



Note #2de Tendance



Le 1^{er} label environnemental international pour l'hébergement touristique et la restauration

laclefverte.org

JUIN 2017

Edito

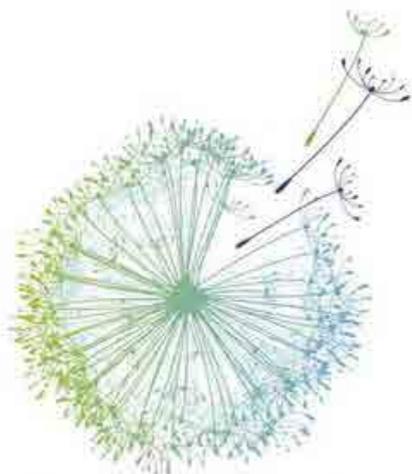
Alors que les Nations Unies font du tourisme durable le sujet majeur de cette année 2017, Clef Verte vous aide ici à déchiffrer les tendances qui montrent à quel point le développement durable est un phénomène de fond et donnent raison à tous les professionnels de l'hôtellerie d'y participer. Mais qu'est ce qu'on en retire exactement ? Est-ce que ça attire plus de clients ? « Pas forcément, mais ça empêche d'en perdre » m'a dit le directeur d'un célèbre hôtel. Nous avons choisi ici de creuser cette question, à partir de témoignages et expériences avérées : les réponses montrent bien qu'avec un regard différent, on y gagne effectivement, mais sur des aspects plus larges que le critère « clientèle ». Prêt à revisiter toutes les idées reçues ?

Bonne lecture.

Thierry Lerévérend
Directeur de Teragir



News d'ici et d'ailleurs



2017
ANNÉE INTERNATIONALE
DU TOURISME DURABLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT

2017 est l'Année internationale du tourisme durable

Un emploi sur onze dans le monde est lié au tourisme. Pour l'Organisation mondiale du tourisme qui porte cette année proclamée par les Nations Unies, le tourisme peut et doit être moteur d'une société qui crée des emplois décents, préserve les richesses environnementales, les océans, la nature et s'appuie sur les cultures locales au lieu de les détruire.

Zéro déchet, ça rapporte beaucoup

San Francisco qui produit 1000 tonnes de déchets par jour a adopté le « zéro déchet » comme objectif. Au départ incitative, la mesure est devenue obligatoire pour atteindre un tri et une valorisation à 100 %. Le déchet n'est plus vu comme un rebut,



mais une ressource. La Chaîne Hilton s'est engagée à San Francisco avec un hôtel test servant 7500 repas par jour. Dès la première année, celui-ci a économisé 250 000 \$. Les 4500 restaurateurs de la ville ont ensuite suivi.

Le voyage d'affaire deviendra vert

Selon l'étude internationale sur le voyage d'affaire publiée par AirPlus, le voyage d'affaires « éco-friendly » représente la tendance à la croissance la plus forte pour 45% des voyageurs d'affaire sondés.



Focus : quels bénéfices attendre d'une démarche de développement durable ?

Le développement durable n'attire pas directement des clients, il les fidélise !

Si de nombreuses études montrent la sensibilité déclarée du consommateur, elle ne se réalise en fait pas toujours là où on l'attend. Franck Laval, directeur du Solar Hotel (Paris) labellisé Clef Verte depuis 2011, rapporte que son label est un atout pour la différenciation et la fidélisation. Pour lui, cette différence ne rapporte pas immédiatement de clients, mais permet de ne pas en perdre. Selon lui, une grande partie de l'image d'une entreprise est issue du développement durable. Lorsque cela se voit, cela augmente le dialogue avec les clients.

Un atout économique indéniable

Une démarche de développement durable est absolument convergente avec l'impératif d'économie que recherche tout professionnel du tourisme. Formaliser sa démarche, c'est mettre à jour de grands réservoirs d'économie : eau, énergie, déchets. Les exemples sont nombreux et à chaque fois impressionnants : ainsi l'hôtel Amiral, à Nantes, économise 1 600 euros par an grâce à l'installation de distributeurs de savon dans ses 49 chambres. Toujours à Nantes, l'hôtel Duquesne, 25 chambres, diminue de 88 % son poste de dépense en éclairage grâce à l'installation de lampes fluo-compactes et de LED. Côté hôtellerie de plein air, le camping Sunélia Dragonnière constate une économie annuelle de 8 000 euros, soit 12,7 %, sur la collecte des déchets après avoir mis en place un ensemble d'actions en faveur du tri sélectif.



Focus : quels bénéfices attendre d'une démarche de développement durable ?

Un puissant levier qui dynamise les employés

Alors que les métiers de l'hôtellerie souhaitent attirer et fidéliser de jeunes talents, une démarche développement durable permet de véhiculer parmi les salariés les valeurs humanistes de l'établissement. Ce projet peut susciter l'adhésion, l'engagement et une participation forte des salariés. L'ambiance qui en découle a une valeur inestimable. D'autant plus que les touristes, en contact immédiat et très observateurs, perçoivent très bien via leur relation au personnel, l'ambiance parmi les ressources humaines.

La RSE se traduit par un gain de performance

Au-delà de l'hôtellerie, les politiques de RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise) qui montrent à leurs salariés l'engagement de leur employeur pour les enjeux de la société n'opèrent pas à la marge : elles sont créditées d'un gain d'efficacité de 13 %. Comment les négliger, quand on sait que 77 % des collaborateurs souhaitent que leur entreprise s'engage davantage dans la promotion de l'environnement.

Et si c'était aux professionnels d'être facteur d'entraînement ?

Déborah Le Goff, du Comité Régional de tourisme de Bretagne, confirme que les études consommateurs réalisées ne permettent pas de conclure que le développement durable est une attente discriminante. Par contre, elle pense que c'est aux professionnels d'être facteur d'entraînement, et qu'un acteur comme la Région dispose du pouvoir de faire bouger tout un territoire et qu'il en sort gagnant car il crée un écosystème vertueux. La Bretagne s'investi en ce sens via la plateforme voyagez-responsable.tourismebretagne.com qui référence les établissements en démarche de développement durable (dont Clef Verte) sur toute la région.

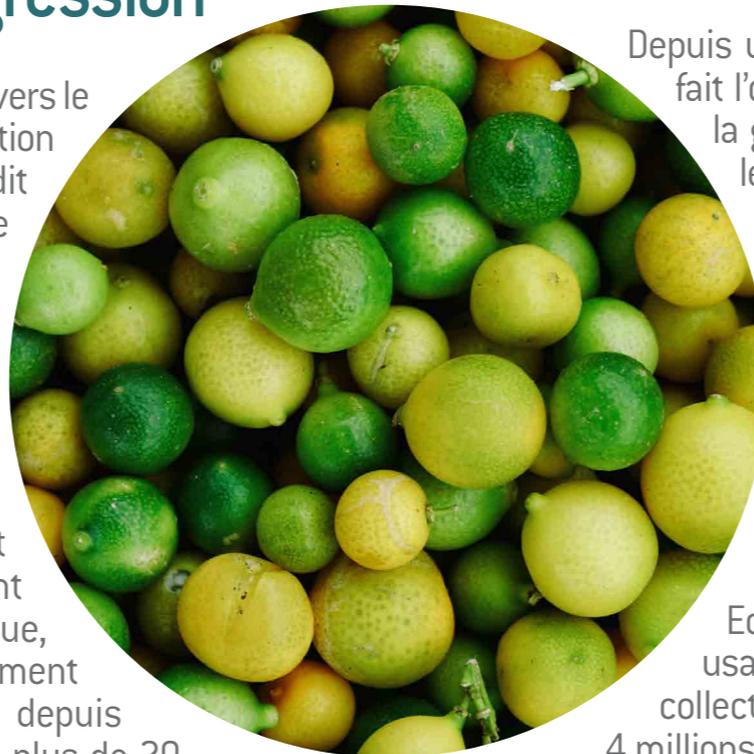
C'est en cours

Le bio et l'équitable en forte progression

En pleine crise agricole, la conversion des exploitations vers le bio a augmenté de 17 % en 2016. Quant à la consommation des produits issus du commerce équitable, elle a bondi de 43 % . Dans les deux cas c'est la certitude d'une meilleure rémunération pour les producteurs.

L'obligation du tri progresse

Depuis le 1er juillet 2016, les entreprises produisant plus de 1 100 litres de déchets par semaine ont l'obligation de trier à la source papier, métal, plastique, verre et bois. Le tri des papiers de bureau est également obligatoire pour les sites de plus de 50 personnes depuis janvier 2017, obligation qui sera étendue aux sites de plus de 20 personnes dès janvier 2018.



Vers moins de gaspillage alimentaire

Depuis un peu plus d'un an, la lutte contre le gaspillage alimentaire fait l'objet d'une loi en France : adoptée en février 2016, elle oblige la grande distribution à donner ou valoriser ses invendus. Dans le secteur du tourisme, les initiatives se multiplient également. Ainsi le groupe hôtelier français AccorHotels, présent dans 92 pays et qui sert plus de 150 millions de repas par an, vise une réduction de 30% du gaspillage alimentaire dans ses établissements à l'horizon 2020.

Une solution pour la literie usagée

Eco-Mobilier, l'éco-organisme en charge du mobiliser et de la literie usagée propose à l'ensemble des hôteliers une solution gratuite de collecte de la literie usagée (matelas et sommiers) en vue du recyclage. 4 millions de matelas doivent être éliminés chaque année, alors que 80 % de leur masse est recyclable.

Parole d'expert

Karim KHAN, Président de la Commission Développement Durable de l'UMIH

La lutte contre le gaspillage alimentaire : un dossier prioritaire pour l'UMIH

“ Le gaspillage est un véritable fléau représentatif de notre époque : « acheter, consommer, jeter » sans se soucier des conséquences. A l'UMIH, nos valeurs sont en totale contradiction avec ce schéma !

D'une part, notre connaissance de la vraie valeur des denrées et du travail accompli tout au long de la chaîne alimentaire, nous incite à ne pas gaspiller. D'autre part, le gaspillage agit directement sur notre marge. Enfin, il est désormais établi que l'impact des produits alimentaires en termes d'émission de gaz à effet de serre est très important (23% des GES générés par les ménages en France), il en va donc de notre implication citoyenne de les utiliser de manière optimale !

Nous avons donc naturellement rejoint le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013, institué sous l'égide du Ministère de



l'Agriculture, qui regroupe l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, ayant un objectif commun de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en France d'ici 2025.

Dans le cadre de ce pacte, nous nous sommes d'abord engagés à développer la pratique du doggy-bag dans le secteur de la restauration commerciale. Grâce à la contribution de nombreux professionnels, nous avons ensuite publié deux guides de bonnes pratiques pour lutter contre toutes les formes de gaspillage en hôtellerie et en restauration. Cette année, nous avons plusieurs projets sur cette thématique, dont une action de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à son évaluation dans son restaurant, ainsi qu'une petite surprise pour le 16 octobre prochain, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. ”

Liens vers les deux guides édités par l'UMIH

- Vaincre le gaspillage en restauration
- Vaincre le gaspillage en hôtellerie

News Clef Verte

Des hôtels Clef Verte pour la COP 22 au Maroc

La 22ème Conférence sur le climat (COP22) qui a accueilli à Marrakech 180 chefs d'Etat et ministres, a été hébergée dans les 34 hôtels labellisés Clef Verte.

Tours Val de Loire Tourisme, nouveau partenaire

Afin de mener une action forte de sensibilisation des professionnels du tourisme d'Indre et Loire, des réunions locales sont organisées afin de partager les pratiques entre professionnels et susciter de nouvelles adhésions au label. Le label Clef Verte est valorisé sur l'annuaire des établissements du département.



Des éco-chèques pour les séjours Clef Verte

En Belgique, les éco-chèques émis par Sodhexo et Edenred peuvent être utilisés par les consommateurs pour acquérir des produits et services à caractère écologique, liste qui inclue les séjours dans les établissements Clef Verte du pays.

Clef Verte intègre le réseau ATD

Après être devenu membre d'Atout France, Clef Verte adhère depuis 2016 à Acteurs du Tourisme Durable (ATD) afin de contribuer activement à la reconnaissance des démarches de tourisme durable en France, par les décideurs nationaux, locaux mais aussi auprès du grand public.

La Clef Verte c'est :



619 établissements labellisés en France



2600 établissements dans 55 pays



20 millions de nuitées par an dans les hébergements Clef Verte français