

Communiqué de presse

Transformation des systèmes alimentaires dans le tourisme: la TUI Care Foundation et ONU Tourisme lancent Tourism Food for Good

- *Une nouvelle initiative internationale réunit la TUI Care Foundation, ONU Tourisme et le Centre for Resilience and Sustainable Development (CRSD) de l'université de Cambridge.*
- *D'une durée de deux ans, le projet de recherche-action entend renforcer les économies alimentaires locales, promouvoir les pratiques circulaires dans le secteur du tourisme et lutter contre le gaspillage alimentaire.*
- *Les principales réalisations incluent une feuille de route nommée 2040 Impact Roadmap et un programme pilote visant à tester des solutions concrètes au Cap-Vert.*

TUI Care Foundation
Pariser Platz 6a
10117 Berlin

www.tuicarefoundation.com

Berlin, le 16 octobre 2025. *En collaboration avec ONU Tourisme et le Centre for Resilience and Sustainable Development (CRSD) de l'université de Cambridge, la TUI Care Foundation a lancé Tourism Food for Good, une nouvelle initiative internationale visant à cocréer des systèmes alimentaires circulaires et durables dans les destinations touristiques.*

L'annonce a eu lieu lors d'un événement de haut niveau organisé dans le cadre du Tourism for Development Fund, une plateforme qui est dirigée par la TUI Care Foundation avec le soutien d'ONU Tourisme et qui mobilise des partenariats stratégiques et des investissements pour exploiter le potentiel du tourisme en tant que moteur d'un développement inclusif et durable.

L'initiative Food for Good réunit des décideurs politiques, des universitaires, des entreprises, la société civile et les communautés locales afin de repenser la manière dont les aliments sont produits, approvisionnés, servis et réutilisés dans les destinations touristiques. Elle s'attaque à la fois aux impératifs de développement et au défi humanitaire pressant que représente l'insécurité alimentaire en encourageant des changements de politique et des solutions qui minimisent les pertes et les gaspillages alimentaires, améliorent la redistribution des excédents et valorisent les sous-produits dans le cadre de chaînes de valeur circulaires.

Elle va permettre d'élaborer la 2040 Impact Roadmap for Sustainable Food Systems in Tourism, un cadre visant à identifier des points d'appui pour la transformation. Cette initiative est basée sur la Feuille de route mondiale pour réduire le gaspillage alimentaire dans le secteur du tourisme d'ONU Tourisme, développée en collaboration avec le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE). Elle est rendue possible grâce au programme international Field to Fork de la TUI Care Foundation, qui aide les communautés agricoles à passer à des pratiques durables et régénératrices qui préservent la biodiversité et donnent vie à des spécialités culinaires locales. Le programme TUI Field to Fork contribue à la création de nouvelles opportunités de revenus pour les agriculteurs et les producteurs locaux et leur permet de s'adapter et de donner naissance à des chaînes de distribution courtes avec le secteur du tourisme local.

Communiqué de presse

Thomas Ellerbeck, président du conseil d'administration de la TUI Care Foundation, a déclaré: *"Le tourisme relie les gens et les lieux, et la nourriture constitue un élément clé de ce lien. Grâce à notre initiative Tourism Food for Good, nous voulons exploiter le potentiel du secteur en vue de promouvoir l'agriculture locale, de réduire le gaspillage alimentaire et de soutenir les systèmes alimentaires circulaires. Nous nous efforçons de limiter au maximum les déchets alimentaires. La gestion des denrées alimentaires est l'avenir: nous visons une planification intelligente, efficace, fondée sur des données et durable. Cette initiative permettra non seulement d'établir une feuille de route pour l'avenir, mais aussi de tester des solutions réelles sur le terrain."*

Zoritsa Urosevic, directrice exécutive d'ONU Tourisme, a expliqué: *"Le tourisme est doté d'un pouvoir de mobilisation unique qui lui permet de susciter des changements systémiques dans ses vastes chaînes de valeur. L'initiative Food for Good exploite ce potentiel et son objectif est ambitieux: réduire l'empreinte carbone de l'alimentation liée au tourisme tout en faisant progresser la sécurité alimentaire mondiale. Face à un gaspillage alimentaire estimé entre 20 et 40 % dans le secteur, il s'avère essentiel de passer à un modèle circulaire et de prendre des mesures immédiates. Nous invitons les gouvernements, les entreprises et la société civile à se joindre à nous dès le commencement et la phase pilote pour faire de l'alimentation une véritable force au service du bien."*

La professeure Nazia M Habib, directrice fondatrice du Centre for Resilience and Sustainable Development (CRSD) à l'université de Cambridge, a ajouté: *"Nous transformons la recherche-action innovante en un impact sur le monde réel en nous associant à des voix diverses pour réimaginer les systèmes alimentaires touristiques. Ensemble, nous ouvrons la voie à des solutions audacieuses et réalisables, telles que la transformation des déchets en ressources utiles, la mise en place d'économies circulaires et la création d'opportunités qui alimentent la résilience et la durabilité. Il s'agit de façonner un avenir où le tourisme nourrit les communautés, régénère les écosystèmes et engendre des changements durables."*

Les gouvernements, les entreprises et les organisations de la société civile sont invités à s'associer à Tourism Food for Good pour coconcevoir la 2040 Impact Roadmap for Sustainable Food Systems in Tourism et accueillir des projets pilotes au niveau de la destination ou de l'entreprise. Le premier projet pilote devrait avoir lieu au Cap-Vert, une destination où la TUI Care Foundation est déjà présente non seulement avec des programmes de formation professionnelle et de protection marine, mais aussi avec des solutions pratiques d'alimentation durable comme la technologie de l'hydroponie, qui est soutenue par de multiples projets TUI Field to Fork dans le pays.

À propos de la TUI Care Foundation

Encouragée par le potentiel d'action du tourisme, la TUI Care Foundation lance et soutient des projets qui offrent de nouvelles opportunités et qui contribuent à rendre les communautés prospères dans des destinations touristiques à travers le monde. En associant les vacanciers à des bonnes œuvres, la fondation soutient des initiatives

Communiqué de presse

relatives à l'éducation et à la formation des jeunes, favorise la protection des habitats naturels et de l'environnement marin, et aide les communautés locales à se développer de façon durable et à profiter du tourisme. Elle s'appuie sur des partenariats solides avec des organisations locales et internationales afin d'exercer un impact significatif et durable. Fondée par TUI, l'un des grands groupes touristiques mondiaux, cette fondation caritative indépendante est basée aux Pays-Bas. Site web: www.tuicarefoundation.com

À propos d'ONU Tourisme

ONU Tourisme (Organisation mondiale du tourisme) est l'agence spécialisée des Nations Unies chargée de promouvoir un tourisme responsable, durable et accessible à tous. En tant que principale organisation internationale dans le secteur du tourisme, ONU Tourisme promeut le tourisme comme moteur de croissance économique, de développement inclusif et de durabilité environnementale. Elle guide et accompagne le secteur pour faire progresser les connaissances et les politiques touristiques à l'échelle mondiale. Site web: <https://www.untourism.int/fr>

TUI Care Foundation
Pariser Platz 6a
10117 Berlin

www.tuicarefoundation.com

À propos du Centre for Resilience and Sustainable Development (CRSD), université de Cambridge

Le Centre for Resilience and Sustainable Development (CRSD) est un centre de recherche international de l'université de Cambridge. Il fait progresser la recherche-action dans le domaine des sciences sociales afin d'institutionnaliser la bonne gouvernance, l'investissement durable et l'innovation responsable dans des systèmes résilients et durables. Grâce à la pensée systémique, à l'intelligence collective et à l'engagement des parties prenantes, le CRSD co-crée des solutions innovantes à des défis mondiaux complexes, contribuant ainsi à un avenir durable, équitable et résilient. Site web: <https://www.landecon.cam.ac.uk/page/food-good-co-creating-sustainable-food-systems-solutions-tourism>

Contact

TUI Care Foundation
Manuel Ferreira
Head of Programme Management and External Communications
+44 7471 260915
manuel.ferreira@tui.com