

GUIDE  
TAO

# Voyager durable

*Petit manuel pour un voyage engagé*

VOYAGER  
100%  
engagé  
AUTREMENT



# Guide Tao Voyager durable

*Petit manuel pour un  
voyage engagé*

*par Ophélie Cohen  
Illustrations Claudine Fernandez*

Ouvrage publié sous la direction  
d'Ophélie Cohen et Pascaline Deshayes

Éditions Viatao - 4 rue Botzaris, 75019 Paris

ISBN 978-2 35 908 0551



La COP 21 a remis la question du climat sur le devant de la scène. Les effets du réchauffement climatique sont nombreux : multiplication des catastrophes naturelles, disparition d'espèces animales et végétales, diminution des productions agricoles, augmentation des risques sanitaires... Il nous faut d'urgence limiter l'émission des gaz à effet de serre et pour cela modifier nos habitudes et, pourquoi pas, notre façon de voyager.

Engagé depuis dix ans dans la promotion d'un voyage responsable, Viatao souhaite, par le biais de ce Guide Tao, rappeler à chacun quelques petits gestes en voyage, qui pourront avoir de grands effets.

Nous espérons vous convaincre que voyager responsable, ce n'est ni plus cher, ni moins confortable, ou moins ludique. C'est peut-être tout simplement un voyage authentique, positif, à l'écoute des habitants et de leurs traditions.

Bonne lecture,

l'équipe Viatao

# Le tourisme responsable qu'est-ce que c'est ?

Vous avez peut-être entendu parler de tourisme responsable, durable ou encore d'éco-tourisme ? Derrière ces différents termes techniques se cache (à quelques détails près) une vision commune.

Le tourisme est qualifié de « responsable » quand les voyageurs et les professionnels du tourisme partagent la responsabilité commune de :

- Protéger l'environnement.
- Economiser les ressources naturelles.
- Minimiser la pollution sonore, visuelle, les déchets.
- Respecter les cultures et traditions locales.
- Favoriser des retombées économiques et sociales positives pour les habitants.



# Choisir les transports adaptés

La question du transport semble particulièrement épineuse si l'on considère que ce secteur est responsable de 14 % des émissions de gaz à effet de serre. Voici quelques conseils pour limiter les dégâts :

- 🚲 Adapter la durée de votre séjour à celle du voyage : plus vous partez loin, plus vous restez longtemps.
- 🚲 Compenser les émissions carbone de son voyage, par exemple en donnant à une association oeuvrant pour la reforestation.



🚲 Choisir le mode de transport le moins polluant : covoiturage, train, vélo, bateau à voile, marche à pied...

🚲 NON aux modes de transport ultra-nuisibles, bruyants, polluants (4x4, quad, jetski...).

🚲 OUI aux modes de transport collectifs ou propres (bus, mini-bus, taxis collectifs, métro, tramway).

# Choisir des hébergeurs engagés

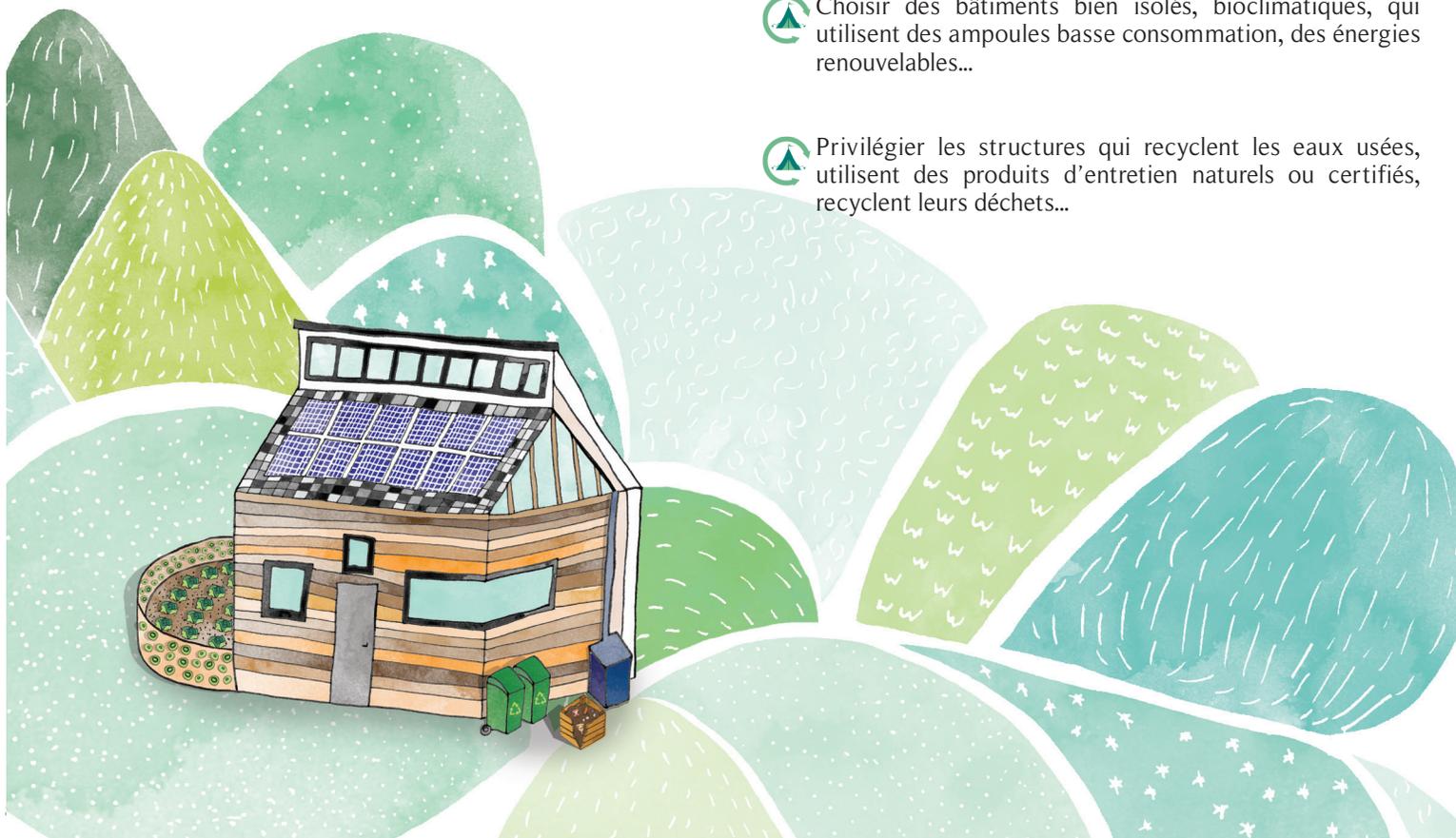
Les bâtiments résidentiels et commerciaux sont responsables de 6 % des émissions de gaz à effet de serre. Le choix de votre hébergement est donc déterminant !

🌱 Privilégier les petites structures, appartenant à des locaux.

🌱 Observer les matériaux de construction de l'hébergement: privilégier les matériaux locaux, par exemple le bois en Suisse, le banco au Mali... Les matériaux recyclables, renouvelables sont également intéressants. Attention au bois tropicaux ! Si vous n'êtes pas dans un pays qui les produit, ils sont souvent issus de l'exploitation abusive de forêts.

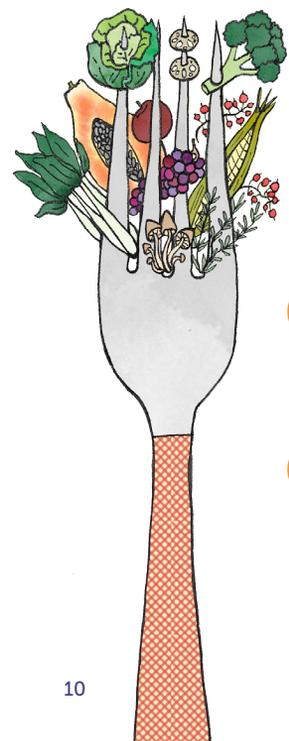
🌱 Choisir des bâtiments bien isolés, bioclimatiques, qui utilisent des ampoules basse consommation, des énergies renouvelables...

🌱 Privilégier les structures qui recyclent les eaux usées, utilisent des produits d'entretien naturels ou certifiés, recyclent leurs déchets...



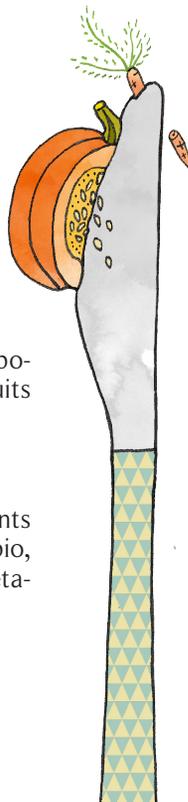
# Choisir des restaurants engagés

Les restaurants ont également un impact sur l'environnement. En effet, ils sont en lien avec plusieurs secteurs qui contribuent à la production de gaz à effet de serre : agriculture, transport, traitement des déchets et production d'énergie.



Regarder si les plats proposés intègrent des produits de saison et locaux.

Privilégier les restaurants qui ont fait le choix du bio, voire de la cuisine végétarienne.



Opter pour les structures qui valorisent les cultures et savoir-faire traditionnels.

Le restaurateur affiche-t-il la liste des producteurs locaux auprès desquels il se fournit ?



Existe-t-il une politique de gestion des déchets (tri, réutilisation, élimination, recyclage) et des mesures anti-gaspillage ?

Préférer les restaurants qui emploient du personnel local.

# Choisir des activités et boutiques engagées

Les activités et les boutiques touristiques ont un grand impact sur l'environnement et dans la valorisation d'une économie positive.

- Privilégier les structures respectant les espaces naturels, la faune, la flore, et la biodiversité. Par exemple, ne pas déranger certains oiseaux pendant leur période de nidation, ni s'approcher trop près d'espèces menacées.



- Eviter les activités polluantes (bateau à moteur, tours en 4x4) et choisir plutôt des activités douces (kayak, vélo, etc...).

- Choisir des boutiques qui se fournissent localement et mettent en avant productions et savoir-faire locaux, parfois anciens. Acheter ses souvenirs directement auprès d'artisans ou de producteurs.



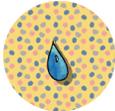
- Toujours vérifier pour éviter de confondre artisanat local et produits importés abusivement présentés comme tels !



# Agir engagé

Choisir des acteurs touristiques engagés est une bonne chose, mais cela ne remplace pas un comportement responsable pendant votre voyage.

## L'eau



Faire attention à sa consommation, surtout dans les pays arides, les îles, les régions côtières.



Privilégier les produits d'hygiène écologiques.

## Les déchets



Halte aux canettes ! Pourquoi ne pas plutôt goûter les jus de fruits locaux ?



Une bouteille d'eau, ça se réutilise... Ou alors apporter sa gourde ou son thermos.



En visite dans les petites îles, ramener ses déchets sur le continent.



Non aux sacs plastiques : emmener un sac en tissu avec vous, il sera bien utile.

## L'électricité



Pas besoin de climatisation, vive la ventilation naturelle.



Pensez à éteindre les lumières quand vous partez et ne pas laisser les appareils électriques en veille.

## Respecter la nature



Eviter la cueillette et le piétinement.



Ne pas ramasser les coquillages et coraux.



Ne pas nourrir les animaux sauvages.



Eviter les feux sauvages.

## Index thématique magazine

### A-C

activités 12,  
animaux 15,  
artisanat 13,  
bateau à voile 6,  
bio 10,  
bioclimatiques 9,  
biodiversité 12,  
bois 9,  
bus 6,  
covoiturage 6,

### D-H

déchets 4, 9, 11, 14,  
eco-tourisme 4,  
émissions carbone 7,  
eau 9, 14,  
électricité 15,  
énergies 9,  
environnement 4,  
faune 12,  
flore 12,  
habitants 4,

### L-M

local 10,  
marche à pied 6,  
matériaux 9,  
métro 6,  
pollution 4,

### R-V

ressources naturelles 4,  
restaurant 10,  
Saison 10,  
taxis collectifs 6,  
tourisme durable 4,  
tourisme responsable 4,  
traditions 4,  
tramway 6,  
train 6,  
vélo 6.

## Auteur



### Ophélie Cohen

Passionnée de culture et de voyages, Ophélie lance en 2005 Altermusica, un portail Web dédié aux cultures du monde. Elle produit films et émissions de radio, puis lance le magazine papier mensuel « Alia ». Elle rejoint l'équipe de Viatao en septembre 2010. D'abord en charge de développer la communication et le site viatao.com, Ophélie a également pris en mars 2011 la place de Responsable éditoriale et de Directrice générale.

La sélection de restaurants a été faite par les auteurs Nathalie Ruas et Cécile Van Lith, pour le Guide Tao Bien manger à Paris



## Illustratrice



### Claudine Fernandez

Native de Floride, Claudine Fernandez est récemment diplômée de l'Université de Brown en littérature comparée et arts visuels. Depuis son plus jeune âge, elle s'intéresse au dessin et participe à plusieurs ateliers en France.

## Équipe

Éditrice : Ophélie Cohen

Illustratrice : Claudine Fernandez

Partenariats et développement : Pascaline Deshayes

Conception graphique, mise en page : Ophélie Cohen

d'après une maquette de Florence Boyer