

Tourism Food for Good: Private Sector Survey

Survey Flow

Standard: Sections A and B (8 Questions)

Standard: Section C - Your Organisation and its Food System Goals (9 Questions)

Standard: Section D – Upstream: Sourcing, Import Dependence, and Supply Chain Structure (8 Questions)

Standard: Section E – Downstream: Food Waste, Surplus Redistribution, and Circular Solutio (15 Questions)

Standard: Section F – Enabling Conditions, Investment, and Future Priorities (17 Questions)

Standard: Section G – Closing (1 Question)

Page Break

Q1.1 Section A – Introduction et consentement **Utilisation des données et consentement**

Toutes les réponses au sondage sont anonymisées et stockées en toute sécurité sur la plateforme Qualtrics. Les données sont chiffrées lors de leur transmission et de leur stockage sur des serveurs sécurisés, et seuls les membres autorisés de l'équipe de recherche Food for Good, hébergée par le service du tourisme des Nations Unies et le Centre pour la résilience et le développement durable de l'Université de Cambridge, peuvent y accéder. Les noms, fonctions et coordonnées des organisations sont recueillis uniquement pour permettre à l'équipe du projet de vous contacter pour obtenir des précisions si nécessaire, ou de vous inviter, vous ou votre organisation, à de futures consultations, ateliers ou activités collaboratives. Vos données personnelles ne seront ni publiées ni partagées avec des tiers. En répondant à ce questionnaire, vous confirmez comprendre comment vos données seront utilisées et vous consentez à participer.

À propos du tourisme et de la nourriture pour le bien Tourism Food for Good est une initiative mondiale conjointe d'ONU Tourisme, du Centre pour la résilience et le développement durable (CRSD) de l'Université de Cambridge et de la Fondation TUI Care visant à repenser la production, l'approvisionnement et la consommation alimentaires dans le secteur du tourisme. En collaboration avec des acteurs publics et privés, le projet élabore une feuille de route pour des systèmes alimentaires durables qui renforcent les économies locales, réduisent le gaspillage alimentaire, contribuent à la sécurité alimentaire par la redistribution des surplus, diminuent l'empreinte carbone et favorisent un développement résilient. Répondant aux impératifs du développement et à l'urgence de la sécurité alimentaire, le projet s'attaque aux lacunes politiques et soutient l'innovation en co-crédant de nouveaux modèles économiques, des modes de fonctionnement et des approches collaboratives. La cartographie des systèmes guidera la transformation vers des systèmes alimentaires durables, en commençant par un projet pilote au Cap-Vert, puis en l'étendant à d'autres destinations avec des acteurs industriels engagés. Ce faisant, Food for Good identifie également des opportunités pour le tourisme de contribuer à la bioéconomie et de favoriser une croissance diversifiée, notamment dans les petits États insulaires en développement.

Qui devrait répondre à ce sondage ? En tant que représentant d'une organisation du secteur privé opérant au sein de la chaîne de valeur agroalimentaire touristique ou y étant liée, votre point de vue est important. Cette enquête vise à explorer comment votre organisation s'engage actuellement en matière d'approvisionnement alimentaire, d'achats, d'économie circulaire, de gestion des déchets, de redistribution, de stratégie de développement durable et de collaboration au sein du système agroalimentaire touristique.

Calendrier des enquêtes Le questionnaire est structuré autour de trois périodes. Les questions porteront soit sur la situation actuelle de votre organisation et ses réalisations récentes, soit sur ses objectifs et engagements pour 2030, soit, dans la dernière partie, sur sa feuille de route et ses ambitions à long terme à l'horizon 2040. Chaque question ou section précisera clairement la période à laquelle elle se rapporte.

Pour en savoir plus sur le projet ou pour contacter l'équipe, veuillez consulter :

www.landecon.cam.ac.uk/page/food-good-co-creating-sustainable-food-systems-solutions-tourism Personne à contacter : Professeure Nazia M Habib : nsh29@cam.ac.uk

www.untourism.int/économie-circulaire/food-for-good-initiative Personne à contacter : Mme Virginia Fernandez Trapa : vftrapa@untourism.int

Page Break

Q1.2

Avant de commencer, nous vous demandons votre consentement pour participer à cette enquête. Vos réponses serviront à appuyer la recherche et l'élaboration de politiques dans le cadre du projet « Food for Good ». Toutes les données seront traitées de manière confidentielle et pourront être résumées sous forme agrégée, sans identification des répondants ni des pays, sauf autorisation expresse.

- ☐ J'accepte, commencer le sondage (1)
- ☐ Je n'y consens pas, je ne souhaite pas participer (2)

Skip To: End of Survey If Q1.2 = I do not consent, I do not wish to participate

Page Break

Q1.3 Veuillez remplir ce qui suit :

☐ Votre prénom (1) _____

☐ Votre(s) nom(s) de famille (2)

☐ Votre courriel (3) _____

Page Break _____

Q1.4 Quel est le nom de votre organisation ? (par exemple : groupe, entreprise, association, etc.)

Q1.5 Lorsque vous répondez à ce sondage, laquelle des options suivantes correspond le mieux à votre champ d'action ? (Par exemple, à quel niveau d'opérations répondez-vous ?)

- ☐ Une seule entité (un seul hôtel, restaurant, café, navire, etc.) (1)
- ☐ portefeuille infranational (2)
- ☐ Portefeuille national (4)
- ☐ Portefeuille multi-pays (5)
- ☐ Portefeuille mondial (6)

Display this question:

If Q1.5 = A single entity (single hotel, restaurant, cafe, vessel, etc)

Or Q1.5 = Sub-national portfolio

Or Q1.5 = National portfolio

Q1.6 Vous avez indiqué que votre champ d'action se situe au niveau national ou inférieur ; veuillez indiquer dans quel pays se trouve votre portefeuille.

Page Break

Display this question:

If Q1.5 = Multi-country portfolio

Q1.7 Vous avez indiqué que votre portefeuille est multinational ; veuillez énumérer tous les pays dans lesquels vous exercez vos activités.

Display this question:

If Q1.5 = Global Portfolio

Q1.8 Vous avez indiqué que votre portefeuille est de niveau mondial ; veuillez énumérer toutes les régions du monde dans lesquelles vous opérez (par exemple, Asie-Pacifique, EMEA, Amérique latine, etc.).

End of Block: Sections A and B

Start of Block: Section C - Your Organisation and its Food System Goals

Q2.1 Parmi les propositions suivantes, laquelle décrit le mieux le rôle principal de votre organisation au sein des systèmes alimentaires liés au tourisme ? (Sélectionnez une option)

- ☐ Prestataires d'hébergement et d'accueil (par exemple hôtels, complexes hôteliers, appartements meublés, navires de croisière avec hébergement à bord) (1)
 - ☐ Prestataire de services de restauration pour les clients/visiteurs (par exemple, restaurants, cafés, bars dans les sites touristiques) (2)
 - ☐ Opérateur de transport proposant des services de restauration aux passagers (par exemple compagnies aériennes, compagnies de croisière, chemins de fer, autocars/bus) (3)
 - ☐ Prestataire de restauration collective / prestataire de services de restauration pour les entreprises touristiques (par exemple, entreprise de restauration aérienne, prestataire de restauration hôtelière, traiteur au niveau de la destination) (4)
 - ☐ Plateforme numérique ou intermédiaire (par exemple, agence de voyages en ligne, plateforme de réservation, plateforme de restauration ou d'expériences) (5)
 - ☐ Organisme de coordination sectorielle ou organisme d'adhésion (par exemple, association hôtelière, chambre de commerce, organisme non gouvernemental de gestion de destinations, organisme de certification/d'accréditation) (6)
 - ☐ Organismes de bienfaisance, banques alimentaires, plateformes, impliqués dans la redistribution des surplus alimentaires (7)
 - ☐ Producteur/fournisseur/distributeur de produits alimentaires en phase de croissance (8)
-

Q2.2 Laquelle des propositions suivantes décrit le mieux la structure globale de votre organisation ? (Sélectionnez une option)

- ☐ Entreprise indépendante à site unique ou PME (1)
- ☐ chaîne ou groupe national (2)
- ☐ groupe international ou multinational (3)
- ☐ association professionnelle ou organisme d'adhésion (4)
- ☐ ONG / organisation à but non lucratif (5)
- ☐ partenariat public-privé (6)
- ☐ Autre (veuillez préciser) (7)

Display this question:

If Q2.2 = Other (please specify)

Q2.3 Laquelle des propositions suivantes décrit le mieux la structure globale de votre organisation ? (Vous avez sélectionné « Autre » ; veuillez saisir votre réponse.)

Q2.4 Comment votre organisation intègre-t-elle l'alimentation dans le tourisme ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Nous nous occupons directement de la préparation des repas pour les invités/visiteurs (par exemple, cuisines, buffets, points de restauration, restauration à bord). (1)
 - ☐ Nous assurons l'approvisionnement alimentaire des entités en contact avec le secteur du tourisme (par exemple, achats centralisés, restauration collective, approvisionnement à l'échelle du groupe). (2)
 - ☐ Nous influençons ou coordonnons les normes, politiques ou pratiques liées à l'alimentation (par exemple, les lignes directrices des associations, les normes des plateformes, les systèmes de certification). (3)
 - ☐ Nous sommes une organisation caritative, une banque alimentaire ou une plateforme impliquée dans la redistribution des surplus alimentaires. (4)
 - ☐ Nous opérons dans le secteur du tourisme, mais nous n'intervenons pas directement dans les systèmes alimentaires. (5)
-

Q2.5 Au cours des 12 derniers mois, dans quelle mesure les activités liées au système alimentaire (par exemple, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la redistribution des surplus, l'approvisionnement local, les solutions d'économie circulaire) ont-elles été intégrées aux stratégies ou aux plans de votre organisation ? (Choisissez une option)

- ☐ Pas du tout intégrée (1)
 - ☐ Très limité – principalement des activités ponctuelles ou des projets pilotes (2)
 - ☐ Certains éléments inclus dans certains départements ou marques (3)
 - ☐ Modérément intégrée dans plusieurs parties de l'organisation (4)
 - ☐ Fortement intégrée, avec des objectifs et des responsabilités clairs. (5)
 - ☐ Intégrée pleinement comme priorité stratégique à l'échelle de l'organisation (6)
 - ☐ Je ne sais pas (7)
-

Q2.6 Parmi les domaines suivants, lesquels sont actuellement au cœur des objectifs et programmes de votre organisation liés à l'alimentation (au cours des 12 derniers mois) ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Nous n'avons actuellement pas d'objectifs spécifiques liés à l'alimentation. (1)
- ☐ Réduire le gaspillage alimentaire dans nos opérations (2)
- ☐ Redistribuer les surplus alimentaires sains aux personnes (3)
- ☐ Transformer les déchets alimentaires inévitables en d'autres utilisations (par exemple, aliments pour animaux, compost, bioénergie, produits biosourcés) (4)
- ☐ Accroître l'approvisionnement alimentaire local et régional (5)
- ☐ Renforcer les liens avec les producteurs locaux et les petits producteurs (par exemple, les petits exploitants agricoles, les PME) (6)
- ☐ Améliorer la qualité nutritionnelle et la durabilité des menus et des offres (7)
- ☐ Améliorer la traçabilité et la transparence des chaînes d'approvisionnement alimentaire (8)
- ☐ Réduire l'empreinte environnementale de nos activités liées à l'alimentation (par exemple, les émissions, l'eau, les emballages) (9)
- ☐ Autre, veuillez préciser. (10)

Display this question:

If Q2.6 = Other Please Specify

Q2.7 Vous avez sélectionné « Autre » à la question suivante : « Parmi les domaines suivants, lesquels sont actuellement au cœur des objectifs et programmes liés à l'alimentation de votre organisation (au cours des 12 derniers mois) ? » **Veuillez préciser ci-dessous :**

Q2.8 En fonction de la trajectoire actuelle de votre organisation, de ses engagements et de l'allocation de ses ressources, veuillez indiquer dans quelle mesure vous êtes d'accord ou en désaccord avec les affirmations suivantes concernant les systèmes alimentaires touristiques au sein de votre organisation d'ici à 2030. **Échelle pour chaque énoncé** : 0 = tout à fait en désaccord ; 1 = en désaccord ; 2 = plutôt en désaccord ; 3 = plutôt d'accord ; 4 = d'accord ; 5 = tout à fait d'accord.

	0	1	2	3	4	5
« La réduction du gaspillage alimentaire est l'une de nos principales priorités stratégiques. » (1)						
« L'approvisionnement local et régional en produits alimentaires est commercialement viable pour notre organisation. » (2)						
« Investir dans des solutions circulaires pour l'alimentation (par exemple, la valorisation, la redistribution) améliorera notre rentabilité. » (3)						
« La réglementation constitue un obstacle majeur à la modification de notre façon de gérer l'alimentation dans le secteur du tourisme. » (4)						
« Nos engagements actuels en matière de durabilité alimentaire sont soutenus par des ressources suffisantes. » (5)						
« Les partenariats avec les fournisseurs locaux et les organisations sociales sont essentiels à notre stratégie en matière de système alimentaire. » (6)						

Q2.9 Veuillez décrire brièvement jusqu'à trois initiatives, programmes ou partenariats clés liés à l'alimentation auxquels votre organisation participe actuellement, en fonction de vos activités actuelles ou de votre dernier rapport (par exemple : projets de réduction du gaspillage alimentaire, programmes d'approvisionnement local, partenariats de redistribution des surplus, projets pilotes d'économie circulaire). Si possible, veuillez indiquer les noms des partenaires et les liens vers les informations ou rapports publics.

End of Block: Section C - Your Organisation and its Food System Goals

Start of Block: Section D – Upstream: Sourcing, Import Dependence, and Supply Chain Structure

Q3.1 Section D – En amont : Approvisionnement, dépendance aux importations et structure de la chaîne d'approvisionnement

Page Break

Q3.2 En ce qui concerne les aliments utilisés dans le cadre des activités touristiques de votre organisation, quelle proportion est importée plutôt que d'origine locale ?

- ☐ La quasi-totalité des importations (1)
- ☐ Principalement importés (2)
- ☐ Un mélange équilibré de produits locaux et importés (3)
- ☐ Principalement domestique (4)
- ☐ Presque tous les domestiques (5)
- ☐ Trop variable pour répondre (6)
- ☐ Je ne sais pas (7)

Page Break

Q3.3 D'après les données et les tendances de votre organisation au cours des 12 derniers mois, comment décririez-vous la principale origine géographique des aliments utilisés dans vos activités liées au tourisme ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ La plupart proviennent de la même destination ou de la région. (1)
 - ☐ Principalement issus d'autres régions du même pays (2)
 - ☐ La plupart proviennent d'autres pays de la même région. (3)
 - ☐ La plupart proviennent d'autres régions du monde (4)
 - ☐ Trop variable pour répondre (5)
 - ☐ Je ne sais pas (6)
-

Q3.4 À ce jour, votre organisation a-t-elle des objectifs ou des cibles spécifiques liés à l'augmentation de l'approvisionnement alimentaire local et/ou régional d'ici à 2030 ?

- ☐ Oui – des objectifs ou des engagements formels au niveau de l'entreprise/de la région (1)
 - ☐ Oui – des objectifs ou des initiatives informels, mais pas d'objectifs formels (2)
 - ☐ Aucun objectif ni cible spécifique (3)
 - ☐ En cours de développement / Nous prévoyons de les lancer d'ici 2030 (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
-

Q3.5 D'après l'expérience de votre organisation dans ses activités touristiques des 12 derniers mois, quels obstacles parmi les suivants rendent difficile l'augmentation de l'approvisionnement local ou régional en produits alimentaires ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Disponibilité ou capacité limitée des fournisseurs locaux (1)
- ☐ Qualité ou conformité aux normes de sécurité alimentaire inconstantes (2)
- ☐ Contraintes de prix et de coût (3)
- ☐ Règles contractuelles ou d'approvisionnement (par exemple, contrats de groupe, accords à long terme) (4)
- ☐ défis logistiques et de distribution (5)
- ☐ Manque d'information ou de transparence sur les options locales (6)
- ☐ Absence de programmes ou d'incitations gouvernementales de soutien (7)
- ☐ **Aucun obstacle significatif (8)**
- ☐ **Autre (veuillez préciser) (9)**

Display this question:

If Q3.5 = Other (please specify)

Q3.6 Vous avez sélectionné « Autre » à la question suivante : « D'après l'expérience de votre organisation dans ses activités touristiques des 12 derniers mois, quels obstacles rendent difficile l'augmentation de l'approvisionnement local ou régional en produits alimentaires ? »

Veuillez préciser ci-dessous :

Page Break

Q3.7 Votre organisation participe-t-elle actuellement à des initiatives visant à soutenir les producteurs alimentaires locaux ou les PME fournissant des services touristiques (par exemple, renforcement des capacités, contrats à long terme, etc.) ?

- ☐ Oui, nous avons des programmes structurés ou des partenariats (1)
 - ☐ Oui – nous avons des échanges occasionnels ou informels. (2)
 - ☐ Non (3)
 - ☐ En cours de développement / prévu d'ici 2030 (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
-

Q3.8 Veuillez décrire brièvement la structure actuelle des principales chaînes d'approvisionnement alimentaire de votre organisation pour le tourisme, en vous basant sur vos opérations actuelles ou sur votre dernier rapport (par exemple : 6 types clés de fournisseurs, recours à des intermédiaires ou à une centrale d'achat, mesures prises pour raccourcir ou localiser les chaînes d'approvisionnement). Si possible, veuillez inclure des exemples ou des liens vers des informations publiques.

End of Block: Section D – Upstream: Sourcing, Import Dependence, and Supply Chain Structure

Start of Block: Section E – Downstream: Food Waste, Surplus Redistribution, and Circular Solutions

Q4.1 Section E – En aval : Prévention du gaspillage alimentaire, redistribution des surplus et solutions circulaires Définitions et références : Pour cette section, nous utilisons les définitions de travail suivantes (tirées de la Feuille de route mondiale du tourisme des Nations Unies pour la réduction du gaspillage alimentaire dans le tourisme) : « **Déchets alimentaires** » : aliments

destinés à la consommation humaine qui sont jetés ou non consommés. « **Surplus alimentaire** » : aliments comestibles encore propres à la consommation, mais non consommés.

Page Break

Q4.2 Dans votre organisation, quelle description correspond le mieux à la définition de « gaspillage alimentaire » utilisée ?

- ☐ Aliments initialement destinés à la consommation humaine qui sont jetés ou non consommés (1)
 - ☐ Aliments détournés de la consommation humaine vers le compostage, l'alimentation animale ou la valorisation énergétique (2)
 - ☐ Le terme « gaspillage alimentaire » est utilisé de manière interchangeable avec « perte alimentaire » ou « surplus alimentaire ». (3)
 - ☐ Aliments refusés pour des raisons esthétiques ou de qualité (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
 - ☐ Mon organisation n'utilise aucune définition du « gaspillage alimentaire ». (6)
-

Q4.3 Dans votre organisation, quelle description correspond le mieux à la définition de « surplus alimentaire » utilisée ?

- ☐ Des aliments comestibles qui restent propres à la consommation mais qui ne sont ni vendus ni consommés. (1)
 - ☐ Aliments approchant leur date limite de consommation optimale ou leur date limite d'utilisation optimale (2)
 - ☐ Le terme « surplus alimentaire » est utilisé de manière interchangeable avec « perte alimentaire » ou « gaspillage alimentaire ». (3)
 - ☐ Aliments intentionnellement réorientés vers la redistribution, le don ou la vente à prix réduit (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
 - ☐ Mon organisation n'utilise aucune définition de « surplus alimentaire ». (6)
-

Q4.4 Au vu des questions précédentes, votre organisation utilise-t-elle des définitions différentes pour le gaspillage alimentaire et les surplus alimentaires ? Si oui, comment les traitez-vous comme des concepts distincts ?

Q4.5 Laquelle des propositions suivantes correspond le mieux aux pratiques actuelles de votre organisation en matière de mesure ou de suivi du gaspillage alimentaire dans vos activités liées au tourisme au cours des 12 derniers mois ?

- ☐ Nous ne mesurons ni ne suivons le gaspillage alimentaire. (66)
- ☐ Nous sommes tenus de mesurer et de déclarer le gaspillage alimentaire. (67)
- ☐ Nous mesurons et suivons volontairement le gaspillage alimentaire (68)
- ☐ Nous développons des systèmes de mesure du gaspillage alimentaire et prévoyons de les mettre en œuvre d'ici 2030. (69)
- ☐ Sans objet (nous ne sommes pas impliqués dans la production de déchets alimentaires) (70)
- ☐ Je ne sais pas (71)

Display this question:

If Q4.5 = We are required to measure and report food waste

Or Q4.5 = We voluntarily measure and track food waste

Or Q4.5 = We are developing food waste measurement systems and plan to implement them by 2030

Q4.6 Pour les activités de votre organisation qui mesurent le gaspillage alimentaire, quelle part approximative de votre portefeuille lié au tourisme est actuellement concernée ?

- ☐ La quasi-totalité des opérations à ce niveau (1)
 - ☐ La plupart des opérations (2)
 - ☐ Certaines opérations (3)
 - ☐ Seuls quelques sites ou pilotes (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
-

Q4.7 Quels types de déchets alimentaires votre organisation prend-elle actuellement en charge dans le cadre de ses activités liées au tourisme (prévention et valorisation/détournement des déchets) ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Déchets issus de la préparation en cuisine (par exemple, parures, surproduction avant service) (1)
 - ☐ Déchets liés aux buffets et au service (par exemple, les invendus des présentoirs) (2)
 - ☐ Déchets d'assiette (restes des assiettes des invités) (3)
 - ☐ Gaspillage lié au stockage et aux stocks (par exemple, produits périmés ou avariés) (4)
 - ☐ Les déchets des fournisseurs en amont sont influencés par nos spécifications (par exemple, les normes cosmétiques). (5)
 - ☐ Aucun – nous ne traitons pas actuellement les types spécifiques de déchets alimentaires (6)
 - ☐ Autre, veuillez préciser. (7)
-

Display this question:

If Q4.7 = Other, please specify

Q4.8 Vous avez sélectionné « Autre » à la question suivante : « *Quels types de déchets alimentaires votre organisation prend-elle actuellement en charge dans le cadre de ses activités liées au tourisme (prévention et valorisation) ?* » **Veillez préciser ci-dessous :**

Page Break

Q4.9 En vous basant sur l'expérience de votre organisation au cours des 12 derniers mois, veuillez classer les causes suivantes de gaspillage alimentaire de la plus grande (1) à la plus petite (9) dans vos opérations liées au tourisme.

- _____ Surproduction / mauvaises prévisions de la demande (1)
 - _____ Conception du menu et tailles des portions (2)
 - _____ Règles et conformité en matière de sécurité alimentaire (3)
 - _____ compétences ou formation limitées du personnel (4)
 - _____ lacunes en matière de gestion du stockage et des stocks (5)
 - _____ Comportement des consommateurs et attentes des clients (6)
 - _____ contraintes liées à la chaîne d'approvisionnement ou aux achats (7)
 - _____ Infrastructures limitées pour la valorisation (ex. compostage, bioénergie) (8)
 - _____ Mécanismes limités pour la redistribution des surplus alimentaires (9)
-

Q4.10 Votre organisation redistribue-t-elle actuellement les surplus alimentaires sains issus de ses activités liées au tourisme, destinés à la consommation humaine ? (cochez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Oui – par le biais d’organisations sociales (par exemple, des ONG, des banques alimentaires, des groupes communautaires). (1)
 - ☐ Oui – via des canaux commerciaux ou des applications (par exemple, des plateformes de vente de surplus à prix réduits). (2)
 - ☐ Oui – à la fois par le biais d’organisations sociales et de canaux commerciaux (3)
 - ☐ Nous élaborons des mécanismes de redistribution et prévoyons de les mettre en place d'ici 2030. (4)
 - ☐ Non (5)
 - ☐ Je ne sais pas (6)
-

Q4.11 Quelles entités collectent les surplus alimentaires de votre organisation ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ ONG ou banques alimentaires (1)
- ☐ Sociétés ou applications de redistribution privées (2)
- ☐ services municipaux ou publics (3)
- ☐ Redistribution interne au sein de notre groupe (par exemple, au personnel, aux cantines internes) (4)
- ☐ Nous ne redistribuons pas actuellement les surplus alimentaires. (5)
- ☐ Autre (veuillez préciser) (6)

Display this question:

If Q4.11 = Other (please specify)

Q4.12 Vous avez sélectionné « Autre » à la question suivante : « Quelles entités collectent les surplus alimentaires de votre organisation ? » **Veuillez préciser ci-dessous :**

Q4.13 Parmi les utilisations suivantes, lesquelles s'appliquent aux déchets alimentaires inévitables issus des activités touristiques de votre organisation ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Aliments pour animaux (9)
- ☐ Compostage (10)
- ☐ Digestion anaérobie ou biogaz (11)
- ☐ Valorisation énergétique des déchets (12)
- ☐ Autres produits biosourcés (par exemple, fermentation, protéines d'insectes, biomatériaux) (13)
- ☐ **Aucun** – les déchets inévitables ne sont actuellement pas valorisés de manière circulaire. (14)
- ☐ Je ne sais pas (15)
- ☐ Autre (veuillez préciser) (16)

Display this question:

If Q4.13 = Other (please specify)

Q4.14 Vous avez répondu « *autre* » à la question suivante : « *Parmi les utilisations suivantes, lesquelles s'appliquent aux déchets alimentaires inévitables issus des activités touristiques de votre organisation ?* » **Veuillez préciser ci-dessous :**

Page Break

Q4.15 Veuillez décrire des exemples concrets de la manière dont votre organisation lutte contre le gaspillage alimentaire, redistribue les surplus alimentaires ou valorise les déchets alimentaires inévitables. Si possible, veuillez indiquer les noms de vos partenaires et fournir des liens vers des informations publiques.

End of Block: Section E – Downstream: Food Waste, Surplus Redistribution, and Circular Solutio

Start of Block: Section F – Enabling Conditions, Investment, and Future Priorities

Q5.1 Section F – Conditions favorables, investissements et priorités futures

Page Break

Q5.2 Votre organisation est-elle soumise à une réglementation spécifique en matière de gaspillage alimentaire sur vos principaux marchés touristiques (par exemple, l'obligation de mesurer, de déclarer, de trier ou de réduire le gaspillage alimentaire) ?

- ☐ Oui (1)
 - ☐ Non (2)
 - ☐ Cela varie considérablement d'un marché à l'autre. (3)
 - ☐ Je ne sais pas (4)
-

Q5.3 Sur les marchés où votre organisation opère actuellement, dans quelle mesure les exigences réglementaires liées à l'alimentation (y compris les règles en matière de sécurité alimentaire et de gaspillage alimentaire) affectent-elles vos coûts opérationnels ?

- ☐ Augmentation significative des coûts (1)
 - ☐ Augmentation modérée des coûts (2)
 - ☐ Impact minimal sur les coûts (3)
 - ☐ Aucun impact sur les coûts (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
 - ☐ Non applicable (6)
-

Q5.4 Parmi les sites couverts par vos réponses, lesquels des services de gestion des déchets alimentaires suivants sont généralement accessibles à votre organisation ? Veuillez répondre en fonction de votre perception moyenne sur l'ensemble des sites. (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Collecte de base des déchets mixtes uniquement (1)
- ☐ Collecte séparée des déchets organiques (2)
- ☐ Services de recyclage (par exemple, plastiques, papiers et métaux) (3)
- ☐ réutilisation des aliments pour animaux (4)
- ☐ digestion anaérobie ou production de biogaz (5)
- ☐ Valorisation énergétique des déchets (6)
- ☐ services de don ou de redistribution des surplus alimentaires (7)
- ☐ Collecte séparée avec plusieurs flux (8)
- ☐ Aucun (9)
- ☐ Je ne sais pas (10)
- ☐ Autre (veuillez préciser) (11)

Display this question:

If Q5.4 = Other (please specify)

Q5.5 Vous avez répondu « *autre* » à la question suivante : « *Parmi les lieux couverts par vos réponses, lesquels des services de gestion des déchets alimentaires suivants sont généralement accessibles à votre organisation ?* » Veuillez préciser ci-dessous :

Q5.6 Dans quelle mesure les services de gestion des déchets alimentaires mis à la disposition de votre organisation sont-ils fiables pour l'ensemble de vos opérations ?

- ☐ Extrêmement fiable et toujours disponible (1)
 - ☐ Généralement fiable et régulièrement disponible (2)
 - ☐ Assez fiable ou plutôt régulier (3)
 - ☐ Disponible occasionnellement ou de manière irrégulière (4)
 - ☐ Rarement disponible ou très peu fiable (5)
 - ☐ Autre (veuillez préciser) (6)
 - ☐ Trop variable selon les endroits pour répondre (7)
 - ☐ Je ne sais pas (8)
-

Q5.7 D'après l'expérience de votre organisation au cours des 12 derniers mois, quels obstacles a-t-elle rencontrés dans la mise en œuvre de pratiques d'économie circulaire liées à l'alimentation ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Manque de sensibilisation ou priorités concurrentes (1)
- ☐ Manque de financement ou d'accès au financement (2)
- ☐ capacités ou expertises techniques limitées (3)
- ☐ Faible coordination avec les partenaires (par exemple, les fournisseurs, les municipalités, les ONG) (4)
- ☐ Incertitude réglementaire (5)
- ☐ Absence de mandat ou de responsabilité claire au sein de l'organisation (6)
- ☐ Absence ou incohérence de l'application de la loi (7)
- ☐ Coût élevé ou disponibilité limitée des technologies concernées (8)
- ☐ Pas d'obstacles majeurs (9)
- ☐ Autre (veuillez préciser) (10)

Display this question:

If Q5.7 = Other (please specify)

Q5.8 Vous avez répondu « *autre* » à la question suivante : « *D'après l'expérience de votre organisation au cours des 12 derniers mois, quels obstacles a-t-elle rencontrés dans la mise en œuvre de pratiques d'économie circulaire liées à l'alimentation ?* » **Veuillez préciser ci-dessous :**

Q5.9 Quelles technologies votre organisation utilise-t-elle actuellement en lien avec les systèmes alimentaires dans le secteur du tourisme (sur place ou par l'intermédiaire de prestataires) ? (Sélectionnez toutes les réponses pertinentes)

- ☐ Systèmes de gestion d'inventaire numérique (1)
- ☐ Prévion de la demande de production alimentaire basée sur l'IA (2)
- ☐ Balances intelligentes ou systèmes de suivi des poubelles pour les déchets alimentaires (3)
- ☐ plateformes d'analyse du gaspillage alimentaire (4)
- ☐ Plateformes numériques pour la redistribution des surplus (5)
- ☐ unités de compostage sur site (6)
- ☐ Systèmes de digestion anaérobie ou de biogaz sur site (7)
- ☐ Technologies de valorisation circulaire des sous-produits (ex. protéines d'insectes, fermentation) (8)
- ☐ Valorisation énergétique des déchets (9)
- ☐ Aucun (10)
- ☐ Je ne sais pas (11)
- ☐ Autre (veuillez préciser) (12)

Display this question:

If Q5.9 = Other (please specify)

Q5.10 Vous avez sélectionné « Autre » à la question suivante : « *Parmi les technologies suivantes, lesquelles votre organisation utilise-t-elle actuellement en lien avec les systèmes alimentaires dans le tourisme (sur place ou par l'intermédiaire de sous-traitants) ?* » **Veillez préciser ci-dessous :**

Page Break

Q5.11 À ce jour, votre organisation prévoit-elle d'adopter, d'ici 2030, des technologies supplémentaires liées à la prévention du gaspillage alimentaire, à l'approvisionnement local ou à l'économie circulaire dans ses activités touristiques ?

- ☐ Oui (1)
- ☐ Non (2)
- ☐ À l'étude, mais pas encore décidée. (3)
- ☐ Je ne sais pas (4)

Page Break

Q5.12 Au cours des 3 dernières années, votre organisation a-t-elle réalisé des investissements importants liés aux systèmes alimentaires dans le tourisme (par exemple, dépenses d'investissement, budgets de fonctionnement pour de nouveaux programmes, technologies ou partenariats) ?

- ☐ Oui – investissements majeurs (1)
 - ☐ Oui – des investissements modestes (2)
 - ☐ Oui – uniquement au niveau pilote (3)
 - ☐ Non (4)
 - ☐ Je ne sais pas (5)
-

Q5.13 Si oui, dans lesquels des domaines suivants votre organisation a-t-elle le plus investi à ce jour dans ses activités liées au tourisme ? (Sélectionnez jusqu'à trois réponses)

- ☐ surveillance et prévention du gaspillage alimentaire dans les opérations (1)
 - ☐ partenariats de redistribution des surplus alimentaires (2)
 - ☐ Solutions de valorisation circulaire (ex. compostage, biogaz, produits biosourcés) (3)
 - ☐ initiatives d'approvisionnement local et régional (4)
 - ☐ Développement des fournisseurs et soutien aux PME (5)
 - ☐ Données et analyses pour les systèmes alimentaires (ex. traçabilité, prévision) (6)
 - ☐ Communication et implication des consommateurs sur les choix alimentaires (7)
 - ☐ Autre (veuillez préciser) (8)
-

Display this question:

If Q5.13 = Other (please specify)

Q5.14 Vous avez répondu « *autre* » à la question suivante : « *Si oui, dans lequel des domaines suivants votre organisation a-t-elle le plus investi à ce jour dans ses activités liées au tourisme ?* » **Veillez préciser ci-dessous :**

Q5.15 Concernant les initiatives liées à l'alimentation que vous avez mentionnées, laquelle des propositions suivantes décrit le mieux l'engagement financier annuel approximatif de votre organisation ?

- ☐ Moins de 50 000 USD par an (1)
- ☐ 50 000 à 250 000 USD par an (2)
- ☐ 250 000 à 1 million de dollars par an (3)
- ☐ Plus d'un million de dollars par an (4)
- ☐ Nous n'allouons pas de budget spécifique à ces initiatives. (5)
- ☐ Je préfère ne pas répondre / je ne sais pas (6)

Page Break

Q5.16 D'ici à 2040, quels domaines devraient être prioritaires pour améliorer la circularité et la durabilité des systèmes alimentaires touristiques au sein de votre organisation ? Veuillez les classer par ordre de priorité, de la plus élevée (1) à la plus faible (11).

- _____ Prévention du gaspillage alimentaire (1)
- _____ Approvisionnement local en aliments (2)
- _____ Renforcement des capacités des producteurs agroalimentaires (3)
- _____ Infrastructures de compostage et de gestion des déchets organiques (4)
- _____ Infrastructures de recyclage et de valorisation (ex. digestion anaérobie) (5)
- _____ Renforcement des capacités des PME et des fournisseurs locaux (6)
- _____ Amélioration de l'éducation et de l'engagement des consommateurs (7)
- _____ Amélioration de la réglementation et de son application (8)
- _____ Permettre le don des surplus alimentaires aux personnes (9)
- _____ Permettre la réutilisation dans l'alimentation animale (10)
- _____ Valorisation énergétique des déchets (11)
- _____ Transformer les déchets alimentaires inévitables en intrants et produits biosourcés (12)

Page Break

Q5.17 En fonction du contexte et de l'expérience actuels de votre organisation, veuillez partager toute initiative, tout partenariat ou tout mécanisme de soutien prometteur (existant ou souhaité) susceptible d'améliorer significativement les systèmes alimentaires liés au tourisme (par exemple, réformes réglementaires, nouveaux modèles commerciaux, mécanismes de financement, initiatives public-privé). Si possible, veuillez inclure les noms des organisations et les liens.

End of Block: Section F – Enabling Conditions, Investment, and Future Priorities

Start of Block: Section G – Closing

Q6.1 Section G – Clôture Merci pour votre précieuse contribution. Vos réponses resteront anonymes et soutiendront directement le projet « Tourisme et alimentation solidaire : co-crée des systèmes alimentaires durables dans le tourisme », une initiative conjointe du Bureau du tourisme des Nations Unies et du Centre pour la résilience et le développement durable (CRSD) de l'Université de Cambridge. Les informations recueillies alimenteront les recherches en cours et l'élaboration de la Feuille de route d'impact 2040 pour des systèmes alimentaires durables dans le tourisme, contribuant ainsi à promouvoir des solutions pratiques et fondées sur des données probantes pour des systèmes alimentaires touristiques plus durables, résilients et inclusifs. **Rejoignez le mouvement** Les gouvernements, les entreprises et les organisations de la société civile sont invités à collaborer avec Tourism Food for Good pour co-concevoir la Feuille de route d'impact 2040 pour des systèmes alimentaires durables dans le tourisme et à mettre en œuvre des projets pilotes au niveau des destinations ou des entreprises. Si vous souhaitez en savoir plus ou rejoindre cette initiative, veuillez nous contacter. Centre pour la résilience et le développement durable (CRSD) : crsd@landecon.cam.ac.uk Tourisme des Nations Unies : irp@untourism.int **Nos sites web** : www.landecon.cam.ac.uk/page/food-good-co-creating-sustainable-food-systems-solutions-tourism www.untourism.int/économie-circulaire/food-for-good-initiative

End of Block: Section G – Closing
