

Revue de presse



2011

ECOZONE

LE BON GESTE

Déchets version mini

En moyenne, les restaurants produisent 10 millions de tonnes de déchets par an. Voici quelques principes simples à appliquer pour en réduire la production...



En cuisine

- ✓ En phase de préparation, je sépare les déchets fermentescibles pour les composter.
- ✓ Je trie les déchets recyclables selon les catégories de la collecte sélective mise en place dans l'établissement.
- ✓ Je préfère les bouteilles consignées.
- ✓ Je réutilise certains emballages pour les besoins internes.
- ✓ Je plie les cartons pour réduire l'encombrement et le volume des déchets.
- ✓ Je privilégie les produits au conditionnement réutilisable.
- ✓ Je réduis l'utilisation d'huiles de friture en adaptant mon menu.
- ✓ Je collecte les huiles de friture usagées pour les éliminer via une filière adaptée.
- ✓ J'utilise du savon en distributeur et des sèche-mains à air pulsé.

En salle

- ✓ J'achète et je vends en priorité des boissons en bouteilles consignées ou vendues en fûts sous pression.
- ✓ Je réduis l'utilisation des conditionnements individuels.
- ✓ Pour la vente à emporter, si les clients peuvent consommer sur place, je leur propose des poubelles différentes pour trier.

PAROLE DE PRO



KAROLL RAMAMONJISOA,
directrice du forum-salon Ecorismo.

Présentez-nous le concept Ecorismo...

Ecorismo a vu le jour en 2007. Nous sommes partis du constat qu'il était difficile pour les restaurateurs qui souhaitaient développer une politique de développement durable dans leur établissement de trouver l'ensemble des produits et services adaptés à leur activité. Nous avons donc créé un éventail de prestations apportant des réponses concrètes et pratiques à leurs questions liées au développement durable : un salon qui réunit des fournisseurs en solutions environnementales mais également des solutions en ergonomie, accessibilité et prévention des risques professionnels, un forum avec des conférences et des ateliers animés par des experts sur les thématiques développement durable, une académie pour former les restaurateurs et renforcer leur professionnalisme et enfin des clubs thématiques sur le développement durable pour échanger sur leurs bonnes pratiques. Enfin, les Lauriers Ecorismo récompensent les plus belles initiatives prises par des restaurateurs.

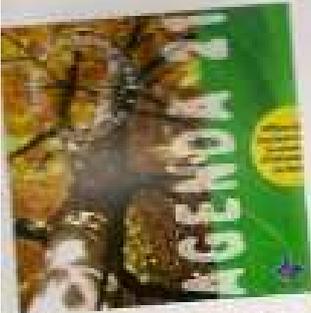
La 6^e édition du forum-salon aura lieu en janvier à Nantes. Quels sont les moments forts à ne pas manquer ?

Ecorismo réunira encore plus d'exposants et réserve de belles surprises. Tels les conférences et ateliers sur les thèmes de l'agriculture biologique, l'approvisionnement et la consommation durable en produits de la mer ou l'économie d'énergie. Ce sera l'occasion de rencontrer des producteurs bio (le café de Makoa Industrie, les spiritueux d'Organic Spirit...) de découvrir des concepts innovants comme les eaux microfiltrées d'Aqua Chiara ou de Fresh Nordaq et les solutions pour la gestion des huiles usagées de Proser Environnement ou Serv'Eco. Un exposant recevra le Laurier Ecorismo 2011 de l'Innovation. Je vous attends les 12 et 13 janvier à Nantes pour cette grande fête de l'environnement pour la restauration. karoll@ecorismo.com.



Rubrique réalisée en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants spécialiste en environnement pour la restauration et organisateur d'Ecorismo opérateur de solutions en responsabilité sociale et environnementale pour l'hôtellerie et la restauration (salons, forums, Lauriers, Académie...)
www.francoistourismeconsultants.com et www.ecorismo.com

Janvier 2011



LOGIQUES ECO CITOYENNES ET DURABLES

L'UDOTSI du Nord a lancé, début octobre, les diagnostics sur site des offices de tourisme qui se sont impliqués dans les logiques éco citoyennes et durables.

Le cabinet François Tourisme Consultants (FTC) a, durant une journée, visité les locaux de chacun et travaillé avec l'équipe dans le but d'élaborer un plan d'actions de progrès, sur la réduction des déchets, les économies d'énergie, la gestion de la documentation, les conditions de travail... (sur les 126 points du référentiel de l'Agenda 21).

Un premier groupe de 10 OT s'est impliqué dans cette démarche : Armentières, Monts de Flandre à Bailleul, Dunkerque - Dunes de Flandre, Rives de l'Aa à Gravelines, Lille, Seclin, Tourcoing, Valenciennois, Val de Deûle à Wambrechies et Villeneuve d'Ascq. Ces états des lieux sont co-financés par l'Etat via la Délégation Régionale au Tourisme (DRT) et par la Région Nord - Pas-de-Calais.

En marge, l'UDOTSI du Nord travaille avec un certain nombre de structures régionales liées au Développement Durable sur l'édition d'un guide des éco événements.

Vous retrouverez, sur le site Internet de l'UD, un ensemble d'adresses utiles liées à cette thématique : http://www.udotsi-nord.net/adresses_utiles.htm.

Pendant la saison estivale 2011 (juillet - août), l'Union Départementale lancera une journée spécifique, par semaine, liée à la sensibilisation des touristes au développement durable, mettant bout à bout les événements, expos, marchés du terroir, visites guidées, sorties nature, randonnées, organisés par tous les acteurs locaux sur le territoire de chaque Office de Tourisme.

14 février 2011

Créneau en devenir : les nouveaux métiers du tourisme durable

L'engouement pour le tourisme durable a donné naissance à de nouveaux métiers et de nouvelles formations. Mais le nombre de postes n'est pas toujours à la hauteur du nombre de diplômés. Mieux vaut alors disposer d'une roue de secours.



TOURMANAGER
ÉLISEZ LE MANAGER DE L'ANNÉE 2011®

CLIQUEZ POUR VOTER

VOTE FINAL

En partenariat avec

M&P
17 AU 23 JANVIER 2011
MONDIAL DU TOURISME
www.mnp-tourisme.com

Depuis quelques années, le qualificatif « développement durable » s'étend partout.

Dans les intitulés des masters de grandes écoles, à l'université, dans les postes de chargé de mission, jusqu'au nom des voyages.

Être certifié durable ne fait pas toujours vendre, mais permet de s'acheter une bonne conscience.

Ainsi, les grandes entreprises touristiques ont désormais des responsables développement durable à la tête de petits départements de moins de 10 personnes.

Pour celles cotées en bourse, détailler les conséquences de leurs activités sur l'environnement est une obligation légale.

D'où la création de ces départements au Club Med et Pierre & Vacances et Accor. Ce dernier a été l'un des premiers à lancer une direction environnement en 1994.

« Notre mission est d'élaborer la stratégie développement durable du groupe et de développer des outils pour la mettre en œuvre.

Nous coordonnons les plans d'action dans les différentes branches de l'entreprise en mettant notre expertise à disposition des opérationnels, des marques, des directions technique, achats, ressources humaines » explique Caroline Andrieux, chargée de mission à la direction développement durable.

Diplômée de l'ESCP de Paris, elle s'est spécialisée dans les sujets à l'occasion de stages dans des cabinets de consulting.

Certificateurs d'avenir

Lesdits cabinets développent d'ailleurs, à tour de bras, des départements développement durable.

Les consultants peuvent ainsi travailler en tant qu'expert pour apporter des réponses à ces problématiques.

Autre poste possible, celui de certificateur qui accompagne une entreprise touristique à se labelliser.

En effet, l'obtention d'une Clé Verte ou de l'écolabel s'apparente parfois une véritable quête du Graal, tant les formalités peuvent être nombreuses et compliquées.

Le nombre de certificateurs devraient d'ailleurs augmenter avec le durcissement des normes.

« Selon l'office du tourisme de Paris, seuls 3% des établissements sont certifiés. L'objectif est d'atteindre les 30% dans les 20 prochaines années » explique Guillaume Cromer, consultant formateur au cabinet SPE Tourism.

Recrutement interne privilégié

Néanmoins, tous ces métiers ne représentent pas de grosses perspectives d'emploi.

En effet par souci d'économies, les petites entreprises préfèrent souvent se tourner vers leurs salariés et les former à ce thème.

Yohann Robert, directeur des opérations chez François Tourisme Consultants propose des stages de quelques jours pour accompagner les entreprises selon leurs besoins.

Il sensibilise ainsi près de 2500 personnes chaque année aux soucis des hommes et de la planète.

Guillaume Cromer propose aussi des formations pour les professionnels mais aussi pour les professeurs de BTS tourisme. Il intervient également dans les écoles. « Le développement durable s'apprend sur le tas » explique Guillaume Cromer.

Pour lui, les multiples diplômes développement durable sont trop généralistes « Mieux vaut faire un master de tourisme et se spécialiser par la suite dans ces problématiques » assure-t-il. Histoire d'avoir d'autres cordes à son arc si jamais le poste rêvé n'est pas décroché.

Laury-Anne CHOLEZ
Lundi 14 février 2011
Lu 622 fois

1. Posté par valerie Portanier le 16/02/2011 18:17

Effectivement, je pense que rien ne vaut l'expérience terrain avec une sensibilité pour cette thématique.

Après avoir travaillé durant 15 ans dans le tourisme d'affaires et l'hôtellerie, je me suis spécialisée sur l'événementiel éco-responsable.

Un secteur en plein essor où toute l'industrie du tourisme est concernée.

<http://www.echappee-nature.com>

Mars 2011



L'ergonomie en cuisine : un outil de performance

La cuisine au moment du coup de feu ? Souvent un charmant moment de pagaille. Et pas forcément, comme on le croit, par manque de place ou d'effectif, mais par une utilisation non rationnelle de l'outil de travail. Avec, à la clé, la contre-performance dès que le rythme s'intensifie. D'où la pertinence d'une optimisation de l'ergonomie en cuisine.

Chaque métier a sa propre ergonomie, c'est un fait. On en parle volontiers pour les ateliers, les bureaux, les machines, les voitures et beaucoup moins pour les cuisines. Il est vrai que l'on s'accorde en général à dire que les installateurs savent optimiser la conception de leurs cuisines. Mais l'ergonomie, c'est plus que la conception de l'outil : c'est aussi un ensemble de bonnes pratiques que l'on entretient avec cet outil.

Un outil de management

C'est dans l'esprit d'améliorer l'utilisation de l'outil de travail qu'officie Dominique Anzalone, consultant tourisme et ergonomie/management des risques chez François Tourisme Consultant. Il parle de l'ergonomie

comme d'un « outil de management et de performance de l'équipe. L'objectif est de définir un modèle d'anticipation des risques ergonomiques : risques qui sont ceux de contre-performance au moment du coup de feu. » Une cuisine où l'on doit se déplacer à tout bout de champ, où les personnels se croisent très souvent, s'expose à un risque de contre-performance avec pour corollaire le stress de ceux qui y travaillent, voire l'éventualité d'accidents.

La démarche d'ergonomie en cuisine consiste bien sûr à améliorer le fonctionnement mais au-delà, à former ses utilisateurs à détecter les dérives pour anticiper les dysfonctionnements. « Des modèles d'anticipation ont été mis au point pour cela et apportent une méthodologie

de travail. L'un d'eux est le modèle IDEHAS : Implication du personnel, Détection des anomalies, Evaluation, Hiérarchisation des priorités, Actions. Simulation/Sensibilisation. » Et Dominique Anzalone de citer ce défaut typique d'ergonomie : « des ustensiles qui voyagent, des couteaux mal aiguisés, sont des défauts que la démarche doit corriger et anticiper pour la suite. » Cette démarche, si elle n'est pas permanente, doit au moins être effectuée une fois par mois pour évaluer les dérives dans les comportements.

Trouver les bonnes pratiques et les maintenir

En général, cette auto-évaluation mensuelle est taillée à la respon-

sabilité du chef de cuisine. Dominique Anzalone parle d'impliquer tout le personnel dans la démarche et d'écrire en cuisine les remarques de chacun. L'idée est très présente dans le discours du consultant que les bonnes pratiques instaurées après son diagnostic tendent naturellement à se tarrompre et que de mauvaises habitudes se pronnent. « *Evidemment, l'intégration de saisonniers et d'extras est un problème. Cela demande qu'on les informe des bonnes pratiques et des règles à respecter, en ce mot qu'on les forme et que l'on relève les anomalies chaque semaine.* »



La conception des cuisines professionnelles est souvent en cause pour expliquer les défauts d'ergonomie. Leur confort est plutôt recherché dans l'équipement des foyers.

Pour aboutir à des recommandations, Dominique Anzalone se rend dans les entreprises et suit pendant quatre jours le déroulement du travail de la mise en place jusqu'à la fin du service. Il travaille par métier de la cuisine pour délivrer une fiche pratique à chacun ou figurent les bonnes pratiques de son poste et les pratiques à éviter. « *On arrive à des conclusions qui rejoignent ou enrichissent celles du document unique recensant les risques professionnels.* »

L'indépassable facteur humain

On est pourtant tenté de penser que la conception même de la cuisine est en cause. Une idée que rejette Dominique Anzalone, qui n'ira pas suggérer qu'on déplace la plonge là où se trouve le piano. « *Le cuisiniste a déjà une approche ergonomique. Le problème vient plutôt de l'équipe qui n'est pas homogène. Par exemple, si on se retrouve avec plus de saisonniers que prévu dans l'espace préparation, le problème peut être que l'ergonomie de la cuisine n'est pas adaptée à ce plat, ou bien que sa préparation en des temps raisonnables dépasse les compétences de l'équipe. En été, on travaille plus de crustacés et de poissons alors que le personnel est peut-être plus habitué à la préparation des viandes. D'où des temps de préparation qui augmentent.* »

L'ergonomie, ce n'est donc pas seulement adapter les hommes à la disposition de la cuisine, c'est aussi adapter la production aux moyens dont on dispose. « *Dans un restaurant de palace, où la carte comportait beaucoup de grillades de poissons, on a été trouvé confronté au problème d'une hôte qui n'aspirait pas assez. La conclusion a été qu'il fallait modifier la carte de façon à ne pas trop solliciter la hôte.* » L'amélioration de l'ergonomie peut aussi se traduire par une nouvelle synchronisation des opérations de préparation. « *Une carte d'hiver comporte souvent beaucoup de légumes qui exigent une longue préparation. Je suis intervenu dans un restaurant où on avait pris des saisonniers pour la préparation. Ils s'étaient étalés dans l'espace, entraînant le bon fonctionnement de la cuisine. La solution a été de décaler dans le temps, éventuellement la veille, la préparation des légumes.* » Ce qui est aussi une manière de tenir compte des compétences et de la productivité du personnel. Cette nécessité reste indépassable dans toute démarche d'ergonomie : optimiser les règles de fonctionnement d'une cuisine dépend du niveau de compétences de ceux qui y travaillent. L'adaptation de la formation des hommes est une condition de l'adaptation de leur mode de fonctionnement collectif.

Sébastien Foppiani ■

Les 10 fondamentaux ergonomiques

1. Les gestes et postures
2. Le mobilier
3. Les troubles musculaires et squelettiques
4. Les zones et flux de circulations
5. Les outils de communication et d'échanges d'informations
6. L'ambiance thermique
7. L'ambiance lumineuse
8. L'ambiance sonore
9. L'utilisation de produits dangereux
10. Les risques psychosociaux

Par Dominique Anzalone



DÉVELOPPEMENT DURABLE ACTUALITÉS

RESTAURATION D'HÔTEL

Le Concorde Opéra Paris investit dans des actions pérennes

« Nous ne nous lançons pas dans une politique de développement durable pour faire des économies, mais parce que nous sommes convaincus, explique Françoise Hocdelbise, vice-présidente commerciale et marketing du groupe Concorde Hôtels & Resorts. Le tourisme et le luxe sont deux secteurs très sensibles et adaptés. Nous nous devons d'avoir un caractère d'exemplarité. Notre vocation est d'emmener notre patrimoine dans la durée, et nous avons ainsi une responsabilité vis-à-vis des économies locales. »

Avec 25 hôtels 4 et 5 étoiles sur cinq continents, le groupe a lancé officiellement une politique responsabilité sociale et environnementale (RSE) en juin 2010. Elle concerne trois aspects: le respect de l'environnement, des hommes et des femmes, et celui de la communauté. En parallèle du Bilan Carbone – qui permettra d'évaluer et de quantifier sur une année les différents postes, grâce notamment aux outils de comptage fournis par le cabinet François Tourisme Consultants

(FTC) –, le groupe s'est impliqué dans une démarche de certification Green Globe pour ses établissements. Un processus rigoureux qui passe au crible 240 critères de labellisation. « La certification est dure. Mais il existe une véritable volonté en interne d'y parvenir », note Laëtitia Demarie, responsable qualité et support opérationnel de Concorde Hôtels & Resorts. Aujourd'hui, dix établissements⁽¹⁾ du groupe sont certifiés Green Globe. Le but est que les douze hôtels filiales le soient d'ici la fin de cette année.

Un engagement réfléchi

Situé rue Saint-Lazare à Paris (8^e), le Concorde Opéra Paris a décroché la certification Green Globe en décembre dernier. Avec 226 chambres dont 40 suites, un restaurant de 80 places, cet établissement historique, construit pour l'Exposition universelle de 1889, mène des actions concrètes. Côté salle, l'établissement a supprimé depuis six mois les nappes et les serviettes pour les remplacer par une plaque en verre



Le Concorde Opéra Paris, créé en 1889, mène une politique « verte », architecte par Stéphane Fiorini (ci-contre), son directeur des opérations.

teinté noir. « Un gain considérable en termes de mise en place », confirme Stéphane Fiorini, directeur des opérations. Autre nouveauté dès ce mois-ci, les sets en papier du petit déjeuner sont remplacés par des sets en silicone.

Côté cuisine, après une analyse ergonomique, un effort a été effectué pour repenser la plonge afin d'améliorer le travail des salariés, notamment au niveau de l'entretien et de la maintenance. Quant aux clients, ils peuvent découvrir sur la carte des plats réalisés avec des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée grâce à un pictogramme. Dans les projets à venir: la suppression des flexy coupés et l'élargissement du réfectif. **L.S.**

(1) L'ÉTOILE D'OR, L'ÉTOILE DE PARIS, L'ÉTOILE DE LYON, L'ÉTOILE DE NANTES, L'ÉTOILE DE BORDEAUX, L'ÉTOILE DE MONTPELLIER, L'ÉTOILE DE NÎMES, L'ÉTOILE DE STRASBOURG, L'ÉTOILE DE TOULOUSE, L'ÉTOILE DE VALENCIENNES, L'ÉTOILE DE NANCY, L'ÉTOILE DE METZ, L'ÉTOILE DE MULHOUSE.

Avril 2011

ECOZONE

LE BON GESTE

Combattre les nuisances sonores

Des mesures simples peuvent être mises en œuvre pour obtenir une meilleure qualité de l'environnement sonore. Elles permettent d'améliorer le cadre de vie, l'ambiance et l'efficacité au travail, mais aussi la qualité de service rendu au client.

✓ CONSTRUCTION OU RÉNOVATION

- Faites réaliser un diagnostic acoustique par un spécialiste.
- Prévoyez des locaux spécifiques pour les machines bruyantes.
- Lors de l'achat de nouveaux équipements, faites attention aux caractéristiques sonores.
- Si vos installations (locaux techniques) ne limitent pas assez l'intensité du bruit, optez pour des protections auditives.
- Organisez des phases de travail de façon à limiter le temps passé près de la source du bruit.
- Mettez en place des matériaux acoustiques absorbants (pièges antison, faux plafonds, murs absorbants...).

Restaurant La Brasserie à Aubière (63) dont le plafond est équipé de calsons antibruit.



© Guillaume Beraud - FTC

✓ LIVRAISON

- Demandez aux livreurs de couper le moteur de leur camion.
- S'ils sont bruyants, demandez-leur de couper les compresseurs de camions frigorifiques.
- Décalez les horaires de livraisons pour éviter des nuisances sonores matinales.
- Revoyez la gestion des achats pour minimiser le nombre de livraisons.

✓ VOISINAGE

- Si vous prévoyez une soirée animée, informez le voisinage.

PAROLE DE PRO

Comment est né le concept Chef'Eco ?

De formation hôtelière, j'ai occupé pendant plus de vingt ans des fonctions opérationnelles et commerciales dans la restauration. Comme tout professionnel du secteur, j'ai souvent été confronté à la question de la gestion des déchets. Amené à réfléchir à des solutions concrètes de tri, de traitement et de valorisation des déchets, j'ai fait un inventaire précis des initiatives existantes de ce domaine. Depuis 2010, je développe une offre globale de services pour la gestion et la valorisation des déchets pour professionnels de la restauration commerciale et collective.



BRUNO HOUPPERMANS
directeur de Chef'Eco, société d'audit et de conseil pour une gestion globale des déchets de restauration.

Comment accompagnez-vous les professionnels ?

Nous intervenons de l'achat des denrées à la préparation du repas, du service au «débarrassage», de la plonge au stockage des poubelles et au traitement des déchets. Tous les types de déchets sont pris en compte : organiques, déchets propres et secs, huiles alimentaires usagées et résidus de bacs à graisse. Notre accompagnement commence par un audit et du conseil personnalisé. Nous analysons, par exemple, la production, le coût des déchets, élaborons avec les restaurateurs des procédures de tri et les orientons vers des filières pour optimiser la collecte, le traitement et la valorisation des déchets. La formation des équipes aux bonnes pratiques est encouragée et nous attachons une importance particulière à la sensibilisation du client. Pour les établissements où le convive débarrasse son plateau, nous avons créé la table École'logique qui permet de trier et de peser ses déchets : acteur du tri, il prend véritablement conscience des quantités produites.

www.chef-eco.fr



Rubrique réalisée en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants, spécialiste en environnement pour la restauration et organisateur d'Ecorismo, les forums-salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme.
www.francoistourismeconsultants.com et www.ecorismo.com



8 mai 2011



Le 3ème sommet mondial de Green Globe se tiendra à Paris du 27 au 29 mai 2011

Green Globe Certification organise son sommet mondial annuel à l'Hotel Concorde Opéra de Paris les 27, 28 et 29 mai prochains. En tant que partenaire officiel en France (mais également en Algérie, au Maroc et en Tunisie), François-Tourisme-Consultants (FTC) lancera l'évènement avec le discours d'ouverture de Philippe FRANCOIS, Directeur de FTC, Président d'Ecorismo et Président de l'AMFORHT.

www.greenglobe.com/summit/green-globe-world-summit

Certification Le label Green globe

Mentionné dans les critères d'attribution de la distinction palace, le développement durable se fait peu à peu une place dans les stratégies des grands établissements hôteliers. Green Comities, bilan carbone, tri sélectif : les palaces intègrent petit à petit la problématique responsable à leur activité. Mais la démarche reste prudente. M. Didier Le Calvez, président du Bristol, explique : *"Nous avons créé une commission de développement durable au sein du Bristol. Reste que si la clientèle est sensible à ces problématiques, je n'ai pas senti à ce jour que c'est une réelle priorité. Ce n'est pas pour l'instant un argument marketing que nous avons choisi de mettre en avant."* Même son de cloche du côté du Plaza Athénée où les

par l'Organisation mondiale du tourisme, est présente dans 84 pays, avec un réseau d'auditeurs partout dans le monde, dont FTC en France. Ce label couvre toutes les thématiques du développement durable dans le tourisme : environnement, volet social et économique, préservation du patrimoine social et culturel. Le tout avec plus de 300 exigences à respecter. *"Pour être certifié, il faut avoir rempli 50 % de ces critères"*, précise Yohann Robert. Le référentiel de ce label est comme une feuille de route pour les établissements qui s'y soumettent. *"Cela leur offre un cadre méthodologique qui les guide dans leur démarche."* Quant à la clientèle, ce sont pour l'instant plutôt les clients corporate qui ont une

Ce label couvre toutes les thématiques du développement durable dans le tourisme : environnement, volet social et économique, préservation du patrimoine social et culturel

actions de développement durable restent confidentielles. *"Nous cherchons encore la meilleure façon de communiquer autour de ces valeurs"*, indique Laurence Bloch, directrice du palace. D'autres, comme l'hôtel Martinez, mettent déjà l'accent sur la question pour se démarquer. Le palace cannois est en effet l'un des premiers hôtels en France labellisé Green Globe. *"Nous développons notre démarche responsable en l'intégrant à notre communication globale et en sensibilisant la clientèle"*, indique Marie-Claire Boudaud, directrice de la communication. Selon elle, cela répond à une réelle attente des clients, de plus en plus sensibles à ces questions. L'hôtel a donc fait le choix de la certification. Un choix que soutient Yohann Robert, directeur des opérations chez François Tourisme Consultant (FTC) : *"L'intérêt d'un label comme Green Globe est que le palace est évalué par une partie indépendante."* Ainsi la certification Green Globe, instiguée

grande exigence en ce sens : le développement durable est primordial dans leur politique de sélection du lieu et des prestataires. *"C'est un argument concurrentiel indéniable"*, indique Yohann Robert. Reste que pour les palaces, l'enjeu est de réussir à concilier développement durable et maintien d'un service très haut de gamme. *"Ce n'est pas incompatible"*, assure Yohann Robert. Il s'agit de maintenir certaines formes de service en modifiant leur mise en place. Il est par exemple possible de concilier la haute gastronomie et un choix alimentaire responsable ou bien d'opter pour des véhicules moins énergivores pour les services de transfert. Et de conclure, optimiste : *"Si tous les palaces ne font pas aujourd'hui le choix de la certification, il est clair que quasiment tous sont engagés en interne avec des actions concrètes."*

M.R.

Guide pratique de l'engagement éco-responsable des entreprises – Mairie de Paris



Paru le 11 mai 2011

TOURISME

HÔTELS & RESTAURANTS

DÉCRYPTAGE

Les attentes de la clientèle française sont de plus en plus fortes en matière d'hôtellerie responsable. Ainsi, 8 voyageurs sur 10 considèrent l'expression « tourisme responsable » étaient prêts à passer à l'acte en 2009, contre 7 sur 10 en 2008.

POUR ALLER PLUS LOIN

LA RÉGLEMENTATION DANS LA RESTAURATION
Fiche Restauration publiée par les Chambres des métiers et de l'artisanat d'Île-de-France.

LES EXIGENCES DU SECTEUR

Les exigences des touristes français :

- 86 % des Français seraient prêts à adopter un comportement éco-responsable au cours de leur séjour ;
- 92 % des voyageurs sont en attente d'offres de tourisme responsable ;
- 87 % choisiraient de voyager responsable à condition qu'un label reconnu garantisse le respect des principes du tourisme responsable*.

* Enquête sur le Tourisme Responsable, INSEEA, Voyages-Info.com et Tourist.com (Mars 2009)

Les exigences des touristes étrangers : les touristes britanniques et allemands sont 4 fois plus nombreux que les touristes français pour la consommation des produits et services du tourisme durable.

NORMES ET LABELS DE RÉFÉRENCE DANS L'HÔTELLERIE

EN ACTION

SOLAR HÔTEL UN HÔTEL ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE LABELLISÉ LA CLEF VERTE ET ECO-LABEL EUROPÉEN

Nos 3 panneaux solaires installés en façade alimentent notre énergie ainsi que les éclairages extérieurs. Nos réservations de 1500 lieux connectés aux gouffres nous servent à croquer le jardin et à planifier les MC connectés de l'hôtel (500 lieux relais chaque jour). Nous avons également noué un partenariat avec le restaurant d'à côté qui nous permet d'optimiser notre consommation et responsable tout confortement individuel pour les produits alimentaires. Le petit déjeuner bio que nous proposons nous revient moins cher qu'un petit déjeuner classique.

Franck Lavel, Directeur du Solar Hôtel

ECO-LABEL EUROPÉEN

Présentation : label générique décliné dans le secteur touristique.

Organisme certificateur : AFNOR Certification Tél. : 01 41 62 80 00.

Nombre d'établissements labellisés : 85 établissements certifiés en France dont 6 à Paris.

Avantages et coûts : réputation européenne d'un label décliné sur un grand nombre de produits ; coût proportionnel au chiffre d'affaires.

Exemple d'établissement parisien labellisé : Hôtel Royal Westminster Aux Tuileries de Roumanie

LABEL LA CLEF VERTE

Présentation : Le label environnemental international pour l'hébergement touristique écologique, ce label créé au Danemark en 1993 est désormais présent dans 23 pays.

Organisme certificateur : Green Key, Tél. 01 45 49 05 80.

Nombre d'établissements labellisés : 652 établissements en France, dont 11 établissements parisiens.

Avantages et coûts : mise à disposition d'outils d'évaluation environnementale ; reconnaissance des fédérations professionnelles ; coût faible (200 - 400 euros).

Exemple d'établissement parisien labellisé : Hotel Grand

LE CONTEXTE PARISIEN

La Ville de Paris, notamment au travers du Plan Climat, met en œuvre des actions concrètes pour réduire les émissions de carbone du territoire parisien. Ce plan d'action s'applique en particulier au secteur du tourisme car les mesures prises concernent l'optimisation de la consommation énergétique des bâtiments (maximum de 50 kWh/m²/an en dépense d'énergie primaire), les déplacements (réduction du parc automobile, utilisation de véhicules moins polluants), et la consommation de déchets (collecte sélective, recyclage, achats responsables).

LE SAVIEZ-VOUS ?

SITE PARISINFO.COM/TOURISME-DURABLE

Bonnes pratiques et usages en matière de tourisme durable : Hébergements écologiques, déplacements et loisirs responsables, lieux de référence.

TROPHÉES DU TOURISME RESPONSABLE

Manifestation reconnue, chaque année des personnalités importantes, des entreprises oeuvrant dans les domaines du voyage et de l'hébergement responsables, des agences de voyage responsables, des économistes et de l'information et la sensibilisation responsables.

LABEL GREEN GLOBE

- Présentation :** Le programme mondial de certification et d'amélioration des performances en développement durable conçu pour le tourisme et l'industrie du voyage.
- Organisme certificateur :** Cabinet François Tourisme Consultant – Tél : 05 53 54 49 00.
- Nombre d'établissements labellisés :** 1 à Paris et 9 en France. Le nombre de demandes de labellisation est en forte progression.
- Avantages et coûts :** validation et crédibilité internationales ; coût de 0,03€/nuitée en moyenne (adhésion + audit + accompagnement).
- Exemple d'établissement Parisien labellisé :** Hôtel Concorde Opéra

3 juin 2011

L'Eden Lodge Madagascar certifié Green Globe (Madagascar)

Communiqué de presse - 24-05-2011

L'Ecolodge de luxe, l'Eden Lodge Madagascar, vient de recevoir sa certification Green Globe. Il voit ainsi sa démarche de développement durable récompensée et reconnue internationalement.



La certification Green Globe est basée sur une analyse détaillée (337 critères) des engagements environnementaux, sociaux et économiques des entreprises et organisations touristiques. Il s'agit donc d'une reconnaissance des choix de gestion de l'entreprise, de son management du développement durable et de son implication dans la vie économique locale.

« Nous avons choisi Green Globe car nous voulions adhérer à un programme reconnu internationalement et qui pose un haut niveau d'exigence en matière de développement durable », explique Yves BENOUAICH, propriétaire de l'Eden Lodge. « Accompagné par le responsable Développement Durable de notre équipe, nous nous sommes préparés en interne pour répondre au maximum des critères du référentiel » se félicite-t-il.

Ouvert depuis 2009 sur l'île de Madagascar, dans l'Archipel de Nosy Be, l'Eden Lodge a été entièrement éco conçu et éco-construit. Choisi comme établissement pilote par l'ADEME dans le cadre du projet de développement de l'éco-tourisme à Madagascar, l'Eden Lodge s'est doté d'une importante centrale solaire photovoltaïque. Elle couvre l'ensemble des besoins en énergie de l'ensemble de l'hôtel, et des huit lodges, sans diminuer le confort des clients.

Située dans une réserve naturelle, la Direction de l'Eden Lodge a défini une politique de quasi « auto-suffisance ». L'eau provient des puits, les légumes sont cultivés dans un potager bio, les arbres fruitiers fournissent les saveurs sucrées et les poissons et fruits de mers sont livrés quotidiennement par les pêcheurs artisanaux locaux.

Au-delà d'une gestion hôtelière responsable, M. Benouaich est fortement impliqué dans la préservation de la biodiversité malgache et le développement d'un tourisme responsable dans l'île. « L'Eden Lodge est un établissement exemplaire en matière de tourisme responsable, un très bel ambassadeur de la Certification Green Globe » explique Marion RIVIERE, auditrice accréditée Green Globe du cabinet conseil international François-Tourisme-Consultants.

A propos de l'Eden Lodge

L'Eden Lodge incarne les valeurs d'un nouveau concept d'hôtellerie haut de gamme : « les plaisirs d'un luxe sans superflu », préservant un environnement fragile et orienté vers le développement durable. Implanté dans une réserve naturelle, sur la Grande Terre face à l'île de Nosy Be, l'Eden Lodge propose 8 lodges et un service de restauration installés directement sur la plage.

A propos de Green Globe

Green Globe est une certification internationale pour le voyage et le tourisme durable. ce programme de certification est soutenu et reconnu par l'Organisation Mondiale du Tourisme et le World Travel and Tourism Council (WTTC). Il récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Créée en 1993 au Royaume-Uni, suite au Sommet de la Terre de 1992 à Rio, cette certification internationale s'applique à l'ensemble des entreprises et organisations touristiques : hébergements touristiques, voyages, restauration, transports, parcs d'attractions, sites de visite, golf. Le cabinet conseil en charge du développement de Green Globe en France, en Algérie, en Tunisie, au Maroc est **François-Tourisme-Consultants.**

9 juin 2011



Un hôtel vert dans un paradis tropical : l'Eden Lodge à Madagascar

MADAGASCAR L'Eden Lodge à Madagascar devient le premier établissement hôtelier de Madagascar à voir sa démarche de développement durable récompensée et reconnue internationalement par une certification Green Globe. Ouvert depuis 2009 sur l'île de Madagascar, dans l'Archipel de Nosy Be, l'Eden Lodge a été entièrement éco-conçu et éco-construit. Dans le cadre du projet de développement de l'éco-tourisme à Madagascar, l'Eden Lodge a été choisi comme établissement pilote par l'ADEME. Par exemple, l'Eden Lodge s'est doté de la plus importante centrale solaire photovoltaïque installée dans un hôtel. Elle couvre l'ensemble des besoins en énergie de l'hôtel et de ses huit lodges.



A l'ombre des baobabs

Comme l'Eden Lodge est situé dans une réserve naturelle uniquement accessible par bateau, la direction a défini une politique de quasi "autosuffisance". L'eau provient des puits, les légumes sont cultivés dans un potager bio, les arbres fruitiers fournissent les saveurs sucrées et les poissons et fruits de mers sont livrés quotidiennement par les pêcheurs artisanaux locaux. Son service de restauration est installé directement sur la plage, les lodges sont installés à l'ombre des baobabs. Yves Benouaich, propriétaire de l'Eden Lodge, est également fortement impliqué dans la préservation de la biodiversité malgache et le développement d'un tourisme responsable dans l'île. L'implantation de l'Eden Lodge a permis l'instauration d'une réserve naturelle dans laquelle toute activité industrielle pouvant engendrer une pollution est bannie. La certification Green Globe est une reconnaissance des choix de gestion de l'entreprise, de son management du développement durable et de son implication dans la vie économique locale. "Nous avons choisi Green Globe, un programme reconnu internationalement et qui pose le plus haut niveau d'exigence en matière de développement durable", explique Yves Benouaich.

Un établissement exemplaire en matière de tourisme responsable

"L'Eden Lodge est un établissement exemplaire en matière de tourisme responsable, un très bel ambassadeur de la Certification Green Globe dans le monde", explique Marion Rivière, auditrice accréditée Green Globe du cabinet conseil international François-Tourisme-Consultants. L'Eden Lodge incarne parfaitement les valeurs d'une hôtellerie haut de gamme proposant : "les plaisirs d'un luxe sans superflu", qui préserve son environnement et s'oriente vers le développement durable. Implantée dans une réserve naturelle, sur la Grande Terre face à l'île de Nosy Be, l'Eden Lodge propose 8 lodges.

www.edenlodge.net

Par Jean-Luc Fessard, 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Expert

A propos de Green Globe

Green Globe est un label international pour le voyage et le tourisme durable. C'est une certification basée sur une analyse détaillée (337 critères) des engagements environnementaux, sociaux et économiques des entreprises et organisations touristiques. Ce label est soutenu et reconnu par l'Organisation Mondiale du Tourisme et le World Travel and Tourism Council (WTTC). Il récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Le cabinet conseil en charge du développement de Green Globe en France, en Algérie, en Tunisie, au Maroc et dans les pays francophones est François-Tourisme-Consultants.

Pour en savoir plus sur la certification Green Globe :
www.greenglobe.com

Contact : Yohann Robert/ y.robert@francoistourismeconsultants.com

Tel : +33 (0) 6.15.09.27.21 / www.francoistourismeconsultants.com

3 juin 2011

Un tourisme responsable

■ Chargés par une chambre consulaire d'émettre un avis sur le projet des Pin, Philippe François et Emmanuelle Perdrix, spécialistes de ce tourisme-là basés à Trélissac mais œuvrant bien au-delà, ne s'y sont pas trompés. Plutôt que de tourisme durable, ils parlent de tourisme responsable. Au nom de leur société, François Tourisme Consultants, ils estiment que la dyna-

mique du Bigeau entre bien dans leurs critères d'attachement à l'environnement, à l'humain et, par ricochet, au sauvetage de la planète.

Autre point de vue positif : celui de Jean-Luc Bousquet, président de l'hôtellerie périgordine. « Je pense, dit-il, que ce genre d'hôtellerie à la campagne n'aurait, à l'évidence, jamais dû disparaître. »

Le Journal des Palaces / www.journaldespalaces.com**Journal des Palaces**

10 juin 2011

Une nouvelle politique pour l'AMFORHT (France)

Communiqué de presse - 10-06-2011

Le 6 juin 2011, s'est tenu le Conseil d'administration international de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) à Paris, à l'Ecole supérieure de cuisine française de la rue Ferrandi. Les quinze administrateurs présents ont validé la nouvelle politique mise en place suite à l'élection l'an dernier de Philippe FRANCOIS* à la présidence. L'AMFORHT s'oriente ainsi avec détermination sur la réalisation

d'actions et la mise en œuvre de projets entre les partenaires et non sur les seuls échanges d'idées. Précisons que les 227 membres actuels de l'organisation sont issus de trois groupes d'adhérents : la formation, la profession, l'administration.

Prochain rendez-vous : le forum mondial de l'AMFORHT organisé du 10 au 13 novembre 2011 à GIRNE, Nord Chypre.

**Philippe FRANCOIS est également Directeur du cabinet conseil François-Tourisme-Consultants et Président des forums-salons Ecorismo.*

10 juin 2011

Une nouvelle politique pour l'AMFORHT

Le 6 juin 2011, s'est tenu le Conseil d'administration international de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) à Paris, à l'Ecole supérieure de cuisine française de la rue Ferrandi.

Les quinze administrateurs présents ont validé la nouvelle politique mise en place suite à l'élection l'an dernier de Philippe FRANCOIS* à la présidence. L'AMFORHT s'oriente ainsi avec détermination sur la réalisation d'actions et la mise en œuvre de projets entre les partenaires et non sur les seuls échanges d'idées. Précisons que les 227 membres actuels de l'organisation sont issus de trois groupes d'adhérents : la formation, la profession, l'administration.

Prochain rendez-vous : le forum mondial de l'AMFORHT organisé du 10 au 13 novembre 2011 à GIRNE, Nord Chypre.

<http://www.amforht.com>

**Philippe FRANCOIS est également Directeur du cabinet conseil François-Tourisme-Consultants et Président des forums-salons Ecorismo.*

27 juin 2011

Le 3ème sommet mondial de la certification Green Globe s'est tenu à Paris

Le 3ème Sommet mondial de la certification Green Globe s'est déroulé du 27 au 29 mai à l'Hôtel Concorde Opéra de Paris, établissement certifié Green Globe depuis janvier 2011.

Ces journées, dédiées au thème de la durabilité dans l'industrie du voyage et du tourisme à l'échelle mondiale, ont rassemblé plus d'une soixantaine de personnalités, notamment les groupes Club Med et Mövenpick Hotels & Resorts ainsi que des représentants de SKAL international (la plus grande association de professionnels du tourisme au monde) et l'European Association of Event Centres (EVVC).

Green Globe Certification a fait état auprès de tous ses partenaires du nombre croissant d'entreprises touristiques certifiées sur tous les continents. De plus, la notoriété de Green Globe est renforcée avec un nouveau site Internet, de multiples actions de communication et la production accélérée de nombreux témoignages vidéo de professionnels engagés dans la certification Green Globe (une chaîne dédiée sur YouTube est d'ailleurs alimentée régulièrement de nouveautés ; les vidéos des entreprises françaises sont en cours de montage).

A l'occasion de cet événement, le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants, en tant que partenaire officiel de Green Globe en France, en Algérie, au Maroc et en Tunisie a reçu une distinction pour son implication et ses résultats relatifs au développement de la certification, notamment en France.

A propos de Green Globe

Green Globe est une certification internationale de développement durable spécifique au tourisme. Ce programme de certification est soutenu et reconnu par l'Organisation Mondiale

du Tourisme et le World Travel and Tourism Council (WTTC). Il récompense les performances des entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration couvrant les trois piliers du développement durable (environnement, social et économie). Créée en 1993 au Royaume-Uni, suite au Sommet de la Terre de 1992 à Rio, cette certification internationale s'applique à l'ensemble des entreprises et organisations touristiques : hébergements touristiques, voyages, restauration, transports, parcs d'attractions, sites de visite, golfs, palais de congrès, croisières...

François-Tourisme-Consultants, cabinet conseil spécialisé dans le développement durable pour le tourisme, est en charge du développement de Green Globe en France, en Algérie, en Tunisie, au Maroc.

Si vous souhaitez en savoir plus sur la certification Green Globe : www.greenglobe.com

Contact :

Yohann ROBERT

Responsable du service « Green Globe »

François-Tourisme-Consultants

Tel : +33 (0) 6.15.09.27.21

y.robort@francoistourismeconsultants.com

www.francoistourismeconsultants.com

NéoRestauration / www.neorestauration.com



30 juin 2011

La certification Green Globe à l'honneur à Paris

Le 3ème sommet mondial de la certification Green Globe s'est tenu à l'hôtel Concorde Opéra Paris, un établissement qui a obtenu la certification en janvier 2011.

Pus de 60 personnalités, notamment les groupes **Club Med**, **Mövenpick Hotels & Resorts** ainsi que des représentants de **Skal International** (association de professionnels du tourisme dans la monde qui compte aujourd'hui 23 000 adhérents dans 87 pays répartis dans quelque 500 clubs) et l'**European Association of Event Centres (EVVC)** ont participé aux trois journées professionnelles dédiées à la certification **Green Globe**. Green Globe Certification a reconnu le nombre croissant d'entreprises touristiques certifiées sur tous les continents. La notoriété de Green Globe sera renforcée par un nouveau site internet. Lors de cette manifestation, le cabinet de conseil **François-Tourisme-Consultants (FTC)**, a reçu une distinction pour son implication et ses résultats relatifs au développement de la certification notamment en France. Rappelons que Green Globe est une certification internationale de développement durable spécifique au tourisme. Il récompense les performances des entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration couvrant les trois piliers du développement durable, à savoir l'environnement, l'économie et le social.

LES SOLUTIONS
FICHE PRATIQUELe Document unique, un outil
de prévention des risques

Par **Dominique Anzalone**, consultant « Tourisme & Ergonomie / Management des Risques » du cabinet conseil et formation François-Tourisme-Consultants francoistourismeconsultants.com

Le Document unique (DU) est une obligation légale pour toute entreprise de plus de un salarié.

Le DU en restauration est la transposition, par écrit, de l'évaluation des risques professionnels non seulement en cuisine mais également en salle. Il permet de lister et de hiérarchiser les risques pouvant nuire à la sécurité de tout salarié : un sol glissant en salle par exemple ou des manipulations dangereuses en cuisine. Il est donc spécifique à chaque établissement et doit refléter la chronologie des événements internes à l'entreprise.

Le DU doit également permettre de définir un programme d'actions de prévention découlant directement des analyses et évaluations qui auront été effectuées. C'est un outil de management au service des employés et du gérant. Il donne la possibilité d'accroître la performance globale des activités par une réduction des accidents, des maladies professionnelles, de l'absentéisme, des arrêts de travail et des frais sociaux associés.

Évaluer les risques professionnels

Une approche par métiers des risques professionnels est souhaitable. Cette structuration offre l'avantage de faire travailler en groupes les « employés métiers » afin de trouver les bonnes pratiques spécifiques à chacun d'entre eux. Elle permet *in fine* de définir un plan de progrès et de prévention adapté précisément aux spécificités des métiers et de l'entreprise. Il est ensuite important de constituer un

groupe de travail commun dans les plus grandes cuisines. Les échanges obtenus entre les différents corps de métiers d'un restaurant permettent de mettre en avant certains risques quotidiens qui ne sont généralement pas pris en compte à leur juste valeur. Le groupe de travail constitué porte, selon les cas, différents noms : groupe prévention, comité de sécurité, comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT)...

Le comité de sécurité semble la structure la plus adéquate et la moins contraignante pour un restaurant. Elle est applicable à partir de cinq employés et valable quel que soit le nombre total d'employés. Le groupe se réunit à fréquence régulière afin d'analyser les derniers accidents ou « presque accidents ». L'objectif consiste à définir les causes, les effets et les actions de prévention associées à mettre en œuvre auprès du personnel.

Modalités d'utilisation

Les informations collectées auprès des employés doivent être retranscrites sous forme de comptes rendus ou de fiches accidents. Elles permettent ainsi de construire des outils nécessaires de communication utilisables sous forme d'affichage à destination de l'ensemble du personnel.

Tous les supports générés peuvent également permettre aux nouveaux arrivants de prendre connaissance des risques professionnels. Une courte formation sécurité dans le cadre d'un processus d'accueil dans l'établisse-

ment est fortement recommandée. Ce point est important car la majorité des accidents graves sont souvent le fait de nouveaux employés trop faiblement sensibilisés aux risques du métier.

Mise à jour

Le Document unique doit faire l'objet de réévaluations régulières, au moins une fois par an, et dès qu'intervient un changement majeur dans l'organisation ou la programmation du travail de chacun. Généralement, le DU est construit avec une aide externe (consultant).

Il appartient donc au chef d'établissement de mettre en œuvre des procédures simples de remise à jour et de former le personnel en interne. Il est aussi primordial que les équipes s'approprient leur DU. La finalité étant de prévenir les accidents et non d'avoir seulement un Document unique.

EN BREF

- La rédaction du Document unique est obligatoire dans toute entreprise et donc dans les restaurants
- C'est un outil de management au service des équipes et des gérants
- Il favorise le bien-être au travail
- Il permet de réduire les risques professionnels et donc de diminuer les arrêts dus à des accidents du travail, de diminuer l'absentéisme et les frais sociaux associés
- La qualité du service rendu aux clients est améliorée

Août 2011

10 Business

www.dordogneadvertiser.com



ALEXANDRA THEVENET

has more than 20 years of international business experience, four of which were dedicated to setting up and developing the Franco-British Chamber of Commerce & Industry in the Dordogne, from 2005 to 2009

Eco events offer vital help

THE tourism industry in the Dordogne represents a direct turnover of €1 billion a year and about a quarter of the department's economy as it welcomes around three million tourists each year.

Our extraordinary landscapes and the array of tourist attractions mean each visitor stays an average of nine days.

To cater for them, the Dordogne has 228 hotels, 209 campsites, 5,500 gîtes and some 3,000 bed & breakfasts.

Source: Observatoire Départemental du Tourisme de Dordogne, 2010

WITH this in mind, and having recently watched the extraordinary Venice Movie, *The Tree of Life*, I talked to Philippe François, head of François-Tourisme-Consultants, a Dordogne-based company and a key player in the sustainable tourism field nationwide, about how to reconcile tourism and environmental awareness.

What is sustainable tourism?

Over the years, the tourism industry has literally destroyed numerous beaches, natural landscapes, villages and much more.

We have become increasingly aware of the necessity to develop tomorrow's tourism as one that will respect the planet our children will be left with, which is why we have chosen to help shape and further the concept of responsible tourism. We will all benefit from it: customers, employees and shareholders alike.

How do you go about it?

We are France's leading consultancy firm with regards to sustainable development applied to the tourism industry, hotels and restaurants. We set up the company in the Dordogne in 1994. Prior to that, I had founded the Arignac School, one of France's highest-rating hospitality management business schools.

We have an 18-strong team, all experts in environmental issues, sustainable eco-



Philippe François

omy or social and human resources. We work with businesses and tourist areas alike.

Within the Dordogne, we are regularly called upon by investors in the hotel industry or marines. We get involved in projects nationwide, though, and in an increasing number of foreign countries since we introduced the ECORISMO environmental trade fair in 2007.

Tell us about ECORISMO...

ECORISMO came about after our consultants found industry professionals were faced with an ever-increasing awareness of sustainable and responsible development issues, but there was a lack of relevant services and products to support the process. We developed a range of services to provide them with pragmatic answers.

ECORISMO was born.

First and foremost, ECORISMO is both a forum and a trade show where suppliers of environmental solutions are gathered, along with experts in ergonomics, accessibility and professional risk prevention.

The first three events took place in Arles, in partnership with the Provence-Alpes-Côte d'Azur region (PACA, covering Provence, Alps and Riviera areas) and enjoyed immediate success gathering more than 2,000 professionals from the

word go! Having been approached by various other regions and organisations, we decided to implement ECORISMO nationwide, like in Central France or the Loire areas for instance, as well as abroad, starting with Morocco.

The ECORISMO Forum offers professional networking, conferences and seminars led by sustainable development experts. These usually take place within the framework of the ECORISMO trade show but can also be organised on demand, wherever and whenever.

The ECORISMO Academy provides training for tourism professionals in all aspects of the implementation of a sustainable development process, whilst the ECORISMO Clubs allow professionals to discuss and review daily good-practice initiatives with their fellow professionals.

Last but not least, the quality label ECORISMO Lattices is awarded to the most interesting and fruitful initiatives taken by either hotels, restaurants, campsites, tourist boards etc.

When and where is the next ECORISMO taking place?

Because the needs of the tourism professionals are not the same everywhere, we have several trade fairs in the pipeline both in France and abroad in the next three years.

The next event will be on January 18 and 19 in Nantes during the annual conference of the Fédération Nationale de l'Hôtellerie de Plein Air (the national federation for the camping and caravanning industries). Entry is free.

How about ECORISMO in the Dordogne?

We would love to organise an ECORISMO event in the Dordogne and will do so as and when we are invited either by local authorities or businesses, or another trade show for example.

This is how we have worked so far and it has proved successful for all involved that way!

For more information:

www.ecorismo.com
www.francois-tourismeconsultants.com

alex@thelinkservices.fr - +33 (0)6 70 11 58 88 www.thelinkservices.fr

De nouvelles orientations pour l'AMFORHT

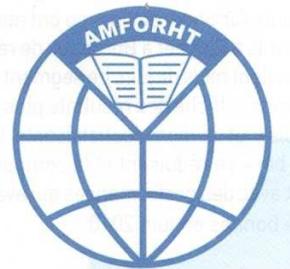


cabinet conseil François-Tourisme-Consultant et président des forums-salons Ecorismo).

Cette dernière est axée sur la réalisation d'action et de projets entre les partenaires et non plus sur les seuls partages d'idée. Le réseau a également profité de l'événement pour annoncer son prochain forum mondial, qui se tiendra du 10 au 13 novembre 2011 à Girne, ville portuaire située au nord de Chypre.

Le dernier conseil d'administration international de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique a eu lieu le 6 juin dernier, à l'Ecole de cuisine Ferrandi, rue de l'Abbé-Grégoire dans le 6ème arrondissement de Paris. Association internationale dont le but est de promouvoir le développement de la formation

professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, sur le plan international, pour tenter d'améliorer la relation entre emploi et formation, l'AMFORHT a vu ses quinze administrateurs valider la nouvelle politique d'orientation décidée après l'élection de Philippe François (Président de l'AMFORHT, directeur du



Ecorismo partenaire de IFTM Top Resa 2011 (France)

Communiqué de presse le 12-09-2011

**TOPRESA international french
travel market** 
PARIS, DU 20 AU 23 SEPT. 2011

Les organisateurs d'Ecorismo, les forums-salons du développement durable pour le tourisme, en partenariat avec IFTM Top Resa, co-animeront deux conférences sur le thème du tourisme responsable le mardi 20 septembre.

Pour la première année, les dirigeants du salon IFTM Top Resa, qui se déroulera du 20 au 23 septembre à Paris, ont fait appel aux experts d'Ecorismo afin d'apporter leur expérience spécifique au sein du forum « Développement Durable & Tourisme Responsable ».



Les deux conférences seront animées par François-Xavier Izenic, journaliste. En première partie, interviendra Marion RIVIERE, consultante « Voyages & Développement durable » et en seconde partie Gilles CLEMENTE, consultant « Tourisme & Développement durable » chez FTC-Ecorismo. Ils aborderont respectivement les thèmes suivants : « comment mettre en œuvre le développement durable dans mon entreprise ? » et « comment être acteur du `changement' durable ? ». Plusieurs responsables de groupes hôteliers,

d'agences de voyages ou d'offices de tourisme interviendront également au cours de ces deux heures d'échange entre professionnels, pour exposer les démarches de développement durable qu'ils ont initiées.

Les consultants FTC-Ecorismo souhaitent que chaque participant reparte convaincu et motivé, avec des idées d'actions pratiques et concrètes à mettre en œuvre dans son entreprise.

Rappelons que Ecorismo est une marque développée par le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants (FTC), spécialiste des questions de développement durable pour le secteur du tourisme.

Prochain rendez-vous : le forum-salon Ecorismo-Nantes-2012 les 18 et 19 janvier à La Beaujoire en partenariat avec le salon Campo Ouest.

Consulter le programme : <http://www.iftm.fr/site/FR/EVENEMENTS,I4442.htm>

En savoir plus sur Ecorismo

ECORISMO est un ensemble de services destinés aux professionnels du tourisme mais également de l'hôtellerie, de la restauration, du camping, du spa & bien-être et des collectivités. Il apporte des réponses concrètes et pratiques à leurs questions et besoins sur les problématiques liées au développement durable : la protection de l'environnement (énergie, eau, gestion des déchets), la responsabilité sociale des entreprises – RSE (ergonomie, prévention des risques professionnels, accessibilité & handicap...).

Ecorismo se décline sous la forme de

- salons
- forums
- Lauriers (récompenses honorifiques)
- formations avec "l'AcadémieECORISMO"
- clubs

ECORISMO se déplace en régions afin de répondre à un besoin de proximité de la part des professionnels et des politiques régionales.

IFTM TOP RESA : le salon professionnel du tourisme et des voyages.

Paris - Porte de Versailles – hall 7.2 du 20 au 23 septembre 2011

IFTM Top Resa, le salon B2B est à la fois : le salon professionnel du marché français émetteur et réceptif, le salon des agents de voyages, le salon du tourisme de loisirs, le salon de l'évènementiel et du tourisme d'affaires, le salon de l'incentive, le salon des autocaristes, le salon des déplacements professionnels.

L'ensemble des acteurs de l'industrie du tourisme et des voyages s'y retrouvent pour échanger, négocier, s'informer et découvrir l'impressionnant panel de marques et destinations présentes, les nouveaux produits et les dernières solutions technologiques du secteur.

L'accès au salon est réservé aux professionnels du tourisme et des voyages, gratuit pour toute demande de badge par internet. Payant sur le salon (18 €).

En savoir plus sur François-Tourisme-Consultants (FTC)

FTC est la société de conseil et de formation pour les entreprises et territoires touristiques leader sur les questions liées au développement durable. Son équipe est composée de 18 consultants spécialistes dans les domaines de l'environnement, de l'économie responsable et de la responsabilité sociale et sociétale des entreprises. Ils accompagnent les dirigeants et les salariés dans leur démarches globale de développement durable (formations aux éco-gestes, optimisation des performances commerciales, écocertification, politique éco-touristique de territoire...)

9 septembre 2011

Un guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités » pour les professionnels

La DGCIS (Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services) publie un guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? » rédigé par François-Tourisme-Consultants. La fiche numéro 7 intitulée « Je cuisine et je vends des produits alimentaires dans mon établissement » est destinée aux restaurateurs. Ils y trouveront un rappel des enjeux de la préservation de la biodiversité agricole et maritime, ainsi que des pistes d'actions simples à mener : acheter en privilégiant les produits de saison et de proximité, adhérer à une démarche de préservation des ressources (type MrGoodfish pour le poisson), bannir de la carte les espèces menacées, tisser un réseau auprès de fournisseurs sensibilisés, former ses équipes, informer ses clients via des mentions appropriées sur la carte. Une dizaine de label de qualité sont expliqués. Une liste d'associations, de programmes et d'outils existants est également mise à la disposition du lecteur.

[Fiche numéro 7](#) / [Télécharger le guide pratique](#)

Posted by Lydie Anastassion at 08:41:00 dans [En bref- Actu](#)

16 septembre 2011

Publie sur *RssTourisme Infos* (<http://www.emd-net.com>)

[Accueil](#) > Le guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? » est paru

Le guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? » est paru

Soumis par RssTourisme le sam, 2011-09-17 12:19

[LibrairieAutreDestinationEcotourismeEntrepriseGuideInstitutionnel](#)

Le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants publie son 18ème ouvrage, le guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? ».

Réalisé pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de la stratégie nationale pour la biodiversité 2011-2020, ce guide vise à mobiliser les acteurs du tourisme autour des enjeux de préservation de la biodiversité. Il démontre la dépendance de l'activité touristique à la diversité des écosystèmes et des espèces et illustre les nombreuses opportunités offertes par une meilleure prise en compte de la biodiversité. Il apporte des méthodes, des ressources et des solutions concrètes à mettre en œuvre dans ce sens.

Pour les opérateurs privés et publics, il s'agit de l'outil idéal pour débiter une réflexion et passer à l'action.

Ce guide s'adresse à tous les acteurs du tourisme qu'ils soient privés (hôtels, restaurants, campings, résidences de tourisme, villages de vacances, gîtes, meublés de tourisme, chambres d'ôtes, auberges de jeunesse, prestataires d'activité de pleine nature, musées et lieux de visite, voyagistes et réceptifs...) ou publics (collectivités territoriales, offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme, services de l'Etat...).

Conçu de façon pédagogique, le guide s'articule autour de quatre chapitres :

- - Le premier « Enjeux et contexte » expose les relations entre tourisme et biodiversité. Il met en opposition les impacts négatifs d'un tourisme mal contrôlé et les synergies pouvant être créées dès lors que la biodiversité est prise en compte. Témoignages et exemples viennent appuyer cet argumentaire. Il rappelle également les réglementations et les conventions en vigueur et présente les principaux labels et certifications.
- - Le deuxième chapitre se veut ludique et se présente sous la forme d'un quizz de vingt questions intitulé " Réaliser le diagnostic des enjeux de ma structure ".
- - Le troisième chapitre a une vocation très pratique. Il se compose d'une série de onze « fiches situation » adaptées aux contextes précis d'opérateurs touristiques et hôteliers. Par exemple " Je suis porteur d'un projet touristique " ou " J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire ". Les professionnels y trouveront des gestes et des actions concrètes à mettre en œuvre au sein de leur activité.

- - Enfin, le dernier chapitre (annexes) fournit des informations complémentaires pour aller plus loin dans ce sujet dont trois études de cas illustrant la mise en pratique des recommandations prodiguées au fil du guide.

Le guide sera présenté le 28 septembre 2011 à l'Université d'été du tourisme rural à Bergerac.
Une conférence de presse nationale sera également organisée à l'occasion de la 7^{ème} édition d'Ecorismo les 18 et 19 janvier prochains à Nantes La Beaujoire.

A consulter gratuitement sur www.francoistourismeconsultants.com > rubrique Publications

En savoir plus sur François-Tourisme-Consultants (FTC)

FTC est la société de conseil et de formation pour les entreprises et territoires touristiques leader sur les questions liées au développement durable. Son équipe est composée de 18 consultants spécialistes dans les domaines de l'environnement, de l'économie durable et de la responsabilité sociale des entreprises. Ils accompagnent dirigeants et salariés dans leurs démarches de développement durable (formations aux éco-gestes, optimisation des performances commerciales, écocertification, politique éco-touristique de territoire?).

Contact : Annabelle RIEUX ? Directrice de la Communication / Tel : +33 (0) 5 53 54 49 00/
a.rieux@francoistourismeconsultants.com - www.francoistourismeconsultants.com



Rss **Tourisme Infos**, le média des leaders du tourisme

Source URL: <http://www.emd-net.com/actu/2011/09/17/le-guide-pratique-biodiversite-tourisme-de-nouvelles-opportunités-pour-les-entrepris>

16 septembre 2011

VIE PROFESSIONNELLE



Sortie du guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? »

vendredi 16 septembre 2011 15:59



Réalisé pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de la stratégie nationale pour la biodiversité 2011-2020, ce guide vise à mobiliser les acteurs du tourisme autour des enjeux de préservation de la biodiversité. Ce 18e ouvrage publié par le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants s'adresse à tous les acteurs du tourisme qu'ils soient privés ou publics. Il sera présenté le 28 septembre 2011 à l'Université d'été du tourisme rural à Bergerac, mais aussi à l'occasion de la 7e édition d'Ecorismo les 18 et 19 janvier prochains à Nantes La Beaujoire. A consulter gratuitement sur www.francoistourismeconsultants.com (rubrique publications).

Septembre 2011

GUIDE

La biodiversité outil de compétitivité

On peut améliorer la compétitivité des entreprises et destinations touristiques en intégrant mieux la biodiversité à ces activités. C'est pourquoi, la DGCIS publie un guide pratique « Biodiversité & Tourisme, des opportunités pour les entreprises et les destinations? ». Cet outil vise à mobiliser l'ensemble des acteurs du secteur touristique autour des enjeux de préservation de la biodiversité et à diffuser les bonnes pratiques qui peuvent y contribuer. Le guide recense les méthodes, outils et ressources disponibles pour aider les professionnels et gestionnaires à passer concrètement à l'action. Tous les acteurs du tourisme sont



concernés par cette publication : comités régionaux et départementaux du tourisme, offices de tourisme, mais aussi hébergeurs, restaurateurs, voyageurs, prestataires d'activités de découverte...

www.tourisme.gouv.fr/territoires/dev-durable/guide-biodiversite.php

Revue de presse
François-Tourisme-Consultants
Màj : 23 septembre 2011

16 septembre 2011

Le guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? »

16 septembre 2011 par **TH** - Mots clés : [ministre](#) - [guide](#)



Le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants publie son 18ème ouvrage, le guide pratique « Biodiversité & Tourisme, de nouvelles opportunités pour les entreprises et les destinations ? ».

Réalisé pour le compte de la DGCIS (ministère en charge du tourisme) dans le cadre de la stratégie nationale pour la biodiversité 2011-2020, ce guide vise à mobiliser les acteurs du tourisme autour des enjeux de préservation de la biodiversité. Il démontre la dépendance de l'activité touristique à la diversité des écosystèmes et des espèces et illustre les nombreuses opportunités offertes par une meilleure prise en compte de la biodiversité. Il apporte des méthodes, des ressources et des solutions concrètes à mettre en œuvre dans ce sens. Pour les opérateurs privés et publics, il s'agit de l'outil idéal pour débiter une réflexion et passer à l'action.

Ce guide s'adresse à tous les acteurs du tourisme qu'ils soient privés (hôtels, restaurants, campings, résidences de tourisme, villages de vacances, gîtes, meublés de tourisme, chambres d'ôtes, auberges de jeunesse, prestataires d'activité de pleine nature, musées et lieux de visite, voyagistes et réceptifs...) ou publics (collectivités territoriales, offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme, services de l'Etat...).

Conçu de façon pédagogique, le guide s'articule autour de quatre chapitres :

- Le premier « Enjeux et contexte » expose les relations entre tourisme et biodiversité. Il met en opposition les impacts négatifs d'un tourisme mal contrôlé et les synergies pouvant être créées dès lors que la biodiversité est prise en compte. Témoignages et exemples viennent appuyer cet argumentaire. Il rappelle également les réglementations et les conventions en vigueur et présente les principaux labels et certifications.
- Le deuxième chapitre se veut ludique et se présente sous la forme d'un quizz de vingt questions intitulé « Réaliser le diagnostic des enjeux de ma structure ».
- Le troisième chapitre a une vocation très pratique. Il se compose d'une série de onze « fiches situation » adaptées aux contextes précis d'opérateurs touristiques et hôteliers. Par exemple « Je suis porteur d'un projet touristique » ou « J'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire ». Les professionnels y trouveront des gestes et des actions concrètes à mettre en œuvre au sein de leur activité.
- Enfin, le dernier chapitre (annexes) fournit des informations complémentaires pour aller plus loin dans ce sujet dont trois études de cas illustrant la mise en pratique des recommandations prodiguées au fil du guide.



Plan

Introduction

- Chapitre 1 : Enjeux et contexte
- Chapitre 2 : Réaliser le diagnostic des enjeux de ma structure
- Chapitre 3 : Fiches situations - des clefs pour agir
 - fiche-1 : je suis porteur d'un projet touristique
 - fiche-2 : je suis situé à proximité d'un espace naturel remarquable
 - fiche-3 : j'aménage les espaces extérieurs
 - fiche-4 : j'entretiens et je gère des espaces extérieurs
 - fiche-5 : je conçois puis construit un bâtiment
 - fiche-6 : je gère une structure et un bâtiment au quotidien
 - fiche-7 : je cuisine ou je vends des produits alimentaires dans mon établissement
 - fiche-8 : je propose des expériences de voyages
 - fiche-9 : je valorise ou commercialise un établissement ou une destination
 - fiche-10 : j'accueille, j'informe et j'organise la découverte de mon territoire
 - fiche-11 : je participe à la stratégie et à l'organisation du tourisme sur un territoire
- Chapitre 4 annexes : adhésion à la SNB, études de cas, les espaces protégés, lexique, bibliographie / ressources

Pour accéder au guide, [Cliquer ici](#)

L'Echo Touristique



16 septembre 2011



LES SOLUTIONS

FICHE PRATIQUE

Green Globe, la garantie d'un développement durable optimal



Par **Yohann Robert**, responsable «Green Globe» au Cabinet de conseil et formation François-Tourisme-Consultants, le partenaire officiel de la certification Green Globe en France francostourismeconsultants.com/greenglobe.com/france

S péristiquement dédiée à l'industrie touristique en général et à la restauration en particulier, Green Globe est une certification internationale. Créée il y a plus de quinze ans, elle est la marque de développement durable la plus connue des professionnels du tourisme et des voyageurs à travers le monde. Green Globe assure une promotion forte et régulière de sa marque vers les prescripteurs du monde entier.

Green Globe a pour vocation d'aider les restaurateurs à progresser sur les piliers économique, environnemental et social du développement durable. Pour garantir un niveau optimal, le référentiel intègre les plus hautes exigences internationales, et ses critères, déclinés en 337 indicateurs de conformité, sont continuellement révisés et renforcés.

Des certifications en hausse

À ce jour, près de 400 établissements sont certifiés Green Globe à travers le monde. En France, 8 entreprises sont certifiées et 8 autres sont engagées dans le programme et sur le point d'être certifiées. Il s'agit principalement d'hôtels et de parcs d'attractions disposant, pour la plupart, d'un restaurant. Néanmoins, un restaurateur indépendant ou un groupe de restauration peut s'inscrire dans cette dynamique. Outre les économies significatives sur les charges d'explo-

tation générées par une démarche de développement durable, le programme Green Globe permet de progresser continuellement.

Une amélioration permanente

Les retours d'expériences de responsables d'établissements certifiés Green Globe sont probants. Couvrant les trois piliers du développement durable, la certification offre un cadre structuré pour démarrer ou perfectionner une démarche, tout en fédérant l'ensemble des métiers du restaurant autour d'une même méthode. Les dirigeants témoignent souvent de la fierté de leurs employés à travailler dans leur établissement, honorés que leur engagement soit reconnu par une certification internationale validant des performances réelles.

Après obtention de la certification, un audit sur site est réalisé tous les deux ans par un intervenant indépendant qui réexamine tous les aspects de la démarche. L'équipe est interrogée, du plongeur au directeur, en passant par les chefs de rang, l'économiste et le chef.

Le référentiel Green Globe est conçu de manière à s'adapter à toutes les tailles de restaurant, de 20 à plusieurs centaines de couverts. Les restaurateurs sont de plus en plus nombreux à favoriser les produits de saison, ceux issus du commerce équitable et/ou les producteurs locaux, à trier leurs déchets, à tenir compte de la satisfac-

tion de leurs clients ou à veiller à la santé et à la sécurité de leurs salariés. Autant de critères intégrés dans le référentiel Green Globe.

Quelques conseils avant de se présenter à l'audit. Tout d'abord, recenser les bonnes pratiques déjà en place dans les cuisines et en salle. Des spécialistes en développement durable peuvent accompagner les restaurateurs pour élaborer ce premier diagnostic et identifier les écarts avec les critères retenus par Green Globe. Il est ensuite conseillé de mettre en place une organisation pour animer la démarche au sein de son établissement. L'un des points clé étant la politique de sensibilisation interne des équipes et le suivi d'un plan d'actions bien structuré.

CE QU'IL FAUT RETENIR DE GREEN GLOBE

- Une certification internationale «spécifiquement adaptée au tourisme et à la restauration»
- Une certification internationale portant sur les trois piliers du développement durable : économique, environnemental, social
- Un audit tous les deux ans avec une visite au progrès
- Un accompagnement possible avant l'audit
- Une marque reconnue dans le monde entier
- Des entreprises certifiées sur tous les continents
- Une communication forte et ancrée dans son temps



19 septembre 2011

Philippe François : "La pédagogie doit prendre en compte la géopolitique touristique"

lundi 19 septembre 2011 17:30

Paris (75) À la tête de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht), Philippe François expose ses pistes de réflexion, en amont du forum mondial de l'association, prévu du 10 au 13 novembre à Chypre.



Pour Philippe François, président de l'Amforht, les seniors sont 'une richesse extraordinaire de personnes qui pourraient venir témoigner et raconter l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration.'

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les grandes lignes des travaux menés par l'Amforht en cette rentrée 2011-2012 ?

Philippe François : Nous travaillons sur l'adaptation de nos apports pédagogiques par rapport à la géopolitique touristique. Je propose aux responsables des écoles et des universités de prendre en compte cette approche géopolitico-touristique dans l'ensemble de notre enseignement, voire jusque dans le développement des ressources humaines. Aujourd'hui, par exemple, la Tunisie doit non seulement faire face au déclin du nombre de touristes européens, mais aussi à la perte du marché libyen du tourisme d'affaires. Conséquence : les études marketing enseignées sont désormais obsolètes. Parallèlement, nous réfléchissons aux questions liées à la sécurité : c'est un thème peu enseigné, or il est primordial d'évoquer la sécurité naturelle (tremblement de terre, cyclone, tsunami...) tout comme les risques engendrés par un attentat ou l'explosion d'une centrale nucléaire. Et ce d'autant qu'au moindre incident de ce type, cela ruine immédiatement l'économie touristique de la région du monde où la catastrophe a eu lieu.

Enfin, l'Amforht souhaite créer un réseau d'écoles et d'universités à travers le monde. Car échanger nos méthodes, nos programmes, nos intervenants, apparaît aujourd'hui comme une évidence et une nécessité.

À l'échelle de la France, le club Savignac met en réseau d'anciens élèves avec des recruteurs et des professionnels. Cet exemple est-il ce vers quoi il faudrait tendre ?

Oui. C'est un bon exemple. L'association des anciens de Savignac, qui représente quelque 1 000 anciens étudiants, a pris en compte cette notion de maillage, d'échanges et de rencontres. Les anciens se revoient tout en s'ouvrant sur des professionnels et des responsables d'entreprises issus de différents secteurs : celui du tourisme, bien sûr, mais aussi celui des loisirs ou de l'agroalimentaire.

Peut-on envisager également de solliciter le savoir des seniors ?

C'est un thème sur lequel nous sommes mobilisés. À l'Amforht, nous croyons à la pertinence d'un réseau transgénérationnel pour la formation. Il faut utiliser cette précieuse ressource. À condition de l'organiser et de l'intégrer à nos méthodes pédagogiques. Et si l'on imagine cela sur un plan mondial, c'est une richesse extraordinaire de personnes qui pourraient venir témoigner et raconter l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration.

Avez-vous déjà reçu des échos positifs quant à ce projet transgénérationnel ?

L'Organisation mondiale du tourisme a accueilli l'idée avec enthousiasme. Pour l'heure, nous sommes donc dans une phase de sensibilisation des écoles. Mais, dès 2012, nous souhaitons créer des établissements pilotes et orchestrer un suivi pédagogique.

Développement durable et responsabilité sociale, des sujets auxquels le grand public est sensible, sont-ils des thèmes d'actualité à l'Amforht ?

La responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise hôtelière est une nouvelle thématique sur laquelle nous travaillons. Aujourd'hui, on ne bâtit plus un hôtel contre la population locale, mais avec elle. On ne cuisine plus des produits importés du bout du monde, mais des produits locaux et saisonniers. Quant aux palaces parisiens, la plupart d'entre eux émettent un bilan carbone. Il est donc urgent que ces différentes approches soient enseignées dans les écoles.

Aborderez-vous l'ensemble de ces sujets lors du prochain forum mondial de l'Amforht, prévu du 10 au 13 novembre à Chypre ?

Oui, bien sûr. Et ce d'autant que nous avons désormais des représentants dans les principales régions du monde et des délégués nationaux de plus en plus présents sur le terrain.

Anne Eveillard

« L'apprentissage nous est envié par de nombreux pays »

« L'apprentissage français est exceptionnel : il fonctionne bien et nous est envié par de nombreux pays ». Philippe François l'a donc inscrit à l'ordre du jour des priorités sur lesquelles l'Amforht doit plancher. « Je vais demander à Régis Marcon de venir faire des conférences sur le sujet », précise-t-il. L'Amforht souhaite, en effet, développer l'apprentissage dans un certain nombre de pays qui ne le proposent pas encore aux jeunes. Et pour cause : « le monde de la formation a son rôle à jouer pour mettre de l'huile dans les rouages et faciliter cette alternance entre le monde professionnel et celui de l'éducation. Les enseignants doivent pouvoir se confronter à la réalité de l'entreprise ou du territoire, en France comme à l'étranger ».

20 septembre 2011

TOP RESA – Retour sur le forum Développement durable & Tourisme responsable

Mardi 20 septembre, à l'occasion du Salon Top Resa, s'est tenu un forum sur le développement durable et le tourisme responsable organisé en partenariat avec Ecorismo. Première table ronde : Comment mettre en oeuvre le développement durable dans mon entreprise ?



L'idée de cette table ronde : partage et retour d'expérience.

Le développement durable est un sujet clé des 5 dernières années, mais concrètement comment cela se traduit dans l'entreprise ? Des processus amont avec les fournisseurs à la commercialisation des produits avec les clients, en passant par les processus internes avec les salariés, quels sont les impacts du développement durable sur l'entreprise ?

Et finalement est-ce qu'une entreprise « Eco-responsable » génère du business ?

Constat : Depuis ces dernières années, les dispositions réglementaires liées ne cessent d'augmenter afin de moraliser le fonctionnement des entreprises.

Dernier exemple en date : Le 11 juillet dernier, un décret est sorti obligeant les entreprises de 500 salariés à réaliser un bilan carbone au courant de l'année 2011. De fait, les grandes entreprises sont de plus en plus volontaristes dans leur volonté de lier « bonnes pratiques » et business.

Marion Rivière – Ecorismo



« Le tourisme durable englobe l'environnement, l'homme, et la viabilité de l'entreprise. En outre, tous les métiers de l'entreprise sont concernés, que ce soit le responsable technique, les espaces verts, les ressources humaines, les achats...

Une direction est donc engagée. Or, le développement durable ne commence pas forcément par une approche environnementale. On peut aussi choisir d'aborder en premier lieu l'humain ou l'économique. Un pas, puis l'autre.

Plusieurs systèmes de certification ?

Il faut accepter la diversité des labels. Il n'existe pas une seule solution. Chaque label peut apporter sa solution. Cela peut être confus pour le public mais il ne faut pas hésiter à en parler.

Le durable, ça rapporte ou pas ?

Oui, il faut regarder devant. Aujourd'hui, en n'avançant pas on recule. Et même d'un point de vu juridique, on n'a plus trop le choix. Mais cela demande du temps, et un peu d'argent.