



« Les écogestes en hébergement et en
restauration, le meilleur moyen pour réaliser
des économies »

Webinaire du 17 octobre 2022



Rappel des petites règles pour cet atelier en visio :

- Tous les micros et caméras des participants sont coupés automatiquement
- Pour vos questions, vous pouvez utiliser le tchat tout le long du webinaire ; et en fin de présentation, au moment du temps d'échange
- La présentation de Pauline Roche sera enregistrée et son document sera également disponible après le webinaire sur notre site pro : <https://pro.ardeche-guide.com/tourisme-durable-webinaires-et-ateliers>

Déroulement de ce webinaire

- « Les écoGESTES en hébergement et en restauration » animé par Pauline Roche- CQFD (1h15)
- Temps d'échanges (30 mn)

PROGRAMME DE WEBINAIRES ET
ATELIERS SUR LE TOURISME DURABLE



Les écogestes en hébergement et restauration

Lundi 17 octobre 2022

Bonjour

Je suis Pauline ROCHE

Dirigeante de la société CQFD

 06.83.78.41.97

 cqfd.prcontact@gmail.com



Accompagnement bien être/yoga



Formation gestes de premiers secours



Conseil Prévention Environnement



CQFD_PaulineRoche



@cqfdpaulineroche



Au programme de ce webinar



Le développement durable, c'est quoi ?

Le contexte réglementaire et les enjeux de
la restauration durable

Quels sont les écogestes en hébergement et
restauration?
et quelles sont les ressources concernées ?

Exemples de bonnes pratiques

Les solutions, outils, ressources, démarches
pour la mise en place des écogestes

Comment bien démarrer?

Le développement durable

C'est quoi?



Le développement durable se définit comme un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.



DIMENSION ENVIRONNEMENTALE

Préservation des ressources naturelles

Bon fonctionnement des services écosystémiques



DIMENSION SOCIALE

Cohésion sociale

Accès à tous des services de base



DIMENSION ECONOMIQUE

Diminution de l'extrême pauvreté

Activité économique dignement rémunérée

**LE
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
EST
L'AFFAIRE
DE
TOUS**



Le contexte réglementaire

LOI DU 10 FÉVRIER 2020, RELATIVE À LA
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À
L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

LOI EGALIM DU 30/10/2018

DÉCRET N°2016-288 DU 10 MARS 2016
RELATIF AU TRI À LA SOURCE ET À LA
VALORISATION DE 5 FLUX DE DÉCHETS



Loi AGEC anti-gaspillage économie circulaire

SORTIR DU PLASTIQUE JETABLE

MIEUX INFORMER LES
CONSOMMATEURS

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE ET POUR LE
RÉEMPLOI SOLIDAIRE

AGIR CONTRE L'OBSOLESCENCE
PROGRAMMÉE

MIEUX PRODUIRE

ZOOM sur les biodéchets

LA LOI AGECE IMPOSE LE TRI À
LA SOURCE DES BIODÉCHETS
POUR TOUS À PARTIR DU
31 DÉCEMBRE 2023

Aide de l'Etat à l'ADEME via le plan de relance pour qu'elle soutienne les collectivités et les entreprises qui s'organisent pour respecter l'obligation à la date prévue.

Plusieurs dispositifs devraient être mis en place comme des composteurs collectifs, des lombricomposteurs, de la collecte en porte à porte.

Etude de faisabilité locale doit être menée sur chaque territoire afin de déterminer les solutions les plus adaptées

Tri 5 flux



papier carton



métal



plastique



bois



verre

DEPUIS JUILLET 2016, LES PROFESSIONNELS ONT L'OBLIGATION DE TRIER 5 TYPES DE DÉCHETS:

- SI LEURS DÉCHETS SONT COLLECTÉS PAR UN PRESTATAIRE PRIVÉ ;
- SI LEURS DÉCHETS SONT COLLECTÉS PAR LE SERVICE PUBLIC DES DÉCHETS ET SUPÉRIEURS À 1100LITRES PAR SEMAINE.



Est ce une pratique déjà en place dans vos restaurants?





Les enjeux de la restauration et du tourisme durable

- 🌿 ATTÉNUER LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX LIÉS À L'ACTIVITÉ DES ENTREPRISES DU SECTEUR DE L'HEBERGEMENT ET DE LA RESTAURATION
- 🌿 ADAPTER L'OFFRE DE SERVICES POUR RÉPONDRE AUX CONSÉQUENCES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE
- 🌿 LES RESTAURATEURS ONT UN DOUBLE RÔLE À JOUER À LA FOIS
 - en modifiant leurs pratiques, sans altérer la satisfaction de la clientèle (voire en l'améliorant)
 - en utilisant leur pouvoir d'influence sociale sur leurs parties prenantes internes (personnel) et externes (clientèle, fournisseurs, collectivités,..)



Quels eco-gestes pour les hébergements touristiques & les restaurateurs?

ET QUELS SONT LES RESSOURCES CONCERNÉES?

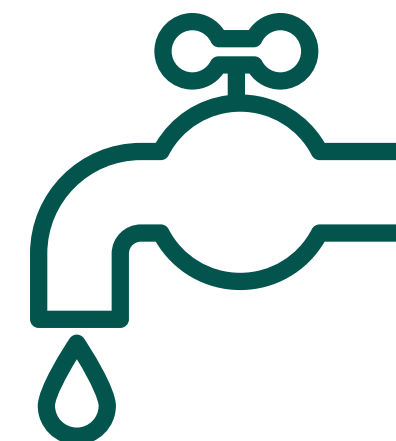




ACHATS
RESPONSABLES



ENERGIES



EAU



DECHETS



MOBILITE DURABLE



BIODIVERSITÉ



POLITIQUE SOCIALE

**APLLICATION DU
DEVELOPPEMENT
DURABLE AU TRAVERS
DE 7 AXES**

**Achats
responsables**



DÉFINIR UNE POLITIQUE
D'ACHATS RESPONSABLES

PRIVILÉGER L'ACHAT LOCAL

RESPECTER LA SAISONNALITÉ DES
PRODUITS

CHOISIR DES EQUIPEMENTS
PERFORMANTS

S'APPROVISIONNER EN
ENERGIE D'ORIGINE
RENOUVELABLE



FAVORISER LE LOCAL ET LE FAIT MAISON

Privilégier le producteur local aux pratiques raisonnées plutôt que le bio ayant parcouru des milliers de km

Favoriser la pêche responsable

produits bruts non transformés (éviter l'huile de palme)



AMÉLIORER L'IMPACT CARBONE DES MENUS

respecter la saisonnalité: choix de menus en fonction de la saison
proposer des menus végétariens

**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**

FAVORISER L'INVESTISSEMENT DANS DES BIENS ET SERVICES DURABLES ET CERTIFIÉS

serviettes de table et nappe en coton biologique, linge de lit et de toilette, meubles, matelas, télévisions, consommables, etc.....

souscrire une offre d'électricité 100% d'origine renouvelable

production autonome sur site d'électricité (panneaux photovoltaïques)

piscine chauffée par énergie provenant de sources d'énergie

renouvelables



1KG D'ALIMENTS EN ÉQUIVALENT CO2

	1 kg d'agneau	= 39 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de boeuf local	= 27 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de poulet	= 6,9 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de fromage local	= 5,9 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de riz importé	= 3 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de poisson frais	= 1,9 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 L de lait local	= 1,4 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de légumes secs	= 0,4 kg	d'équivalent CO2 émis
	1 kg de fruits local	= 0,2 kg	d'équivalent CO2 émis



Association qui met à disposition un éco-calculateur afin que les restaurants puissent calculer le poids carbone de leurs plats, qu'ils l'ajustent si nécessaire et le valorisent auprès de leurs clients

<https://www.bonpourleclimat.org/leco-calculateur/>

SPÉCIALITÉS ARDÉCHOISES

FRUITS

LÉGUMES

[illegible]



GOUTER L'ARDÈCHE

Marque développée par le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

- utiliser des produits "gouter l'Ardèche"
- proposer au moins une entrée, un plat et un dessert fait avec au moins 80% de matières premières d'Ardèche



ANNUAIRE PROFESSIONNEL

L'annuaire professionnel d'Ardèche le goût est le seul annuaire spécialisé dans l'agroalimentaire ardéchois

<https://pro.ardechelegout.fr/annuaire/>



LABEL NATIONAL RECONNU QUALITÉ TOURISME

Contribue à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural, par le maintien ou la recreation d'un café de village multiservices de proximité.



**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**



LE GUIDE "MIAM MIAM" : UN CARNET DE ROUTE 100% ARDÈCHE, POUR MANGER LOCAL ET VISITER !

<https://fr.calameo.com/read/0061190815efbf2df284f>



D'ARDÈCHE ET DE SAISON

mise en relation entre producteurs et acheteurs
offre une solution commerciale et logistique



J'VEUX DU LOCAL ICI C L'ARDECHE

Annuaire professionnel de la Chambre d'agriculture d'Ardèche
www.jveuxdulocal07.fr

**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**





Energie



MAÎTRISER LES CONSOMMATIONS
D'ÉNERGIE

AMÉLIORER L'ISOLATION DES
BÂTIMENTS

CHAUFFER LES LOCAUX ET
PRODUIRE L'EAU CHAUDE
SANITAIRE À MOINDRE IMPACT

OPTIMISER L'ÉCLAIRAGE

LIMITER L'IMPACT DU NUMÉRIQUE



PILOTER SA CONSOMMATION ET SES ÉQUIPEMENTS EN DIRECT

Dispositif expertise conso d'EDF / régulation thermique des chambres / programmation des radiateurs



AMELIORER L'ECLAIRAGE

Remplacement des ampoules par des led / serrures a cartes coupant l'electricite, dispositif crépusculaire à minuterie, détecteurs de présence, etc...



TENDRE VERS LA SOBRIETE NUMÉRIQUE

Limitation du wifi à une salle de réunion et mise en place de "zones blanches" dans les chambres pour un sommeil sans ondes



**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**

A background image showing a dynamic splash of water with droplets and ripples. A dark green rectangular box is positioned over the middle-left part of the image.

Eau



MAITRISER LES CONSOMMATIONS
D'EAU

FAVORISER LA RECUPERATION
D'EAU DE PLUIE

LIMITER LA CONSOMMATION DE
PRODUITS CHIMIQUES ET
PRIVILÉGIER LES SOLUTIONS
NATURELLES ET/OU MECANIQUES

RÉDUIRE LES QUANTITES DE LINGE
A LAVER



MAITRISER LES FUITES ET REDUIRE LA CONSOMMATION D'EAU

Suivi de la consommation en direct pour améliorer la détection des fuites / système goutte à goutte pour arrosage

Installation de mousseurs sur les robinets (cout entre 5 et 7€) et de récupérateur d'eaux de pluie, réservoir des WC à contenance réduite et double chasse



SENSIBILISER LES CLIENTS A LA REDUCTION DES CONSOMMATIONS

mise en place de notices d'écogestes en chambres pour la clientèle, pommeau de douche qui change de couleur pour indiquer la consommation d'eau en temps réel



FAVORISER LES PRODUITS D'ENTRETIEN NON DANGEREUX

Limiter l'utilisation de la javel et de l'ammoniaque par exemple

Mise en oeuvre de produits non dangereux (système hydrolyse, eau ozonée, système déchloramineurs, nettoyant vapeur...)



**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**





Déchets



REDUCTION DES DÉCHETS A LA
SOURCE

TRIER LES DÉCHETS

VALORISER LES BIODÉCHETS

LUTTER CONTRE LE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

AMELIORER LA GESTION DES
DÉCHETS DANGEREUX

DONNER UNE SECONDE VIE AUX
OBJETS



DECIDER D'UNE POLITIQUE DE RÉDUCTION A LA SOURCE

achats de produits en vrac / boissons en récipients consignés ou réutilisables / système d'eau filtrée sur place et eau gazeuse
Utilisation des ingrédients dans leur totalité



MISE EN PLACE DU TRI DES DÉCHETS

Formation des salariés et sensibilisation des clients / mise en place de poubelles de tri / partenariats avec des filières dédiées
www.triercestdonner.fr/guide-du-tri



VALORISER LES BIODÉCHETS

Mise en place d'un composteur / lombricomposteurs
déshydrateur thermique
Récupération d'aliments par des fermes voisines



**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**





LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

réflexion autour de la conception des menus, choix de portions réduites, mise en place de système de réservation, valorisation des excédents culinaires, proposition de "doggy bag" biodégradables ou recyclables, système "too good to go", dons



FAVORISER LA RÉUTILISATION

Acheter des objets de seconde main pour la décoration, la vaisselle
mise en place de boîtes à dons
transformer vieilles nappes ou draps en chiffons



COLLECTER ET ELIMINER LES DÉCHETS DANGEREUX

Définition de Collecte, tri et modalités d'élimination pour les piles, toners, ampoules, équipements électriques, graisses, huiles, solvants, etc... par des filières dédiées

**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**





Biodiveristé



CRÉER UN POTAGER ÉCOLOGIQUE

SUPPRIMER L'UTILISATION DES
PESTICIDES

FAVORISER LES ESPÈCES DE
FLEURS ET PLANTS LOCAUX
ET ADAPTÉS AU CLIMAT

S'ENGAGER POUR LA
PRÉSERVATION DES ESPÈCES



METTRE EN PLACE UN JARDIN POTAGER AGRO ÉCOLOGIQUE

potager en libre service pour les clients
jardin aromatique



GERER LES ESPACES VERTS DE MANIÈRE ÉCO RESPONSABLE

suppression de l'utilisation des pesticides, utilisation du paillage,
écopâturage, méthode naturelle



CHOISIR UNE VÉGÉTATION LOCALE ET OFFRIR UN REFUGE À LA FAUNE LOCALE

planter des espèces indigènes, murs végétaux, toitures végétalisées,
choix de plantes nécessitant peu d'eau
Hôtel à insectes, nichoirs à oiseaux, installation de ruches, refuge LPO

**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**





**Mobilité
durable**



FAVORISER L'ÉCO MOBILITÉ

INCITER À L'UTILISATION DE
MOYENS DE TRANSPORT
ÉLECTRIQUES

PROMOUVOIR LA PRATIQUE
DU VÉLO



FAVORISER LES DÉPLACEMENTS SANS VOITURE

Organisation de covoiturage pour les salariés

Information sur les transports en communs / rubrique "venir sans ma voiture"



FAVORISER L'ÉLECTRIQUE

installation de bornes de recharge

Mise à disposition de vélos électriques

Investissement dans un véhicule électrique en remplacement d'un thermique



PROMOUVOIR LE VÉLO ET LA MARCHÉ

partenariat avec des loueurs de vélos

Investissements dans des vélos

Organisation de randonnées à thèmes

**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**





Politique sociale



METTRE EN OEUVRE UNE
POLITIQUE SOCIALE

FAVORISER L'ÉGALITÉ
PROFESSIONNELLE ENTRE
LES FEMMES ET LES HOMMES

ACCUEILLIR PERSONNEL ET
CLIENTÈLE EN SITUATION DE
HANDICAP



POLITIQUE SOCIALE POUR LES CLIENTS

Favoriser l'accueil de tout type de clientèle en acceptant les moyens de paiement de type chèques vacances, les cartes ou tickets resto etc...

Respect des normes d'accessibilité pour accueillir des clients en situation de handicap, label "Tourisme & handicap"



POLITIQUE SOCIALE POUR LES SALARIÉS

Mutuelle santé d'entreprise / congés formation / chèque vacances /

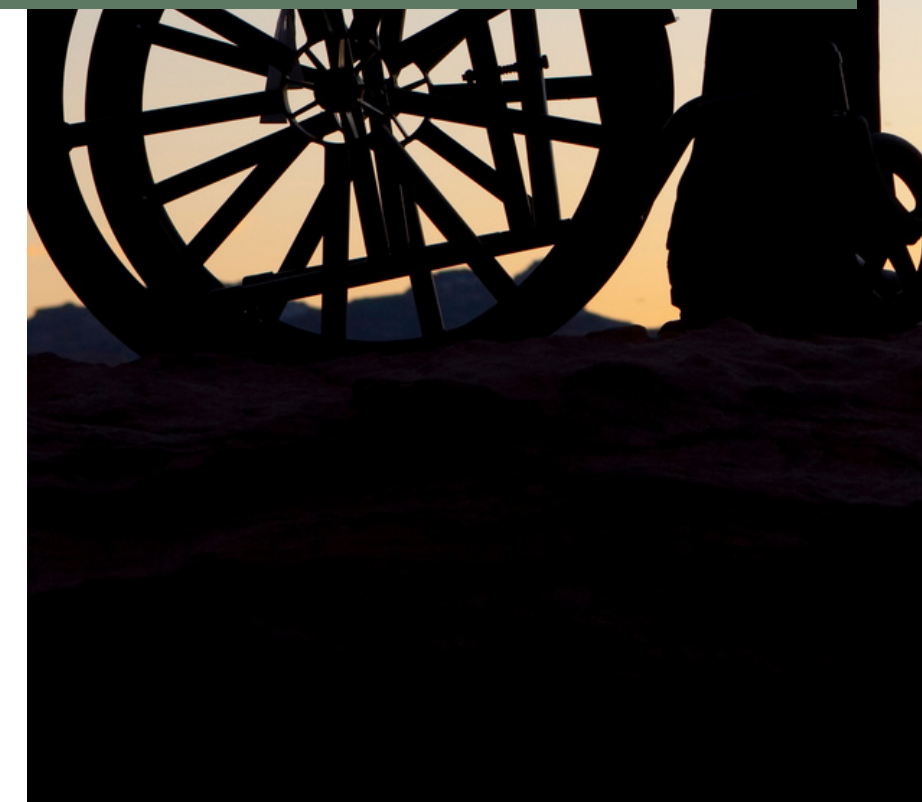
Favoriser l'hébergement des saisonniers sur place

Document unique à jour et plans d'actions pour réduire les risques

Faciliter l'inclusion des salariés en situation de handicap

Agir sur la culture d'entreprise et la gestion RH pour améliorer l'égalité femmes/hommes

**EXEMPLES
DE BONNES
PRATIQUES**



Comment bien démarrer?



Démarche environnementale

SUIVI DES
INDICATEURS

MISE EN OEUVRE
DES ACTIONS

ENGAGEMENT
DE LA DIRECTION

ETAT DES LIEUX
INITIAL

CRÉATION D'UN
PLAN D'ACTIONS



Merci de votre attention

Place aux questions

