



mon hôtel  
& l'environnement  
connaître

1

# mon hôtel & l'environnement

## ① connaître

*La première étape de votre démarche environnementale va consister à dresser un état des lieux dans les domaines traités dans ce guide : gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie, politique d'achats, lutte contre le bruit, qualité de l'air, intégration paysagère.*

Tout au long du guide ces petits pictogrammes vous aident à vous repérer :



### **s'orienter ?**

des précisions sur la façon de s'organiser, des contacts utiles...



### **attention !**

les points de la réglementation qui méritent toute votre attention



### **une bonne idée !**

des pistes pour aller plus loin

# éditorial

« C'est une triste chose de penser que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas. »

Victor HUGO

Chaque année, des millions de visiteurs viennent apprécier la richesse et la qualité de notre patrimoine naturel. Notre environnement est en ce sens une force d'attraction que l'on peut considérer à bien des égards comme l'une des matières premières les plus précieuses pour l'industrie hôtelière et touristique française.

Conscients des enjeux de la protection de l'environnement, de nombreux professionnels régionaux ont affirmé leur intérêt pour les démarches environnementales mais ont également avoué ne disposer ni d'outils ni de méthodes qui leur permettraient de mettre en place leur propre démarche dans leur établissement. Il était donc urgent, et clairement attendu par la profession, qu'un outil didactique et pratique soit mis à leur disposition.

Cet ouvrage répond à cette attente en fournissant à l'hôtelier – restaurateur des repères méthodologiques pour réussir la mise en œuvre d'une démarche environnementale dans son établissement, accompagnés de nombreux conseils pratiques, d'exemples concrets et de recommandations qui l'aideront dans la construction de son premier plan d'action environnemental.

Ce guide se décompose en trois parties :

- la première “**connaître**” est dédiée à la sensibilisation et à la conduite d'un état des lieux environnemental simplifié,
- la seconde “**agir**” propose pour chaque domaine d'intervention des solutions pratiques,
- le classeur “**évaluer**” permet de mesurer les résultats obtenus.

C'est un outil multifonctions qu'il est conseillé de lire rapidement une première fois afin de comprendre la méthode générale. La deuxième lecture devra être plus qu'une lecture attentive, il s'agira d'entrer dans le vif du sujet en mobilisant son équipe pour démarrer la démarche grâce aux instructions détaillées de ce guide.

Christian FREMONT  
Préfet de la Région Aquitaine  
Préfet de la Gironde

Alain ROUSSET  
Président  
du Conseil Régional  
d'Aquitaine

Pierre BALLAIRE  
Délégué Régional  
de l'Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Energie

Christian SAUVAGE  
Président de la Fédération Régionale  
de l'Industrie Hôtelière d'Aquitaine

Marcel CAZALE  
Président du Conseil Economique  
et Social d'Aquitaine

## 1 CONNAÎTRE

La première étape de votre démarche environnementale va consister à dresser un état des lieux dans les domaines traités dans ce guide : gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie, politique d'achats, lutte contre le bruit, qualité de l'air, intégration paysagère.

### PRENDRE EN COMPTE L'ENVIRONNEMENT : QUEL INTÉRÊT POUR VOTRE ENTREPRISE ?

- maîtriser vos charges d'exploitation
- mobiliser votre personnel autour d'un projet fédérateur
- valoriser votre image auprès de votre clientèle

### ORGANISATION DE LA "DÉMARCHE ENVIRONNEMENT"

- rôle du chef d'entreprise
- mission des collaborateurs de l'entreprise
- assistance technique à l'entreprise

### ÉLÉMENTS DE MÉTHODE : RÉALISER L'ÉTAT DES LIEUX

#### ➤ les déchets

L'essentiel sur la gestion des déchets  
Le point sur la réglementation  
Etat des lieux sur la gestion des déchets dans votre établissement

#### ➤ l'eau

L'essentiel sur l'eau  
Le point sur la réglementation  
Etat des lieux sur la gestion de l'eau

#### ➤ l'énergie

L'essentiel sur l'énergie  
Le point sur la réglementation  
Utilisation de l'énergie dans votre établissement

#### ➤ la politique d'achats

Les écoproduits, des produits écologiques  
Les logos écologiques

#### ➤ le bruit

L'essentiel sur le bruit  
Le point sur la réglementation  
Evaluation des nuisances sonores

#### ➤ l'air

L'essentiel sur l'air  
Le point sur la réglementation  
Etat des lieux sur l'air de votre établissement

#### ➤ l'intégration paysagère

Protéger les paysages : une attente des clientèles  
Le point sur la réglementation  
Etat des lieux de votre établissement

## 2 AGIR

La phase d'état des lieux vous a permis de passer en revue votre établissement d'un point de vue environnemental. A ce stade vous avez en main les chiffres-clé et une meilleure idée de vos pratiques. Vous pouvez maintenant construire votre plan d'action environnemental.

### ELÉMENTS DE MÉTHODE : ORGANISATION DE L'ACTION

- Définition des objectifs
- Préparation du plan d'action
- La sensibilisation du personnel, facteur clé de la réussite
- Suivre l'avancement des opérations et évaluer les progrès accomplis

### PÉRENNISER VOTRE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

- Mettre à jour les informations
- Valoriser vos efforts auprès de votre clientèle
- S'ouvrir sur l'extérieur
- Participer à des actions locales de protection de l'environnement
- Améliorer les performances par domaine
- Mettre en place un Système de Management Environnemental (SME) dans votre entreprise

#### ➤ les déchets

- Produire moins de déchets
- Valoriser les déchets
- Éliminer les déchets spéciaux dans de bonnes conditions pour l'environnement

#### ➤ l'eau

- Réduire la consommation d'eau
- Diminuer la charge polluante des eaux usées

#### ➤ l'énergie

- Suivre régulièrement les consommations
- Conseils pratiques pour tous les services
- Conseils pratiques par service

#### ➤ la politique d'achats

- Acheter et respecter l'environnement
- Quelques alternatives pour l'hôtellerie

#### ➤ le bruit

- Amélioration du confort acoustique des bâtiments

#### ➤ l'air

- Prévention des risques de légionellose
- Maintenance des équipements contenant des fluides frigorigènes
- Des chaudières bien réglées
- Qualité de l'air intérieur
- Les transports

#### ➤ l'intégration paysagère

- Aménagements paysagers
- Caractéristiques architecturales
- La démarche "Haute Qualité Environnementale"

## 3 ÉVALUER

Au cours des phases d'état des lieux puis de plan d'action, le classeur vous permettra de consigner et de conserver les chiffres-clé des différents domaines que vous allez aborder : photocopiez les fiches et complétez-les, photocopiez vos factures. Vous pourrez ainsi évaluer les progrès accomplis ainsi que les économies réalisées.

#### 1 Contacts utiles

Plan d'action environnemental

#### ➤ les déchets

#### 3 Inventaire des déchets produits

#### ➤ l'eau

#### 4 Bilan des consommations d'eau

#### 5 Tableau de bord des consommations d'eau

#### ➤ l'énergie

#### 6 Bilan des consommations d'énergie

#### 7 Evolution des consommations d'énergie

#### 8 Suivi des consommations d'énergie

#### ➤ la politique d'achats

#### 9 Inventaire des achats

#### ➤ le bruit

#### 10 Questionnaire "nuisances sonores"

#### 11 Bilan des sources de bruit

#### ➤ l'air

#### ➤ l'intégration paysagère

#### 12 Questionnaire "intégration paysagère"

# Prendre en compte l'environnement : Quel intérêt pour votre entreprise ?

**L'attractivité d'une destination repose en partie sur la qualité de son patrimoine naturel : l'environnement constitue indéniablement l'une des matières premières les plus précieuses pour l'industrie hôtelière et touristique.**

**A l'échelle de votre entreprise, vous pouvez agir concrètement pour la protection de l'environnement. Voici les bénéfices que vous pouvez en retirer :**

## **Maîtriser vos charges d'exploitations**

S'engager dans une démarche environnementale consiste notamment à s'efforcer de préserver les ressources naturelles et donc à surveiller puis réduire ses consommations d'eau et d'énergie, deux postes importants parmi vos charges d'exploitation. Vous allez ainsi pouvoir faire des économies et réduire vos coûts de fonctionnement tout en contribuant à la protection de l'environnement.

## **Mobiliser votre personnel autour d'un projet fédérateur**

Une démarche environnementale est un projet collectif auquel chaque membre de votre entreprise peut participer. L'expérience montre que la protection de l'environnement intéresse les employés qui apprécient de travailler dans une entreprise plus citoyenne, soucieuse de réduire son impact sur l'environnement. Une telle ambition motivera votre personnel et contribuera également à le fidéliser à votre entreprise.

**En 1997, le voyageur italien Orizzonti a démarré sa démarche environnementale en lançant un projet intitulé "Attenzione per l'Ambiente" (180 000 touristes choisissent Orizzonti pour visiter l'Europe et la Méditerranée). Entre autres actions, un questionnaire portant sur 33 exigences environnementales a été envoyé à tous les fournisseurs et partenaires, dont 115 établissements hôteliers français. Les informations collectées sont publiées dans les catalogues et brochures du voyageur où les performances environnementales des hôtels apparaissent dans un encart "ECO".**

**A la question : « Selon vous quels sont les troubles environnementaux qui menacent le plus vos futures vacances ? » les deux premières réponses sont :**

- la pollution de la mer, des lacs et des rivières, pour 48 % des personnes interrogées,
- les nuisances sonores pour 17 % d'entre elles.

Enquête "L'Echo Touristique" - Février 2001 - échantillon de 2136 personnes représentatives de la population française

## **Valoriser votre image auprès de votre clientèle**

De plus en plus de clients sont conscients des problèmes environnementaux actuels. Que ce soit en France ou à l'étranger, nombre d'hôteliers constatent aujourd'hui que leur clientèle apprécie les actions visant à réduire l'impact de leur établissement sur l'environnement. En vous aidant à offrir une prestation dans de meilleures conditions pour l'environnement, une démarche environnementale contribuera également à améliorer votre qualité de service.

Un grand nombre d'études révèlent aujourd'hui que les entreprises qui justifient d'actions en faveur de l'environnement gagnent la reconnaissance de leur clientèle. Les touristes anglo-saxons et nord européens ont été parmi les premiers à exprimer leurs attentes en matière d'environnement. Peu à peu, la clientèle française reconnaît, elle aussi, les efforts des professionnels du tourisme dans ce domaine. Sans pour autant constituer un critère d'achat exclusif, l'environnement apparaît comme un domaine par lequel il est possible de se démarquer concurrentiellement et qui participe activement à la fidélisation de la clientèle.

Améliorer réellement les performances environnementales de votre établissement peut être un atout majeur dans vos cartes commerciales.

Il est actuellement intéressant de constater que certains distributeurs touristiques commencent à intégrer l'environnement dans leurs critères de choix pour la sélection des hôtels partenaires.

# Organisation de la démarche environnement

## Rôle du chef d'entreprise

Quelle que soit la taille de l'établissement, une démarche environnementale ne peut réussir sans l'engagement du propriétaire ou du directeur de l'entreprise. Il est le moteur de la démarche puisqu'il la lance, la dirige et impulse une dynamique nouvelle à son entreprise.

Sa première mission consiste à réunir tous les membres de l'entreprise et à leur faire part de sa volonté d'intégrer l'environnement dans le fonctionnement de l'entreprise. Cette rencontre aura pour objectif de :

- Présenter l'intérêt d'une démarche environnementale ainsi que son déroulement ;
- Motiver tout le personnel, recueillir ses idées et son avis sur ce projet ;
- Choisir un "animateur environnement" qui coordonnera la démarche et créer une "équipe environnement" qui soutiendra l'animateur.

Une démarche environnementale est un projet vivant dont la réussite dépend étroitement de la motivation de l'ensemble de l'équipe.

Le chef d'entreprise encouragera donc son personnel à suggérer des idées et à proposer des actions. Des récompenses symboliques sont d'ailleurs de bons moyens d'entretenir cette motivation. Il suivra par ailleurs les performances environnementales de son établissement.

## Mission des collaborateurs de l'entreprise

### L'animateur environnement

Dans une démarche environnement, il est conseillé de nommer un "animateur environnement" interne à l'entreprise. Il aura pour mission de mettre en œuvre la démarche et de la coordonner. Il pilotera l'état des lieux et recueillera les idées d'actions d'amélioration.

Il est préférable qu'il connaisse bien les différentes activités de l'hôtel, qu'il soit reconnu et apprécié par le personnel. Son enthousiasme et son implication sont également très importants. Il devra mettre un point d'honneur à consulter, écouter, encourager ses collaborateurs à émettre des idées.

Il sera mis en contact direct avec le comptable de l'entreprise qui, bien souvent, est le détenteur des informations qui lui seront utiles lors des phases de diagnostic.

### Tout le monde participe !

N'hésitez pas à créer une équipe ou un comité environnement composé de représentants de chaque équipe ou service de l'établissement. Cet espace de dialogue assurera une bonne circulation de l'information dans l'établissement et permettra d'aborder en commun les questions d'environnement qui peuvent se poser dans votre hôtel.

### Mission des collaborateurs externes

Votre établissement est en relation avec de nombreux partenaires : des fournisseurs, des commerciaux (auto-caristes, voyagistes...), des prestataires de service (publicistes, assureurs...). Informez-les de votre engagement en faveur de la protection de l'environnement puis demandez-leur s'ils ont des produits aux propriétés écologiques particulières, s'ils appliquent une politique environnementale, s'ils mènent des actions particulières en matière de gestion des déchets, de l'énergie, etc. Demandez-leur également s'ils soutiennent d'autres organisations agissant pour la protection de l'environnement. Vous commencerez ainsi à influencer d'autres entreprises à devenir plus soucieuses de l'environnement, ce qui contribuera à l'amélioration de vos propres performances.

**On dit souvent que l'environnement est "l'affaire de tous", mais dans votre hôtel c'est surtout "l'affaire de chacun" : chaque personne doit apporter sa pierre à l'édifice en adoptant de nouveaux gestes, en prenant des initiatives, quel que soit son niveau hiérarchique. Toutes les idées méritent d'être examinées, chaque individu a le droit d'être écouté.**

## Assistance technique à l'entreprise

Pour réussir pleinement votre démarche environnementale, l'expérience montre qu'il est judicieux de solliciter des appuis extérieurs.

### Institutions et organismes publics

Différents acteurs publics compétents en matière d'environnement pourront vous fournir des informations, vous conseiller et soutenir financièrement certains de vos projets, en particulier :

**L'AGENCE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE (ADEME) :** n'hésitez pas à faire appel à votre délégation régionale. Cet établissement public de l'État conseille et peut dans certains cas soutenir financièrement les projets des entreprises en matière de gestion des déchets, de maîtrise de l'énergie, de management environnemental.

**LES CONSEILS RÉGIONAUX ET GÉNÉRAUX** sont des partenaires très actifs dans toutes les démarches collectives. Individuellement, votre entreprise peut également bénéficier d'aides financières directes. Contactez-les pour connaître leur politique d'intervention, qui est spécifique à chaque région et département.

**LES COMMUNES ET GROUPEMENTS DE COMMUNES** (syndicats intercommunaux, communautés d'agglomération, Pays) sont localement des interlocuteurs privilégiés puisqu'ils sont notamment responsables de la gestion de l'eau et des déchets ainsi que de l'urbanisme.

**LES AGENCES DE L'EAU :** elles peuvent vous assister dans la gestion de l'eau et l'assainissement car leur objectif est de protéger les ressources en eau, d'en assurer la dépollution et de maintenir l'équilibre des milieux aquatiques.

#### QUELLE ECHELLE CHOISIR POUR UNE DEMARCHE COLLECTIVE ?

C'est à l'échelle d'un territoire touristique que le regroupement s'avère intéressant. Il est important d'associer les communes concernées ainsi que les acteurs locaux intervenant dans le tourisme et l'environnement. La protection de l'environnement concerne en effet la destination touristique dans son ensemble.

## Regroupez-vous !

Deux opérations distinctes ont récemment montré les avantages d'une approche collective. La première a été menée en Dordogne à la demande des professionnels de l'UMIH-24. La seconde s'est déroulée dans le Gard à l'initiative de la CCI de Nîmes. Elles ont permis de :

- ▶ Bénéficier d'aides financières de l'ADEME et du Conseil Régional auxquelles les hôteliers seuls n'auraient pas eu accès ;
- ▶ Réduire les coûts d'accompagnement par des consultants spécialisés ;
- ▶ Engager le dialogue, instaurer de meilleurs rapports et rentrer dans une logique constructive avec les collectivités locales et les différentes parties intéressées ;
- ▶ Participer aux débats préparant l'application de mesures qui vous concernent (gestion des déchets) ;
- ▶ Rapprocher les professionnels grâce à un projet novateur consolidant l'action syndicale ;
- ▶ Négocier de meilleurs tarifs avec les fournisseurs (de combustible notamment).

### Syndicats professionnels et Chambres consulaires

Votre syndicat professionnel est un partenaire incontournable de votre démarche environnementale. En tant que structure représentative, il pèsera de tout son poids pour vous appuyer auprès des collectivités territoriales et des organismes publics. Il pourra orchestrer des opérations collectives pour approfondir votre état des lieux avec des spécialistes, coordonner la résolution de problèmes communs ou promouvoir vos efforts.

Votre Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) est également un partenaire privilégié. Elle pourra vous conseiller techniquement, organiser une démarche collective, vous orienter vers les organismes et les intervenants spécialisés, vous informer sur les aides financières dont vous pouvez bénéficier ou, en tant qu'organe de représentation, assurer une médiation auprès des collectivités locales.

### Assistance technique

Pour assurer la réussite et la pérennité de votre démarche, il est généralement recommandé de solliciter un appui extérieur auprès de consultants spécialisés en environnement et hôtellerie. Ils pourront vous accompagner dans la conduite de l'état des lieux, vous conseiller sur les domaines à aborder en priorité et vous aider dans l'établissement de votre plan d'action opérationnel, valider votre travail, sensibiliser et former votre personnel...



# Éléments de méthode : Réaliser l'état des lieux

La première étape de votre démarche environnementale va consister à dresser un état des lieux dans les domaines traités dans ce guide : gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie, politique d'achats, lutte contre le bruit, qualité de l'air, intégration paysagère.

Il s'agit en quelque sorte de prendre une photo de la situation environnementale de votre établissement. Les informations que vous allez recueillir vous permettront par exemple d'avoir une idée plus précise des quantités de déchets que vous produisez, de l'utilisation de l'eau dans votre hôtel ou de l'énergie que vous consommez. Ces informations vous serviront de référence pour évaluer les progrès accomplis lorsque vous aurez mis en œuvre des actions d'amélioration.

Dresser l'état des lieux est une bonne première mission pour l'animateur environnement. Il suffira de suivre les instructions détaillées dans les parties qui vont suivre. Ce travail reposera sur l'observation, l'examen de quelques documents et des entretiens avec les membres de l'entreprise. Il est important de recueillir les témoignages du personnel de l'établissement : les employés ont une bonne connaissance des réalités et les impliquer dès cette phase de diagnostic contribuera à leur motivation, l'un des facteurs clé de la réussite de la démarche environnementale.

Gardez bien ensemble toutes les informations qui auront été rassemblées. Faites-en une courte synthèse régulière pour présenter les résultats à vos collaborateurs et afficher les chiffres-clé.



# déchets

« Le tri des déchets a été assez facile à mettre en place. La plupart de nos employés ont trouvé cela naturel puisqu'ils en ont déjà l'habitude à leur domicile. Je me suis adressé à la communauté d'agglomération qui m'a confirmé que notre établissement pouvait participer à la collecte sélective. Nous trions tous les papiers du back office. En cuisine, les cartons sont mis de côté, dès la livraison. En ce qui concerne nos cartouches d'imprimantes et les toners du photocopieur, une entreprise nous fournit des colis prépayés pour leur retour ».

M. DUSSUCHALE - Directeur de l'hôtel IBIS à Périgueux.



# L'essentiel sur la gestion des déchets

## Quels type de déchets produit un hôtel – restaurant ?

### Des déchets assimilables aux déchets ménagers

La plupart des déchets produits dans l'hôtellerie-restauration sont assimilables aux déchets ménagers. Ils contiennent en effet les mêmes composants que les déchets produits par les ménages, dans des proportions toutefois différentes. On les appelle "Déchets Industriels Banals" (DIB). Votre établissement est susceptible de produire les types de DIB suivants :

#### Des emballages

Ils sont classés en différentes catégories, suivant les matériaux :

- Les cartons (caisses, boîtes de conditionnement...);
- Les plastiques (emballages des produits de nettoyage, des produits d'accueil, des portions individuelles, objets à usage unique tels que les verres à dent, les couverts...);
- Les métaux (boîtes de conserves, cannettes de boissons, aérosols, barquettes en aluminium...);
- Le verre (bouteilles, pots...);
- Le bois (cagettes).

#### Des papiers

Tels que les journaux, les magazines, les documents divers et les enveloppes.

#### Des déchets fermentescibles ou organiques

Leur propriété essentielle est d'être biodégradables :

- Les déchets alimentaires provenant de la préparation (épluchures...) et des restes de repas ;
- Les déchets verts provenant de l'entretien des jardins et des espaces verts (feuilles mortes, restes de taille, tontes de gazon...).

#### Des résidus de bacs à graisse

Ce sont les matières de vidange extraites périodiquement des bacs séparateurs à graisse, sur le circuit de rejet des eaux usées.

#### Des huiles alimentaires usagées

- Les huiles de friture.

Les textiles (nappes, draps, vêtements, chiffons...) et les textiles sanitaires (serviettes en papier, essuie-mains...) tiennent une place non négligeable dans le flux de déchets générés par les hôtels - restaurants.

### Des déchets spéciaux

Un hôtel-restaurant peut également générer des déchets **dangereux** présentant un risque particulier pour l'environnement. Les principaux sont :

- Les tubes fluorescents et les lampes spéciales, les batteries et les piles, les filtres de ventilation, les rouleaux de fax, les toners de photocopieurs et les cartouches d'imprimantes, les médicaments ;
- Les solvants (nettoyage à sec par exemple), les pots de peintures (vides ou non) et le white-spirit, les pesticides et insecticides, les huiles moteur usagées.

**Lors de leur élimination, ils doivent faire l'objet de précautions très particulières et ne pas être jetés avec les déchets banals.** Mais même si leurs propriétés les rapprochent des "Déchets Industriel Spéciaux" (DIS), les déchets dangereux de l'hôtellerie-restauration sont produits en trop petites quantités pour être pris en charge par les services habituels de collecte des DIS. On les appelle "Déchets Toxiques en Quantités Dispersées" (DTQD).

Les déchets de l'ensemble de la restauration française représentent 10% de la production de déchets ménagers, soit 2,5 millions de tonnes par an.

(Source ADEME)





## La vie du déchet après l'hôtel – restaurant

Les déchets de votre établissement sont traités par différents moyens : les techniques de traitement se développent actuellement dans le sens de la valorisation des déchets et se substituent progressivement à l'enfouissement des déchets bruts en décharge.

► **LE RECYCLAGE** est un moyen de valoriser le déchet en l'utilisant comme une matière première "secondaire". Le recyclage concerne de plus en plus de matériaux : les papiers, le carton, le verre, les métaux et les plastiques peuvent aujourd'hui retrouver une seconde vie.

► **LE COMPOSTAGE** repose sur la décomposition naturelle des matières organiques en présence d'oxygène sous l'action des micro-organismes (bactéries, champignons microscopiques, etc.). Il permet de valoriser les déchets organiques en un amendement utile en agriculture et en jardinage et peut être pratiqué individuellement ou dans des installations collectives (plates-formes de compostage).

► **L'INCINÉRATION EN USINE** La quantité de déchets non recyclables peut être réduite et valorisée dans des usines d'incinération équipées pour récupérer de l'énergie (pour chauffer des logements ou produire de l'électricité), ce qui économise les combustibles traditionnels.

► **LA MISE EN DÉCHARGE** fait désormais l'objet d'une nouvelle réglementation très rigoureuse et devient réservée aux seuls déchets "ultimes" qui ne peuvent plus être ni recyclés, ni traités.

# le point sur la réglementation



« Est un déchet, tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit, ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon ». (Loi du 15/7/1975 modifiée le 13/7/1992)

## Une nouvelle réglementation pour la gestion des déchets

Depuis 1992, les fondements du nouveau dispositif législatif français en matière de gestion des déchets sont :

- la réduction de la production à la source,
- l'accroissement de la valorisation,
- La responsabilité (notamment financière) du producteur de déchets, en application du principe "pollueur-payeur".

La fermeture des décharges traditionnelles est le premier objectif réglementaire français : la mise en décharge devient limitée aux seuls déchets "ultimes" : ceux qui ne peuvent plus être ni recyclés, ni traités (résidus d'incinération par exemple). Par conséquent, tout producteur ou détenteur de déchets est maintenant obligé de les valoriser.

## Les collectivités et l'élimination des déchets d'activités commerciales

Les déchets d'une activité commerciale telle que l'hôtellerie-restauration sont assimilés aux déchets ménagers et, comme énoncé précédemment, qualifiés de "Déchets Industriels Banals" (DIB). Ils peuvent donc être éliminés par la collectivité (mairie, syndicat intercommunal, communauté d'agglomération...) dans les mêmes conditions que les déchets des ménages. Celle-ci peut toutefois limiter son intervention aux seuls déchets des ménages. Dans ce cas, les entreprises doivent recourir à un collecteur privé.

Actuellement c'est la taxe d'enlèvement des ordures ménagères (basée sur la valeur locative au titre de l'impôt foncier) qui reste le mode de financement le plus répandu. Mais depuis 1995, les communes mettent progressivement en place une redevance spéciale destinée à financer la collecte et le traitement des déchets des entreprises commerciales. Cette redevance est calculée en fonction du service rendu (lié notamment à la quantité et à la nature des déchets collectés) et reflète désormais le véritable coût de l'élimination qui doit s'effectuer dans de bonnes conditions pour l'environnement.

**30 à 50% des déchets d'un hôtel – restaurant sont issus de l'hôtellerie tandis que la restauration produit en moyenne et par repas :**

- 330 g d'eaux grasses,
- 520 g d'emballages,
- 30 ml d'huiles alimentaires usagées.

(Source ADEME)



## Obligations pour les hôtels - restaurants

### Valorisation des emballages

Si votre établissement produit plus de 1100 litres d'emballages par semaine, vous devez obligatoirement vous assurer de leur valorisation. Vous pouvez vous aider du dispositif de collecte séparative et de recyclage mis en place par la collectivité (mairie, communauté d'agglomération...). Lorsque celle-ci ne prend pas en charge les déchets des activités commerciales, le recours à un opérateur privé est inévitable. Un contrat écrit est alors obligatoire, ainsi que l'enregistrement de la nature et des quantités de déchets collectées, de façon à faciliter les contrôles. Dans chacun des cas vous allez devoir trier vos déchets.

En dessous des 1100 litres hebdomadaires, les emballages peuvent sans problème être évacués par la collectivité. Si une collecte sélective est en place pour les ménages vous devrez vous aussi trier vos déchets.

Veillez toujours à ne pas mélanger les déchets spéciaux et les déchets banals.

### Le cas des huiles alimentaires usagées

Aucun texte ne concerne spécifiquement la valorisation des huiles alimentaires usagées et des résidus gras. Mais, comme indiqué dans la partie dédiée à l'eau et l'assainissement, l'interdiction de rejet de produits susceptibles de causer une gêne aux ouvrages d'assainissement collectifs suppose qu'ils soient gérés séparément. Le recours à un collecteur agréé pour les huiles est implicitement obligatoire.

#### Valorisation

Le réemploi, le recyclage ou toute autre action visant à obtenir des matériaux réutilisables ou de l'énergie (seule voie d'élimination pour les emballages).

#### Elimination

Ensemble des opérations de collecte, transport, regroupement, tri, valorisation, traitement, stockage des déchets ultimes.

#### Traitement

Réduction dans des conditions contrôlées du potentiel polluant initial des déchets et / ou du flux de déchets à mettre en décharge.

#### Déchets industriels

Déchets résultants d'une activité de production artisanale, commerciale ou industrielle. Dans cette catégorie, on trouve notamment :

##### - Les Déchets Industriels Banals (DIB)

Ce sont des déchets non dangereux et non inertes générés par les activités, publiques ou privées, du commerce, de l'artisanat, de l'industrie ou des services. Leur propriété essentielle est de pouvoir être éliminés dans les mêmes conditions que les déchets des ménages.

##### - Les Déchets Industriels Spéciaux (DIS)

Leur propriété est d'être dangereux car ils peuvent être explosifs, corrosifs, irritants, inflammables, nocifs et d'une manière générale générateurs de nuisances dommageables pour l'environnement.

#### Déchets Ménagers Spéciaux

Déchets produits par l'activité domestique des ménages qui sont dangereux et d'une manière générale particulièrement dommageables pour l'environnement. Ils ne peuvent pas être éliminés par les mêmes voies que le reste des ordures ménagères sans créer également des risques lors de la collecte.

#### Déchets Toxiques en Quantités Dispersées (DTQD)

Ce sont les déchets dangereux produits en petites quantités par les entreprises (PME/PMI, artisans, laboratoires, agriculteurs, commerçants...). Leurs producteurs étant par ailleurs dispersés, l'enjeu principal de leur gestion est celui de la collecte qui nécessite la création de plates-formes de regroupement avant l'acheminement vers les centres d'élimination.

#### Remarque :

La limite entre DIS et DTQD est simplement liée aux quantités produites. On parle habituellement de DIS plutôt que de DTQD dès que les enlèvements se mesurent en centaines de kg ou en tonnes. Compte tenu des faibles quantités produites, les DTQD ne peuvent pas être acheminés directement du producteur vers le centre d'élimination à un coût acceptable. La problématique essentielle des DTQD est donc économique car leur collecte comporte une étape supplémentaire (le regroupement) comparée à celle des DIS, pour lesquels l'élimination reste le principal problème.



# La gestion des déchets dans votre établissement

## ETAPE 1 : Comment sont gérés vos déchets en dehors de votre établissement ?

### CAS N°1 :

#### Vos déchets sont collectés par la municipalité

Contactez votre mairie afin d'entrer en relation avec les services compétents en matière de collecte et de traitement des déchets sur votre commune.

Renseignez-vous sur la destination finale de vos déchets : sont-ils par exemple mis directement en décharge ou incinérés ?

Renseignez-vous sur le contexte local de gestion des déchets et demandez :

- Si un système de tri des déchets ménagers est en place ou prévu dans votre zone d'implantation ;
- Si les déchets triés de votre établissement peuvent être collectés par les services communaux (dans ce cas devrez-vous payer une redevance ?) ;
- Quelles sont les conditions d'accès à la déchetterie pour votre établissement ? Quels sont les déchets (notamment spéciaux) que vous pourrez y déposer ?

### CAS N°2 :

#### Vos déchets sont collectés par un prestataire privé

Demandez-lui ce que deviennent précisément vos déchets.

Si ce prestataire collecte actuellement vos déchets en mélange, sachez qu'en vertu de la réglementation qui l'oblige à les valoriser, il doit trier les déchets que vous lui confiez : c'est un service qu'il vous facture. Pour l'instant, il parvient peut-être à les éliminer sans les valoriser, mais à terme les portes des décharges seront fermées aux déchets ménagers et assimilés (déchets mélangés non valorisés). Il devra alors trier ces déchets et vous facturera probablement ce service.

Commencez dès à présent à examiner avec lui les possibilités de collecter séparément vos déchets d'emballages recyclables, tels que le verre, le carton, les boîtes métalliques...

Votre commune a-t-elle mis en place une collecte sélective pour les déchets des ménages ?

**oui**

**non**

Votre établissement peut-il participer à la collecte sélective ?

**oui**

**non**

Première conséquence, vous allez devoir trier vos déchets. Reportez-vous au paragraphe "Mettre en place le tri des déchets".

Sachez ensuite qu'à plus ou moins longue échéance vous paierez une redevance spéciale, une fois que la collectivité se sera organisée pour la percevoir. C'est une raison de plus pour anticiper et réduire dès à présent votre production de déchets.

Vos discussions avec les services municipaux devraient vous permettre de savoir comment vous allez pouvoir valoriser vos déchets conformément à la réglementation et à ce qui est prévu pour l'avenir : pourrez-vous bénéficier de la collecte sélective, sous quelles conditions ? Devrez-vous recourir à un prestataire privé ? N'hésitez pas à contacter dès à présent le conseiller environnement de votre Chambre de Commerce et d'Industrie.

Rien ne vous force effectivement à gérer différemment vos déchets puisque le tri serait inutile et vous payez actuellement le même prix quelle que soit la quantité de déchets produite. Sachez que ce prix ne reflète pas le coût réel d'élimination de vos déchets. Cette situation ne devrait pas durer car les collectivités ont l'obligation de valoriser les déchets qu'elles collectent. Dans un proche avenir, soit la commune vous incitera à trier vos déchets et vous fera payer une redevance spéciale, soit elle vous orientera vers un prestataire privé.

## ETAPE 2 : Dresser l'inventaire des déchets produits dans votre établissement

L'objectif de cette seconde étape est de rassembler toutes les informations concernant la gestion des déchets à l'intérieur de votre établissement. Elles vous serviront de référence initiale pour vous fixer ensuite des objectifs dans ce domaine.

Le personnel vous sera très utile pour rassembler des informations souvent éparpillées, auxquelles on ne prête pas toujours attention. Dans chaque service, lisez les "objets" que vous jetez en estimant les quantités produites.

### Au niveau de la RESTAURATION, examinez notamment :

- en cuisine : les déchets générés lors du déconditionnement des produits, de la préparation des repas et au niveau de la plonge, ...
- en salle : les déchets générés par la distribution et la consommation des repas, l'entretien de la salle, le bar, ...

### Au niveau de L'HÉBERGEMENT, examinez :

- dans les étages, les déchets générés par l'entretien des chambres, des parties publiques, ...
- ceux de la réception et de la blanchisserie.

### Au niveau de L'ADMINISTRATION, examinez :

- les déchets produits dans vos bureaux,
  - ainsi que ceux du service technique.
- N'oubliez pas les déchets de jardin et ceux liés à l'entretien de la piscine.

F3

Remplissez une fiche "Inventaire des déchets produits" pour chaque type de déchets :  
- une pour les "Déchets Industriels Banals" (DIB)  
- une pour les déchets spéciaux.

## ETAPE 3 : Evaluer les coûts relatifs à la gestion actuelle des déchets

Cette dernière étape a pour objectif d'identifier l'importance des dépenses liées à la gestion des déchets. Effectuez cette analyse pour le dernier exercice comptable et l'année en cours. En fonction du temps dont vous disposez, essayez de la réaliser également pour les cinq dernières années. Regroupez les informations collectées sous forme de tableau.

### 1. Recueillir les documents comptables disponibles dans l'entreprise :

Demandez à votre comptable ou au service comptable les photocopies des documents suivants :

- Les relevés de la taxe foncière, si vos déchets sont collectés par votre commune (ou une structure intercommunale) ;
- Les différentes factures et bordereaux si vos déchets sont collectés par un prestataire privé ;
- Les différentes factures et bordereaux de collecte des huiles alimentaires usagées.

### 2. Dresser le tableau des coûts de gestion des déchets :

Relevez le montant de la taxe d'ordures ménagères ou de la redevance spéciale. Son mode de calcul est basé sur la valeur locative au titre de l'impôt foncier, vous ne pourrez donc pas établir de lien direct avec les quantités collectées. Intéressez-vous à son évolution. Dans le cas d'une collecte par un prestataire privé, pour vos déchets banals et vos huiles usagées, vous chercherez à identifier les coûts suivants :

- La location des bacs ou des bennes ;
- L'achat des sacs (à compter aussi pour la collecte municipale) ;
- L'enlèvement et le transport ;
- Pour les déchets industriels banals seulement, les coûts relatifs au tri et au conditionnement ;
- Le traitement.

Faites le bilan annuel des coûts en le rapprochant des quantités éliminées. Vérifier également ces différents postes pour les huiles alimentaires usagées.

### 3. Recenser les investissements déjà réalisés :

Achat de broyeur, de compacteurs, de bacs ou de conteneurs...



Rassemblez ces informations dans un simple tableau à actualiser périodiquement. Conservez-le dans le classeur ③ "évaluer".





# eau

«Nous avons économisé 154 m<sup>3</sup>, soit environ 400 euros dès la première année en installant des douches à faible débit, des chasses d'eau à volume réduit et en plaçant des bouteilles pleines d'eau dans les réservoirs des autres toilettes ».

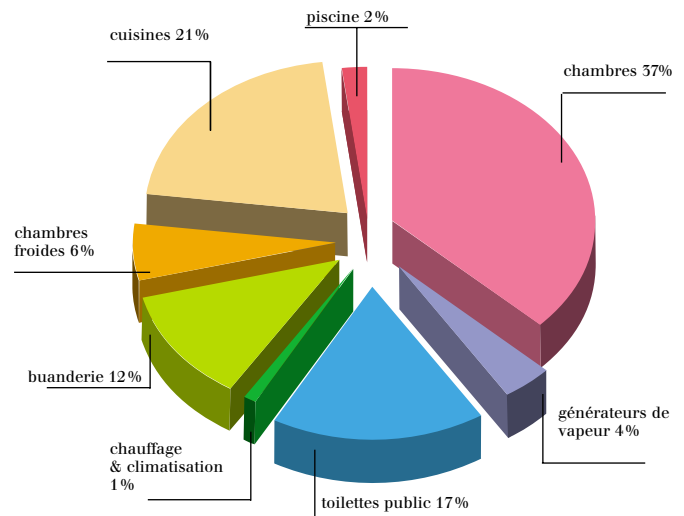
M. HASTON Hôtelier indépendant (70 ch.) en Grande-Bretagne.  
Lauréat du prix Green Hotelier de l'IH&RA en 1995.



## L'eau douce : une ressource à préserver

Seule une partie infime de l'eau douce répartie sur la Terre est facilement accessible pour notre consommation. L'eau est une ressource naturelle vitale mais très vulnérable car elle est en permanence menacée par des pollutions d'origine agricole, industrielle ou domestique.

Sans eau, le tourisme peut difficilement exister. Seule une eau de qualité nous offre les poissons et fruits de mer de notre gastronomie. Seule une eau de qualité permet la baignade et les loisirs nautiques tant appréciés par nos visiteurs. Préserver et protéger l'eau est essentiel pour la pérennité de l'industrie hôtelière et touristique.



Exemple de répartition moyenne des consommations d'eau d'un hôtel 5\*  
Source IHEI

## L'eau dans un hôtel – restaurant

L'eau est l'une des principales matières premières de l'hôtellerie. Dans un hôtel – restaurant elle est d'abord mise au service du confort de la clientèle (sanitaires et piscine). En cuisine, l'eau sert à la préparation des aliments et au lavage de la vaisselle. Le nettoyage des locaux (salle de bains, cuisines, etc.), le lavage du linge et l'arrosage des jardins sont également d'importants postes de consommation. Au total, un client peut consommer plusieurs centaines de litres d'eau par nuitée (en moyenne 300 litres par nuitée dans l'hôtellerie internationale).

Lors de son utilisation, l'eau se charge en matières organiques et divers produits détergents. Ces eaux usées sont une source de pollution à traiter impérativement car leur rejet direct dans les rivières ou les lacs a des conséquences très néfastes sur la vie aquatique. En zone urbaine, l'assainissement des eaux usées est collectif : le réseau d'égouts collecte ces effluents pour les acheminer vers une station d'épuration. Partout ailleurs, lorsqu'un réseau communal ne peut être construit, l'assainissement sera individuel. Qu'elles soient physiques ou biologiques, les technologies mises en œuvre ont pour but de diminuer la charge polluante des eaux usées afin de pouvoir rejeter une eau de qualité convenable dans le milieu naturel.

# Le point sur la réglementation

## Obligation de traiter les eaux usées

Il est aujourd'hui interdit de déverser les eaux usées dans le milieu naturel sans traitement préalable. Suivant les zones définies par les communes, il est soit obligatoire de se raccorder au réseau communal de collecte des eaux usées en vue d'un traitement collectif, soit obligatoire de s'équiper d'un système d'assainissement autonome.

## Règles à respecter en assainissement collectif

Même si on l'appelle couramment le "tout à l'égout", le réseau d'assainissement communal ne peut pas accueillir n'importe quel produit. Il est en effet interdit d'y déverser des substances susceptibles de gêner le bon fonctionnement des ouvrages d'assainissement collectif. Or, les eaux résiduaires produites par les cuisines contiennent beaucoup de matières grasses et de résidus alimentaires qui risquent d'obstruer, voire de colmater les canalisations d'évacuation.

- Les huiles alimentaires usagées ne doivent pas être mises à l'égout mais collectées par un prestataire spécialisé.
- Les eaux usées doivent être débarrassées de leurs éléments solides et des matières grasses avant rejet dans le réseau d'assainissement communal. Cette obligation de résultat impose l'installation de dispositifs de rétention des graisses et féculés, plus communément appelés "bacs à graisses". Notons que le broyeur d'évier est clairement interdit, sauf sur dérogation préfectorale. Le broyeur ne traite pas, il permet juste de faire passer les eaux usées dans des plus petits tuyaux, il ne dispense pas de traitement ! Le contrôle de ces règles relève de l'exploitant du réseau, qui tient à la disposition des usagers son "Règlement d'assainissement".

## Règles à respecter en assainissement non collectif

Si vous n'êtes pas raccordé au réseau communal, vous êtes obligé d'être équipé d'un dispositif de traitement des eaux usées autonome et d'en assurer le bon fonctionnement. Les techniques employées doivent respecter certaines règles spécifiques à chaque procédé utilisé qu'il n'est pas essentiel de reproduire ici (arrêté du 6 mai 1996).

Le contrôle des systèmes d'assainissement non collectif est peu à peu transféré aux communes (ou aux structures intercommunales).

## Consommation

L'évaluation des consommations est le premier pas vers une meilleure gestion de l'eau dans votre établissement. Les conseils suivants vont vous permettre de faire le point sur les quantités d'eau consommées et sur les coûts que cela représente pour votre entreprise.

### Etape 1 : Identifier le ou les modes d'approvisionnement en eau de votre établissement

Quelle est la provenance de l'eau utilisée dans votre établissement ? Bien souvent, elle est fournie par le réseau public d'adduction d'eau potable. Ce n'est pourtant pas le seul mode d'approvisionnement privé : votre eau provient peut-être d'une source, d'un puits ou d'un forage par exemple.

### Etape 2 : Evaluer le niveau de votre consommation et les coûts correspondants

- Demandez à votre comptable (ou au service comptabilité) vos factures d'eau sur les cinq dernières années.
- Munissez-vous des statistiques d'occupation sur la même période.
- Observez l'évolution des volumes d'eau consommés et les coûts correspondants.

F4

Relevez les quantités d'eau facturées pour chaque année et remplissez la fiche "Bilan des consommations d'eau".

# Etat des lieux sur la gestion de l'eau

## Rejets d'eaux usées

Que deviennent les eaux usées de votre établissement ? Repérez dans les différents cas qui suivent celui qui vous correspond. Suivez ensuite les indications qui vous permettront de cerner rapidement la situation de votre établissement en matière d'assainissement des eaux usées.

### CAS N°1 : Vos eaux usées sont rejetées dans le réseau communal d'assainissement qui les achemine vers une station d'épuration

► **PREMIERE POSSIBILITE :** Votre établissement est équipé d'un bac dégraisseur, d'un débourbeur et/ ou d'un séparateur à fécule (systèmes de pré-traitement). Objectif: savoir si ce dispositif est efficace et assure un bon écoulement de vos eaux usées jusqu'à la station d'épuration.

#### ► Etape 1

Faites le point sur le dispositif installé dans votre établissement en recherchant :

- sa date de mise en service, grâce aux factures produites par l'entreprise qui a réalisé le raccordement au réseau,
- son volume : par observation ou dans les documents du fournisseur ou de l'installateur de l'équipement.

#### ► Etape 2

Évaluez la fréquence de vidange de votre bac dégraisseur à partir des documents remis par votre vidangeur. Ce dispositif n'est efficace que s'il est bien utilisé.

Si votre établissement n'est ouvert qu'une saison dans l'année, avez-vous effectué une vidange à l'arrêt ou à la reprise d'activité ? Lors de votre prochaine rencontre avec l'entreprise de vidange, pensez à lui demander une copie de son certificat d'agrément. Exigez également un bordereau de suivi de déchets indiquant la destination des matières de vidanges et attestant le traitement effectif des matières de vidange dans un centre agréé. Négociez un contrat d'entretien régulier, l'expérience prouve que c'est rentable et que cela évite des incidents.

#### ► Etape 3

Votre bac dégraisseur est-il toujours adapté à vos rejets ? Un dispositif de pré-traitement est adapté à une certaine quantité d'eaux usées et peut ne plus être adapté à vos rejets actuels. Un bac sous-dimensionné n'est pas efficace. Votre capacité d'accueil ou le nombre de repas servis ont-ils augmenté depuis l'installation du bac dégraisseur ?

#### ► Etape 4

Faites le point avec l'exploitant du réseau.

Un autre moyen efficace de savoir si votre système de pré-traitement est efficace et bien dimensionné est tout simplement de contacter l'exploitant du réseau de collecte des eaux usées (son adresse est peut-être indiquée sur votre facture d'eau). Voyez avec les techniciens si le réseau est parfois encombré, s'ils rencontrent des problèmes de colmatage et s'ils doivent même le curer dans votre quartier. Selon la taille et les particularités des communes, l'exploitant est soit la commune elle-même soit une société privée. Dans tous les cas, contactez votre mairie qui vous orientera sur les personnes compétentes.



En dessous de 200 repas par jour un bac dégraisseur doit être nettoyé tous les 90 jours.

► **DEUXIEME POSSIBILITE :** Votre établissement n'est pas équipé d'un dispositif de pré-traitement. Si vous ne disposez ni de laverie, ni de cuisine, vous n'avez a priori pas besoin de pré-traiter vos eaux usées. Contactez tout de même l'exploitant du réseau pour vérifier que vos eaux usées ne gênent effectivement pas le bon écoulement des effluents dans son réseau, et sollicitez-le pour établir une convention de déversement, autorisant le rejet sans pré-traitement dans le réseau.

Dans le cas contraire, vous allez devoir vous équiper. Contactez d'abord votre mairie afin de mettre à jour ou passer une convention de déversement avec l'exploitant du réseau. Vous allez devoir vous mettre en conformité en installant, au minimum, un bac dégraisseur. Le dimensionnement de l'équipement à installer devra s'appuyer sur une étude précise de vos rejets d'eaux usées.



## CAS N°2 : Vos eaux usées ne sont pas rejetées dans un réseau d'assainissement collectif

► **PREMIERE POSSIBILITE:** Vous êtes équipé d'un système dit "d'Assainissement Non Collectif" (ANC) ou autonome. Objectif: savoir si votre système fonctionne correctement et assure un bon traitement de vos eaux usées.

### ► Etape 1

Contactez votre mairie. Cherchez à savoir si le schéma directeur d'assainissement de votre commune a été réactualisé. Quel est le régime prévu pour la zone où votre établissement est implanté ? Votre système est-il en accord avec les recommandations du schéma directeur ?

### ► Etape 2

Faites le point sur le dispositif installé dans votre établissement :

- Recherchez sa date de mise en service, grâce aux factures et documents produits par le bureau d'étude et l'installateur, par exemple. Sachez qu'un système d'assainissement autonome a une durée de vie parfois limitée, une quinzaine d'années par exemple pour les dispositifs avec épandage sous-terrain.
- "Procédé" mis en œuvre : l'installateur vous a-t-il remis des documents d'information avec des consignes d'entretien, des explications sur le fonctionnement du système installé ?

### ► Etape 3

Évaluez la fréquence de vidange ou de curage de votre dispositif grâce aux documents remis par votre vidangeur. Examinez votre fosse toutes eaux : vérifiez que les boues n'arrivent pas jusqu'en surface, vidangez la fosse tous les deux ou trois ans environ. Examinez le pré-filtre situé juste avant les drains souterrains : si des matières solides en provenance de la fosse sont visibles, il est temps de la vidanger.

Lors de votre prochaine rencontre avec l'entreprise de vidange, réclamez-lui une copie de son certificat d'agrément. Exigez également un bordereau de suivi de déchets indiquant la destination des matières de vidanges et attestant le traitement effectif des matières de vidange dans un centre agréé.

### ► Etape 4

Votre système est-il toujours efficace et adapté à vos rejets ?

Un système d'assainissement est dimensionné pour le traitement d'une certaine quantité d'eaux usées et peut ne plus être adapté à vos rejets actuels. Votre capacité d'accueil ou le nombre de repas servis ont-ils augmenté depuis l'installation de votre système ? Dans le cas d'un établissement saisonnier, veillez-vous à ensemençer ou à vérifier l'état de votre système lorsque vous cessez ou reprenez l'activité ?

En cas de doute, contactez votre mairie pour recueillir l'avis d'un spécialiste et faire vérifier le bon fonctionnement de votre système.

► **DEUXIEME POSSIBILITE:** Vous n'êtes pas équipé d'un système d'assainissement non collectif: les eaux usées sont rejetées directement dans le milieu naturel (ruisseau, rivière, fossé...) sans subir de traitement particulier.

Votre établissement participe malheureusement directement à la pollution des eaux et de surcroît, vous mettez en danger la pérennité de votre activité car ce genre d'entorse à la réglementation peut faire l'objet de sanctions par l'administration.

Vous allez devoir installer un dispositif de traitement des eaux usées. Sachez que les initiatives volontaires sont appréciées par les pouvoirs publics. Mieux vaut vous avancer vers les services compétents pour solliciter leur avis que d'attendre qu'ils viennent vous reprocher votre non-conformité en matière d'assainissement. Prenez dès à présent contact avec votre mairie ou la DDASS.

# énergie

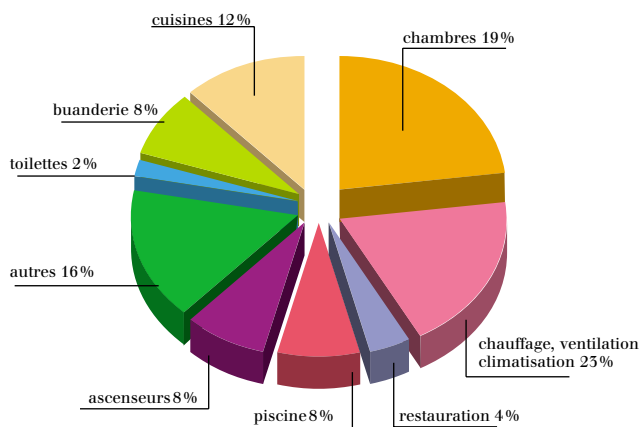


L'Hôtel Nikko a réduit de 6 % sa consommation d'électricité et de 9 % celle de fuel grâce aux actions suivantes :

- ◆ Eau chaude sanitaire à 55°C au lieu de 60°C.
- ◆ Chaudières éteintes entre 1 h 00 et 5 h 00
- ◆ Températures maintenues à 20°C en été, 21-22°C en hiver.

# L'essentiel sur l'énergie

Réduire notre consommation énergétique devient une impérieuse nécessité car l'énergie utilisée aujourd'hui est issue de l'exploitation de ressources naturelles non renouvelables, disponibles en quantité limitée (charbon, pétrole, gaz, ...).



Exemple de répartition moyenne des coûts énergétiques d'un hôtel 3\*  
Source IHEI

La consommation d'énergie est également la principale cause de pollution atmosphérique et les rejets de CO<sub>2</sub> issus de la combustion des énergies fossiles contribuent au réchauffement de notre planète. La production d'électricité en France engendre également des quantités importantes de déchets nucléaires.

**A l'échelle de votre entreprise, la réduction de la consommation d'énergie répond donc à un souci de protection de l'environnement tout en présentant l'avantage de diminuer vos charges d'exploitation.**

Par ailleurs, la maîtrise des consommations d'énergie est aujourd'hui d'autant plus nécessaire que les prix, notamment ceux des combustibles pétroliers, fluctuent fréquemment selon la conjoncture internationale.

Pratiquement toutes les activités d'un hôtel-restaurant consomment de l'énergie thermique ou électrique. Les économies d'énergies concernent donc tous les services et chacun des membres de l'entreprise.

## Le point sur la réglementation

**La réglementation relative aux équipements et aux caractéristiques thermiques dans les bâtiments à usage d'hôtellerie est définie par le Code de la construction et de l'habitation.**

Elle est à prendre en compte au moment de la construction (dépôt de permis de construire) ou de la réhabilitation des bâtiments (investissements de "remise aux normes"). Sa connaissance relève plutôt des professionnels de la construction tels que les architectes et bureaux d'études. Pour information, ce sont le décret n°2000-1153 du 29 novembre 2000 et son arrêté de la même date qui définissent la Nouvelle Réglementation Thermique (NRT) applicable aux bâtiments du secteur tertiaire.

F1

Tous les détails de cette réglementation technique sont disponibles auprès du Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB) et de l'ADEME.

Certains équipements énergétiques utilisés dans l'hôtellerie (distribution et stockage des combustibles par exemple) sont par ailleurs concernés par la réglementation relative à la sécurité contre l'incendie des établissements recevant du public.

Les établissements de taille importante utilisant des équipements thermiques de grande puissance consulteront éventuellement le décret n°98-817 du 11 septembre 1998 relatif aux "rendements minimaux et équipement de chaudières de puissances comprises entre 400kW et 50MW", ainsi que l'arrêté du 20 juin 1975 "relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie" (pour les installations de combustion d'une puissance supérieure à 75 thermies /heure).

# Utilisation de l'énergie dans l'établissement

**Objectif: faire le point sur le niveau de consommation énergétique de votre établissement.**

## ➤ Etape 1

### Rassembler les factures

Demandez à votre comptable (ou au service comptable) les factures EDF-GDF et celles remises par vos fournisseurs de combustible (butane-propane, fioul domestique, bois...). Regroupez aussi les factures des années précédentes, remontez au minimum deux à trois années en arrière.

## ➤ Etape 2

### Extraire les consommations et les coûts

#### F6 Munissez-vous de la fiche "Bilan des consommations d'énergie"

#### Principaux usages

Indiquez à quoi sert exactement l'énergie utilisée dans votre établissement. Plus la liste sera détaillée mieux vous pourrez ensuite cibler les postes où il est possible de réaliser des économies.

- *Pour l'électricité*, tant que vous ne disposez pas de sous-comptage, vous ne pourrez pas indiquer la répartition des consommations par service ou par usage. Indiquez simplement à quoi sert l'électricité que vous consommez (surtout si vous l'utilisez pour le chauffage de l'eau ou des locaux)
- *Pour les autres sources d'énergie*, indiquez simplement à quoi elles servent: chauffage de l'eau, des locaux, de la piscine, cuisson en cuisine...

### Consommation annuelle:

- *Dans l'unité de facturation*: reportez simplement la consommation d'énergie dans l'unité utilisée sur vos factures. Elle est différente pour chaque énergie (ex.: en litres pour le fioul domestique, en kg ou en tonnes pour le butane-propane, en m<sup>3</sup> pour le gaz naturel...).
- *En kWh*: pour comparer la consommation de chacune des énergies et évaluer la consommation globale de votre établissement, il est maintenant nécessaire de convertir ces consommations dans une unité commune, le kilowatt-heure. Pour cela, utilisez les correspondances indiquées ci-dessous.

Gaz naturel	1m <sup>3</sup> de gaz naturel	= 11,63kWh
Butane-propane	1 tonne de butane-propane	= 12 730 kWh
Fioul domestique	1 litre de fioul domestique	= 9,85 kWh

*REMARQUE: pour les autres énergies (réseaux de chaleur urbains par exemple), adressez-vous à votre fournisseur pour obtenir le coefficient de correspondance.*

- *Consommation énergétique totale*: additionnez toutes les consommations exprimées en kWh.
- *Coût*: indiquez le coût annuel par source d'énergie. Additionnez ensuite tous ces coûts pour obtenir finalement la dépense énergétique totale sur l'année considérée.

## ➤ Etape 3

### Etudier l'évolution des consommations

#### F7 Remplissez maintenant la fiche "Evolution des consommations d'énergie".

Regardez si vos consommations évoluent de façon cohérente avec la fréquentation. Vos consommations ont-elles augmenté de façon importante au cours de ces dernières années ?



# politique d'achats

J'achète local.  
Je mise sur la qualité.  
J'achète en gros ou en vrac.  
J'achète des produits recyclés.  
J'utilise des technologies sobres.  
Je réduis les emballages.  
J'évite les produits jetables.



# Les écoproduits, des produits écologiques ?

**Les produits consommés dans votre établissement ont des impacts sur l'environnement associés à leur fabrication, leur distribution, leur utilisation et leur élimination. Les activités de vos prestataires de services ont elles aussi des impacts environnementaux. Votre position de consommateur de biens et de services vous permet de faire des choix et d'adopter de nouvelles pratiques d'achat plus respectueuses de l'environnement dont la portée s'étend au-delà de votre entreprise.**

**IMPACT :** Tout ce qui dégrade notre environnement, soit en utilisant des ressources ou des matières non renouvelables (pétrole, charbon, plastique...) soit en entraînant des rejets néfastes (déchets, pollution de l'air, de l'eau et des sols). (Source ADEME)

**ECO-PRODUIT :** tout produit qui entraîne moins d'impacts sur l'environnement, tout au long de son cycle de vie, et conserve ses performances lors de l'utilisation. (Source ADEME)

Certains produits sont parfois qualifiés de produits "bons pour l'environnement", "verts" ou "écologiques", mais tous ont des impacts sur l'environnement car :

- **tout produit a besoin de matières et d'énergie pour être fabriqué,**
- **tout produit doit être emballé et transporté,**
- **tout produit ou emballage deviendra un jour un déchet...**

Il n'existe donc aucun produit sans impact négatif sur l'environnement. Certains entraînent tout de même moins d'impact sur l'environnement et conservent plus longtemps leurs performances.

## La vie d'un produit :



Extraction de matières premières et de l'énergie



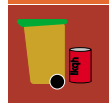
Fabrication



Transport-distribution



Achat-utilisation-tri



Fin de vie (recyclage, compostage, incinération, décharge)



© Hôtel du Golf de Vieuxcure

**Les informations figurant sur les produits ou leurs emballages sont abondantes, à tel point qu'un éclaircissement sur leur signification s'impose.**

Pour vanter les avantages écologiques (réels ou supposés) de leurs produits, fabricants et distributeurs impriment sur les produits ou leurs emballages des signes distinctifs sous forme de petits dessins, avec ou sans phrase explicative. En réalité, certains de ces logos correspondent effectivement à des produits ayant moins d'effets néfastes sur l'environnement, tandis que d'autres ne signifient rien.

## Les logos utiles pour l'hôtelier restaurateur

### Les écolabels officiels

Initiés par les pouvoirs publics et soumis à une réglementation spécifique, les écolabels vous garantissent à la fois la qualité d'usage du produit et ses caractéristiques écologiques : le produit est performant et génère moins d'impacts sur son environnement tout au long de son cycle de vie.

## Logos des écolabels les plus courants en France



Ecolabel français

Marque NF Environnement.

Plusieurs catégories de produits sont couvertes par cet écolabel qui garantit la limitation des impacts sur l'environnement au cours de la fabrication ainsi qu'une bonne qualité d'usage.



Ecolabel européen.

Ses critères sont centrés sur la limitation des impacts environnementaux tout au long du processus de production.



Ecolabels allemand et nordique



Logo APUR (Association des Producteurs et Utilisateurs de papiers-cartons Recyclés)

C'est une marque déposée garantissant précisément la proportion de fibres recyclées.



Ce logo américain est attribué

aux produits qui consomment moins d'énergie ou qui permettent

des économies d'énergie (appareils domestiques ou professionnels, fenêtres, luminaires...) Vous retrouverez ce logo en particulier sur les copieurs, les ordinateurs, les imprimantes... les plus économes en consommation électrique.



Créée et gérée par l'ADEME, la "Marque retour" vous garantit la reprise des produits usagés par leur fabricant.

Elle concerne en particulier les cartouches d'imprimantes, les toner de photocopieurs et les fluides frigorigènes. Le fabricant s'engage

à reprendre ses produits après utilisation, mais aussi à les traiter ou les recycler en respectant l'environnement. Le logo "Retour" figure uniquement sur les supports de promotion des entreprises adhérentes.

### Le symbole du recyclage

Le symbole international du recyclage est l'anneau de Möbius, un triangle constitué de trois flèches. très largement répandu, ce logo signifie que le produit ou l'emballage est *recyclable*, ce qui ne veut pas dire forcément *recyclé* en fin de vie.



### Les logos sans lien direct avec les préoccupations d'achat



**Le point vert "éco-emballage"** signifie que l'entreprise contribue financièrement à la valorisation des emballages à destination des ménages.

### Les symboles d'identification des matériaux



Ils servent à identifier les matériaux lors du tri des produits et emballages usagés pour faciliter leur recyclage. Ils n'ont donc aucune signification en terme de caractéristiques écologiques spécifiques, si ce n'est que les matériaux sont techniquement recyclables.

### Les logos qui n'ont pas de sens

Il existe également de multiples logos environnementaux créés par des fabricants qui cherchent à vanter les propriétés écologiques de leurs produits. La plupart n'ont pas un caractère officiel. Certains logos sont vagues ou imprécis et font par exemple référence aux forêts alors que la caractéristique vantée n'a rien à voir avec les arbres...

F9

**Reportez-vous à la fiche "Inventaire des achats"**

# bruit

En matière de lutte contre le bruit, il n'y a pas de recette toute faite : chaque bâtiment est un cas particulier, seul le sur-mesure est efficace. La première étape incontournable consiste à mener un diagnostic acoustique.



**Mener une démarche environnementale c'est aussi réduire l'impact des activités d'une entreprise sur l'être humain. Qualifié de "pollution sonore", le bruit est une véritable nuisance dégradant la qualité de vie et provoquant de nombreux troubles de la santé.**

Vos clients recherchent un espace calme et silencieux pour se reposer (ou pour travailler) et doivent donc pouvoir dormir (ou travailler) en toute tranquillité. Malheureusement le bruit est la nuisance la plus fréquemment évoquée par la clientèle, bien avant le manque d'hygiène, un service médiocre ou une literie déficiente. La lutte contre le bruit est ainsi un domaine où environnement et qualité de service se rencontrent autour de l'amélioration de la qualité de la vie.

On distingue deux types de bruits dans un hôtel :

- les bruits aériens, émis directement dans l'air par une source sonore,
- les bruits de chocs ou d'impacts, provenant de la propagation d'une vibration dans les matériaux solides.



**Le confort acoustique de votre établissement est un des meilleurs atouts pour fidéliser votre clientèle puisque 8 clients sur 10 rejettent un hôtel jugé bruyant.**

Source : Enquête du Secrétariat d'Etat au Tourisme, 1992.

La qualité acoustique d'un bâtiment de type hôtel dépend de :

- L'isolement entre les différents locaux (entre couloirs et chambres, entre chambres...) : conversations, volume du son des téléviseurs, vibration des tuyauteries ou bruit des pas ;
- L'isolement vis-à-vis des bruits émis par les équipements techniques : mouvement des ascenseurs, ventilation, climatisation, lave-linge et lave-vaisselle, aspirateurs, chasses d'eau...
- L'isolement par rapport aux bruits provenant de l'extérieur : principalement les transports routiers ou aériens.

La lutte contre le bruit ne consiste pas seulement à protéger vos clients de toute nuisance sonore. Les unités de ventilation, de climatisation sont une source de bruit qui peut perturber les habitants vivant à proximité de votre établissement. La musique diffusée lors de mariages ou le bruit des camions lors des livraisons sont d'autres exemples de bruit pouvant apporter une gêne au voisinage.



© Ademe

# Le point sur la réglementation



Les performances acoustiques ne sont pas clairement prises en compte dans l'attribution des étoiles. L'arrêté fixant les normes et les procédures de classement stipule que quelle que soit la catégorie, toutes précautions techniques devront être prises pour assurer une isolation suffisante conformément aux règlements régissant la construction. Mais dans ces derniers, il n'existe pas de textes spécifiques aux hôtels - restaurants.

Seul le bâti neuf peut faire l'objet d'une application de la Nouvelle Réglementation Acoustique (NRA) en assimilant chaque chambre à un logement. La NRA est mal adaptée aux hôtels. Une réflexion est donc actuellement en cours au sein du Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement et du Conseil National du Bruit pour aboutir à la mise en place d'une réglementation acoustique pour l'hôtellerie qui fixerait des exigences minimales à respecter. Dans le cadre de ce projet, les chambres devraient être protégées en priorité, les autres locaux faisant plutôt l'objet de recommandations.



## Réglementation sur les "lieux musicaux"

Les "lieux musicaux" sont les locaux ou établissements recevant du public, qui diffusent de la musique amplifiée à titre habituel, c'est-à-dire selon un rythme mensuel ou saisonnier. Entrent dans cette définition, les salles de concert, les discothèques, les bars à ambiance musicale (BAM), les pianos-bars, les salles des fêtes publiques ou privées, les lieux d'animation des centres de vacances et des campings. Les hôtels proposant des salles pour l'organisation de mariages ou de soirées dansantes par exemple sont donc concernés par le décret n°98-143 du 15 décembre 1998 qui vise à protéger :

- le public d'une part, en maintenant en tout point accessible, un niveau sonore moyen inférieur à 105 dB (A) évalué sur une durée minimale de dix à quinze minutes,
- le voisinage d'autre part, en demandant une étude d'impact sonore de l'établissement à l'intérieur et à l'extérieur.

Que les locaux soient contigus à d'autres bâtiments ou non, tout exploitant est tenu d'établir une étude de l'impact des nuisances sonores comprenant :

- une étude acoustique estimant les niveaux de pression acoustique tant à l'intérieur qu'à l'extérieur et déterminant les travaux d'isolation acoustique nécessaires,
- la description des dispositions limitant le niveau sonore en interne et respectant les émergences en externe.

L'intervention d'un bureau d'études est nécessaire pour le calcul des valeurs d'isolement.

# Evaluation des nuisances sonores

L'état des lieux de votre établissement dans le domaine du bruit a pour objectif de répondre aux trois questions suivantes :

- Le bruit nuit-il au confort de votre clientèle ?
- Votre entreprise est-elle source de nuisances sonores pour le voisinage ?
- Le bruit est-il une gêne pour votre personnel ?

Il s'agit à ce stade de savoir si le bruit est un problème dans votre établissement et de repérer les sources de nuisance sonore. Attention, il ne s'agit pas d'identifier les causes techniques de ces problèmes : cette tâche est l'affaire d'un spécialiste en acoustique.



## COHERENCE AVEC UNE DEMARCHE QUALITE

Si vous avez déjà entrepris une démarche d'amélioration de la qualité de service, intégrez les questions concernant le bruit dans le questionnaire de satisfaction client.

## Le bruit nuit-il au confort de votre clientèle ?

**Proposez le questionnaire "Nuisances sonores" à votre clientèle**

Vous recueillerez ainsi des témoignages sur les nuisances sonores qu'elle a pu subir. Vous pouvez tester vous-même certains points : allumez, par exemple, un téléviseur dans une chambre, montez progressivement le volume et écoutez dans la chambre mitoyenne. De même pour le bruit de circulation dans les couloirs.



On dit souvent dans la profession que l'hôtelier devrait chaque mois dormir dans une chambre de son hôtel. Il s'apercevrait ainsi des dysfonctionnements possibles qu'à défaut, seuls ses clients connaissent.

## Votre entreprise est-elle source de nuisances sonores pour le voisinage ?

Cette question est surtout sensible en milieu urbain. Elle ne concerne pas tous les établissements.

Evidemment cette démarche peut paraître très risquée : donner la parole aux personnes vivant à proximité, n'est-ce pas s'exposer volontairement à des critiques ? Protéger l'environnement signifie également protéger ses congénères. Si vous faites le premier pas et tentez d'ouvrir le dialogue, vous montrerez votre ouverture et votre attitude constructive.

## Le bruit est-il une gêne pour votre personnel ?

Les travailleurs de l'hôtellerie - restauration ne sont, dans leur majorité, évidemment pas exposés à des bruits risquant de porter physiquement atteinte à leur appareil auditif. En revanche, il est reconnu que l'ambiance sonore d'un lieu de travail peut contribuer à la fatigue nerveuse du personnel. Si vous leur offrez un cadre de travail plus calme, vos collaborateurs travailleront plus efficacement et dans une meilleure ambiance.

**Recensez les matériels bruyants qui exposent les employés au bruit pendant leur service. Pour chaque source remplissez une fiche "Source de Bruit".**

F11

Mesurez notamment les nuisances sonores au niveau de la plonge ou de la buanderie. N'oubliez pas les bouches de ventilation ou de climatisation qui ronflent en permanence.

Recherchez ces sources de bruit avec votre personnel et essayez de les classer de la plus gênante à la plus faible.



# air

La règle d'or pour minimiser la pollution générée par les chaudières est d'assurer une maintenance régulière afin de maintenir un rendement optimal. Assurez-vous que vos chaudières sont bien réglées.



## Contributions à la pollution atmosphérique

Même si son impact est sans commune mesure avec une industrie, un hôtel-restaurant participe néanmoins à la pollution atmosphérique :

► **les rejets des chaudières** qui brûlent des combustibles fossiles (fioul, butane-propane, gaz naturel...) contiennent des gaz polluants pouvant être nocifs en cas de mauvais réglages de la chaudière. Parmi les plus significatifs on trouve :

- *Le gaz carbonique* ou dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) dont la concentration n'a cessé d'augmenter depuis un siècle, semble contribuer à l'accroissement de l'effet de serre. Il est pourtant normalement présent dans l'air et joue un rôle essentiel dans la croissance des végétaux ;

- *Le dioxyde de soufre* (SO<sub>2</sub>) responsable de l'acidification des eaux de pluie ;



© Hôte du Golf de Vascare

- *Le monoxyde de carbone* (CO) provenant des combustions incomplètes ;

- *Les oxydes d'azote* (NOx) résultants de la combinaison de l'oxygène et de l'azote de l'air à haute température (ils sont aussi très présents dans les gaz d'échappement).

► **les CFC** (chlorofluorocarbones et autres gaz fluorés) utilisés comme fluide frigorigène dans les équipements de climatisation, les installations frigorifiques et certains extincteurs, sont les principaux responsables de la destruction de la couche d'ozone.

► **Les gaz d'échappements** des véhicules contribuent aujourd'hui de façon significative à la pollution atmosphérique.

## Qualité de l'air intérieur

De nos jours, nous passons en moyenne 90% de notre temps à l'intérieur des bâtiments. La qualité de l'air intérieur d'un hôtel peut être compromise par les polluants suivants :

► Des micro-organismes : **les légionelles** en particulier, qui se développent entre 25 et 45°C dans les réseaux d'eau chaude, les ballons d'eau chaude et les réservoirs des installations de climatisation. Lorsqu'elles se retrouvent en suspension dans l'air, associées à des gouttelettes d'eau (principalement au niveau des douches dans l'hôtellerie), elles peuvent être respirées et causer des maladies chez l'homme ;

► Des allergènes biologiques tels que les **débris et déchets d'acariens** ;

► Des fibres minérales artificielles et l'**amiante**, dont la dégradation ou la mauvaise utilisation peut avoir de graves conséquences sur la santé ;

► La **fumée de tabac** ;

► En tant que source d'inconfort pour la clientèle les **odeurs** issues des cuisines affectent également la qualité de l'air intérieur.

# Le point sur la réglementation

## Réglementation sur les fluides frigorigènes

La récupération des CFC est obligatoire lors des opérations d'entretien (vidange par exemple) et de mise au rebut des installations frigorifiques contenant plus de 2 kg de fluides. Le dégazage des CFC dans l'atmosphère est donc interdit.

Les fluides qui ne peuvent être ni réutilisés sur place ni recyclés doivent être détruits. Les éléments assurant le confinement des fluides doivent faire l'objet d'un contrôle d'étanchéité.

Pour chaque opération d'entretien, une fiche d'intervention doit être établie conjointement par l'opérateur et l'exploitant de l'appareil, en vue de faciliter le contrôle.

Les opérations de mise en place et d'entretien des équipements frigorifiques et climatiques doivent être effectuées par des entreprises compétentes et inscrites sur un registre tenu par les préfetures départementales. Les entreprises ayant obtenu les certificats d'assurance qualité QUALICLIMAFROID, QUALICUISINES ou QUALIBAT 541/ 542/ 552/ 553/ 554/ 555 présentent les capacités professionnelles requises pour gérer les CFC.

## Déclaration au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE)

Les installations de réfrigération ou de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 1 bar sont soumises à déclaration ou autorisation en préfecture (rubrique 2920 des installations classées pour la protection de l'environnement).

Les équipements d'un hôtel-restaurant utilisent des fluides qui ne sont ni inflammables ni toxiques, donc :

- Si la puissance absorbée est supérieure à 500 kW, l'installation est soumise à autorisation.
- Si la puissance absorbée est supérieure à 50 kW, mais inférieure ou égale à 500 kW, l'installation est soumise à déclaration.

L'inventaire doit prendre en compte l'ensemble des équipements de l'établissement : chambres et armoires froides, climatiseurs, ...

F1

**Les renseignements et les imprimés nécessaires sont disponibles au Bureau des installations classées de la préfecture départementale ou auprès de la Direction Régionale de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement.**



# Etat des lieux sur l'air de votre établissement

Cette partie a pour simple objectif de faire le point sur quelques aspects de votre activité ayant un lien avec l'air ou la pollution atmosphérique. Il n'est pas ici question d'essayer de quantifier précisément les quantités de polluants que votre activité génère: c'est un sujet trop complexe et trop vaste à ce stade. Commencez plutôt par répondre aux questions qui suivent:

## ➤ Etape 1

Dressez l'inventaire des équipements de froid – climatisation contenant des fluides frigorigènes et recherchez la nature des fluides utilisés. Comptabilisez la puissance totale de l'ensemble de ces équipements et déclarez-les si vous dépassez une puissance absorbée de 50 kW (voir p. 44).

## ➤ Etape 2

Faites le point avec l'entreprise chargée de la maintenance de ces équipements: possède-t-elle l'agrément préfectoral pour manipuler les fluides frigorigènes ou a-t-elle une des trois qualifications professionnelles mentionnées p. 44?

## ➤ Etape 3

Evaluez la fréquence de changement des filtres sur vos climatiseurs ou tout autre dispositif de filtration de l'air. Correspond-t-elle à celle recommandée par le constructeur?

## ➤ Etape 4

Rassemblez les informations concernant les dernières interventions d'entretien sur vos chaudières. Etes-vous sûr que les réglages sont corrects et la combustion optimale?

## ➤ Etape 5

Assurez-vous un entretien de votre réseau d'eau chaude de façon à prévenir la prolifération de légionelles?

Par ailleurs, connaissez-vous les distances (et les modes de transports utilisés) que parcourent:

- vos employés pour venir travailler,
- vos clients pour venir passer une nuit dans votre établissement,
- les produits que vous consommez (denrées, divers produits pour l'entretien et le back office...)?



## L'avion pollue nettement plus que le train

Sur un trajet Paris – Nice l'avion consomme 6 fois plus d'énergie par voyageur qu'un train diesel et génère une quantité de polluants atmosphériques supérieure pour toutes les catégories de polluants. Sa production de gaz à effet de serre est par exemple 5 fois plus importante que celle du train!

Source: Institut Français de l'Environnement (IFEN).



# intégration paysagère

En portant leur ombre sur vos bâtiments en été et en protégeant des vents d'hiver, certains arbres vous permettront de réduire vos besoins de climatisation et de faire des économies d'énergie.



# Protéger les paysages une attente des clientèles

Le charme de votre établissement, la qualité des ambiances extérieures, l'esthétique des bâtiments et des jardins sont autant d'éléments auxquels vos clients sont très attentifs.

Lorsqu'on leur demande ce qu'ils attendent des hôteliers et des professionnels du tourisme en matière d'environnement, les touristes placent très souvent le respect et la protection des paysages en première position.

Un des objectifs d'une démarche environnementale est de réduire l'impact de ses activités sur le paysage. Ainsi, en améliorant l'intégration paysagère de votre établissement, vous contribuez à la protection de l'environnement tout en répondant aux attentes de la clientèle.



© Hôtel Le Soleil d'Or - Montignac

## Le point sur la réglementation

Les prescriptions réglementaires applicables à votre établissement sont définies dans le Plan d'Occupation des Sols (POS), sinon c'est le Règlement National de l'Urbanisme (RNU) qui s'applique.

Le POS découpe votre commune en différentes zones aux statuts bien particuliers. Chaque zone est réglementée par plusieurs articles liés à l'implantation, à la mitoyenneté... C'est l'Article 11 qui fixe les prescriptions liées à l'esthétique et qui fixe des "servitudes spéciales d'aspect".

Suivant votre zone d'implantation, les règles d'urbanisme applicables à votre établissement seront différentes. Elles sont intimement liées à votre situation particulière au niveau local. Pour les connaître, adressez-vous au service de l'urbanisme de votre mairie afin de vous faire expliquer les règles du POS à respecter dans votre zone d'implantation, ou à la subdivision locale de la Direction Départementale de l'Équipement pour les règles du RNU qui vous concernent.

Si votre établissement se trouve dans un périmètre protégé en raison de la proximité d'un bâtiment classé vous aurez des règles supplémentaires à respecter. Contactez dans ce cas votre Service Départemental de l'Architecture.

# Etat des lieux de votre établissement

## ➤ Etape 1

### Vérifier la conformité vis-à-vis du Plan d'Occupation des Sols (POS)

Il est important de prendre connaissance des règles qui s'appliquent à votre établissement auprès du service de l'urbanisme de votre mairie. Demandez à être informé des obligations ou des interdictions qui concernent votre zone d'implantation.

Montrez que vous vous êtes engagés dans une démarche environnementale volontaire. Montrez que vous souhaitez être en conformité avec la réglementation, car si des irrégularités apparaissent, votre volonté d'amélioration comptera et pourra éventuellement faciliter la procédure de régularisation.

## ➤ Etape 2

### Diagnostic paysager et architectural

Cette étape a pour objectif de vous amener à examiner différemment l'extérieur de votre établissement.

**Complétez la fiche "Diagnostic paysager".**

Si, après avoir rempli cette fiche, vous obtenez une majorité de réponses négatives, cela indique qu'il conviendrait d'engager des actions visant à améliorer l'intégration paysagère de votre établissement.

Vous avez à ce stade deux options :

- Soit vous décidez d'entreprendre seul des actions touchant à l'aménagement paysager des abords et des jardins. Appuyez-vous alors sur les recommandations du cahier "Ⓜagir" et sollicitez les conseils d'un paysagiste conseil du Conseil en Architecture, Urbanisme et Environnement (CAUE) de votre département pour appliquer ces recommandations à votre contexte local.
- Soit vous décidez d'améliorer l'intégration paysagère et la qualité des ambiances extérieures en partant d'une analyse initiale complète et en faisant réaliser un diagnostic architectural et paysager avant de décider des actions à entreprendre.



#### BON A SAVOIR

Les Conseils en Architecture, Urbanisme et Environnement (CAUE) rattachés aux Conseils généraux peuvent vous aider. Un architecte ou un paysagiste pourra vous rendre visite et vous guider dans le démarrage de votre démarche. Dans tous les cas le CAUE est une bonne porte d'entrée pour rechercher les professionnels capables de conduire un diagnostic paysager.

## En quoi consiste un diagnostic paysager ?

C'est une analyse préliminaire qui sert à faire ressortir les qualités, les particularités et les tendances intéressantes de votre site. Cette analyse de la réalité du site est essentielle car elle caractérise le cadre dans lequel doit s'intégrer votre établissement. Un diagnostic ouvre sur différentes options d'aménagements paysagers et architecturaux et doit laisser à l'hôtelier la liberté de faire des choix selon ses inclinations. C'est plus une phase de réflexion que de création. Il s'appuie sur l'étude des points suivants :

- Evaluation de l'impact visuel sur le paysage existant grâce à un diagnostic architectural : étude des volumes, des proportions, des couleurs, des matières, des aspects...
- Analyse du charme de l'établissement et des ambiances extérieures (aménagements paysagers...);
- Examen de la signalisation externe (signalisation d'approche, de proximité immédiate, enseignes lumineuses...);
- Photographies des différentes ambiances et des aspects caractéristiques de l'établissement.

## Comment soumettre son établissement à un diagnostic paysager ?

Il est nécessaire de faire appel à un professionnel ayant des références dans l'hôtellerie, cumulant des compétences en architecture et paysagisme et qui intègre dans sa démarche la protection de l'environnement et le respect du cadre architectural local.

**Pour trouver ce genre de professionnels, vous pouvez vous adresser au CAUE de votre Département ou contacter l'association HQE.**

F1



**Ce guide est le fruit d'une collaboration exemplaire entre le Conseil Régional d'Aquitaine, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) délégation régionale Aquitaine et la profession hôtelière (UMIHRA).**

### **Comité de Pilotage**

- Eric AUFAURE (Délégation Régionale Aquitaine de l'ADEME)
- Laurent BEAUSSOUBRE (Conseil Régional d'Aquitaine - Service tourisme, patrimoine et espaces naturels)
- Christian BRETEAU (Conseil Régional d'Aquitaine - Service tourisme, patrimoine et espaces naturels)
- Philippe FRANÇOIS (François-tourisme consultants)
- Jean-Claude GUICHENEY (Conseil Economique et Social Régional d'Aquitaine)
- Marielle MALLET (Délégation Régionale au Tourisme d'Aquitaine)
- Isabelle NAUDON (Conseil Régional d'Aquitaine - Service tourisme, patrimoine et espaces naturels)
- Aline PASCAL (Conseil Régional d'Aquitaine - Service technologies de l'environnement)
- Sophie PLASSART (Délégation Régionale Aquitaine de l'ADEME)
- Sylviane RANOUX (Conseil Régional d'Aquitaine - Service technologies de l'environnement )
- Yohann ROBERT (François-tourisme consultants)
- Josiane RODEGHIERO (Délégation Régionale au Tourisme d'Aquitaine)
- Christian SAUVAGE (Fédération Régionale de l'Industrie Hôtelière d'Aquitaine et membre du Conseil Economique et Social Régional d'Aquitaine)

### **Nous remercions très sincèrement tous les professionnels qui nous ont fait partager leur expérience, en particulier :**

- M. Christophe BROUX  
Hôtel de la Paix – Dax
- M. Yves CHARLEMAGNE  
La Ferme du Bois Barbu – Villard-de-Lans
- M. René CISTAC  
Hôtel Alton – Bordeaux
- M. Jacques DEGOUY  
Hôtel Les Alisiers – Lapoutroie
- Mme Anne-Rose DENIS  
La Villa Rosa – Les Trois Epis
- M. Denis DUSSUCHALE  
Hôtel IBIS – Périgueux
- M. Patrick FREIBURGHaus  
Hôtel Château de Grand Barrail – St-Emilion
- Mme Kathrin KELLER  
La Magnanerie de Bernas – Bagnols-sur-Ceze
- M. Bruno PERCEPIED  
Hôtel du Golf de Valescure – St-Raphaël
- M. Christian SAUVAGE  
Auberge du Pont Bernet – Le Pian-Médoc

#### **conception & rédaction**

FRANCOIS - TOURISME – CONSULTANTS  
Société de conseil et de formation en Tourisme - Hôtellerie - Restauration  
au service du développement des hommes, des entreprises et des territoires

Philippe FRANÇOIS - Directeur, Yohann ROBERT - Département Environnement & Hôtellerie – Tourisme

#### **conception graphique & réalisation**

Rébus / Frédérique Augry & Geoffroy Simon (05 57 97 11 00)

#### **impression & façonnage**

imprimerie BM à Canéjan (33)