



P.2  
**LE DECRYPTAGE**

*Suivi de la  
consommation*

P.3  
**LA QUESTION**

*Comment se différencier  
en valorisant ses actions  
environnementales ?*

P.4  
**LE ZOOM TECHNIQUE**

*Réduction des déchets et  
lutte contre le gaspillage  
alimentaire au petit déjeuner*

P.5  
**LE FOCUS HEBERGEUR**

*le VVF de Port Collen  
à Belle-Ile-en-Mer*



**LES ACTUALITES**

**Valoriser son engagement environnemental  
en participant à des concours**

La 12<sup>e</sup> édition des trophées bretons du développement durable a présenté ses lauréats, le 29 mai dernier. Cet événement, organisé par l'Etat, l'ADEME Bretagne et la Région Bretagne, est un excellent moyen de promouvoir ses bonnes pratiques en lien avec la dimension environnementale, sociale, économique et démocratique. En tant qu'hébergeur touristique Ecolabel Européen, participer aux Trophées, vous permet de :

- ▶ Valoriser votre engagement éco-responsable et vos savoir-faire ;
- ▶ Être récompensé(e) par un label reconnu depuis 12 ans.
- ▶ Promouvoir vos pratiques « développement durable » en Bretagne ;
- ▶ Bénéficier de la couverture médiatique des Trophées ;
- ▶ Profiter du soutien des partenaires et des réseaux professionnels des Trophées ;
- ▶ Participer à l'événement régional de remises des prix ;
- ▶ Échanger lors des rencontres et ateliers organisés pendant l'événement ;
- ▶ Gagner la réalisation d'un clip sur votre projet.

Cette année, un hébergement touristique breton Ecolabel Européen remporte le prix dans la catégorie « Entreprise » :

**Félicitations au ARA Hôtel à Landerneau (29) !**

*Bien d'autres concours existent pour valoriser vos actions environnementales. La page Facebook Ecolabel Européen – Hébergements touristiques bretons relaye les différents événements auxquels vous pouvez participer. Tentez l'expérience !*

## DEVENIR ACTEUR DE LA MOBILITÉ DE SA CLIENTÈLE :

Le guide « *La mobilité touristique : comment être acteur de la mobilité de sa clientèle ?* » est disponible sur [le site de l'ADEME](#). Ce guide est le fruit du travail mené depuis 2014 par l'ADEME Bretagne et 20 hébergeurs, dans le cadre de l'expérimentation « *En Bretagne sans MA voiture®* ».

À travers ce guide, vous trouverez des informations pour valoriser votre démarche d'écomobilité et répondre notamment aux critères 21, 61, 62 et 63 de l'Ecolabel Européen.

Les professionnels sont invités à remplir le [formulaire en ligne](#), pour recevoir les outils informatiques et pratiques, présentés dans ce guide.



LE POINT  
RÈGLEMENTATIONINTERDICTION DE LA  
VAISSELLE JETABLE  
EN 2020 : **QUELLES  
SOLUTIONS POUR  
REMPLENER LE  
PLASTIQUE ?**

Il existe 3 alternatives durables :

➤ **La vaisselle durable (verre, porcelaine...)** : solution la plus écologique

➤ **La vaisselle réutilisable (plastique dur)** : solution la plus légère

➤ **La vaisselle en matière biosourcée** : solution fabriquée à base de matières naturelles

À défaut, il existe des solutions dont l'impact est moindre sur l'environnement :

➤ **La vaisselle compostable (bois, bambou, amidon de maïs...)** : solution compostable

➤ **La vaisselle recyclable plastique, aluminium, carton...** : solution collectée avec les emballages, et sous réserve qu'elle réponde aux consignes de tri !

*Il est possible de réfléchir à une autre forme de pique-nique qui réduirait voire supprimerait les emballages et ustensiles jetables.  
Exemple : sandwiches, grand conditionnement de gâteaux, eau...*

*Autre solution mise en œuvre : demander aux clients de venir avec leur contenant : plat, gourde... ou de leur en mettre à disposition dans leur logement afin qu'ils les remplissent au buffet avant de partir en pique-nique.*

## LE DECRYPTAGE

## CRITÈRE 5

SUIVI DE LA **CONSOMMATION**

*On ne maîtrise que ce que l'on mesure ! Le critère n°5 du référentiel de l'Ecolabel Européen engage à suivre ses consommations et produire des indicateurs de suivi.*

**Comment recueillir ses données et à quelle fréquence ?**

Il s'agit tout d'abord d'identifier clairement les moyens permettant de recueillir les données de consommations. Mon compteur à eau est-il accessible et donc facilement consultable ? Comment interroger et lire mon compteur électrique ? Quelle méthode employer pour comptabiliser la production de déchets ?

Il est nécessaire d'effectuer le suivi mensuel des données, ou annuel à minima. Il peut-être opportun de désigner un membre de son équipe en lui déléguant la prise des relevés. C'est une manière d'impliquer vos collaborateurs.

**Quelles unités privilégier ?**

Le référentiel fixe des unités précises ainsi que des ratios. Ces derniers permettent notamment de tenir compte de facteurs tels que la fréquentation de l'établissement.

Les unités suivantes sont à prendre en compte :

- Consommation énergétique spécifique en kWh / nuitée.
- Pourcentage de la consommation d'énergie finale couverte par des énergies renouvelables produites sur place (en %).
- Consommation d'eau par nuitée en litre / nuitée, ainsi que pour toutes les autres activités entraînant une consommation d'eau
- Production de déchets par nuitée (kg/nuitée), en distinguant les déchets alimentaires (suivi du gaspillage alimentaire, notamment en comptabilisant le pain et les viennoiseries)
- Consommation de produits chimiques (pour le nettoyage, la vaisselle, la désinfection, le blanchissage et d'autres nettoyages spécifiques) en kg ou en litres/nuitée. À noter qu'il s'agit également de préciser si ces produits sont prêts à l'emploi ou non dilués.
- Pourcentage des produits porteurs d'un label écologique ISO de type I (en %)

Afin de faciliter vos suivis de consommations, vous pouvez télécharger les tableaux parmi les différents modèles proposés, disponibles sur l'outil en ligne [www.ecolabeltoolbox.com](http://www.ecolabeltoolbox.com)

**Que faire de ses données ?**

Vos données de consommation sont une opportunité pour apprécier la performance de votre entreprise et de votre démarche Ecolabel Européen, atteindre les objectifs fixés et s'inscrire dans l'amélioration continue.

Elles permettent également de :

- Connaître les économies réalisées et les charges évitées.
- Détecter les fuites (ex : eau, gaz)
- Communiquer en incitant ses clients à mettre en pratique les écogestes
- Montrer à son équipe les progrès réalisés et entretenir la motivation, notamment en communiquant les chiffres clés du bilan annuel
- Associer ses fournisseurs aux objectifs fixés, à atteindre par l'établissement
- Faire connaître et reconnaître son engagement auprès des acteurs locaux
- Intéresser des partenaires en se distinguant par sa démarche environnementale

*Depuis 2016, l'ADEME Bretagne réalise une enquête annuelle sur les retombées économiques et environnementales de l'Ecolabel Européen en intégrant de manière confidentielle les données transmises par les hébergeurs certifiés.*



LA QUESTION

## COMMENT SE DIFFÉRENCIER EN VALORISANT SES ACTIONS ENVIRONNEMENTALES ?

Vous êtes un hébergement certifié Ecolabel Européen : cette certification vous distingue ! Il s'agit d'une démarche environnementale exigeante, performante et contrôlée, que moins de 1% des professionnels bretons détiennent.

La connaissance de l'Ecolabel Européen par le public progresse année après année en France et en Europe. Démarquez-vous de la concurrence en communiquant auprès de vos prospects et de vos clients sur vos actions environnementales !

Différents événements dédiés aux enjeux environnementaux rythment l'année : Journée internationale de la biodiversité le 22 mai, Semaine Européenne du Développement durable du 30 mai au 5 juin, opération « Bienvenue dans mon jardin au naturel » les 16 et 17 juin, Semaine de l'eau du 26 au 31 août, Semaine européenne de la mobilité du 16 au 22 septembre, Semaine européenne de la réduction des déchets du 17 au 25 novembre... Identifiez les événements qui font écho à vos actions phares et inscrivez-vous sur les sites internet dédiés qui recensent les initiatives sur le territoire : vous apparaîtrez alors dans les outils de communication.

Plusieurs concours existent également, pour souligner l'engagement des entreprises. Notons par exemple, les Trophées bretons du développement durable (Cf. rubrique *Les actualités*), les Palmes du Tourisme durable, qui a récompensé en 2017 L'Ecolodge La Belle Verte certifié Ecolabel Européen. N'hésitez pas à candidater pour mettre en avant vos actions !

N'hésitez pas à mobiliser **votre site internet et notre page Facebook pour relayer l'information** sur vos actions environnementales : ils constituent de vraies vitrines sur vos activités !

En collaboration avec plusieurs hébergements certifiés Ecolabel Européen, l'ADEME Bretagne et l'AFNOR ont développé de nouveaux outils pour révéler vos actions aux clients et au personnel.

Les fichiers informatiques de ces outils sont disponibles sur simple demande auprès de l'ADEME Bretagne ([ecolabel.bretagne@ademe.fr](mailto:ecolabel.bretagne@ademe.fr)) :

- Une « étiquette » Ecolabel Européen, que vous pouvez apposer à proximité de votre plaque de certifié, permettant d'expliquer simplement ce qu'est le référentiel.
- Des affiches thématiques vous permettent de présenter de façon ludique quelques mesures phares amenées par l'Ecolabel Européen.
- Une fiche synthèse, destinée à être glissée dans le livret d'accueil, permet à vos clients de découvrir simplement votre engagement.
- Une signature mail, à ajouter à la vôtre, vous permet d'afficher votre engagement lors de vos communications par email.
- Une note vous suggère un court texte de présentation à ajouter à votre site internet.

### LE CHIFFRE CLÉ

# +6 POINTS

En 2018, 76% des personnes déclarent connaître l'Ecolabel Européen ou au moins un de ses logos, contre 70% en 2017.\*

\*OpinionWay. 2018. Enquête annuelle « La notoriété de l'Ecolabel européen - Vague 2 » - 11 pages Sondage réalisée auprès d'un échantillon de 1018 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus ; étude réalisée en ligne les 21 et 22 février 2018 ; première édition en 2017.

## LE ZOOM TECHNIQUE

## CRITÈRE 17

# RÉDUCTION DES DÉCHETS ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU PETIT DÉJEUNER

*Au cours du petit déjeuner, le gaspillage alimentaire et l'offre de produits conditionnés individuellement génèrent une quantité importante de déchets.*

## ▼ EN QUELQUES CHIFFRES ▼



## 185 gr

est le poids moyen des déchets « petit déjeuner » / nuitée



## 75 %

est le pourcentage moyen de papier et carton dans les déchets « petit déjeuner »



## 28 tonnes

est la quantité moyenne annuelle des émissions de CO<sub>2</sub> liées à l'activité petit déjeuner pour un hôtel de 80 chambres

(Source : « Moins de gaspi au resto » - Ma planète alimentaire et Betterfly tourism)

Un management efficace à tous les niveaux est le premier facteur de succès. Avant toute chose, il est nécessaire d'évaluer votre volume de déchets et de réaliser un **diagnostic** afin d'anticiper au mieux les actions à mettre en place par la suite. Il est primordial de **mobiliser votre personnel** autour de cette démarche pour ainsi prévenir le gaspillage en cuisine.

Rapprochez-vous de **producteurs locaux** et recherchez de nouveaux fournisseurs répondant à vos attentes de conditionnement. Privilégiez les grands formats et le vrac pour remplacer les portions individuelles, ainsi que les produits locaux et de saison.

Il est également nécessaire d'assurer une meilleure anticipation et **rotation des stocks** pour les produits frais, les viennoiseries et le pain. Pensez au **réemploi** de certaines denrées et préparations (chapelure, fond de sauce, smoothies, repas du personnel...) et l'utilisation des déchets alimentaires dans **l'entretien des extérieurs**.

### Les « plus » pour éviter le gaspillage :

- ✓ Veiller à adapter la quantité préparée d'avance au nombre de petits déjeuners
- ✓ Assurer une bonne rotation des stocks pour éviter de trop déconditionner ou dépasser les dates limites d'utilisation optimale
- ✓ Mettre à disposition des clients des assiettes de petite taille
- ✓ Approvisionner le buffet avec modération, avec un réapprovisionnement si nécessaire
- ✓ Présenter les produits frais en petite quantité
- ✓ Réaliser les cuissons (bacon, œufs brouillés) en plusieurs étapes si nécessaire
- ✓ Sensibiliser les clients aux éco-gestes : « Au buffet, je prends ce que je consomme »
- ✓ Mettre en place un tri sélectif des biodéchets à la ponge (matériel adapté à disposition des équipes)

*Conscient(e)s du volume du gaspillage alimentaire et du coût financier qu'il représente, de plus en plus d'hôtelier(e)s substituent le petit déjeuner en buffet par la commande la veille, en proposant une carte très variée de produits originaux et de très grande qualité. Au travers de cette commande « de la veille », ils (elles) proposent une expérience gustative grâce à un petit-déjeuner innovant et différenciant.*





LE FOCUS HEBERGEUR

## LE VVF DE PORT COLLEN ET LA DÉMARCHE « ZÉRO DÉCHETS »

*Ecolabellisé depuis 2014, le VVF de Port Collen situé sur la commune Le Palais à Belle-Ile-en-Mer a progressivement mis en place une démarche « Zéro Déchet » appliquée notamment aux paniers repas à destination de la clientèle itinérante.*

La gestion des déchets est toujours un enjeu particulier pour une île. A Belle-Ile-en-Mer, les déchets recyclables sont acheminés vers le continent pour y être traités et les ordures ménagères sont enfouies sur l'île. L'acheminement par bateau est onéreux, et le site d'enfouissement sera saturé en 2025. La prévention des déchets et leur gestion « locale » est donc un véritable enjeu pour l'île, ses habitants, et les entreprises touristiques.

Situé sur un site naturel de 16 hectares à Belle-Ile-en-Mer, dominant la mer et un petit cirque de sable, le VVF Village Port Collen\*\*\* compte 80 logements de 2 à 8 personnes. Cet hébergement accueille essentiellement une clientèle « Groupe », constituée à 99% de randonneurs(euses). Pour leurs excursions, ces client(e)s apprécient les paniers repas proposés par le VVF. Or ces paniers repas font bien souvent appel à des emballages uniques, jugés pratiques : bouteilles d'eau, sac de chips, portions individuelles, sac isothermes jetables... qui finissent rapidement à la poubelle.

---

*Par an, ce n'est pas moins de 7 000 paniers repas qui sont distribués, soit une quantité considérable de déchets associés !*

---

Conscient de cet enjeu, Chérif Dardar, directeur du VVF, a donc progressivement mis en place des paniers repas « Zéro Déchets » auprès de sa clientèle. Il a supprimé certains produits de ses achats pour les pique-nique (bouteilles en plastique, sacs isothermes à usage unique...). Cette réduction d'achats s'est forcément traduite par des économies considérables, de l'ordre de 2 000 € par an.

Pour accompagner ses clients dans le changement d'habitudes, le personnel les informe de cette démarche quinze jours avant leur arrivée. Il les invite à apporter leur propre matériel (couverts, boîtes réutilisables en plastique, gourdes...)

À leur arrivée, la réception présente aux client(e)s un diaporama sur l'île, l'association VVF, la politique Responsabilité Sociale d'Entreprise (RSE), la démarche en lien avec l'Ecolabel Européen et les actions « Zéro Déchet ». Ce travail de sensibilisation se poursuit tout au long du séjour : des outils de communication de la Communauté de Communes de Belle-Ile-en-Mer sur la réduction des déchets sont également diffusés sur grand écran.

Pour les client(e)s qui ne seraient pas venus avec leur propre matériel, Chérif Dardar a imaginé des solutions alternatives. Ainsi, sur simple demande, il met à leur disposition des emballages et couverts en pulpe d'amidon compostable et propose des sacs bretelles en papier à la place des sacs isothermes.



Chérif Dardar a sollicité l'appui du service commercial du réseau VVF pour proposer ces solutions alternatives aux emballages plastiques. Cette collaboration a permis de proposer ces solutions à l'ensemble du réseau VVF.

Et si, le service commercial de VVF craignait quelques réticences il s'avère qu'au final, les clients ont accueilli positivement ces nouvelles pratiques !

## À VOS AGENDAS

**WEBCONFÉRENCE** « ACHETER RESPONSABLE : COMMENT ENGAGER CETTE DÉMARCHÉ ? QUELS SONT LES RESSOURCES À MOBILISER ? »*Jeudi 27 septembre 2018 de 14h30 à 16h00 (en ligne)*

Que ce soit votre énergie, vos produits alimentaires ou vos produits d'entretien, il n'est pas toujours simple de savoir auprès de qui s'approvisionner et comment acheter de façon responsable. Cette webconférence vous permettra de savoir comment bien vous entourer tout en valorisant votre démarche.

Pour participer, il est nécessaire de s'inscrire auprès de l'équipe support : [ecolabel.bretagne@ademe.fr](mailto:ecolabel.bretagne@ademe.fr)

**WEBCONFÉRENCE** « PROPOSER UNE MOBILITÉ DIFFÉRENTE À LA CLIENTÈLE : COMMENT S'ÉVALUER ? QUELLES ALTERNATIVES PROPOSER ? »*Mardi 20 novembre 2018 de 14h30 à 16h00 (en ligne)*

Comment promouvoir et offrir des moyens de transport préférables d'un point de vue environnemental ? Se déplacer sans voiture personnelle, en véhicule électrique, ou encore en vélo lorsqu'on est en séjour chez vous est-il possible ? Toutes les clés vous seront données pour réaliser vous-même le diagnostic écomobilité de votre hébergement.

Pour participer, il est nécessaire de s'inscrire auprès de l'équipe support : [ecolabel.bretagne@ademe.fr](mailto:ecolabel.bretagne@ademe.fr)

**WEBCONFÉRENCE** « GESTION DES RESSOURCES HUMAINES : QU'APPORTE L'ECOLABEL EUROPÉEN À VOTRE POLITIQUE SOCIALE ? »*Jeudi 31 janvier 2019 de 14h30 à 16h00 (en ligne)*

La dimension sociale est un des volets renforcés dans le nouveau référentiel 2017. Que ce soit le recrutement, la formation ou le management au quotidien, la démarche Ecolabel Européen apporte des spécificités dans la politique sociale de votre hébergement. Vous découvrirez dans cette webconférence, comment gérer vos ressources humaines en accord avec la démarche Ecolabel Européen.

Pour participer, il est nécessaire de s'inscrire auprès de l'équipe support : [ecolabel.bretagne@ademe.fr](mailto:ecolabel.bretagne@ademe.fr)

**WEBCONFÉRENCE** « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ÉCORESPONSABLES : COMMENT METTRE EN PLACE UNE UTILISATION RAISONNÉE ? QUELS PRODUITS PRIVILÉGIER ? »*Mardi 26 mars 2019 de 14h30 à 16h00 (en ligne)*

Quels sont les produits de nettoyage préférables pour l'environnement ? Comment utiliser moins d'énergie et d'eau pour cette tâche ? Quels fournisseurs répondent aux exigences de l'Ecolabel Européen ? Au cours de cette webconférence, vous découvrirez les trucs et astuces pour entretenir votre hébergement de façon écoresponsable.

Pour participer, il est nécessaire de s'inscrire auprès de l'équipe support : [ecolabel.bretagne@ademe.fr](mailto:ecolabel.bretagne@ademe.fr)

**2<sup>E</sup> RENCONTRE DES HÉBERGEURS ENGAGÉS***SAVE THE DATE : Mardi 9 octobre 2018 de 9h30 à 16h00 au Ara Hôtel de Landerneau*

Au vu du succès de la 1<sup>ère</sup> rencontre des certifié(e)s le 3 avril 2018 à Quiberon, nous préparons déjà le prochain rendez-vous. Vous pouvez dès à présent réserver la date dans votre agenda. Le thème de cette prochaine rencontre vous parviendra début septembre. Elle est ouverte aux responsables et à leurs collaborateurs(trises).

ZOOM SUR LA **PAGE FACEBOOK**P'TITE INFO DU **COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME DE BRETAGNE**

À l'automne, le contenu des pages du site internet affinitaire « voyagez-responsable » sera fusionné à un nouveau site [tourismebretagne.com](http://tourismebretagne.com). D'autre part, alors que l'adhésion était gratuite pour les certifiés Ecolabel Européen, dorénavant si l'hébergeur n'est pas déjà adhérent, le CRT proposera aux nouveaux certifiés une adhésion à [tourismebretagne.com](http://tourismebretagne.com) (100 € TTC par an) afin de bénéficier d'une fiche dédiée à sa démarche environnementale.

**Pensez à la page Facebook !**

Pour relayer vos annonces de recrutement