurant propose aux convives une **cuisine « fait maison » à partir de produits frais locaux et/ou bio et/ou du commerce équitable**.



## Objectifs :

La Saulaie fait partie de la fédération **Cap France** et ainsi s'engage à respecter sa **Charte de Qualité** pour l'ensemble des activités proposées. Le Village Vacances de La Saulaie s'est engagé volontairement dans la démarche « **Chouette Nature** » et dans la certification **ISO 14 001** de Management Environnemental.

Ainsi, l'association développe une **organisation environnementale dans une logique d'amélioration continue** dont les objectifs principaux sont :

- La validation, la professionnalisation et la formation de la démarche et des pratiques environnementales,
- La mise en conformité avec la réglementation environnementale,
- L'analyse des aspects et impacts environnementaux liés aux activités et prestations des villages de vacances et la mise en place d'actions correctives.



## Résultats :

- ▶ Le développement de **plusieurs partenariats avec des producteurs locaux** : pain, vins de Vouvray et de touraine, œufs bio, fromages de chèvres, poissons d'étang, pommes et jus de pommes bio, légumes bio/agriculture raisonnée, confitures artisanales, huiles artisanales, miel, volailles...
- ▶ L'utilisation de produits issus du **commerce équitable** pour le café, le thé et le sucre
- ▶ L'application de la **saisonnalité** dans les menus,
- ▶ La **mise en valeur du patrimoine culinaire** de la région en faisant appel à des artisans locaux : confiserie, poire tapée, charcuterie...
- ▶ Un **prix de revient inchangé** pour des produits de meilleure qualité,
- ▶ L'élargissement du « **fait maison** » à d'autres plats comme le goûter et les desserts.



## Bonnes pratiques :

- ▶ L'inscription de la structure dans une **démarche globale de développement durable** impliquant **l'ensemble de l'équipe et des secteurs** : restauration, services en salle, ménage, accueil, entretien, animation,
- ▶ L'engagement de la structure dans la démarche de restauration durable de **manière progressive**,
- ▶ La recherche et l'application de **techniques spécifiques pour répondre aux contraintes de temps et de coûts** :
  - Techniques spécifiques de **conservation** (permettant de préparer et de conserver des plats en grande quantité),
  - Lutte contre le **gaspillage alimentaire** : ciblage précis des quantités, tri alimentaire, préparation de confitures maisons avec les fruits récupérés,
  - Cuisson spécifique et meilleure qualité de la viande qui permet de réduire les pertes.
- ▶ La mise en œuvre d'**actions d'animation et de communication** autour de la démarche : **ateliers cuisines** à destination des scolaires ou des personnes âgées, animation d'ateliers par des **producteurs/artisans locaux**.



## Perspectives :

- ▶ **Elargir l'approvisionnement** à d'autres produits locaux (exemple : yaourts fermiers),
- ▶ Utiliser de **nouvelles techniques de conservation** des plats cuisinés (technique sous-vide par exemple).



## Contacts :

Village de vacances Cap France La Saulaie  
La Saulaie, RD 31, 37310 Chédigny  
02 47 92 51 46  
lasaulaie@nordnet.fr  
www.lasaulaie.fr