



POUR UNE HOSPITALITY RESPONSABLE





ÉDITO

Chez *green care* PROFESSIONAL, nous célébrons l'Hospitality responsable et ses acteurs.

Les clients et les voyageurs du monde recherchent une sérénité et des expériences en phase avec leurs aspirations. C'est un nouveau champ d'expériences à créer pour eux.

Pour nous, une démarche responsable s'illustre par un état d'esprit et des valeurs de partage, de respect et d'humanité. Cette démarche peut être portée par le choix d'ingrédients, de plats, mais pensée également dès la conception de vos bâtiments, dans leur fonctionnement, leur intégration dans l'éco-système local, à travers des actions solidaires, des partenariats...

Dans ce guide, nous avons choisi de vous présenter quelques interprétations d'une démarche d'Hospitality responsable, représentées avec brio par des acteurs dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration.

Une façon de vous expliquer le monde de l'Hospitality responsable sous forme de preuves concrètes et inspirantes, et vous donner les clés pour un futur éco-responsable.



HÔTELLERIE

p.4 Les tendances de l'hôtellerie éco-responsable

p.6 Le Domaine de Murtoli : un site hôtelier exceptionnel en parfaite osmose Terre et Mer

p.8 10 éco-reflexes autour de la chambre, les conseils de *green care* PROFESSIONAL

RESTAURATION

p.10 Les tendances de la restauration éco-responsable

p.12 Le chef Christophe Hay : l'éloge des produits locaux

p.14 Le chef Christophe Aribert : puiser l'inspiration des forces naturelles de sa région

p.16 10 éco-réflexes autour de l'assiette, les conseils de *green care* PROFESSIONAL

LES ÉCLAIREURS

p.18 Carnet d'adresses



MANIFESTE pour une Hospitality responsable

L'urgence écologique prend de plus en plus de place dans nos quotidiens. Nos consommateurs sont de plus en plus exigeants. La réputation de nos entreprises s'écrit dorénavant à travers l'éthique, l'authenticité, la transparence. Cet impératif s'adresse à nous **TOUS : ENSEMBLE**, nous devons construire cet avenir. Et nous devons le faire **MAINTENANT**. Après les discours est arrivé le **temps des engagements sincères, des actions concrètes et ce, à 360°**.

Chez *green care* PROFESSIONAL nous pensons qu'il est possible de préserver notre environnement, sans toutefois sacrifier nos modes de vie modernes.

- 1 OFFRONS À NOS CLIENTS UNE EXPÉRIENCE DURABLE CRÉDIBLE**, transparente et perceptible dans toutes les décisions de l'établissement
- 2 PRÉSERVONS NOS RESSOURCES ET LIMITONS LE GASPILLAGE**. Optons pour un plastique recyclé, et des formules à base végétale.
- 3 RESPECTONS NOTRE SANTÉ ET GARANTISSONS DES ESPACES SAINS** et conviviaux pour nos convives. Tournons-nous au quotidien vers des produits respectueux de la qualité de l'air, du vivant, et de votre santé.
- 4 ENGAGEONS-NOUS AVEC FIERTÉ DANS UNE DÉMARCHE D'ENTREPRISE RESPONSABLE**, et créons une nouvelle relation de proximité et de partage avec nos clients.
- 5 CHOISSONS UNE HYGIÈNE DURABLE ET IRRÉPROCHABLE** avec des nettoyeurs éco-conçus, certifiés sans impact sur l'environnement et ses utilisateurs.
- 6 BÂTISSONS UN AVENIR VERTUEUX, SYNONYME DE SUCCÈS** qui s'écrira grâce à l'action commune de nos entreprises partenaires. Réécrivons les standards de notre secteur.

Comme *green care* PROFESSIONAL, faites le choix d'une démarche sincère et éthique, pour un futur vertueux, tourné sur un monde préservé par chacun.

ENGAGEZ-VOUS POUR UNE HOSPITALITY RESPONSABLE, DÈS AUJOURD'HUI.

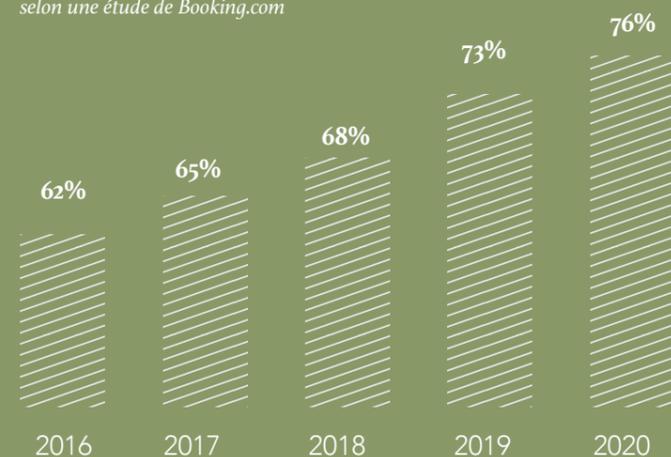


Tendances de l'hôtellerie éco-responsable

Les modes de voyages évoluent vers des attentes plus éco-responsables et plusieurs tendances émergent.

VOYAGEURS : TOUS AU VERT

Évolution des intentions de séjours des voyageurs internationaux vers des hébergements éco-responsables entre 2016 et 2019 selon une étude de Booking.com



76%

des Français souhaitent que des solutions durables soient rapidement mises en place.

Y VOIR PLUS VERT :
COMMENT DÉMÊLER
LE VRAI DU FAUX ?

72%

des voyageurs ne connaissent pas l'existence de labels spécifiques décernés aux hébergements respectueux de l'environnement, or 37% affirment que cela leur permettrait de les aider à voyager de façon plus responsable.

VERS LA FIN DU PLASTIQUE

La législation va vers une interdiction à

100%

des emballages plastique à usage unique. Il faut donc que les professionnels s'emploient à mettre en place des alternatives avec des matériaux recyclés, recyclables ou réutilisables.

LE VOYAGE EST AVANT
TOUT UNE AVENTURE
HUMAINE

68%

des voyageurs sondés souhaitent que l'argent qu'ils dépensent sur place reviennent aux communautés locales.



Histoire et raffinement au cœur de Lyon.

Depuis plus de trente ans, Boscolo a fait de la passion de l'hospitalité une caractéristique distinctive, alliant luxe et plaisir de vivre, originalité et tradition, le tout dans un profond respect de leurs équipes, des clients et de l'environnement, jusque dans le choix des produits d'entretien éco-conçus et certifiés.

HOTEL BOSCOLO - Lyon
www.boscolocollection.com/lyon



La durabilité jusque dans l'entretien du linge.

Le Castelet est un établissement hors pair Relais & Château 5* 5*, spa, restaurant 3* Michelin. Cette excellence se retrouve dans sa démarche durable ; précurseur, l'attention est portée sur le respect de tout et de tous, jusqu'au linge lavé de manière durable.

L'HÔTEL & SPA DU CASTELET - Var
www.hotelducastellet.net



Une lutte quotidienne contre les déchets.

« Le Mont-Saint-Michel étant une île, on se doit de préserver notre environnement. C'est pour cela que nous faisons le choix de réduire au maximum nos déchets d'emballages alimentaires ou d'hygiène. Notre engagement est collectif, c'est une démarche volontaire, participative de la part de chaque collaborateur. »

GRUPE GAULOIS - Le Mont-Saint-Michel
www.auberge-saint-pierre.fr



Quand écologie rime avec intégration sociale.

Plongez dans un écrin de verdure et de nature préservée au Domaine du Hirtz, 1^{er} site d'éco-tourisme 3* en Alsace. Une démarche exemplaire, tant pour le respect de la nature et du vivant que pour l'intégration sociale puisque 60% des employés sont reconnus travailleurs handicapés.

LE DOMAINE DU HIRTZ - Alsace
www.domaine-hirtz.com

Le Domaine de Murtoli

Hôtel 5***** et restaurant 1*

Une histoire familiale, un modèle touristique durable et raisonné.

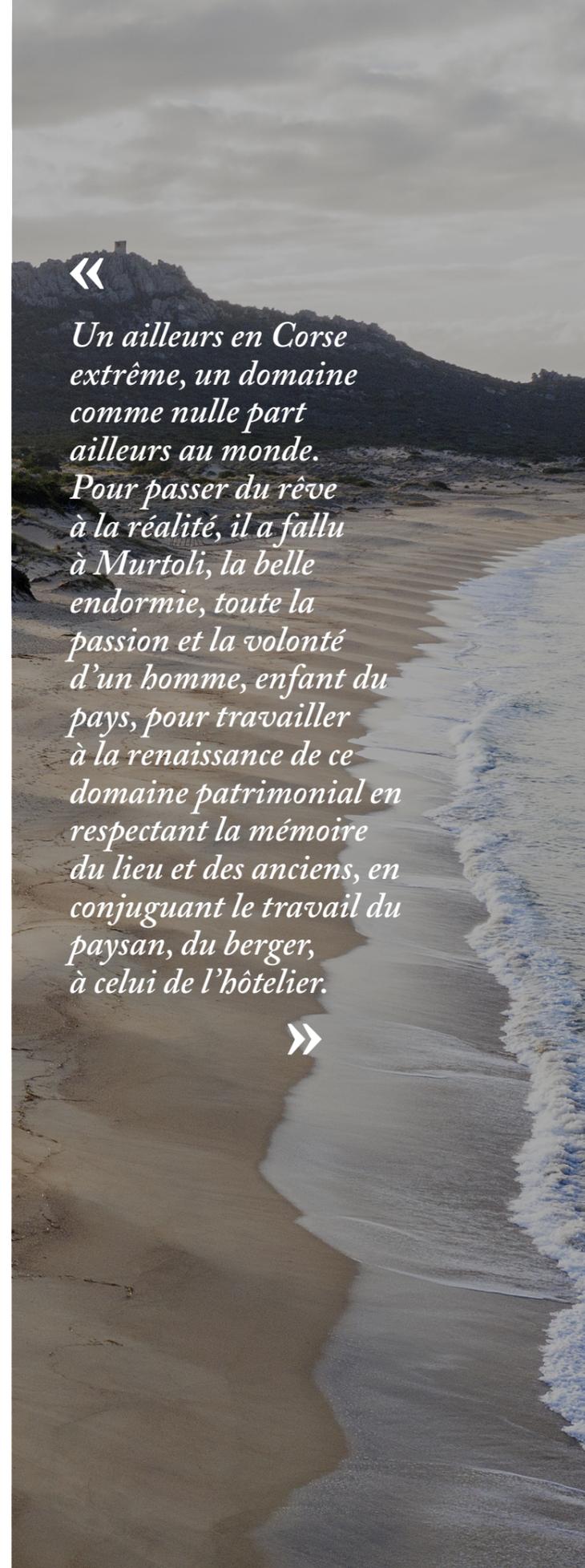


Écartant délibérément la création d'un projet hôtelier conventionnel, qui aurait dénaturé le site, Paul Canarelli imagine un concept touristique totalement nouveau et visionnaire pour l'époque. Un modèle de tourisme extensif, à faible densité humaine, qui préserve la beauté et le caractère des paysages naturels. Un tourisme qui fait renaître les activités agricoles ancestrales du Domaine.

LE DOMAINE DE MURTOLI

Hôtel 5***** et Restaurant gastronomique 1*
Vallée de l'Ortolo
20100 Sartène

www.murtoli.com 



Un ailleurs en Corse extrême, un domaine comme nulle part ailleurs au monde. Pour passer du rêve à la réalité, il a fallu à Murtoli, la belle endormie, toute la passion et la volonté d'un homme, enfant du pays, pour travailler à la renaissance de ce domaine patrimonial en respectant la mémoire du lieu et des anciens, en conjuguant le travail du paysan, du berger, à celui de l'hôtelier.



EN HARMONIE AVEC LE PATRIMOINE NATUREL

Elles n'étaient que ruines datant du 17ème siècle. Les bâtisses, appelées en toute simplicité "bergeries", ont la beauté de l'habitat traditionnel insulaire. Habillées de pierres, elles prennent des allures de forteresses d'antan, se dressant fièrement au milieu d'une nature préservée. Paul Canarelli a réussi à leur redonner vie, en s'imposant une fidélité absolue à la simplicité des matériaux utilisés et à l'architecture vernaculaire qui caractérise l'habitat traditionnel de cette partie de la Corse.

UNE NATURE OMNIPRÉSENTE

Le Domaine de Murtoli se situe au cœur d'un site naturel exceptionnel : la vallée de l'Ortolo. Il offre à ses hôtes une expérience unique de repos et de découverte en parfaite harmonie avec une nature préservée. À la manière d'une réserve naturelle, les équipes travaillent au recensement des centaines d'espèces végétales et animales qui peuplent le domaine. Entre rochers, chêne centenaire, collines, rivière, montagnes, mer et pâturages... L'évasion est garantie.

LE SENS DU DÉTAIL ET DE LA COHÉRENCE

Au Domaine de Murtoli, l'histoire de la Corse est ancrée partout, à chaque instant. La rénovation des bergeries et maisons est portée par des artisans et architectes locaux, qui pour respecter au mieux la tradition, ont utilisé des techniques ancestrales et réutilisé les matériaux d'origine (pierres, lauzes, tuiles et poutres). L'exploitation de la ferme du Domaine, réalisée grâce à des méthodes naturelles et traditionnelles, joue un rôle essentiel pour la préservation des paysages, l'authenticité du lieu, le maintien de la biodiversité et la vitalité de la vallée et de ses environs.

LE PARTAGE DES VALEURS ET DE L'AMOUR DE SON PAYS

Ces valeurs sont portées par toutes les équipes du Domaine. Chacun aime transmettre sa passion du lieu et à travers lui, de la Corse. Ainsi, le Domaine et ses équipes participent pleinement au rayonnement de l'île de beauté, de sa gastronomie, de son terroir. Le Domaine de Murtoli est plus qu'un ensemble hôtelier, c'est une famille, animée par la volonté commune de porter un tourisme raisonné, authentique, simple.

Hygiène durable

C'est pour parfaire sa démarche durable et s'ancrer davantage dans une thématique d'économie circulaire que l'établissement a fait le choix des détergents éco-conçus et certifiés **green care PROFESSIONAL** pour l'hygiène de ses cuisines et l'entretien de ses chambres.

10 éco-réflexes autour de la chambre

Signés green care PROFESSIONAL, ces éco-gestes sont inspirés des critères de la certification CLEF VERTE.

À pratiquer avec plaisir, et surtout sans modération.

AVANT LA CHAMBRE

Tout ce qui précède l'arrivée de vos hôtes.

1- Fédérez vos équipes autour d'une dynamique commune

Votre engagement responsable ne pourra rayonner pleinement que s'il est porté par vos équipes. Chacun peut être un fier ambassadeur auprès de vos hôtes.

2- Rédigez une charte d'engagements

Listez, avec vos équipes, les engagements et actions concrètes que l'on attend de tous (éteindre les lumières, trier etc.), puis affichez votre charte dans les espaces réservés au personnel.

3- Privilégiez des produits doux, éco-certifiés

Il existe des produits éco-labélisés pour les détergents ou les lessives notamment et des peintures avec un label garantissant la limitation des COV (substances volatiles pouvant être nocives). Les produits doux pour l'environnement le sont aussi pour la peau et la santé de ceux qui les utilisent.

4- Choisissez des fournisseurs engagés

Car vos produits témoignent. Par exemple :

- **Privilégiez des fournisseurs engagés** comme vous dans une démarche de progrès transparent et éthique (norme ISO 26000, EMAS...)
- **Établissez une charte RSE** fournisseurs exigeant des engagements de leur part (éthique & transparence des modes de production, labellisations...)
- **Choisissez des produits plus respectueux** comme du shampoing, gel douche, linge en coton bio ou recyclé, papier labellisé PEFC (issu de forêt gérée)
- **Choisissez des producteurs locaux**, de préférence engagés.



5- Gérez au mieux les consommations

Votre bâtiment est un lieu de vie, il est essentiel d'en optimiser les consommations pour limiter son impact environnemental. Pour cela, on pourra agir sur :

- **L'énergie**, en réalisant un diagnostic des systèmes de chauffage, en améliorant l'isolation, en installant des lampes LED, en installant des minuteries ou détecteurs de mouvements, en choisissant du matériel de classe énergétique optimale (de A à A++) et des fournisseurs d'énergie verte...
 - **L'eau**, en sensibilisant vos équipes à une utilisation plus sobre
 - **Le plastique jetable**, à éviter (paille, gobelet, couverts, notamment en bord de piscine etc.)
- Optez plutôt pour du réutilisable.



AUTOUR DE LA CHAMBRE

9- Triez vos déchets et sensibilisez-y vos équipes
Placer des poubelles de tri un peu partout dans les espaces (y compris les chambres) est un geste fort pour favoriser ce bon réflexe. Il est également nécessaire de sensibiliser vos équipes sur ce sujet.

10- Vos extérieurs

Là encore des gestes simples peuvent facilement être mis en place comme couvrir bassins et piscines quand ils sont inutilisés, installer des récupérateurs d'eau de pluie et des bacs à compost, arroser le soir ou le matin avec des arroseurs automatiques (moins consommateurs), proposer des modes de transports alternatifs (vélo, trottinettes, taxis verts...) pour visiter les environs etc.



DANS LA CHAMBRE

6- Les produits de soins

De nombreux produits existent aujourd'hui pour concilier confort d'utilisation, douceur des compositions, engagement responsable et réduction des déchets. Le vrac, avec des contenants remplissables plutôt que jetables, est une excellente option.

7- L'eau

Réduire la consommation d'eau dans la chambre peut passer par :

- l'installation de **mousseurs** (appelés aussi aérateurs) qui diminuent jusqu'à 50% de la consommation d'eau, sans perdre en pression (et en confort de douche notamment)
- l'installation de **chasse d'eau à 2 vitesses**
- **Sensibiliser** en douceur les clients sur une utilisation plus raisonnée de l'eau, en les invitant par exemple à laisser leurs serviettes accrochées pour ne pas les laver chaque jour.

8- Gestes d'entretien

Installez avec vos équipes un rituel plus responsable de mise au propre de la chambre comme : ne pas laisser couler l'eau quand on lave, signaler toute fuite d'eau ou robinet qui coule, couper la climatisation ou le chauffage quand on aère etc. La lessive également, de préférence avec des produits éco-labélisés, en utilisant la juste dose et en remplissant à 90% le tambour (une main doit pouvoir y passer et bouger).

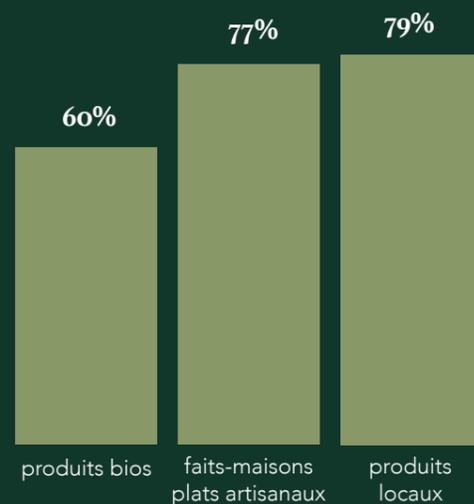


Les tendances de la restauration éco-responsable

(source : Food Service Vision - Food Service et COVID 2019, Harris Interactive 2019, Tork 2015, CHD Expert 2020)

ENTRE LA FOURCHETTE ET LE COUTEAU, DES ASSIETTES PLUS VERTUEUSES

Attente des Français lorsqu'ils vont au restaurant selon une étude d'Harris Interactive 2019.



UN REPAS SANS VIANDE, EST-CE UN VRAI REPAS ?

35%

des foyers français se revendiquent flexitariens. Plus de légumes, moins de viande : un engagement plus fort que les consommateurs commencent à épouser. En France, seuls 5,2 % de la population se dit végétarienne, végétalienne ou vegan. (source : Kantar)

AVANT, PENDANT, APRÈS L'ASSIETTE

Les consommateurs attendent plus aujourd'hui qu'une assiette éco-responsable (utilisation de produits locaux, bio ou artisanaux, faits-maison etc.). Deviennent primordiaux, la transparence des établissements (informations sur l'environnement, les labels garantissant la qualité ou l'engagement, les informations sur la traçabilité des produits etc.), l'expérience consommateur, mais aussi l'engagement social auprès des équipes.

L'HYGIÈNE, LÀ OÙ TOUT COMMENCE

61%

apprécient les cuisines ouvertes pour observer les plats qu'ils ont commandés en train de se réaliser, et 67 % de pouvoir juger de la propreté et de l'hygiène de la cuisine.

L'ANTI-GASPI ET LA FRAÎCHEUR, UN CHOIX DE CLARTÉ SALUÉ PAR LE CONSOMMATEUR

50%

des Français veulent une carte raccourcie avec 2 ou 3 choix en entrée, plat et dessert

UNE BONNE GESTION DE L'ÉNERGIE, NOUVEAU FER DE LANCE DES RESTAURATEURS

64%

réduisent leurs économies d'énergie ou utilisent les énergies renouvelables



Crédit-Photo: ©Simon-Cohen

Le Chef Breton qui fait bien les bonnes choses.

Nicolas Conraux, chef étoilé 1* Michelin, ne laisse rien au hasard. Dans l'assiette, on navigue entre terre et mer, avec des produits frais, locaux, approvisionnés sans emballage. Même les tenues professionnelles sont confectionnées localement avec des textiles bio et les produits d'hygiène sont éco-conçus. Objectif : zéro plastique d'ici fin 2020, pour un engagement durable, global et collectif.

RESTAURANT LA BUTTE (1*) - Bretagne
www.labutte.fr



Crédit-Photo: ©Adrien Roux

Le tiers-lieu dédié à l'éco-responsabilité.

Ici on mange, on partage, on bricole, de manière intelligente, collaborative et éco-responsable. Cet établissement a de multiples facettes : restaurant, ferme urbaine, atelier et cinéma plein-air. Il réussit à sensibiliser le public aux valeurs éco-responsable de manière ludique et positive. Son credo : Réduire, Réutiliser, Recycler.

LA RECYCLERIE - Paris
www.larecyclerie.com



Crédit-Photo: ©lafourchette.com

L'hymne à l'Ultra frais.

« Notre carte évolue mensuellement en fonction des saisons. Notre menu du jour change quotidiennement, en fonction de la pêche et des arrivages. Nous donnons la priorité à la qualité et au local, et de ce fait nous n'avons aucun surgelé, juste un congélateur pour nos glaces faites maison. Tous les mois nous communiquons sur les origines des produits : les clients y sont très réceptifs. »

RESTAURANT L'AROMATIC - Lyon
www.aromaticrestaurant.fr



L'artisanat au service du bon et du bon goût.

La Manufacture du Touquet, c'est l'alliance entre savoir-faire artisanal, produits de qualité et un engagement environnemental fort. Les emballages sont recyclés, recyclables et réutilisables, jusque dans les encres et le vernis utilisés qui sont d'origine végétale, donc hautement biodégradables.

LA MANUFACTURE DU TOUQUET - Touquet
www.biscuit-touquet.fr



Christophe Hay

Chef 2**

Le respect sous toutes ses formes



En imaginant *La Maison d'à Côté*, le Chef Christophe Hay souhaite revenir dans sa région natale pour proposer à ses clients une cuisine au plus près des produits qu'il a sélectionnés, pour proposer à ses clients une cuisine aussi savoureuse qu'exigeante dans un cadre chaleureux et convivial. De la sélection minutieuse de ses fournisseurs locaux, aux matériaux utilisés pour son établissement, Christophe Hay a su créer un établissement en harmonie avec la nature. Son audace est récompensé en 2019 par une seconde étoile Michelin et en 2020 par l'attribution du Macaron Vert, nouvelle récompense du Guide Michelin.

LA MAISON D'À CÔTÉ

Restaurant gastronomique 2**
17 Rue de Chambord, 41350 Montlivault

www.lamaisondacote.fr

«
Le respect est un principe fondateur qui imprègne toutes mes démarches : valoriser la nature et le terroir, les artisans et les producteurs qui nous entourent, les hommes et les femmes qui travaillent avec nous quotidiennement.

Christophe Hay



RESPECT DES SAVEURS AVEC L' HYPER LOCALITÉ

Très attaché à son patrimoine, Christophe Hay a décidé de travailler des produits uniques, issus principalement de la région Val de Loire, afin de faire connaître ce terroir ligérien mais aussi de le conserver. Attentif à la nature, à ses ressources et au respect de l'environnement, le chef Christophe Hay a créé un jardin potager sur 3000m² en permaculture, avec l'aide de son jardinier Alain Gaillard. Toujours soucieux de partager avec ses convives une cuisine d'exception à la fois durable et éthique, le chef utilise des fruits et des légumes qu'il cultive lui-même et propose une viande rare issue de son propre élevage de boeuf wagyu. Ce boeuf de race japonaise est élevé en France sous les regards et les soins attentifs de son ami et éleveur Yvan Dersoir, dans le plus grand respect de l'animal.

RESPECT DE SON ENVIRONNEMENT

Dès son installation, Christophe Hay a porté beaucoup d'attention à l'écosystème de ses établissements : isolation éco-responsable, récupérateurs de chaleur, énergie éolienne renouvelable et composts qui viennent nourrir son jardin. Un souci du « mieux faire » qu'il applique dans toutes ses décisions.

RESPECT HUMAIN ET TRANSMISSION

« Nous sommes plus qu'une équipe, nous sommes une famille. Ici tout le monde s'implique, c'est notre grande force ! » Le chef étoilé a toujours souhaité leur transmettre ses valeurs ; celles du respect des hommes, des produits, du matériel, de l'environnement, cultivées lors de ses 5 ans passés aux côtés de Mr Paul Bocuse.

Le respect en matière d'hygiène

L'hygiène est au centre des préoccupations en restauration, au même titre que le choix des aliments. C'est pour cela que l'établissement a choisi **green care PROFESSIONAL**, préservant ainsi la santé de ses convives et la nature, grâce à des formules sur base végétale et bio-sourcées.

Christophe Aribert

Chef 2**

**Engagement
et dépassement**



Après un brillant parcours et deux étoiles au Guide Michelin, Christophe Aribert a souhaité ouvrir sa propre Maison, un hôtel-restaurant contemporain à Uriage-les-Bains, près de Grenoble. Reffet de ses racines locales, il l'a conçu sans compromis environnemental, dans le respect des forêts et montagnes iséroises qu'il aime tant. Ses efforts ont été récompensés en janvier 2020 avec l'attribution du Macaron Vert.

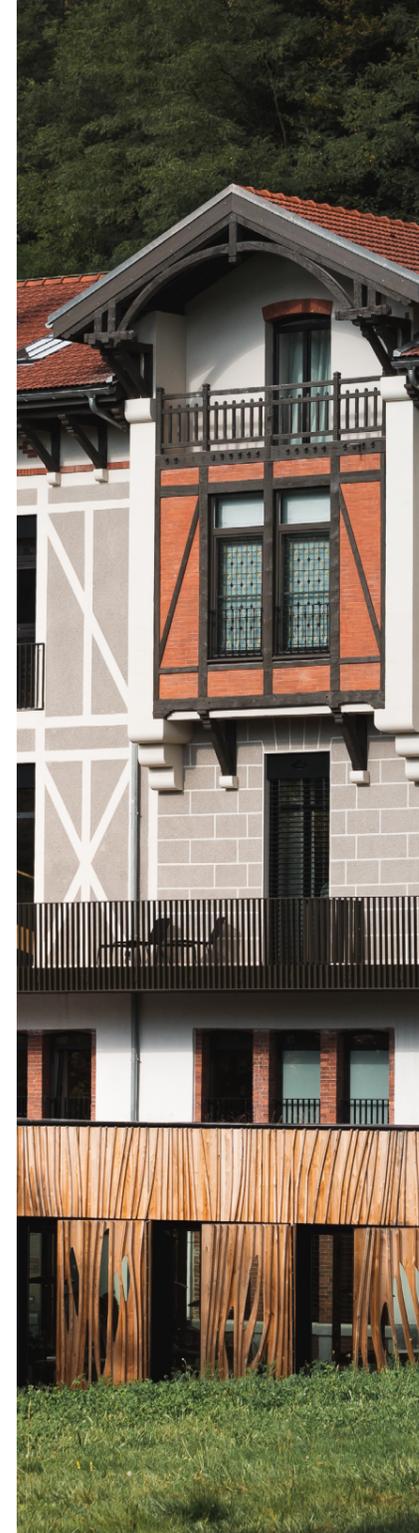
LA MAISON ARIBERT

Restaurant gastronomique 2**
280 Allée du Jeune Bayard,
38410 Saint-Martin-d'Uriage

www.maisonaribert.com

« Je suis cuisinier dans l'âme, cette maison est le point de départ d'une aventure humaine collective qui rayonne au-delà des portes du restaurant. »

Christophe Aribert



UNE MAISON 100% ÉCO-RESPONSABLE

Signée avec l'architecte biogéologue (et locale) Joëlle Personnaz, la Maison Aribert a redonné vie à une bâtisse vieille de 150 ans. La conception bioclimatique (architecture pensée en fonction des caractéristiques du lieu d'implantation) assure un impact quasi nul : isolation à la laine de bois, captation de l'eau de source, toit végétalisé, chaudière à granules, électricité verte de Grenoble... sont autant de détails qui ont leur importance durable. Les matériaux écologiques (peinture aux pigments naturels, literie éthique, jusqu'aux produits d'entretien et savons bio-sourcés) s'inscrivent dans cette mouvance.

LE LOCAL : SOURCE D'INSPIRATION & DE TALENTS

Local, dès que l'on peut : c'est le mot d'ordre. Pierres locales du Bourg-d'Oisans, décoration réalisée par des artistes locaux... Sa table 2 étoiles et son café A, sont alimentés en circuit ultracourt pour des séjours qu'on voudrait, eux, ultra-longs.

L'EXPLORATION INFINIE DU VÉGÉTAL

De la cuisine jusqu'aux tenues des employés (en lin issu du commerce équitable), la cuisine Aribert suit le rythme des saisons, sur un mode aussi très local. Le jardin du lieu, confié à l'association Fermes d'Avenir (soutenant l'agroécologie), fournit plantes aromatiques, légumes et fruits cultivés en permaculture. La politique "zéro déchet" de la cuisine est ici, un exercice audacieux, mais jamais périlleux : le composteur est ravi d'accueillir l'incuisinable malgré tout compostable.

UNE AVENTURE HUMAINE

Les équipes sont formées pour maîtriser la naturopathie. Les massages ayurvédiques, les cours de yoga, les séances de bien-être et des vélos électriques sont mis à disposition. Tout invite à se recentrer sur soi.

Végétal et hygiène

Le végétal et le respect du vivant sont au cœur de l'établissement de Christophe Aribert. C'est donc naturellement que le chef s'est tourné vers *green care* PROFESSIONAL pour les produits d'hygiène : des formules biodégradables, issues de matières premières végétales et européennes, sans impact sur le vivant.

10 éco-réflexes autour de l'assiette

Les conseils de green care PROFESSIONAL

AVANT L'ASSIETTE

1- Cultivez la proximité

Celle des produits locaux (cultivés ou élevés à moins de 200km de votre restaurant, mais 100km restant l'objectif), ou l'ultra-proximité, en cultivant vos propres légumes, herbes aromatiques et fruits, de façon bio, voire en permaculture.

2- Mais privilégiez le "bon produit bien produit" avant tout

Car ce qui prévaut est le mode de production : il vaut mieux conserver des producteurs ou des éleveurs de qualité même s'ils sont un peu plus éloignés. Qu'entend-on par "bon produit bien produit" ?

Pour la viande, elle est "bien élevée", issue de filières respectueuses et préservant le bien-être animal.

Pour le poisson, il est issu de la pêche durable, pêchés avec une technique de pêche passive telle que la ligne, le filet ou le casier. Choisissez des espèces issues d'un stock en bon état afin d'assurer le renouvellement de l'espèce. Le poisson d'élevage, lui, sera labellisé Agriculture Biologique ou MSC.

3- Au juste prix

Payer un juste prix, c'est soutenir les producteurs et maraîchers locaux dans leur activité, c'est reconnaître la qualité du produit et encourager des pratiques plus durables.

DANS L'ASSIETTE

4- Réduisez l'empreinte carbone de vos plats en faisant la part belle au végétal

Innovez avec les légumes, légumineuses et céréales ! Outre les enjeux de bien-être animal et de santé concernant la surconsommation de viande, les productions de légumes émettent 10 fois moins de gaz à effet de serre que les productions animales. Pensez également à utiliser les parures (notamment issues de la préparation du plat) pour parfumer sauces, bouillons et autres bisques, faites des chips de pelures de pommes de terre... Bref : les utilisations sont infinies.

5- Privilégiez les produits de saison

Un légume de saison frais cultivé localement génère 20 fois moins de gaz à effet de serre qu'un légume frais hors saison importé ou produit sous serre chauffée, et 7 fois moins qu'un légume surgelé.



AUTOUR DE L'ASSIETTE

6- En cuisine, privilégiez des équipements peu consommateurs en eau et en énergie

tels que lave-vaisselle, four... Et de façon générale, favorisez des fonctionnements respectueux de l'environnement, tels qu'une isolation éco-responsable, l'installation, des récupérateurs de chaleur, un fournisseur d'énergie renouvelable etc.

7- Réduisez l'usage du plastique

et bannissez le plastique à usage unique en faveur d'une vaisselle ou ustensiles réutilisables. De façon générale, menez une politique de réduction des déchets, en achetant en vrac, délaissez le suremballage, favorisez la réutilisation (upcycling), limitez les brochures et les impressions publicitaires...

8- Soyez attentif au bien-être de votre personnel

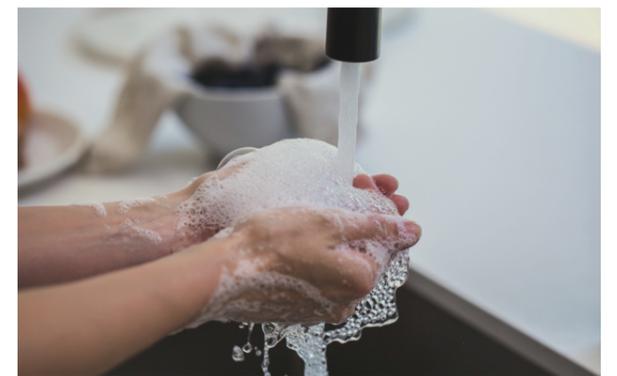
en portant une attention particulière aux conditions de travail, au management et en cultivant un climat de confiance et d'écoute.

9- Limitez l'usage de désinfectants

Privilégiez les produits nettoyants Ecolabel et/ou éco-conçus selon les principes du Cradle to Cradle, à base d'ingrédients végétaux et fabriqués selon des processus éthiques.

10- Partagez vos valeurs

avec les clients en expliquant par exemple les plats et l'origine des ingrédients, en proposant des doggy bags (pour lutter contre le gaspillage alimentaire), mais aussi avec les chefs de demain en formant, expliquant, co-construisant vos recettes et réseaux de fournisseurs locaux et durables avec les jeunes générations.



Le carnet d'adresses

Des Chefs et de green care PROFESSIONAL

Ceux qui accompagnent les consommateurs vers plus d'éco-responsabilité

Pour créer un futur plus vertueux, nous avons deux enjeux : éclairer le chemin et pousser toujours plus loin nos engagements.

Pour y répondre, nous nous appuyons sur les références en termes d'écolabellisation, tant dans le domaine de l'hôtellerie que de la restauration.

Conseils & Architectes

Joëlle Personnaz
Architecte et géobiologiste
www.joelle-personnaz-architecte.archi

Laetitia DEBEAUSSE
Consultante éthique
www.laetitiadebeausse.com

Équipement en cuisine

MEIKO
Équipementier éco-novateur
www.meiko.fr

Mauviel 1830
Tradition et artisanat
au service de l'excellence.
www.mauviel.com

Aménagement

Cosentino
Leader dans la production et la distribution de surfaces innovantes pour l'architecture et le design
www.cosentino.com

TARKETT
Leader du revêtement des sols éco-conçus
www.professionnels.tarkett.fr

MOSA
Leader du carrelage éco-conçu & design
www.mosa.com/fr

Services

PANDOBAC,
Une livraison zéro déchets pour les professionnels.
anais.ryterband@pandobac.com
www.pandobac.com

Planète OUI
Votre fournisseur d'électricité 100% verte, 100% locale
www.planete-oui.fr

Producteurs

Sylvain ARNOULT
Pêcheur amoureux de la Loire
www.arnoult-pecheur-de-loire.webnode.fr

Cave à vins

Thomas Finot
Vigneron engagé
www.domaine-finot.com

Literie

COSME
Literie naturelle, conçue par les meilleurs artisans Français
www.cosme-literie.com
contact@cosme-literie.com

La Compagnie DUMAS
Spécialiste français de la petite literie. Fabrication en France dans des sites de production 100% compensés carbone.
www.lacompagniedumas.com



Hygiène & nettoyage

green care PROFESSIONAL éco-pionnier des produits de nettoyage et d'hygiène durable.

UNE APPROCHE DURABLE À 360° POUR UNE HYGIÈNE RESPONSABLE IRRÉPROCHABLE

Emballage RECYCLABLE et RECYCLÉ

En appliquant la règle des 3R, nous proposons des solutions permettant la réutilisation d'emballages ou la réduction du plastique jusqu'à 90%. Nos emballages sont conçus pour être **100% recyclables et utilisent jusqu'à 100% de plastique recyclé.**

Formules EFFICACES, VÉGÉTALES et LOCALES

Nos ingrédients sont sûrs pour la santé et l'environnement. Nous utilisons prioritairement des matières premières d'origine végétale, biosourcées, issues des sous-produits de l'agriculture européenne.

Éco-système de PRODUCTION exemplaire

Nos usines certifiées ISO14001 et EMAS ont un impact CO2 quasi nul. Nous produisons à l'énergie renouvelable et nos bâtiments sont à énergie positive certifiés LED platinum. L'eau est gérée avec parcimonie et les rejets sont traités pour être parfaitement propres.

UN NETTOYAGE QUI PRÉSERVE LES RESSOURCES, LE CO2 ET LIMITE LE PLASTIQUE



Nombre de nettoyants en plastique 100% recyclés utilisés. Cela représente autant de plastique, pétrole et de CO2 économisés.



Éco-conception circulaire selon Cradle to Cradle

Formule végétale certifiées Ecolabel européen

Éco-système de production et logistique certifié EMAS, ISO14001, ISO 50001





Conception et réalisation Agence 14 Septembre - www.14septembre.com, crédits photo ©AnneEmmanuelleThion, ©Simon-Cohen, ©AdrienRoux,



Werner & Mertz
Professional

-  greencare Professional Francewerner
-  greencare_werner
-  Werner & Metz France Professional

professionalfrance@werner-mertz.com - +33 (0)1 69 18 95 00

NOS PARTENAIRES ENGAGÉS À VOS COTÉS



PAVILLON BLEU



Clef Verte

