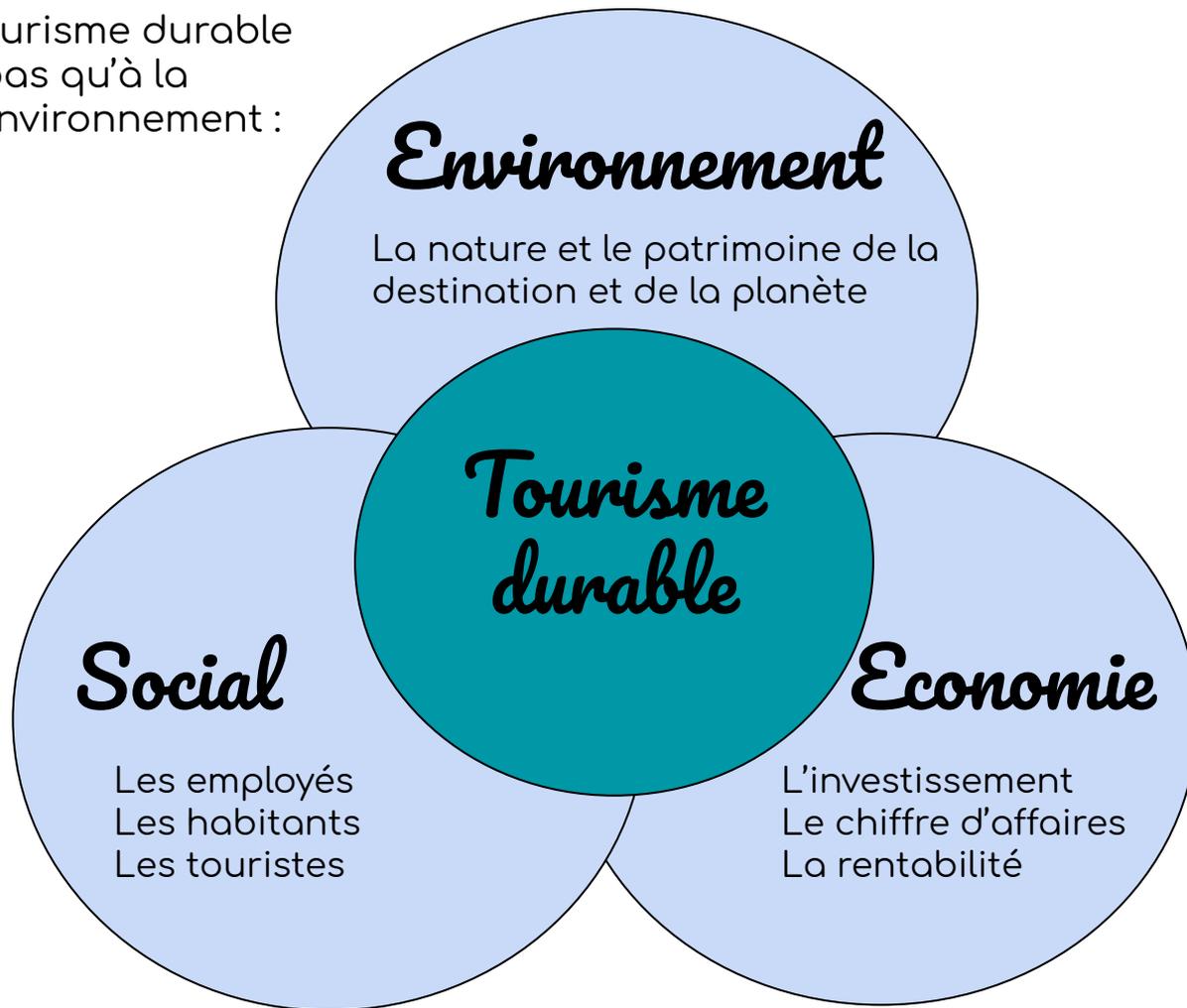


Un rappel sur le tourisme durable  
qui ne se résume pas qu'à la  
préservation de l'environnement :



Le tourisme durable et plus largement le développement durable sont l'affaire de chacun en tant que professionnel du tourisme, et surtout en tant qu'habitant, citoyen ...

Ce n'est pas une nouvelle tendance.

---

*Vous participez déjà au développement durable :*

- en faisant vos courses sur les marchés, en vous approvisionnant dans les petites épiceries et boucheries, directement chez les producteurs
- en affichant votre préférence pour le "Made in Béarn des Gaves"
  - en embauchant des gens du coin
- en favorisant l'accès aux personnes à mobilité réduite ou déficientes
  - en triant vos déchets, et dans certains cas, en incitant votre clientèle à en faire de même

*(liste non exhaustive)*

Il s'agit d'afficher nos ambitions communes en terme de développement durable pour communiquer dessus.

-> Le 1er atelier ( fin février) nous a permis d'échanger, de partager sur les bonnes pratiques des uns et des autres.

En attendant notre prochaine rencontre et l'écriture d'une "charte", on rafraichit la mémoire des présents au 1er rendez-vous avec leurs "résolutions" pour l'année qui peuvent inspirer ceux qui n'avaient pas pu venir ... et leur donnaient envie de se "challenger" eux aussi.

Également, nous vous proposons une sélection de lieux/d'initiatives qui raviront vos papilles tout en participant au développement durable et à donner une image positive du Béarn des Gaves.

*Les bonnes intentions posées lors du 1er atelier tourisme durable :*

Mobilité douce :  
vélo

ÉCONOMIE D'EAU

Produits  
ménagers  
écologiques

*pas de plastique  
jetable*

Composteur pour  
la clientèle

*Covoiturage*

CIRCUIT COURT

*+ de tri*

RÉCUPÉRER

&

RECYCLER

Récompenser  
les clients  
vertueux

Minuteur dans  
les  
parties  
communes

SOBRIÉTÉ NUMÉRIQUE

*Limiter les déplacements*

*Une sélection pour vous et vos clients de lieux/d'initiatives  
avec des démarches positives qui raviront vos papilles !*

\*Nos producteurs

\* Les épiceries des 3 cités :

*D'lices du terroir* à Navarrenx  
*produits fermiers locaux*

*Dans mon bocal* à Salies-de-Béarn  
*produits en vrac*

*Epicerie sans fin* à Sauveterre-de-Béarn  
*produits fermiers locaux + vrac*

Des restaurateurs du Béarn des Gaves proposent des *plats à emporter*.

Afin de limiter toujours un peu plus l'utilisation du plastique jetable,  
***vous pouvez amener vos contenants !***

Il suffit de leur préciser au moment de la commande !

- Navarrenx :

Auberge du bois / 05 59 66 10 40

Taverne St Jacques / 05 59 66 25 25

- Salies-de-Béarn :

À la fraich' / 05 59 65 04 17

La Grigotine / 05 59 38 15 50

Restaurant des Voisins / 05 59 38 01 79

(mise en place d'un système de consignes en verre)

- Sauveterre-de-Béarn

Bar de la Mairie / 05 47 06 03 57



*Retrouvez tous les menus et plats à emporter  
sur leurs pages Facebook !*