

Revue de presse



2013

8 janvier 2013

Les Maîtres Restaurateurs signent une convention de partenariat avec FTC

Il était temps que l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) s'intéresse au Développement durable. (...) L'AFMR a signé, début décembre, une convention de partenariat avec le cabinet de conseil François-Tourisme-Consultants (FTC).



Francis Attrazic, Président de l'AFMR et Philippe François, Président de FTC, ont signé une convention de partenariat en décembre au restaurant La Terrasse Mirabeau à Paris.



Pierre Negrevergne, chef de La Terrasse Mirabeau et Maître Restaurateur, aux côtés d'Olivier Mayeras, président de la commission des Maîtres Restaurateurs au Syndicat.

PARTENARIAT

Signature de convention AFMR/FTC

Les Maîtres Restaurateurs s'engagent pour une **restauration responsable**

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) a signé en décembre une convention de partenariat avec le cabinet François-Tourisme-Consultants (FTC). Elle marque une volonté commune de faciliter l'engagement des Maîtres Restaurateurs pour une démarche qualité encore plus responsable et respectueuse de l'environnement et de l'Homme dans sa globalité. *Par Anthony Thiriet*



François Attrazic, Président de l'AFMR et Philippe François, Président de FTC, ont acté leur collaboration début décembre au restaurant La Terrasse Mirabeau à Paris. La signature de la convention de partenariat a été précédée d'une table ronde avec des représentants d'institutions et de médias. Olivier Mayeras, président de la commission des Maîtres Restaurateurs au Synhorcat, a tenu à réitérer son soutien à l'AFMR : « Le titre de Maître Restaurateur n'est obtenu qu'après un vrai contrôle technique de règles officielles, claires et nettes. Il dé-

fend notre métier. » Tout professionnel détenant ce titre propose une cuisine élaborée sur place par des professionnels confirmés et essentiellement composée de produits frais.

« Pas qu'une idée à la mode »

En se rapprochant de FT-Consultants, spécialiste du conseil pour la restauration, leader en France dans le développement durable, les Maîtres Restaurateurs ont voulu aller encore plus loin. « Le développement durable n'est pas une simple idée à la mode, c'est une prise de conscience

Le chiffre

2 000 c'est le nombre de titres de Maître Restaurateur qui étaient décernés fin novembre 2012. « Nous sommes actuellement sur un trend favorable. Les adhésions se multiplient », avait alors annoncé le président Francis Attrazic. L'AFMR espère atteindre 7 000 établissements d'ici 2015.

économique et sociale de chacun pour faire en sorte de préserver la qualité de vie des générations futures. De plus, la démarche de développement durable semble être adaptée aux détenteurs du titre de Maître Restaurateur dont l'un

des piliers est le travail du produit frais. Le développement durable est une idée qui progresse très largement et nous sommes fiers de nous y impliquer plus intensément », a indiqué Francis Attrazic, Président de l'AFMR.

« Merci pour cette main tendue »

Philippe François a également fait part d'une grande satisfaction : « Le secteur de la restauration est peu cadré alors qu'il touche à l'hygiène et à la sécurité. Mais, heureusement, la restauration a aujourd'hui un vrai label : le titre de Maître Restaurateur. Avec ce partenariat, nos consultants s'engagent à apporter aux adhérents de l'AFMR les compétences nécessaires à la mise en œuvre opérationnelle de démarche de développement durable adaptée à leur métier. Ils interviendront non seulement sur les aspects environnementaux mais aussi plus globalement dans les domaines de la responsabilité sociale des entreprises (RSE). » Le Président de FT-Consultants a ajouté, à l'atten-

tion de Francis Attrazic : « Vous pouvez compter sur notre grande motivation et sur notre grande disponibilité ! »

« Merci pour cette main tendue que nous n'avons pas manqué de saisir », a continué le Président de l'AFMR. « Notre collaboration avec FT-Consultants va avoir plusieurs étapes. Il s'agit dans un premier temps de mettre en place les outils pour sensibiliser les Maîtres Restaurateurs et les inciter à passer au développement durable. Ensuite viendront des actions plus spécifiques, sur des sujets précis. » Francis Attrazic a insisté sur le fait que « le développement durable, c'est aussi de la gestion d'entreprise. »

Philippe François a tenu à rappeler quelques avantages liés au développement durable : « Il permet de diminuer les coûts d'énergie, donc d'augmenter la marge d'exploitation. Mais il permet aussi d'améliorer les méthodes de production tout en pensant à la planète et à l'Homme. Enfin, il est souvent mis en place dans un esprit fédérateur : toutes les équipes et tous les services apprécient

de travailler ensemble sur ce sujet important pour notre avenir commun. »

À noter que François-Tourisme-Consultants anime une page du site Internet de l'AFMR consacrée au développement durable. Elle peut vous aider à retrouver des actualités et des astuces vous permettant de préparer votre engagement dans la voie de la RSE. ●



21 janvier 2013

Tourisme durable : la labellisation au service des hôteliers

lundi 21 janvier 2013 16:15

Retour

Réagissez Partager Imprimer A+ A-

Jeudi 17 janvier se tenait le 5e atelier de l'office du tourisme et des congrès de Paris consacré aux différents labels existants. L'objectif était d'informer et d'encourager les professionnels à poursuivre leur démarche environnementale.



268 établissements labellisés Clé Verte

À l'inverse, la procédure pour obtenir la Clé Verte est beaucoup plus souple. Son application à l'hôtellerie date de 2005, et pour la restauration, de 2011. Ils sont 268 établissements à être labellisés Clé Verte dont 14 à Paris. Contrairement à l'oc-label, l'association qui régit le label Clé Verte fait elle-même les audits, sur la base d'une grille disponible sur le site. Celle-ci comporte 147 critères. Autre différence avec l'écolabel, le label Clé Verte, fait appel à des notions de management et exige dans ses critères une sensibilisation à l'environnement. À partir du moment où le dossier est déposé, la procédure de labellisation dure un an. Elle est révisée tous les trois ans. Le coût reste modeste, à savoir 1,90 € par chambre, (avec un minimum de 150 €) comme droit d'entrée, un audit de 300 € et une visite éventuelle de 250 €. Une réduction de 10 % est accordée aux membres de l'Umih.

Autre label en cours, le label Green Globe. Créé en Australie, il se caractérise par l'importance de son volet sociétal. Se présentant comme un système de management, Green Globe implique des notions d'organisation et des performances attendus dans les trois domaines de l'environnement, du culturel et du social. De portée internationale, le réseau comprend 450 établissements dans 87 pays, mais seulement une trentaine en France, dont bientôt tous les Club Med. Autre critère d'importance, il prend en compte tous les secteurs d'activités touristiques (hébergements, spas, salles de congrès...) et comme pour l'écolabel, l'audit est réalisé par des tiers. Le coût de cet audit est de 850 € sachant qu'il s'étale sur deux jours. Le référentiel qui comporte 369 critères se divise en quatre chapitres et 41 thématiques, avec des indicateurs de conformité. Un audit de contrôle est réalisé tous les deux ans, alternativement in situ et auto-administré. De portée internationale, le label Green Globe propose divers outils de communication dont une application Smartphone.

Dimension sociale et sociétale

Earth Check, est un autre label créé en 1987 qui se distingue par son approche holistique. Présent dans plus de 70 pays, le label a séduit de grands groupes hôteliers comme IHG ou Accor. Le principe majeur du label est d'être reconnu par les normes ISO. C'est d'autre part un label qui s'engage sur les performances, et qui a une dimension sociale et sociétale en même temps qu'environnementale. L'audit est réalisé tous les deux ans. En raison de son coût très élevé - 2855 € par an auxquels s'ajoutent 1 200 € d'audit réalisé par Afnor - le label est quasi exclusivement réservé aux hôtels de luxe, ou très haut de gamme.

Pour les hôteliers, la démarche de labellisation est un peu le parcours du combattant. Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver dans les labels. L'atelier du 17 janvier animé par l'office du tourisme et des congrès de Paris au Solar Hotel - premier hôtelier sur Paris à avoir réalisé son bilan carbone - leur était consacré. Une réunion d'information utile alors que seulement 7 % des hôtels sont labellisés à Paris. L'écolabel est le plus présent dans l'hôtellerie, et sans doute le plus connu. Il date de 2003 mais son champ d'action, élargi en 2009, par Afnor Certification n'a pas modifié l'objectif principal qui reste l'analyse des impacts environnementaux. Label sélectif (10 % des entreprises candidates obtiennent un écolabel), la procédure est très stricte. Les audits doivent être obligatoirement réalisés par une tierce personne et réactualisés tous les quatre ans.

Réalisés in situ, ils comportent 29 critères obligatoires et 60 critères optionnels. À ce jour, 200 hôtels et 50 campings ont reçu l'écolabel et 150 sont attendus pour 2013. Malgré une procédure relativement lourde, l'avantage de l'écolabel est d'être reconnu dans les 27 pays de la Communauté. Il est aussi accessible à toutes les entreprises. Le coût pour un hôtel comprend 200 € d'adhésion, auxquels s'ajoutent 800 € d'audit, et 350 € de redevance ainsi que les frais de déplacement. En année 2, les hôteliers ne payent que 350 € mais en année 3 de nouveau 800 € + 350 €. Aujourd'hui, la labellisation séduit même les groupes tels que Best Western.

Enfin, au-delà des labels, l'étiquetage environnemental peut être une solution. La société Eeva grâce à son logiciel Malice propose aux hôteliers d'obtenir leur étiquette environnementale en s'inscrivant sur son site. Cet outil qui n'est pas un label permet en effet de connaître l'impact environnemental de chaque poste, chaque machine, à tous les niveaux opérationnels de l'hôtel. Un groupe de travail a été mis en place pour établir la base d'indicateurs qui doivent servir de grille à l'hôtellerie et qui seront intégrés dans une prochaine loi. Toutefois, devant le peu de participation de la profession, l'Afnor fait ce qu'elle peut pour motiver les hôteliers à adhérer à ce groupe de travail. Coût de l'étiquetage pour l'entreprise : 900 € par an la première année et 300 € les années suivantes.

Franck Laval, propriétaire du Solar Hotel apportait enfin son témoignage de premier hôtelier parisien en parlant des avantages tirés de son bilan carbone. À l'issue de la journée, les choix semblaient toujours aussi difficiles pour les hôteliers. **Marion Rivière**, consultante chez FTC devait avoir le mot de la fin : *"L'essentiel est de trouver chaussure à son pied, s'identifier à un label et s'y glisser."* Une décision personnelle, sachant que toutes les informations sont accessibles et disponibles sur le site de [l'office du tourisme et des congrès de Paris](http://www.office-du-tourisme-et-des-congrès-de-paris.fr). Le prochain rendez-vous atelier portera sur le thème Dimension sociale & sociétale, le 31 janvier, de 14 heures à 17 heures à l'OTCP.

X. S.

Écolabel, Clef verte, Green Globe, Earth Check...

Jeudi 17 janvier, se tenait le 5^e atelier de l'office du tourisme et des congrès de Paris consacré aux différents labels. L'objectif était d'informer et d'encourager les professionnels à poursuivre leur démarche écologique.

La labellisation environnementale au service des hôteliers

Pour les hôteliers, la démarche de labellisation est un peu le parcours du combattant et il n'est pas toujours facile de s'y retrouver. L'atelier du 17 janvier animé par l'office du tourisme et des congrès de Paris (OTCP) au Solar Hotel - premier établissement de la capitale à avoir réalisé son bilan carbone - était consacré aux labels. Une réunion d'information utile alors que seulement 7 % des hôtels sont labellisés à Paris. L'Écolabel européen est le plus présent dans l'hôtellerie, et sans doute le plus connu. Il date de 2003 mais son champ d'action, élargi en 2009 par Afnor Certification, n'a pas modifié l'objectif principal qui reste l'analyse des impacts environnementaux. C'est un label sélectif, avec une procédure très stricte : 10 % des entreprises candidates l'obtiennent. Les audits doivent être obligatoirement réalisés par une tierce personne et

les critères obligatoires et 60 critères optionnels. À ce jour, 200 hôtels et 50 campings ont reçu l'Écolabel et 150 sont attendus pour 2013. Son avantage est d'être reconnu dans les 27 pays de la Communauté européenne. Il est aussi accessible à toutes les entreprises. Le coût pour un hôtel comprend 200 € d'adhésion, auxquels s'ajoutent 800 € d'audit et 350 € de redevance ainsi que les frais de déplacement. La deuxième année, les hôteliers ne payent que 350 €, puis de nouveau 800 € plus 350 € la troisième année. Aujourd'hui, la labellisation séduit même les groupes tels que Best Western.

268 ÉTABLISSEMENTS LABELLISÉS CLEF VERTE

À l'inverse, la procédure pour obtenir la Clef verte est beaucoup plus souple. Son application à l'hôtellerie date de 2005 et, pour la restauration, de 2011. Il y a 268 établissements labellisés Clef verte dont 14 à Paris. Contrairement à l'Éco-label, l'association qui régit le label Clef verte fait elle-même les audits, sur la base d'une grille disponible sur le site et qui comporte 147 critères. Autre différence avec l'Écolabel, la Clef verte, fait appel à des notions de management et exige une sensibilisation à l'environnement. Une fois le dossier déposé, la procédure de labellisation dure un an. Elle est révisée tous les trois ans. Le coût reste modeste, à savoir 1,90 € par chambre (avec un minimum de 150 €) comme droit d'entrée, un audit de 300 € et une visite éventuelle de 250 €. Une réduction de 10 % est accordée aux membres de l'Umih. Le label Green Globe, créé en Australie, se caractérise par l'importance de son volet sociétal. Se présentant comme un système de management, Green Globe implique des notions d'organisation et des performances attendues dans trois domaines :

environnemental, culturel et social. De portée internationale, le réseau comprend 450 établissements dans 87 pays, mais seulement une trentaine en France, dont bientôt tous les Club Med. Autre critère d'importance, il prend en compte tous les secteurs d'activité touristiques (hébergements, spas, salles de congrès...) et l'audit est réalisé par des tiers. Le coût de cet audit est de 850 € pour deux jours. Le référentiel, qui comporte 369 critères, se divise en quatre chapitres et 41 thématiques, avec des indicateurs de conformité. Un audit de contrôle est réalisé tous les deux ans, alternativement in situ et auto-administré.

Green Globe propose divers outils de communication dont une application smartphone.

DIMENSION SOCIALE ET SOCIÉTALE

Earth Check est un autre label créé en 1987 qui se distingue par ses critères sociaux et environnementaux. Il est reconnu par les grands groupes hôteliers comme IHG ou Accor. Reconnu par les normes ISO, ce label s'engage sur les performances, avec une dimension sociale et sociétale en même temps qu'environnementale. L'audit est réalisé tous les deux ans. En raison de son coût très élevé - 2 855 € par

an auxquels s'ajoutent 1 200 € d'audit réalisé par Afnor -, le label est quasi exclusivement réservé aux hôtels de luxe ou très haut de gamme.

Enfin, l'étiquetage environnemental peut être une solution. La société Eeva, grâce à son logiciel Malice, propose aux hôteliers d'obtenir leur étiquette environnementale en s'inscrivant sur son site. Cet outil - qui n'est pas un label - permet de connaître l'impact environnemental de chaque poste, chaque machine, à tous les niveaux opérationnels de l'hôtel. Un groupe de travail a été mis en place pour établir la base d'indicateurs qui doivent servir de grille à l'hôtellerie et qui seront intégrés dans une prochaine loi. Toutefois, devant le peu de participation de la profession, l'Afnor fait ce qu'elle peut pour motiver les hôteliers à adhérer au groupe de travail. Coût de l'étiquetage pour l'entreprise : 900 € par an la première année et 300 € les années suivantes.

Franck Laval, propriétaire du Solar Hotel, apportait enfin son témoignage en parlant des avantages tirés de son bilan carbone. À l'issue de la journée, le choix semblait toujours aussi difficile pour les hôteliers.

Marion Rivière, consultante chez François Tourisme Consultant, conclut : "L'essentiel est de trouver chaussure à son pied, s'identifier à un label et s'y glisser." Toutes les informations sont disponibles sur le site de l'office du tourisme et des congrès de Paris. Le prochain atelier portera sur la dimension sociale et sociétale, le 31 janvier, de 14 heures à 17 heures à l'OTCP.



24 janvier 2013

Paris L'office du tourisme et des congrès de Paris organisait, le 20 décembre dernier, un atelier destiné aux hôteliers parisiens voulant signer la Charte développement durable.

Cours de rattrapage au Crillon pour un hébergement durable

Certifié Green Globe, l'atelier organisé par l'Office du tourisme et des congrès de Paris (OTCP) à destination des hôteliers parisiens, le 20 décembre à l'Hôtel de Crillon (Paris, VIII^e), avait pour thème : "Votre plan d'action développement durable". Une dizaine de propriétaires ou d'exploitants, déjà sensibilisés à la démarche environnementale, étaient venus chercher des idées et un schéma d'organisation pour mettre en place leur démarche de développement durable dans leur hôtel, avec un plan d'action approprié. Marion Rivière, l'animatrice de FTC Consultants, leur présentait les sept raisons qui incitent les entreprises à agir et à formaliser leur propre plan d'action.

- La réduction des coûts d'exploitation et une meilleure maîtrise des charges : "J'ai rencontré une entreprise qui a réduit de 12 à 20 % ses dépenses énergétiques, uniquement par des gestes de bonnes pratiques."
- La valorisation de l'établissement : "La plupart du temps, la démarche mise en place est un sujet de grande fierté pour les équipes."
- La participation à la diminution de la pollution de la région : "Une démarche citoyenne."
- L'anticipation à l'application de la réglementation : "De nouvelles lois concernant la climatisation, la pureté de l'air sont en effet à l'étude, il vaut mieux être en avance qu'en retard."
- L'adoption d'un positionnement différent. La démarche verte est un élément marketing différenciant pour toutes les clientèles anglo-saxonnes "mais elle est aussi pour ces hôtels parisiens un signe de reconnaissance au travers de la signature de la Charte de l'OTCP, qui sera, de surcroît, un vecteur de promotion dans toute l'Île-de-France."
- Une action durable. Faire de cette démarche un outil pérenne pour l'entreprise.



De gauche à droite : Benjamin Polier (EGDAOT), Olivia Robert (OTCP), Marion Rivière (FTC Consultants), Laetitia Demante (directrice qualité Crillon), Sarah Dutertre (OTCP).

• Un outil de management. Le plan d'action devrait fédérer les équipes autour de ce projet "dans certains établissements, où l'on rencontre une certaine réticence de la part des équipes ou de la direction, la notion de respect du travail et la lutte contre la pénibilité pourraient devenir l'argument n° 1", déclare Marion Rivière.

PLAN D'ACTION À COURT ET MOYEN TERME

Reste alors à mettre en place un plan d'action personnalisable et adapté à chaque entreprise. "Il faut commencer par faire un état des lieux des besoins au sein de son entreprise ; dresser un inventaire des points litigieux et présenter les marges d'amélioration, ceci pour tous les postes et sur tout l'hôtel ; désigner un volontaire responsable et coordinateur de la démarche ; se donner des objectifs, à court et moyen terme ; enfin prévoir les moyens humains et financiers idoines", explique la consultante qui ajoute : "Le retour sur

investissement est proportionnel à l'investissement initial." Enfin, le cabinet FTC Consultants a insisté sur la nécessité d'écrire son plan d'action en y incluant les objectifs et les moyens appropriés : "Certaines actions nécessiteront une prise de conscience par des bonnes pratiques, d'autres nécessiteront des formations, d'autres enfin, impliqueront des investissements." En cas de réticence de la part du personnel "ne pas hésiter à nommer responsable la personne la plus dubitative sur ce type de démarche, cela rendra beaucoup plus facile et plus crédible sa mise en place pour les autres membres du personnel", précise Marion Rivière. L'Hôtel de Crillon - qui a obtenu la certification Green Globe pour la deuxième année consécutive - se félicite de la mobilisation de ses équipes autour de ce projet. "Nous avons sensibilisé tout le monde, sur tous les postes et dans tous les départements, jusqu'à la boutique qui, pour 75 % de son stock, propose dorénavant des produits made in France." X. S.

Snacking / www.snacking.fr

snacking.fr

27 janvier 2013

actus



+ RENDEZ-VOUS

27 Janvier 2013

Ecorismo de taille Europe

La huitième édition du Forum-Salon Ecorismo, qui se déroulera pour la troisième fois à Nantes du 30 septembre au 2 octobre, prend cette année une dimension européenne. Dans le cadre du programme « Nantes Capitale Verte de l'Europe 2013 », cet événement organisé par le cabinet François Tourisme Consultants rassemblera durant les deux premiers jours du salon à l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture (ENSA) plus d'une centaine d'exposants de France et d'Europe des secteurs de l'environnement, du tourisme, de l'hôtellerie et bien entendu

de la restauration. Parallèlement, le Forum Ecorismo proposera un riche programme de conférences sur les thèmes du développement durable particulièrement adapté à ces différents secteurs, y compris au snacking. La journée du 2 octobre sera consacrée à l'Académie Ecorismo avec des sessions de formation sur l'environnement dont certaines adaptées au segment de la restauration.

4 février 2013

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les maîtres restaurateurs font appel à François-Tourisme Consultants

L'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR) s'engage pour une restauration responsable. Elle a signé le 5 décembre dernier un accord de partenariat avec le cabinet de conseil François-Tourisme Consultants (FTC), connu davantage dans le milieu de l'hôtellerie pour son accompagne-

ment des professionnels en matière de développement durable que dans la restauration.

ment des professionnels en matière de développement durable que dans la restauration.

Un Laurier créé en 2013 ?

FTC répondra aux questions des restaurateurs (2 000 adhérents potentiels) sur les thèmes de l'environnement et du développement durable. Les consultants les accompagneront dans leurs projets de façon concrète, individuellement ou lors d'actions collectives. « Faire du développement durable, c'est faire de la gestion de l'énergie, du circuit court », résumait Francis Attrazic, président de l'AFMR, lors de la signature avec FTC. Un Laurier Ecorismo (du nom du salon organisé par FTC) - AFMR, récompensant les maîtres restaurateurs les plus engagés, pourrait notamment voir le jour en 2013. ●



Aux côtés de leur hôte Pierre Négrevergne, adhérent à l'AFMR et chef propriétaire du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris XVI^e), Francis Attrazic et Philippe François, président de FTC, ont signé un accord de partenariat.

4 février 2013

PRODUITS BIO

Quel levier de développement ?



Les produits bio ont-ils un réel avenir en restauration commerciale et collective ? C'est pour répondre à cette interrogation que Spas Conférences a organisé, le 26 novembre dernier, une matinée experts, Eco Resto. Principalement en restauration scolaire, le bio surfe sur une croissance à 2 chiffres, bien que, précisée par le Grenelle de l'Environnement, les 20 % de produits bio en restauration collective soient loin d'être atteints.

De son côté, la restauration commerciale, chaînée ou indépendante, se structure de plus en plus pour développer non seule-

ment une offre de produits ou menus bio, mais aussi pour répondre aux enjeux du développement durable au sens large : remise à plat de la chaîne d'approvisionnement, packaging de la restauration emportée, bien-être des salariés, établissements répondant aux normes HQE...

Le bio, une proposition nouvelle

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les restaurants proposant des produits bio à leur carte ont l'obligation de se déclarer auprès de l'Agence bio et de se faire certifier. « Le bio constitue un bon

prétexte pour mettre le thème de l'alimentation durable au centre des débats et des stratégies », expliquait Lydie Anastassion, créatrice du site Restauration21 (<http://www.restauration21.fr>), lors de cette matinée. « Il permet de parler des circuits courts, de fraîcheur, de saisonnalité, de produits de terroir. Le bio n'est pas toujours la meilleure des solutions, en particulier lorsqu'il est mis en balance avec des produits de proximité, mais c'est une proposition nouvelle à laquelle est souvent associée une garantie de qualité », soulignait-elle en clôture. ●

4 février 2013

Bienvenue à la 8ème édition du Forum-Salon ECORISMO, « En 2013, ECORISMO s'ouvre à l'Europe » !



Ecorismo - 4 février 2013

Publié le 4 février 2013

Thématique: Evènementiel-Manifestation touristique, Environnement

Pour sa 8ème édition, ECORISMO devient un évènement européen sur les solutions environnementales et de développement durable dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie - camping - restauration.

C'est à l'invitation de "Nantes capitale européenne de l'environnement 2013" que Philippe FRANÇOIS et son équipe ont répondu pour que le tourisme soit présent dans l'important programme européen de manifestations sur l'environnement que Nantes Métropole organise cette année, à l'instar de Marseille dans le domaine de la culture.

Cette année encore, l'équipe d'ECORISMO n'économisera pas son énergie (!) pour présenter aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, du camping et du tourisme les dernières innovations en solutions de protection de l'environnement, d'accessibilité et de responsabilité sociétale.

Avec ECORISMO, nous mettons à disposition des professionnels deux outils très complémentaires pour atteindre cet objectif : le Salon ECORISMO qui regroupera plus de 100 fournisseurs en produits, matériels et solutions environnementales et le Forum ECORISMO qui propose un riche programme de plus de 40 conférences et ateliers.

L'entrée est gratuite et réservée uniquement aux professionnels !

Nous nous réjouissons d'observer que les grands décideurs nationaux et européens agissent déjà dans le sens d'un tourisme responsable. De plus en plus d'hôtels, de restaurants, et d'organisations touristiques ont adopté des démarches environnementales et éco-attitudes. Ecorismo sera l'occasion de faire le point sur toutes ces initiatives.

"Ecorismo-Nantes-Europe-2013" sera assurément l'évènement du tourisme et du développement durable en Europe cette année !

[en savoir plus](#)

5 février 2013

8e édition du forum- salon Ecorismo à Nantes

mardi 5 février 2013 12:10

[Retour](#)

[Réagissez](#)

[Partager](#)

[Imprimer](#)

[A+](#) [A-](#)



Nantes (44) La 8e édition du forum-salon Ecorismo se tiendra à Nantes du 30 au 2 septembre 2013 à l'ENSA (Ecole nationale supérieure d'architecture). S'inscrivant dans le programme de Nantes capitale verte de l'Europe 2013, Ecorismo-Nantes-2013 sera l'évènement majeur du tourisme et de l'environnement, cette année en France.

Le salon Ecorismo se déroulera les 30 septembre et 1 octobre, et rassemblera plus de 100 exposants ; des fournisseurs en solutions environnementales, en accessibilité et développement durable de toute la zone européenne. En parallèle, le forum Ecorismo proposera des conférences sur les thèmes du développement durable appliqués au tourisme, à l'hôtellerie-restauration, au camping, les offices de tourisme et les collectivités territoriales. Le laurier Ecorismo récompensera la meilleure solution européenne de développement durable pour ces secteurs d'activité. La journée du 2 octobre sera consacrée à l'académie Ecorismo avec des sessions de formation professionnelle sur l'environnement. Et pour la première fois, le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants, créateur d'Ecorismo, s'est adjoint les compétences d'un spécialiste de l'hôtellerie et de l'organisation d'évènements, la société Tertio.

www.ecorismo.com

5 février 2013

8ème édition ECORISMO, le salon dédié au développement durable à Nantes du 30 septembre au 2 octobre 2013

6 FÉVRIER 2013 par LA REDACTION dans BRETAGNE, CAFETIERS, DISCOTHÉCAIRES, HÔTELIERS, L'INFO EN CONTINU, RESTAURATEURS [avec 0 COMMENTAIRES](#)



ECORISMO est une initiative de François-Tourisme-Consultants (FTC), société de conseil et de formation pour le tourisme spécialiste du développement durable depuis plus de 18 ans.

Le concept ECORISMO a vu le jour en 2007 suite au constat de Philippe FRANÇOIS, Président de FTC, et de son équipe qu'il était difficile pour les professionnels du tourisme (hôtellerie – restauration – camping offices de tourisme – spa & bien-être – évènementiel – collectivités territoriales...) qui souhaitaient développer une politique de développement durable de trouver l'ensemble des produits et services spécifiquement adaptés à leurs activités.

Ils ont ainsi créé un éventail de prestations apportant des réponses concrètes et pratiques aux questions des professionnels liées au développement durable.

C'est dans cet esprit de démarche responsable que pour sa 8ème édition, pour la 3ème fois à Nantes et pour la 1ère fois à l'échelon européen, le **Forum-Salon ECORISMO** s'installera les 30 septembre, 1er et 2 octobre 2013 à l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes (ENSA).



S'inscrivant dans le programme de « **Nantes Capitale Verte de l'Europe 2013** », ECORISMO Nantes 2013 sera l'évènement majeur du tourisme et de l'environnement, cette année en France.

Le **Salon ECORISMO** se tiendra les deux premières journées, les 30 septembre et 1er octobre, et rassemblera plus de 100 exposants ; des fournisseurs en solutions environnementales, en accessibilité et développement durable de toute la zone européenne.

Parallèlement, le **Forum ECORISMO** proposera un riche programme de conférences sur les thèmes du développement durable appliqués au tourisme, à l'hôtellerie-restauration, au camping, les offices de tourisme et les collectivités territoriales.

Le **Laurier ECORISMO** viendra récompenser la meilleure solution européenne de développement durable pour de ces secteurs d'activité.

La journée du 2 octobre sera consacrée à l'**Académie ECORISMO** : des sessions de formation professionnelle sur les thématiques de l'environnement.



Ce grand rendez-vous sera l'occasion pour les professionnels européens du tourisme, de l'hôtellerie-restauration et du camping d'acquiescer les derniers produits, matériels, technologies, services... et de témoigner et d'échanger sur leurs expériences dans les domaines de l'environnement, de la sécurité, du handicap, de la prévention des risques... c'est-à-dire le développement durable.

Retrouvez plus d'informations sur www.ecorismo.com

Contact :
Christian DRAPEAU
Vice-Président d'ECORISMO
Bureau de Nantes et Pays-de-la-Loire

Tél.: ☎ 07 78 80 29 55 – E-mail : c.drapeau@francoistourismeconsultants.com

5 février 2013



Voyager Eco-responsable en 4 étoiles

(05-02-2013)

Le Madison

Le Madison Hôtel Paris certifié Green Globe



Le Madison Hôtel s'apprête à écrire une nouvelle page de son histoire avec l'obtention du certificat Green Globe. Bien souvent obtenu par des hôtels de chaîne ou par de grands groupes internationaux ce Boutique Hôtel 4 étoiles, membre du Groupe des Hôtels Maurice Hurand a réussi le pari audacieux de répondre à tous les critères de ce label dédié au secteur du tourisme et des voyages.

A l'heure où le respect de l'environnement est sur toutes les langues, chacun a un rôle à jouer. Caroline Demon, directrice du Madison Hôtel a vite compris quel était le sien : faire du Madison Hôtel un acteur reconnu de l'hôtellerie parisienne en matière de développement durable.

Le Madison Hôtel, situé au plein cœur de Saint Germain des Près est depuis longtemps une adresse chic et raffinée. Il manquait cependant selon la Directrice ce petit supplément d'âme. Obtenir le label Green Globe est alors apparu naturellement.

« Il y a quatre ans, nous avons réalisé d'importants travaux de rénovation dans l'hôtel en intégrant les principes de l'éco-construction » explique Caroline DEMON. « Cela a été l'impulsion au lancement d'une démarche globale de développement durable au sein de notre hôtel sous le pilotage du « cabinet François-Tourisme-Consultants ». La reconnaissance internationale de Green Globe et l'exigence des critères de son référentiel étaient un gage de crédibilité qui nous a naturellement orienté vers ce programme » précise-t-elle.

L'ensemble des collaborateurs ont été sensibilisé et formé à cette démarche et c'est pour eux une très belle récompense que d'obtenir le label. Réel projet fédérateur, la démarche Green Globe a permis à l'établissement de progresser sur l'ensemble des piliers du développement durable. D'un point de vue économique et environnemental, par exemple, l'installation d'éco-mousseurs et de limiteurs de débits a permis de réduire la consommation d'eau de 5%. Concernant le pilier sociétal, outre le soutien à l'association « La voix de l'enfant », les équipes des services gouvernante et restauration ont spontanément réalisé un état des lieux du matériel non utilisé mais toujours en état de fonctionnement qu'ils ont offert à des associations de quartier.

Aujourd'hui, le Madison Hôtel souhaite aller encore plus loin : installer des nichoirs à oiseaux ainsi qu'à chauve souris, parrainer des ruches sur les toits de Paris et peut être même créer un mur végétal !

Parce que l'on peut tous être actif pour le bien être de notre planète, choisir de séjourner au Madison Hôtel c'est voyager éco-responsable : vous trouverez à votre arrivée un hôtel 4 étoiles et bien plus encore ... La différence, c'est que nous ne mettons pas en péril l'environnement pour vous faire sentir chez vous !

En savoir plus sur le Madison Hôtel – Membre du groupe des Hôtels Maurice Hurand :

Situé à Saint Germain-des-Près au cœur du plus chic village de Paris est l'adresse privilégiée de tous les amoureux de culture, d'art et de littérature. Abrisé dans un élégant immeuble haussmannien, cette adresse très intimiste respire toute l'élégance parisienne grâce à son style contemporain chic & cosy. Grâce à une belle collaboration avec l'architecte designer Denis DOISTAU, ce boutique hôtel de 50 chambres et suites se veut raffiné et sophistiqué, où se mêle passé et présent.

A propos de Green Globe :

Système de management du développement durable, internationalement reconnu, conçu spécifiquement pour l'industrie du voyage et du tourisme. La certification Green Globe récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Le référentiel comprend jusqu'à 41 critères fondamentaux appuyés par 337 indicateurs de conformité. Créée en 1993, 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, voyagistes, centres de congrès et séminaires, transports... La marque Green Globe est utilisée sous licence par Green Globe Ltd. La propriété intellectuelle relative aux référentiels Green Globe, au processus d'audit de certification, au Solution Center et domaines internet appartient à et est sous la responsabilité opérationnelle de Green Globe Certification

Si vous venez en train au Madison Hôtel, bénéficiez d'une réduction de 10% sur votre séjour.

(Offre valable uniquement pour toute réservation en direct – tél – site internet - sur présentation de votre billet de train correspondant aux dates de séjours)

5 février 2013

Le Madison Hôtel obtient la certification Green Globe !

by HÔTELS MAURICE HURAND on fév 5, 2013 • 11:49

Pas de commentaire

Le Madison Hôtel s'apprête à écrire une nouvelle page de son histoire avec l'obtention du certificat [Green Globe](#). Bien souvent obtenu par des hôtels de chaîne ou par de grands groupes internationaux ce Boutique Hôtel 4 étoiles, membre du Groupe des Hôtels Maurice Hurand a réussi le pari audacieux de répondre à tous les critères de ce label dédié au secteur du tourisme et des voyages.



A l'heure où le respect de l'environnement est sur toutes les langues, chacun a un rôle à jouer. Caroline Demon, directrice du [Madison Hôtel](#) a vite compris quel était le sien : faire du [Madison Hôtel](#) un acteur reconnu de l'hôtellerie parisienne en matière de [développement durable](#).

[Le Madison Hôtel](#), situé au plein cœur de Saint Germain des Près est depuis longtemps une adresse chic et raffinée. Il manquait cependant selon la Directrice ce petit supplément d'âme. Obtenir [le label Green Globe](#) est alors apparu naturellement.

« Il y a quatre ans, nous avons réalisé d'importants travaux de rénovation dans l'hôtel en intégrant les principes de l'éco-construction » explique Caroline DEMON. « Cela a été l'impulsion au lancement d'une démarche globale de développement durable au sein de notre hôtel sous le pilotage du « cabinet François-Tourisme-Consultants ». La reconnaissance internationale de [Green Globe](#) et l'exigence des critères de son référentiel étaient un gage de crédibilité qui nous a naturellement orienté vers ce programme » précise-t-elle.

L'ensemble des collaborateurs a été sensibilisé et formé à cette démarche et c'est pour eux une très belle récompense que d'obtenir le label. Réel projet fédérateur, la démarche [Green Globe](#) a permis à l'établissement de progresser sur l'ensemble des piliers du développement durable. D'un point de vue économique et environnemental, par exemple, l'installation d'éco-mousseurs et de limiteurs de débits a permis de réduire la consommation d'eau de 5%. Concernant le pilier sociétal, outre le soutien à l'association « La voix de l'enfant », les équipes des services gouvernante et restauration ont spontanément réalisé un état des lieux du matériel non utilisé mais toujours en état de fonctionnement qu'ils ont offert à des associations de quartier.

Aujourd'hui, le [Madison Hôtel](#) souhaite aller encore plus loin : installer des nichoirs à oiseaux ainsi qu'à chauve souris, parrainer des ruches sur les toits de Paris et peut être même créer un mur végétal !

Parce que l'on peut tous être actif pour le bien être de notre planète, choisir de séjourner au [Madison Hôtel](#) c'est voyager éco-responsable : vous trouverez à votre arrivée un hôtel 4 étoiles et bien plus encore ... La différence, c'est que nous ne mettons pas en péril l'environnement pour vous faire sentir chez vous !

5 février 2013

Actualité

Le Madison Hôtel Paris certifié Green Globe

5 février 2013



Le Madison Hôtel Paris, l'un des quatre établissements du groupe « Les hôtels Maurice Hurand » vient de recevoir sa certification Green Globe. Il devient ainsi un acteur reconnu de l'hôtellerie française pour sa démarche et ses performances en matière de développement durable.

Toutes les équipes du **Madison Hôtel**, fortement impliquées dans la démarche de développement durable de l'établissement, peuvent se réjouir de la reconnaissance par **Green Globe Certification** de l'ensemble de leurs initiatives en faveur d'une hôtellerie plus responsable.

« Il y a quatre ans, nous avons réalisé d'importants travaux de rénovation dans l'hôtel en intégrant les principes de l'écoconstruction » explique Caroline DEMON, Directrice du Madison Hôtel. « Cela a été l'impulsion au lancement d'une démarche globale de développement durable au sein de notre hôtel sous le pilotage du cabinet François-Tourisme-Consultants », précise-t-elle.

Souhaitant mettre en place de nouvelles méthodes de fonctionnement interne en adéquation avec la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), la direction de l'hôtel s'est inscrite au programme Green Globe, un système de management du développement durable spécifiquement dédié aux secteurs du tourisme et de l'hôtellerie. « La reconnaissance internationale de Green Globe et l'exigence des critères de son référentiel étaient un gage de crédibilité qui nous a naturellement orienté vers ce programme », explique Caroline DEMON.

Réel projet fédérateur, la démarche Green Globe a permis à l'établissement de progresser sur l'ensemble des piliers du développement durable. D'un point de vue économique et environnemental, par exemple, l'installation d'éco-mousseurs et de limiteurs de débits a permis de réduire la consommation d'eau de 5%. Concernant le pilier sociétal, outre le soutien à l'association « La voix de l'enfant », les équipes des services gouvernante et restauration ont spontanément réalisé un état des lieux du matériel non utilisé mais toujours en état de fonctionnement (linge, vaisselle...) qu'ils ont offert à des associations de quartier. Cet élan vertueux s'est même immiscé dans la sphère personnelle : « à la suite de notre travail sur le tri des déchets, une de nos collaboratrices est devenue ambassadrice tri des déchets au sein de sa résidence » s'amuse à raconter Caroline DEMON.

Aujourd'hui, le Madison Hôtel souhaite aller encore plus loin dans la RSE. La prise en compte de la biodiversité est l'une de ses priorités (nichoirs à oiseaux, nichoirs à chauvesouris, parrainage des ruches sur les toits de Paris et un soutien à la LPO). Un projet de bilan carbone est également à l'étude ainsi que l'installation de systèmes d'utilisation d'énergies alternatives ou hybrides.

Madison Hôtel
143, boulevard Saint Germain - 75006 Paris - www.hotel-madison.com
Membre des hôtels Maurice Hurand
Contact Presse : Hélène Jaugeon
hjaugeon@hotelsmauricehurand.com
Tel : +33 (0)1 53 09 30 39

En savoir plus sur le Madison Hôtel

Le Madison Hôtel, situé à Saint Germain-des-Prés au coeur du plus chic village de Paris est l'adresse privilégiée de tous les amoureux de culture, d'art et de littérature. Abrité dans un élégant immeuble haussmannien, cette adresse très intimiste respire toute l'élégance parisienne grâce à son style contemporain chic & cosy. Grâce à une belle collaboration avec l'architecte designer Denis DOISTAU, ce boutique hôtel (totalement rénové en 2010) de 50 chambres et suites se veut raffiné et sophistiqué, où se mêle passé et présent. Savant mélange entre l'harmonie des teintes et des lumières, l'élégance de matières nobles et l'équilibre des formes et des volumes, cet hôtel 4 étoiles est l'adresse fêliche des férus de mode.

A propos de Green Globe

Green Globe est un système de management du développement durable, internationalement reconnu, conçu spécifiquement pour l'industrie du voyage et du tourisme. La certification Green Globe récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Le référentiel comprend jusqu'à 41 critères fondamentaux appuyés par 337 indicateurs de conformité. Créée en 1993, 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, voyagistes, centres de congrès et séminaires, transports, parcs d'attractions et excursionnistes, sites de visite, spas... La marque Green Globe est utilisée sous licence par Green Globe Ltd. La propriété intellectuelle relative aux référentiels Green Globe, au processus d'audit de certification, au Solution Center et domaines internet appartient à et est sous la responsabilité opérationnelle de Green Globe Certification.

www.greenglobe.com



6 février 2013

Actualité**L'évènement majeur du tourisme et de l'environnement du programme Nantes Capitale européenne de l'environnement 2013**

6 février 2013

Pour sa 8ème édition, pour la 3ème fois à Nantes et pour la 1ère fois à l'échelon européen, le Forum-Salon ECORISMO s'installera le 30 septembre, 1er et 2 octobre 2013 à l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes (ENSA). S'inscrivant dans le programme "Nantes Capitale Verte de l'Europe 2013", ECORISMO-Nantes-2013 sera l'évènement majeur du tourisme et de l'environnement, cette année en France.

Le Salon ECORISMO se tiendra les deux premières journées, les 30 septembre et le 1er octobre, et rassemblera plus de 100 exposants ; des fournisseurs en solutions environnementales, en accessibilité et développement durable de toute la zone européenne.

Parallèlement, le Forum ECORISMO proposera un riche programme de conférences sur les thèmes du développement durable appliqués au tourisme, à l'hôtellerie-restauration, au camping, les offices de tourisme et les collectivités territoriales.

Le Laurier ECORISMO viendra récompenser la meilleure solution européenne de développement durable de ces secteurs d'activité.

La journée du 2 octobre sera consacrée à l'Académie ECORISMO : des sessions de formation professionnelle sur les thématiques de l'environnement.

A noter que pour relever le pari d'un ECORISMO Européen, le cabinet conseil François-Tourisme-Consultants qui a créé le concept ECORISMO en 2007 s'est adjoint cette année, les compétences d'un spécialiste de l'hôtellerie et de l'organisation d'évènements, la société Tertio.

Ce grand rendez-vous sera l'occasion pour les professionnels européens du tourisme, de l'hôtellerie-restauration et du camping d'acquiescer les derniers produits, matériels, technologies, services... et de témoigner et d'échanger sur leurs expériences dans les domaines de l'environnement, de la sécurité, du handicap, de la prévention des risques... c'est-à-dire le développement durable.

Site internet : www.ecorismo.com

Contact :

Christian DRAPEAU

Vice-Président d'ECORISMO

Bureau de Nantes et Pays de la Loire

 07 78 80 29 55

c.drapeau@francoistourismeconsultants.com

6 février 2013

Le Madison Hôtel est certifié Green Globe

mercredi 6 février 2013 12:38

[← Retour](#)[Réagissez](#)[Partager](#)[Imprimer](#)[A+](#)[A-](#)

Indépendamment de son charme typiquement parisien, l'établissement s'offre une conduite 'verte' avec cette certification. Elle récompense les démarches entreprises sur le plan environnemental, social et sociétal, à l'occasion des travaux de rénovation achevés fin 2012.



L'Hôtel Madison est l'un des quatre établissements Maurice Hurand.

Accompagné par le cabinet François Tourisme Consultant, le Madison Hôtel, un hôtel 4 étoiles qui vient d'achever sa rénovation complète fin 2012, obtient la certification Green Globe, marque de reconnaissance pour l'ensemble des démarches entreprises par l'hôtel sur le plan environnemental, social et sociétal. Pour la directrice de l'hôtel **Caroline Demon**, *"la prise de conscience s'est faite dès 2011, pendant les travaux de rénovation dont une partie, notamment la climatisation, a été réalisée sur le mode de l'éco-construction"*.

Par la suite, l'hôtel a peaufiné son engagement, en apportant de la matière à sa réflexion et en adoptant dès sa réouverture des gestes de bonnes pratiques avec la mise en place d'un tri des déchets, mais aussi avec la pose d'économiseurs d'eau, entre autres. Des actions pédagogiques ont été menées auprès du personnel pour mieux le sensibiliser dans le cadre du programme RSE (Responsabilité Sociétale de l'entreprise). Divers types d'actions sociétales ont notamment été menées auprès d'associations de quartier, comme celle de La voix de l'enfant.

Actions en faveur de la biodiversité

Aujourd'hui, l'hôtel se concentre sur la biodiversité en menant des actions avec des associations engagées dans le maintien de ruches en activité, mais aussi dans la création de nichoirs à oiseaux ou de nichoirs à chauves-souris. *"Même en plein Paris, il est possible de s'intéresser à la biodiversité, car il y a toujours près de chez soi un espace vert et des espèces à protéger"*, explique Caroline Demon.

Le Madison Hôtel est également signataire aux côtés de l'office du tourisme et des congrès de Paris de la Charte de Développement Durable. De nouveaux projets sont en cours qui vont lui permettre d'aller plus loin, en travaillant sur des systèmes alternatifs de récupération de chaleur, lorsque l'hôtel changera ses chaudières d'ici à cinq ans. En attendant, l'hôtel Madison n'en a pas fini avec sa réflexion environnementale et prépare, toujours avec FTC, son propre bilan carbone qui devrait être achevé avant la fin 2013.

X. S.

6 février 2013

Paris : Green Globe pour le Madison Hôtel

Le prestigieux établissement du quartier Saint-Germain développe sa fibre écologique. Il veut devenir un acteur reconnu de l'hôtellerie parisienne en matière de développement durable.

Adresse chic et raffinée du quartier Saint-Germain, à Paris, où réside encore l'esprit de l'un de ses anciens habitués - Albert Camus- le Madison Hôtel vient de s'offrir un petit supplément d'âme : le prestigieux établissement 4 étoiles a en effet décroché le label Green Globe, label écologique principalement visé par les établissements de grand luxe. Réalisée sous le pilotage du cabinet François Tourisme Consultant, qui s'occupe de ce label en France, cette labellisation a pour origine une réfection de ce boutique hôtel, membre du groupe des hôtels



Maurice Hurand. « Il y a quatre ans, nous avons réalisé d'importants travaux de rénovation dans l'hôtel, en intégrant les principes de l'éco-construction. Cela a été l'impulsion au lancement d'une démarche globale de développement durable », raconte sa directrice, Caroline Demon.

Nichoirs à oiseaux, ruches, mur végétal...

Ayant permis de sensibiliser et de former au développement durable l'ensemble des collaborateurs (eux-mêmes se retrouvant donc récompensés), cette certification fait progresser l'établissement à tous les niveaux, selon les responsables. Sur le plan économique, l'installation de mousseurs et de limiteurs de débits a réduit la consommation d'eau de 5 %. Sur le plan social, du matériel non utilisé mais toujours en état de fonctionnement a été offert à des associations de quartier.



Maintenant, le Madison veut aller encore plus loin. Dans le droit fil de la fibre « nature » du Green Globe, il a les projets d'installer des nichoirs à oiseaux et à chauve-souris, de parrainer des ruches sur les toits de Paris... et pourquoi pas de créer un mur végétal. Voilà donc bien de quoi devenir un acteur reconnu de l'hôtellerie parisienne en matière de développement durable.

7 février 2013

QUEL AVENIR POUR LE TOURISME ?

Dans la nouvelle salle de *l'événementiel* ouverte rue du Plantier à Périgueux pour expositions et conférences, le 6 février s'est déroulé un débat sur le devenir du tourisme en Dordogne.

Chacun exposant sa vision prospective du tourisme, poumon économique de la Dordogne, ce débat a réuni, face à un public fourni, **Christophe Gravier**, directeur du *Comité départemental du tourisme* ; **Philippe François**, consultant tourisme international installé à Trélissac ; **Pierre Baron**, de *Peritrek Event*, dont le siège est à Castels ; **Sandra Ho Tham Kouie** de *France's Impressions Voyages*, de Biron ; et **Mélanie Gueit-Rivier**, du *Journal du Périgord*. Le directeur de celui-ci, **André Added**, qui loue cette salle à *la Société historique*, a annoncé un cycle régulier de rencontres à venir.



Des professionnels du tourisme soucieux de s'exprimer

Février 2013 © Alain Bernard

20 février 2013

Voyager Eco-responsable en 4 étoiles !

Le Madison Hôtel à Paris s'apprête à écrire une nouvelle page de son histoire avec l'obtention du certificat Green Globe...



Bien souvent obtenu par des hôtels de chaîne ou par de grands groupes internationaux ce Boutique Hôtel 4 étoiles, membre du Groupe des Hôtels Maurice Hurand a réussi le pari audacieux de répondre à tous les critères de ce label dédié au secteur du tourisme et des voyages.

A l'heure où le respect de l'environnement est sur toutes les langues, chacun a un rôle à jouer. Caroline Demon, directrice du Madison Hôtel a vite compris quel était le sien : faire du Madison Hôtel un acteur reconnu de l'hôtellerie parisienne en matière de développement durable.

Un label Green Globe pourquoi ?

Le Madison Hôtel, situé au plein coeur de Saint Germain des Près est depuis longtemps une adresse chic et raffinée. Il manquait cependant selon la Directrice ce petit supplément d'âme. Obtenir le label Green Globe est alors apparu naturellement.

« Il y a quatre ans, nous avons réalisé d'importants travaux de rénovation dans l'hôtel en intégrant les principes de l'éco-construction » explique Caroline Demon. « Cela a été l'impulsion au lancement d'une démarche globale de développement durable au sein de notre hôtel sous le pilotage du « cabinet François-Tourisme-Consultants ». La reconnaissance internationale de Green Globe et l'exigence des critères de son référentiel étaient un gage de crédibilité qui nous a naturellement orienté vers ce programme » précise-t-elle.

L'ensemble des collaborateurs ont été sensibilisé et formé à cette démarche et c'est pour eux une très belle récompense que d'obtenir le label. Réel projet fédérateur, la démarche Green Globe a permis à l'établissement de progresser sur l'ensemble des piliers du développement durable. D'un point de vue économique et environnemental, par exemple, l'installation d'éco-mousseurs et de limiteurs de débits a permis de réduire la consommation d'eau de 5%.

Concernant le pilier sociétal, outre le soutien à l'association « La voix de l'enfant », les équipes des services gouvernante et restauration ont spontanément réalisé un état des lieux du matériel non utilisé mais toujours en état de fonctionnement qu'ils ont offert à des associations de quartier.

Aujourd'hui, le Madison Hôtel souhaite aller encore plus loin : installer des nichoirs à oiseaux ainsi qu'à chauve souris, parrainer des ruches sur les toits de Paris et peut être même créer un mur végétal !

Informations : www.hotel-madison.com

Publié par [Dominique Krauskopf](#) à 02:03

Recommander ce contenu sur Google

Libellés : [hôtellerie](#), [News](#), [Paris](#)

DÉVELOPPEMENT DURABLE

DOSSIER

En fil rouge

Philippe François, président-fondateur de François-Tourisme-Consultants

Ce dossier a entre autres été construit à partir d'un entretien approfondi avec Philippe François, président-fondateur de François-Tourisme-Consultants (FTC). Créé en 1994, ce cabinet est spécialiste des questions environnementales et de développement durable pour la restauration et l'hôtellerie/tourisme. Il accompagne et forme les responsables et les équipes des entreprises de restauration (commerciale, traditionnelle et rapide) dans leur démarche de développement durable. FTC compte 21 collaborateurs dont 18 consultants permanents installés partout en France et à Madrid. Certains n'interviennent que dans la restauration auprès des professionnels sur des sujets globaux tels que la mise en œuvre d'une démarche environnementale et de développement durable ou sur des sujets plus ciblés comme l'optimisation de la rentabilité, les écogestes sur les postes de travail, la certification environnementale, la mise en accessibilité d'un établissement ou encore l'éco-conception de restaurant.

→ www.francoistourismeconsultants.com / contact@francoistourismeconsultants.com



LES ENJEUX

La planète est sous pression, l'homme détruit les espèces vivantes et son propre environnement au point de mettre en danger les générations futures. La pollution, le changement climatique, la perte de diversité biologique sont de réels problèmes aujourd'hui. La restauration est concernée à double titre, aussi bien en tant que contributeur que victime. Voici les différents enjeux dans lesquels s'inscrivent les réflexions sur le développement durable.

Les impacts de l'alimentation

La production d'un repas, de la fourche à la fourchette, peut avoir un impact considérable sur l'environnement et sur l'Homme. Il y a d'abord les émissions de gaz à effet de serre liées au chauffage, au transport, à la transformation des produits et à la consommation d'énergie du restaurant.

Il y a aussi la pollution des sols et des nappes phréatiques par l'utilisation d'engrais et de pesticides, la forte consommation d'eau de l'agriculture ou encore la destruction de la biodiversité à cause d'une surexploitation des ressources naturelles. Au niveau social, les flux liés à l'alimentation peuvent renforcer les inégalités entre les pays du Sud et les pays du Nord.

Un secteur montré du doigt

La restauration est de plus en plus soumise à des réglementations sur le sujet. Le deuxième Grenelle de l'Environnement a par exemple mis en place des mesures sur la réduction des impacts environnementaux des constructions et de l'exploitation des bâtiments. Or on estime qu'en France les cafés, hôtels et restaurants représentent les deux tiers de la consommation d'énergie du commerce. Cela est en partie dû aux besoins du secteur liés à la réfrigération et à la préparation des menus.

Les restaurateurs sont, en plus, montrés du doigt quant à la consommation d'eau (nettoyage de la vaisselle et des locaux), à la production de déchets, à ses activités polluantes (rejet des huiles alimentaires, produits ménagers) et à ses émissions de gaz à effet de serre (gaz frigorigènes, transport lié à l'approvisionnement, déplacements des clients, etc.). À noter aussi la pollution de l'air intérieur à laquelle les clients peuvent être confrontés dans certains établissements.

Quelques nouvelles obligations

Face aux changements de mentalités et aux nouvelles orientations politiques générales, le secteur de la restauration est de plus



en plus soumis à des réglementations liées au développement durable. Il doit donc forcément s'y intéresser et s'adapter, ou aller encore plus loin pour devancer les prochaines étapes.

On peut évoquer la loi de 2005 portant sur l'accessibilité et le handicap. Depuis sa mise en application, les établissements recevant du public sont obligés de réaliser des aménagements pour accueillir comme il se doit des personnes en situation de handicap. Cette loi ne se limite pas à l'accessibilité aux handicapés moteur, mental, psychique, auditif et visuel. D'autres publics sont concernés comme les personnes âgées, les familles nombreuses avec des enfants en bas âge et, plus généralement, tous ceux qui connaissent une gêne ou un handicap, même provisoire. Les restaurants doivent adapter leurs produits et leurs services à l'évolution des populations et de leurs exigences en matière de qualité, de sécurité et de confort. Faciliter les accès améliore le quotidien de tout un chacun ; c'est également un effort de développement durable, qui induit un avantage concurrentiel en restauration.

15 mars 2013

Philippe François élu international

L'association internationale des experts du tourisme (WTEA) vient d'élire le Périgourdin Philippe François dans son conseil d'administration. Son cabinet de conseil François tourisme consultants a été créé il y a vingt ans à Trélissac.

ISTHIA / www.isthia.fr



14 mars 2013



Fossier Frédérique (promo 2008)

Master Tourisme - Hôtellerie parcours TD

"Une formation complète et globale"

Qu'êtes-vous devenu, quel est votre métier ?

"Je suis devenue consultante en Tourisme & Hôtellerie/ Accessibilité et Handicap au sein du Cabinet FRANCOIS-TOURISME-CONSULTANTS depuis avril 2012. Je suis chargée de mener des missions de formation à l'accueil des personnes en situation de handicap, de diagnostic accessibilité des lieux et services touristiques ainsi que de l'accompagnement en vue de l'employabilité des travailleurs handicapés dans les entreprises touristiques."

Que vous a apporté l'ISTHIA (ex-CETIA) ?

"Le CETIA m'a apporté une formation complète et globale avec une ouverture d'esprit sur les thématiques du développement durable et de l'aménagement local. La polyvalence des enseignements m'a permis d'avoir une vision systémique et non linéaire des enjeux touristiques actuels que ce soit en matière économique, environnementale ou sociale."

15 mars 2013

La CPIH sera en congrès national les 25 et 26 mars

vendredi 15 mars 2013 11:26

Retour

Réagissez Partager Imprimer A+ A-

Le 43e congrès de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie se déroulera dans les salons de l'hôtel Pullman Aquitana à Bordeaux-Lac. Comme nous l'explique Gérard Guy, président confédéral, cet événement veut être un lieu de réflexion, de propositions et de partage. Son objectif : 'Faire face', en invitant les adhérents de la CPIH à tenir le pari de l'avenir sur des bases concrètes et opportunes. Pas si simple.



Gérard Guy, président confédéral, est seul candidat à sa propre succession.

L'Hôtellerie Restauration : Avant d'aborder le sujet du congrès, je voudrais avoir votre point de vue : la profession a-t-elle été éclaboussée par le scandale de la viande de cheval ?

Gérard Guy : La véritable question, c'est : qu'est-ce qu'il y a dans nos assiettes ? Il y a aujourd'hui nombre de propositions mais elles ne sont pas en adéquation avec le client ou avec la réalité du terrain. Il va falloir, dans ce dossier, faire preuve de beaucoup de logique et de bon sens. Un équilibre doit être trouvé. Il faut remettre de l'ordre dans les appellations. Oui, qu'est-ce qu'un restaurant ? Dire d'une chaîne de hamburgers que c'est le plus grand restaurant du monde est une hérésie. Et il ne faut pas non plus monter les uns contre les autres. Il faut une clarification de l'offre vis-à-vis du consommateur. Prenons l'exemple de la mode : quand vous allez dans certaines enseignes, vous savez parfaitement que ce n'est pas de la haute couture !

Nous traversons actuellement une crise économique et vous avez intitulé ce congrès 'Faire face'. Dans quelle mesure ?

L'important est de savoir comment nos établissements vont pouvoir traverser la crise. D'où ce titre, effectivement, 'Faire face'. Aujourd'hui, en province, la crise est réelle et sérieuse. Les professionnels affichent des résultats en baisse de 10 % à 40 % dans certains endroits. La morosité est générale. Une crise est intervenue fin 2008. En 2011, nous avons cru que nous nous en étions sortis et là, une lame de fond nous frappe de plein fouet. On peut parler de catastrophe dans l'hôtellerie et la restauration. Il y a beaucoup de paramètres à ajuster ou modifier. Nous avons - et j'insiste sur ce problème - une législation qui n'est plus du tout adaptée à notre environnement économique. Nous achetons les murs sur quinze ans alors qu'il faudrait pouvoir le faire sur vingt-cinq ans. Les fonds sont amortis sur sept à dix ans et il faudrait qu'ils le soient sur douze ou quinze ans pour ne pas être asphyxiés. Quant aux lois sur la sécurité, l'accessibilité, ce sont de vastes sujets. Près de 4 000 hôtels vont disparaître. Il faut cesser de demander aux petits établissements la même chose qu'aux grands. Nous sommes dans des configurations complètement différentes.

Plusieurs thématiques seront abordées lors des tables rondes. Pouvez-vous nous en livrer les grandes lignes ?

Avec la première table ronde, nous souhaitons apporter des réponses concrètes aux besoins de financement, qu'ils concernent l'acquisition, les transformations, les aménagements, les mises aux normes, tous ces problèmes importants qui conditionnent le développement et l'avenir des établissements. La deuxième est intitulée : 'Faire face à l'environnement'. Nous allons tenter, grâce à nos invités, qui sont des experts reconnus comme **Philippe François**, président d'Ecorismo, et **Magali Frontero**, dirigeante d'Ecophyse, de répondre à cette question : comment contribuer efficacement au changement climatique, à la réduction de pollutions, à l'optimisation de la biodiversité... tout en permettant à l'entreprise d'augmenter ses profits à partir de solutions pratiques et dans la perspective du développement durable.

Les difficultés administratives seront aussi évoquées, mais de manière un peu particulière ?

Cette fois, nous allons revenir à un principe de jeu de rôle, que nous avons déjà pratiqué lors d'un autre congrès. Nous allons mettre en scène des situations de contrôle de l'administration en matière fiscale, sociale et d'hygiène. La conduite à tenir, les moyens de défense et de recours seront abordés à la lumière des réflexions d'un magistrat du tribunal administratif, **Bertrand Riou**. La dernière table ronde sera, quant à elle, consacrée aux nouvelles demandes de la clientèle des restaurants et des bars. Nous entendons mettre en lumière les différentes formes de restauration, commerciale et gastronomique et leur complémentarité. Il serait absurde de les opposer, toutefois, nous devons tous tirer des leçons du récent scandale de la viande de cheval. Les restaurateurs sont partie prenante de la chaîne alimentaire et ils ont plus que jamais une obligation de vérité, de transparence et de traçabilité à l'égard des consommateurs.

Faire le pari de l'avenir n'est pas facile aujourd'hui pour les indépendants que vous représentez...

Nous voulons, lors de ce 43e congrès, tenir un langage de vérité, rappelant nos droits mais aussi nos devoirs. Un langage qui appelle nos adhérents à un souci d'éthique et de responsabilité, quelle que soit leur activité. Ce congrès doit être également un lieu de réflexion, de partage et d'actions. Se mobiliser contre la toute puissance de l'administration, contre des volontés politiques affichées en termes de réglementation et de fiscalité : trop, c'est trop ! Nous, petits exploitants, sommes très loin des 35 heures. Les responsabilités sont de plus en plus grandes, les risques de plus en plus importants et nous sommes dans un manque quasi-total de visibilité. Il est scandaleux qu'après une vie de travail et de prise de risques, certains d'entre nous ne bénéficieront que de 500 € pour vivre parce qu'on ne leur aura pas laissé de marge suffisante pour cotiser, quand un salarié payé au smic pourra espérer retirer 1 000 € par mois.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

21 mars 2013

DURABLE... DE LAPIN ?

L'astuce est facile, la mise en place du développement durable plus difficile. En matière touristique, ce développement concerté consiste à donner à l'humain une place centrale afin de favoriser la vraie découverte de la Terre et préserver l'environnement.

Ce mardi, devant le club de la presse du Périgord, Philippe François, consultant-tourisme international installé à Trélissac, a parlé du 8e salon Ecorismo que, sur ce thème, il va monter à Nantes après Arles et Rabat.

En Dordogne même, 27 établissements divers d'accueil touristique sont labellisés et certifiés « *développement durable* » et le Bournat, au Bugue, devrait décrocher l'enviée certification mondiale *Green Globe*.

Philippe François s'est dit par ailleurs motivé par la révision annoncée du *Plan général du tourisme*, qui devrait ouvrir la voie à une vraie planification et un meilleur équilibre entre les divers Périgords. Enfin, il a évoqué sa présidence internationale des écoles de tourisme, qui préparent au management de pas moins d'un milliard de touristes par an...



Philippe François, chantre du développement touristique durable

2013 © Alain Bernard

2 avril 2013

La CPIH fait face à la crise

mardi 2 avril 2013 15:15

← Retour

🗨 Réagissez

🔗 Partager

🖨 Imprimer

A+

A-

Le 26 mars, au congrès de la CPIH qui a eu lieu à l'hôtel Pullman de Bordeaux-Lac, plusieurs tables rondes ont concerné les différentes problématiques des professionnels.



Sylvia Pinel, ministre du Tourisme, accueillie par Gérard Guy, président confédéral de la CPIH, avec, de gauche à droite en arrière-plan : Hervé Besa, Jacques Blanchet, Jean-Pierre Seguin et Philippe Lefevre.



Le nouveau logo de la CPIH.

Lors du congrès de la CPIH, qui s'est tenu à l'hôtel Pullman de Bordeaux-Lac les 25 et 26 mars, la deuxième journée a été consacrée aux tables rondes. La première était consacrée à un sujet crucial pour les professionnels : comment faire face aux besoins de financement pour acheter un établissement, l'aménager et le mettre aux normes. **François Renon**, de CrediPro, et **Philippe François**, président du salon Écorismo et fondateur de François Tourisme Consultants, ont apporté leur expertise pour négocier au mieux avec les établissements bancaires. Un constat : *"Les conditions d'octroi bancaire sont resserrées depuis le début de l'année, a estimé François Renon. Contrairement à une pratique en vigueur dans les années 1990, désormais les banques ne veulent plus financer des personnes qui ne sont pas des professionnels du secteur."* Quel est l'intérêt de passer par un courtier plutôt que d'aller voir directement sa banque, s'interrogeaient certains professionnels ? Le représentant girondin de CrediPro a confirmé que demander et obtenir un prêt est un vrai parcours du combattant qui nécessite une véritable expertise et de fournir un nombre important de documents à l'appui de sa demande.

Alors que les professionnels ont de plus en plus de mal à trouver des crédits, ils doivent aussi faire face à de nouvelles réglementations, notamment sur le plan environnemental. **Magali Frontero**, de la société spécialisée en recyclage des déchets Ecophyse, et Philippe François ont apporté des pistes de réflexion prenant en compte l'obligation de valoriser les déchets, notamment en raison de la forte augmentation des taxes sur la gestion de ceux-ci.

Le thème 'Faire face à l'administration' a été abordé sur un ton humoristique. Martine Croharé, dans le rôle d'un agent administratif, faisait face à des professionnels (**Roland Croisé**, **François Effling** et **Philippe Lhomme**) qui, dans des petites scénettes, ont illustré les difficultés auxquelles ils sont confrontés : contrôle fiscal ou social, inspection du travail, services vétérinaires, etc. **Bertrand Riou**, président de la 8e chambre au tribunal administratif, dans un rôle de Monsieur Loyal, a rappelé les droits et voies de recours des professionnels face à l'administration.

Le thème 'Faire face à l'administration' a été abordé sur un ton humoristique. Martine Croharé, dans le rôle d'un agent administratif, faisait face à des professionnels (**Roland Croisé**, **François Effling** et **Philippe Lhomme**) qui, dans des petites scénettes, ont illustré les difficultés auxquelles ils sont confrontés : contrôle fiscal ou social, inspection du travail, services vétérinaires, etc. **Bertrand Riou**, président de la 8e chambre au tribunal administratif, dans un rôle de Monsieur Loyal, a rappelé les droits et voies de recours des professionnels face à l'administration.

Dans son discours de clôture, **Gérard Guy**, le président confédéral de la CPIH, a souligné la qualité des échanges tout au long des ces deux journées de réflexion collective, de formation et d'information. Il a salué **Laurent Valcke**, président du Syndicat des propriétaires de bowlings français (SPBF) qui vient de rejoindre la CPIH. Gérard Guy a rappelé à la ministre du Tourisme, **Sylvia Pinel** que son organisation a le même devoir que les pouvoirs publics : faire progresser et évoluer l'activité des CHR dans un souci de prospérité et de santé publique.

Bouffée d'oxygène

Sylvia Pinel a expliqué qu'elle partageait les inquiétudes de la profession. Sa présence au congrès de la CPIH symbolisait notamment sa volonté de travailler avec les représentants des différentes professions du secteur de l'hôtellerie-restauration. Face aux difficultés de la profession, elle a rappelé que le relèvement du taux réduit de TVA n'interviendra qu'en 2014 mais que, dès 2013, les professionnels pourront bénéficier du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) et du contrat de génération. Ces deux dispositifs doivent, selon la ministre, leur donner la bouffée d'oxygène dont ils ont besoin. Concernant les mises aux normes des établissements aux règles d'accessibilité, le coût des travaux ne doit pas fragiliser les établissements hôteliers, a estimé Sylvia Pinel. Quant au rapport de la sénatrice **Claire-Lise Campion** sur la mise en oeuvre de l'obligation d'accessibilité pour les établissements recevant du public, les transports, la voirie et les espaces publics pour le 1er janvier 2015, la ministre du Tourisme a déclaré qu'il ne s'agissait pas d'un rapport de plus sur le sujet mais d'un texte contenant plusieurs pistes utiles qui doivent, à terme, aboutir à des solutions concrètes.

Pascale Carbillat

Le 26 mars, au congrès de la CPIH qui a eu lieu à l'hôtel Pullman de Bordeaux-Lac, plusieurs tables rondes ont concerné les différents problèmes qui touchent les professionnels.

La CPIH fait face à la crise

Lors du congrès de la CPIH, qui s'est tenu à l'hôtel Pullman de Bordeaux-Lac les 25 et 26 mars, une journée a été consacrée aux tables rondes. La première portait sur un sujet crucial pour les professionnels : comment faire face aux besoins de financement pour acheter un établissement, l'aménager et le mettre aux normes. **François Renon**, de CrediPro, et **Philippe François**, président du salon Écorismo et fondateur de François Tourisme Consultants, ont apporté leur expertise pour négocier au mieux avec les établissements bancaires. *"Les conditions d'octroi bancaire sont resserrées depuis le début de l'année, a estimé François Renon. Contrairement à une pratique en vigueur dans les années 1990, désormais les banques ne veulent plus financer des personnes qui ne sont pas des professionnels du secteur."* Quel est l'intérêt de passer par un courtier plutôt que d'aller voir directement sa banque, s'interrogeaient certains professionnels ? Le représentant girondin de CrediPro a souligné que demander et obtenir un prêt est un parcours du combattant qui nécessite une véritable expertise et de fournir un nombre important de



Au premier plan, **Sylvia Pinel**, ministre du Tourisme, accueillie par **Gérard Guy**, président confédéral de la CPIH, avec, de gauche à droite en arrière-plan : **Hervé Besa**, **Jacques Blanchet**, **Philippe Lefevre** et **Jean-Pierre Seguin**.



documents à l'appui de sa demande. Alors que les professionnels ont de plus en plus de mal à trouver des crédits, ils doivent aussi faire face à de nouvelles réglementations, notamment sur le plan environnemental. **Magali Frontero**, de la société spécialisée en recyclage des déchets Ecophyse, et **Philippe François** ont apporté des pistes de réflexion prenant en compte l'obligation de valoriser les déchets, notamment en raison de la forte augmentation des taxes sur la gestion de ceux-ci. Le thème 'faire face à l'administration' a été abordé sur un ton humoristique. **Martine Croharé**, dans le rôle d'un agent administratif, faisait face à des professionnels (**Roland Croisé**, **François Effling** et **Philippe Lhomme**) qui, dans des petites scénettes, ont illustré les difficultés auxquelles ils sont confrontés : contrôle fiscal ou social, inspection du travail, services vétérinaires, etc. **Bertrand Riou**, président de la 8^e chambre au tribunal administratif, dans un rôle de Monsieur Loyal, a rappelé les droits et voies de recours des professionnels face à l'administration. Dans son discours de clôture, **Gérard Guy**, le président confédéral de la CPIH, a souligné la qualité des échanges tout au long de ces deux journées de réflexion, de formation et d'information. Il a salué **Laurent Valcke**, président du Syndicat

des propriétaires de bowlings français (SPBF), qui vient de rejoindre la CPIH. **Gérard Guy** a rappelé à la ministre du Tourisme, **Sylvia Pinel**, que son organisation, tout comme les pouvoirs publics, ont le devoir de faire progresser et évoluer l'activité des CHR dans un souci de prospérité et de santé publique.

BOUFFÉE D'OXYGÈNE

En retour, **Sylvia Pinel** a expliqué qu'elle partageait les inquiétudes de la profession. Sa présence au congrès de la CPIH symbolisait notamment sa volonté de travailler avec les représentants des différentes professions du secteur de l'hôtellerie-restauration. Face à leurs difficultés, elle a rappelé que le relèvement du taux réduit de TVA n'interviendra qu'en 2014 mais que, dès 2013, les professionnels pourront bénéficier du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) et du contrat de génération. Ces deux dispositifs doivent, selon la ministre, leur donner la bouffée d'oxygène dont ils ont besoin. Concernant les mises aux normes des établissements aux règles d'accessibilité, le coût des travaux ne doit pas fragiliser les établissements hôteliers, a estimé **Sylvia Pinel**. Quant au rapport de la sénatrice **Claire-Lise Champion** sur la mise en œuvre de l'obligation d'accessibilité pour les établissements recevant du public, les transports, la voirie et les espaces publics au 1^{er} janvier 2015, la ministre du Tourisme a déclaré qu'il ne s'agissait pas d'un rapport de plus sur le sujet mais d'un texte contenant plusieurs pistes utiles qui doivent, à terme, aboutir à des solutions concrètes.

TEXTE : PASCALE CARBILLET
VIDÉOS : BRIGITTE DUCASSE



Retrouvez toutes les vidéos du congrès de la CPIH sur www.hotelierie-restauration.fr/qr/RTR627613 ou avec le QR code ci-contre

9 avril 2013

TROIS QUESTIONS À ...



PHILIPPE FRANÇOIS
Expert en tourisme et en développement durable

1 Depuis la Dordogne vous avez réussi à créer une société qui intervient partout en France et dans le monde.

En 1986, j'avais créé l'école de management hôtelier de Savignac avec la Chambre de commerce et d'industrie, avant un cabinet conseil en 1994. Aujourd'hui, le siège est toujours à Trélissac et j'ai une équipe d'une vingtaine de collaborateurs qui interviennent

pour nos clients. Des grands groupes nous ont fait confiance : le Club Med, Accor, Les Logis, Barrière, Huttopia... Je préside l'association mondiale pour la formation hôtelière et touristique, mais notre grosse activité c'est la certification pour les labels touristiques de développement durable. Nous organisons aussi le salon européen Ecorismo, dont la prochaine édition aura lieu à Nantes.

2 Pourquoi les entreprises de tourisme s'intéressent-elles autant à l'environnement aujourd'hui ?

Il existe une trentaine de labels autour du développement durable en Europe. Ils sont importants pour les clientèles d'Europe du Nord, mais les entreprises en voient aussi l'intérêt au niveau économique. Penser à l'environnement permet d'économiser de l'énergie, de l'eau, et donc de diminuer les coûts d'exploitation.

Il y a aussi un intérêt au niveau humain, pour améliorer la vie des personnels. Parfois ce sont de

petits détails qui font la différence. Une fois, on avait pointé un sol très glissant dans un restaurant qui causait des chutes donc des arrêts de travail et du stress.

3 Où en sont les professionnels du tourisme en Périgord ?

Il y a 27 entreprises labellisées, ce qui n'est pas si mal que ça (sur environ 200 hôtels et 200 campings). Le premier site d'Aquitaine à obtenir un Green Globe sera le village du Bournat au Bugue.

Le Conseil général prépare aussi un schéma départemental du tourisme pour mieux planifier ses actions. Il ne faut pas oublier les nouvelles clientèles comme les Chinois, qui sont de plus en plus nombreux en France. Si on veut qu'ils passent ici, il faut voir ce qu'ils peuvent venir chercher et surtout on manque d'hôtel à grande capacité.

Propos recueillis
par Hervé Chassain

CampiReport



INFORMACIÓN, IDEAS Y TENDENCIAS PARA PROFESIONALES DE CAMPINGS Y PARQUES DE VACACIONES

27 mai 2013

CampingRed crea una etiqueta de calidad propia

La cadena CampingRed ha decidido apostar por la calidad como estrategia de desarrollo y para ello ha creado un sello de calidad propio, el Q10 CampingRed, diseñado en colaboración con la consultora francesa Francois Tourisme Consultants (FTC). Esta fue una de las principales novedades presentadas durante el congreso anual de la cadena celebrado días atrás en el camping Son Bou, de Menorca, con una numerosa participación de asociados. El sistema de calidad parte de 450 criterios y constituye una referencia adaptada al contexto de trabajo de los directores de los campings que les permitirá medir el nivel de las prestaciones desde el punto de vista del cliente, con herramientas para la mejora continua. CampingRed agrupa actualmente a 22 campings, a los que probablemente se añadirán en breve los dos nuevos candidatos presentados en el congreso, el Arco Iris (Madrid) y el Pinar de San José (Cádiz).

Otro gran objetivo de la cadena es mejorar su comercialización, para lo cual negocia actualmente con cuatro operadores. También se anunció la creación de una base de datos de clientes unificada, así como de un CRM, y la puesta en marcha del Club CampingRed, que permitirá a los clientes ganar días gratuitos en función de las estancias realizadas. Acudieron al congreso como invitados Josep M^a Pla, presidente de la Asociación de Campings de Girona, y representantes de la cadena francesa Sites & Paysages, con la que CampingRed mantiene una relación de colaboración.

Junto a estas líneas, foto de familia de los participantes en el congreso posando en el puerto de Es Castell, próximo a la ciudad de Maó.

Más información: www.campingred.es



29 mai 2013

THIVIERS

Le manoir d'Elles inauguré



La députée Colette Langlade a salué, tout comme Isabelle Myvoz, présidente de l'office de tourisme du Périgord Gourmand, et Philippe Lachaud, le maire, ce lieu de promotion du tourisme local. PHOTO L.J.

Le Manoir d'Elles a été inauguré dernièrement. L'édifice qui dispose de cinq chambres de charmes attend ses trois étoiles au Logis de France.

C'est avec toute la chaleur qui fait leur réputation que Catherine et Jean-Yves Bin, propriétaires, avec leurs filles et leurs associés, du Manoir d'Elles ont inauguré l'édifice. Celui-ci est situé au lieu-dit «Le Bigeau» à Saint-Clément. De nombreux élus locaux, partenaires, clients et amis ont répondu présents à l'invitation.

Label tourisme et handicap

Entré buffet et concert, toujours avec l'aide d'Emmanuelle Perdrix, consultante sur ce projet, chacun a pu prendre le temps d'une visite complète des nouveaux locaux.

Le manoir dispose à présent de deux suites de cinq chambres doubles d'un raffinement et d'un confort exceptionnel (TV écran plat, connexion internet filaire, grandes salles de bains privées, etc.).

L'hôtel attend, très prochainement, ses trois étoiles au Logis de France ainsi que le label tourisme et handicap. Le restaurant continue à proposer tous les délicieux petits plats réputés de Catherine.

Le Manoir d'Elles,
Le Bigeau,
Saint-Romain-Saint-Clément.
Tel. 05 53 62 54 04.

■ Correspondant DL
Louïsette Joudinaud
Tel : 09 52 29 37 05
ljjj@excideuil.fr
excideuil.blogs.dordogneilibre.fr

Viadeo

[viadeo groupes](#)

30 mai 2013

Opération Green Globe pour la SAPST

30/05/2013 - [RIEUX Annabelle](#) , Directrice de la Communication, François-Tourisme-Consultants

Promoteur de la nouvelle station touristique de Taghazout située sur la côte atlantique marocaine, la Société d'Aménagement et de Promotion de la Station de Taghazout (SAPST) s'est engagée dans une démarche volontariste en matière de développement durable et a choisi notre cabinet François-Tourisme-Consultants (FTC) pour l'accompagner dans la mise en conformité avec le référentiel Green Globe de trois des grandes unités touristiques du projet de Taghazout Bay : hôtel du Golf, Golf et Village de surf.

Pour en savoir plus <http://www.taghazoutbay.ma/> et <http://greenglobe.com/france/>

[Commenter](#) [Intéressant](#)

dossier

« Transformer une contrainte

Spécialiste du tourisme adapté, Frédérique Fossier mène des missions de conseil au sein de la société François l'hôtellerie, des loisirs ou encore de la culture, pour changer leur regard sur le handicap. Si la France peut se vanter Fossier prône notamment la nécessité d'adopter une logique territoriale de mise en accessibilité pour proposer



Pour Frédérique Fossier, il est essentiel d'impulser des démarches de mise en accessibilité territoriale de façon à proposer des offres touristiques globales.

Pouvez-vous nous présenter François Tourisme Consultants ? François Tourisme Consultants est une société de conseil et de formation dédiée aux professionnels du tourisme. Nous travaillons au service du progrès dans une démarche de développement durable, à la fois avec des entreprises privées et des structures publiques.

Comment intervenez-vous dans le domaine du tourisme adapté ?

Notre intervention dans le domaine du handicap s'inscrit dans une offre globale « Humain & Social » qui comprend égale-

ment, le bien-être au travail, l'ergonomie, les risques professionnels, le *coaching*...

Concrètement, nous accompagnons nos clients à la mise en accessibilité de leurs lieux et services touristiques et à l'accueil du public handicapé. Un diagnostic est tout d'abord établi pour nous permettre ensuite d'orienter les professionnels en fonction de leurs besoins. Certains souhaitent simplement être en conformité par rapport aux normes d'accessibilité, d'autre veulent aller plus loin dans leur démarche.

Nous travaillons également à l'échelle des territoires pour effectuer une amélioration globale de l'offre touristique et de loisirs en respectant la chaîne du dépla-

cement. En effet, ce n'est pas tout d'avoir un hôtel ou un restaurant accessible dans un lieu donné si autour il n'y a aucune activité ou aucun transport adapté aux personnes handicapées... C'est pourquoi il est important de fédérer les territoires et les administrations pour créer une dynamique globale. C'est d'ailleurs le but du nouveau label « Destination pour Tous ».

Par ailleurs, nous aidons aussi à l'intégration des travailleurs handicapés dans les entreprises et organisations touristiques.

En tant que spécialiste, vous êtes au contact direct avec des hôteliers, des restaurateurs, des offices de tourisme, des lieux culturels... Quels sont les problèmes majeurs rencontrés par ces professionnels ?

Il y a d'abord un problème d'image. Les représentations et les stéréotypes sur le handicap perdurent, et pour ces professionnels beaucoup de questions restent en suspens: Comment accueillir une personne handicapée ? Comment se comporter avec elle ? Quelles sont les bons gestes ?

Il est nécessaire de mener une sensibilisation pour répondre à toutes ces interrogations. Des mises en situation de handicap peuvent amener à prendre conscience des difficultés que peuvent rencontrer un client. D'autre part, l'image du handicap est encore trop souvent réduite à celle du fauteuil roulant. Améliorer l'accessibilité d'un lieu, c'est améliorer la qualité d'usage de manière générale. Les personnes âgées ou encore les femmes enceintes peuvent elles aussi bénéficier de ces aménagements.

Ensuite, les professionnels redoutent le coût que pourrait entraîner les aménagements nécessaires pour se mettre aux normes de la loi 2005. Ils pensent tout de suite que de grands travaux sont nécessaires, comme l'installation d'un ascenseur. Cependant, d'autres aménagements faciles à réaliser et peu coûteux peuvent améliorer l'accessibilité des locaux. L'utilisation des peintures de couleurs contrastées, par exemple, aide les personnes déficientes visuelles à se repérer.

Enfin, il y a un problème dans la rencontre entre l'offre et la demande. Parfois, certains professionnels du tourisme font des aménagements et se plaignent

en opportunité »

Tourisme Consultants. Infirmes moteurs cérébrales, elle intervient en toute légitimité auprès des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme. C'est pourquoi il faut absolument communiquer sur l'accessibilité, en diffusant toutes les informations pratiques, notamment sur Internet.

de ne pas avoir de clients en situation de handicap en retour. C'est pourquoi il faut absolument communiquer sur l'accessibilité, en diffusant toutes les informations pratiques, notamment sur Internet.

Quel message souhaitez-vous leur faire passer ?

Il faut transformer ce qui peut être perçu comme une contrainte en opportunité. L'accessibilité est un véritable tremplin. Un Français sur trois aura plus de 60 ans en 2050. Ceci implique donc que les problèmes de mobilité seront de plus en plus fréquents.

Rendre accessible les lieux touristiques, culturels et les loisirs contribue, par ailleurs, à sensibiliser le grand public. On le constate notamment dans l'Hérault à Balaruc-les-Bains où les plages sont adaptées et où les vacanciers réalisent que, oui, une personne en fauteuil roulant peut faire des activités nautiques !

Constatez-vous un changement dans les façons dont voyagent les personnes handicapées ?

Les modes de voyages des personnes handicapées évoluent depuis déjà une dizaine d'années notamment grâce au label tourisme et handicap qui a contribué à l'émergence de voyages individuels. Aujourd'hui, les personnes handicapées partent en moyenne avec deux autres personnes (famille, amis...). On remarque, par ailleurs, qu'elles ne partent pas seulement en vacances durant la période estivale mais de façon plus dispersée tout au long de l'année. C'est une clientèle fidèle avec une moyenne de séjour de 16 jours. Il existe aussi un important vivier de clientèle locale.

Internet et les réseaux sociaux et collaboratifs bouleversent fortement les habitudes des touristes handicapés. Le phénomène de recommandation entre les clients en situation de handicap est important. On le voit notamment avec le site Jaccede.com qui permet à chacun de recenser et de partager les lieux accessibles. J'anime moi-même une page Facebook sur le tourisme adapté*.

Globalement, la demande, les envies des voyageurs et touristes en situation de handicap sont les mêmes que pour les personnes valides avec un fort en-

gouement pour le camping, les gîtes et les chambres d'hôtes ou encore les spas.

Que pensez-vous du label tourisme et handicap ? La question de la légitimité de ce label peut se poser. En effet, pourquoi labéliser un lieu pour informer qu'il est accessible alors qu'être accessible est simplement être aux normes ? Replaçons les choses dans leur contexte : ce label a été créé en 2001. À cette époque, aucun repère n'existait pour les personnes handicapées et la loi de 2005 n'était pas encore là. Le label a fortement contribué à l'ouverture du tourisme aux personnes handicapées, leur permettant d'organiser leurs vacances, de partir sans groupe et sans forcément passer par des structures organisatrices spécialisées.

Il est aujourd'hui toujours légitime, d'autant que certains établissements, comme les chambres d'hôtes, ne sont pas classées comme des ERP si le nombre de chambres est limité à 5. Ils n'ont donc pas d'obligation de mise en accessibilité.

Cependant, il est évident que le système de labellisation va devoir évoluer et c'est ce que l'on constate avec la mise en place du label « Destination pour tous ». La France a beau être le premier pays touristique au monde, elle reste en retard en matière de tourisme adapté.

Justement, dans des vieux pays comme la France, rendre accessible des sites anciens classés monuments historiques, relève parfois du casse-tête...

En médiation culturelle, des solutions sont toujours possibles... Si rendre accessible une partie d'un monument classé est impossible, on peut toujours réaliser des vidéos ou trouver des approches différentes pour permettre à tous les publics de découvrir son histoire. Je crois beaucoup en l'innovation technologique pour pallier au manque d'accès.

Un mot de conclusion ?

Je pense qu'il faut abandonner l'idée de tout accessible, surtout dans un vieux pays comme la France. Nous devons nous tourner vers une démarche cohérente et territoriale.

● **Propos recueillis par Romain Desgrand**

* www.facebook.com/tourismehandicap

Le Carnot de Voyage de... FRÉDÉRIQUE

● Un musée à ne pas manquer ?

Sans hésiter le musée du Louvre avec une accessibilité remarquable, une galerie tactile, des visites guidées adaptées en LSF, avec audioguides... Tous les types de handicap sont pris en compte de manière intelligente et concertée.

● Une balade dans la nature ?

« La Montagne pour Tous », programme Handicap et Insertion du Parc National des Pyrénées avec mise en accessibilité des maisons du Parc, création de sentiers d'interprétation, sorties terrain avec des agents formés au handicap...

● Une bonne table ?

Le Chat qui rît, restaurant gastronomique à Reynès dans les Pyrénées Orientales ayant obtenu le label Tourisme & Handicap pour les déficiences motrices et auditives. Accueil sympa et cuisine savoureuse avec les spécialités de la région.

● Votre guide préféré ?

Jaccede.com et Jaccede mobile pour trouver toutes les bonnes adresses accessibles où que l'on soit.

● Un week-end en amoureux ?

Les week-ends coup de cœur proposés par le Comité Régional du Tourisme de Picardie sur www.weekend-picardie-handicap.com.

● Une ville/région « handi friendly » ?

La région Rhône-Alpes et notamment Grenoble. La Région a mis en place les Contrats de Territoire de Tourisme et de Loisirs Adaptés (CTTLA) pour construire une offre adaptée globale des destinations touristiques.

● À éviter ?

Certaines compagnies aériennes comme Easy Jet. Globalement, le secteur des transports a encore beaucoup d'efforts à fournir pour accueillir les voyageurs en situation de handicap dans de bonnes conditions.

> STRATÉGIE

La chaîne espagnole CampingRed choisi le cabinet FTC pour développer son label qualité



L'unique chaîne privée espagnole de campings sur la péninsule Ibérique vient de signer un contrat avec le cabinet-conseil français François-Tourisme-Consultants (FTC) pour développer son propre label qualité. Créé en 2009, le groupe CampingRed regroupe 21 campings situés en Espagne et un au Portugal. Elle compte incorporer de nouveaux franchisés dans les prochaines années afin de devenir la référence du camping de qualité en deçà des Pyrénées. « Notre objectif est de positionner les campings adhérents comme l'offre hôtellerie de plein air de référence en Espagne », commente Jésus Vitoria Garcia, président de CampingRed. Le cabinet FTC, qui dispose d'un réseau de 14 consultants en France et à l'International dont une consultante à Madrid, vient de réviser les 450 critères qualité élaborés en interne par la chaîne. L'objectif est de créer un outil adapté au contexte de travail des professionnels du camping et de mesurer la qualité des prestations du point de vue des clients. Prochaine étape : la création d'outils à destination des gérants des campings adhérents pour optimiser leur savoir-faire sur ce sujet. ■

ENVIRONNEMENT

Le salon Ecorismo 2013 est reporté

01/07/2013 06:00

59



Constatant la part trop faible d'entreprises impliquées à ce jour dans l'environnement, le cabinet-conseil François Tourisme Consultants (FTC) a décidé de reporter Ecorismo 2013. « En dehors des grands groupes hôteliers, les petites et moyennes entreprises du secteur ne prennent pas encore suffisamment en compte les solutions environnementales dans leur financement et leur gestion. Face à ce défaut d'intérêt des professionnels se traduisant par une fréquentation insuffisamment attractive pour les exposants, Ecorismo reporte son forum-salon prévu à Nantes cette année », a indiqué le cabinet FTC, organisateur du salon, dans un communiqué. Ecorismo s'était donné des objectifs ambitieux : réunir les professionnels et les fournisseurs de biens et de services de toute l'Europe, à Nantes, les 30 septembre et 1 octobre 2013.

actus



+ RENDEZ-VOUS

28 Juin 2013

Ecorismo 2013 est annulé

Le cabinet-conseil François Tourisme Consultants, organisateur d'Ecorismo décide d'annuler l'édition 2013 et de la reporter. Il constate la part trop faible d'entreprises impliquées à ce jour dans l'environnement au point que les fournisseurs de l'économie verte délaissent ce marché

Les indicateurs sur l'état de santé de notre planète sont au rouge. Les indicateurs de l'état de prise en compte de l'environnement par les grands groupes hôteliers sont au vert. En revanche, les indicateurs Ecorismo, eux, clignotent à

l'orange ! En effet, en dehors des grands groupes hôteliers, les petites et moyennes entreprises du secteur ne prennent pas encore suffisamment en compte les solutions environnementales dans leur financement et leur gestion.

Face à ce défaut d'intérêt des professionnels se traduisant par une fréquentation insuffisamment attractive pour les exposants, Ecorismo reporte son forum-salon prévu à Nantes cette année.

2 juillet 2013

Le cabinet-conseil François Tourisme Consultants décide de reporter ECORISMO 2013



Ecorismo - 1er juillet 2013

Publié le 2 juillet 2013

Thématique: Evenementiel-Manifestation touristique, Environnement

Le cabinet-conseil FRANCOIS TOURISME CONSULTANTS constate la part trop faible d'entreprises impliquées à ce jour dans l'environnement au point que les fournisseurs de l'économie verte délaissent ce marché et décide de reporter ECORISMO 2013. Les indicateurs sur l'état de santé de notre planète sont au rouge.

Les indicateurs de l'état de prise en compte de l'environnement par les grands groupes hôteliers sont au vert. Les indicateurs ECORISMO, eux, clignotent à l'orange !

En effet, en dehors des grands groupes hôteliers, les petites et moyennes entreprises du secteur ne prennent pas encore suffisamment en compte les solutions environnementales dans leur financement et leur gestion. Face à ce défaut d'intérêt des professionnels se traduisant par une fréquentation insuffisamment attractive pour les exposants, Ecorismo reporte son forum-salon prévu à Nantes cette année.

ECORISMO, c'est le rendez-vous régulier des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme qui recherchent des idées pratiques et des économies de charges d'exploitation grâce aux solutions de l'environnement et du développement durable, spécifiques à leurs métiers. Pour sa 8^e édition, à l'invitation de "Nantes - Capitale européenne de l'environnement 2013", ECORISMO s'était donné des objectifs ambitieux : réunir les professions et les fournisseurs de biens et de services de toute l'Europe, à Nantes, les 30 septembre et 1 octobre 2013.

"Nous avons reçu un accueil chaleureux de la part des représentants des professions ainsi que de l'état français. L'objectif de réunir, gratuitement, dans le Forum ECORISMO plus de 1 000 professionnels de toute l'Europe était très atteignable, explique Philippe FRANCOIS, président d'Ecorismo, en revanche, nous n'atteindrons pas les 150 exposants, seuil de rentabilité pour l'ensemble de cette opération particulière. A ce jour nous avons enregistré de nombreuses inscriptions de la part d'exposants, anciens et nouveaux, très motivés, mais pas en nombre suffisant et pas en origines géographiques européennes suffisamment diversifiées. Nous avons lancé cette nouvelle édition d'ECORISMO, sans subvention publique, uniquement avec nos moyens propres."

"L'objectif d'ECORISMO est de promouvoir, de sensibiliser et de faciliter les échanges professionnels sur le développement durable, mais nous ne pouvons, seuls, dans une situation économique européenne difficile, dans le contexte général plus attentiste que dynamique de cette édition particulière, et en accord avec les exposants, nous engager dans une opération que nous estimons déficitaire à terme", précise Philippe FRANCOIS.

Les dirigeants d'ECORISMO soulignent toutefois que les prochaines éditions en projet (Paris et Agadir, l'an prochain) sont en cours de validation, probablement sous une forme adaptée. Les équipes de FRANCOIS TOURISME CONSULTANTS, le cabinet-conseil, créateur d'ECORISMO, et TERTIO, la société co-organisatrice du Salon, sont d'ores et déjà à pied d'œuvre pour ces prochaines éditions.

Alors que les clientèles touristiques n'ont jamais été aussi réceptives aux efforts des professionnels du tourisme en faveur du développement durable, l'absence d'un Forum-Salon ECORISMO cette année ne peut être que regrettée : c'est pourtant bien aujourd'hui que les décisions environnementales doivent se prendre tant pour la planète et nos enfants, que pour la rentabilité des entreprises et l'attractivité des territoires touristiques !

en savoir plus

2 juillet 2013

Le salon Ecorismo reporté faute de participants



ECONOMIE | TOURISME DURABLE | SALON | Le 02 juillet 2013 à 11h 50



Le salon devait avoir lieu à Nantes les 30 septembre et 1er octobre prochains.

Sur le même sujet

[Le salon Ecorismo ouvre ses portes ce matin](#)

[Ecorismo fait le plein de conférences](#)

La huitième édition de cet événement dédié au développement durable dans l'hôtellerie et le tourisme, qui devait avoir lieu à Nantes fin septembre, n'est pas parvenu à rassembler suffisamment d'exposants.

Après sept éditions, le [salon Ecorismo](#) n'aura pas lieu cette année. Prévu pour se tenir à Nantes les 30 septembre et 1er octobre prochain, il vient d'être annulé faute d'un nombre suffisant d'exposants.

Rendez-vous régulier des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme qui recherchent des idées et des économies grâce au développement durable, Ecorismo s'était donné pour objectif de réunir dans la métropole nantaise des professions et fournisseurs de biens et de services de toute l'Europe.

Le cabinet-conseil François Tourisme Consultants, qui l'organise, regrette dans un communiqué "la part trop faible d'entreprises impliquées à ce jour dans l'environnement au point que les fournisseurs de l'économie verte délaissent ce marché". D'après lui, en dehors des

grands groupes hôteliers, les petites et moyennes entreprises du secteur ne prennent pas encore suffisamment en compte les solutions environnementales dans leur financement et leur gestion.

Les éditions 2014 du salon toujours en projet

"L'objectif de réunir, gratuitement, dans le Forum Ecorismo, plus de 1 000 professionnels de toute l'Europe était très atteignable, explique Philippe François, président d'Ecorismo. En revanche, nous n'atteindrons pas les 150 exposants, seuil de rentabilité pour l'ensemble de cette opération particulière. A ce jour nous avons enregistré de nombreuses inscriptions de la part d'exposants, anciens et nouveaux, très motivés, mais pas en nombre suffisant et pas en origines géographiques européennes suffisamment diversifiées."

Les dirigeants du salon soulignent toutefois que les prochaines éditions en projet (Paris et Agadir, l'an prochain) sont en cours de validation, probablement sous une forme adaptée.

2 juillet 2013

Accueil / Actualités / Formation / Evénements

Philippe François : "Focalisons-nous sur l'internationalisation"

mardi 2 juillet 2013 17:02

Retour

Réagissez

Partager Imprimer A+ A-

Paris (75) Et si les écoles hôtelières étaient un acteur clé pour redynamiser un pays en crise ? Éléments de réponses avec le président de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht).



© DR

Philippe François préside l'Amforht qui, à ce jour, réunit plus de 250 membres dans une cinquantaine de pays. Ces membres sont issus d'écoles hôtelières, d'universités de tourisme, du secteur hôtelier, mais aussi d'associations, syndicats professionnels et autres administrations nationales ou internationales.

L'Hôtellerie Restauration : En cette rentrée 2013, vous vous intéressez de près à l'internationalisation. Pour quelles raisons ?

Philippe François : Parce que nous vivons dans un monde qui évolue de plus en plus vite. Il faut être à l'écoute, en veille, vis-à-vis de ce qui se passe au-delà de nos frontières. Notamment dans les pays autrefois destinations touristiques et aujourd'hui en situation difficile. Que pouvons-nous faire pour que cela aille mieux en Tunisie, au Liban, en Syrie... ? Or, ces pays ont tous leur place dans notre stratégie du tourisme. Il faut expliquer, par exemple, aux jeunes tunisiens en écoles hôtelières, qu'ils vivent dans un pays touristique et qu'ils doivent s'impliquer pour que celui-ci reste une destination attractive. Il faut en parler, tous ensemble, et créer ainsi une solidarité professionnelle.

Cette solidarité professionnelle a-t-elle sa place également en France ?

Oui, bien sûr. Au milieu du siècle dernier, les hôtels se situaient en majorité près des gares. Puis, dans les années 1970, ils ont commencé à se développer en périphéries des zones urbaines. Résultat : aujourd'hui, les centres de nos villes se rénovent mais, parfois, les hôtels s'y font rares. Ce qui laisse le champ libre aux chambres d'hôtes qui, elles, se multiplient. D'aucuns parlent de concurrence déloyale. Et si l'on incitait à professionnaliser ces activités ? C'est cela aussi la solidarité professionnelle. Récemment, j'ai été sollicité pour donner des conseils quant à l'ouverture de cinq chambres d'hôtes dans un centre-ville. D'emblée, j'ai expliqué que pour cinq ou sept chambres, l'investissement était quasiment le même. Sauf qu'avec sept chambres, le quinquagénaire en reconversion professionnelle est devenu hôtelier, puis adhérent à l'Umih.

Toujours au chapitre de l'internationalisation, vous êtes désormais partenaire du Réseau normalisation et francophonie (RNF). Cela signifie-t-il que vous êtes pour des chambres d'hôtel qui se dupliqueraient d'un pays à l'autre ?

Non. Il ne faut pas standardiser. Une chambre d'hôtel ne doit pas être la même dans le Périgord, à Montréal et à Bali ! En revanche, je suis favorable à l'instauration de normes de compréhension internationale afin que chacun puisse avoir un discours lisible et accessible à l'international.

Vous êtes partisan de sensibiliser les jeunes en formation aux sujets d'actualité. Lesquels par exemple ?

Il faut leur expliquer le combat mené actuellement pour faire la différence entre restaurateur et réchauffeur. Quant aux thématiques liées à l'environnement et au développement durable, ils ne peuvent pas non plus les ignorer. Surtout à l'heure où tous les grands groupes hôteliers y sont sensibilisés.

Vous êtes donc pour une vocation plus politique des écoles ?

L'école ne doit pas être seulement au service de la profession. L'école a des recommandations à faire. L'école n'est pas qu'un fournisseur. Ajoutons à cela que l'on ne se forme pas qu'à l'école mais tout au long de sa carrière. La formation continue, c'est une suite logique à la formation initiale aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Anne Eveillard

Un forum mondial en Tunisie

Le prochain forum mondial de l'Amforht aura lieu du 13 au 15 novembre 2013, en Tunisie. "Nos débats et nos échanges d'expériences sont prévus à Tunis et Carthage", précise **Philippe François**. Durant ces trois jours, le président de l'Amforht souhaite mettre en avant "l'internationalisation et les pays qui bougent". Il espère également inciter à réfléchir sur "ce que l'on peut faire tous ensemble pour aider les destinations touristiques en situation délicate, telles que la Syrie, l'Irak, l'Iran ou encore le Liban". Le tout non pas dans le cadre de conférences "solennelles et interminables" mais plutôt dans un esprit de dialogue : "Je crois beaucoup au speed dating pour nouer des contacts, créer un réseau. L'an dernier, c'est comme cela qu'une petite école nigéraise a suscité l'intérêt d'une grande école américaine. Ou encore qu'un chef mexicain a échangé avec des universitaires russes. C'est une autre forme de business", conclut-il.

Amforht
www.amforht.com

Alerte Presse CHRD - UMIH

2 juillet 2013

Si vous rencontrez des difficultés pour ouvrir ce mail suivez ce lien

UMIH
A l'attention de Mme Annabelle Rieux
« ALERTES PRESSE CHRD »



PHILIPPE FRANÇOIS : "FOCALISONS-NOUS SUR L'INTERNATIONALISATION"
L'HOTELLERIE
Éléments de réponses avec le président de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amfortht), ... Sauf qu'avec sept chambres, le quinquagénaire en reconversion professionnelle est devenu hôtelier, puis adhèrent à l'UMIH ...

Unatch / www.unatech.org/



3 juillet 2013

Philippe François(EH.STR.) focaliser sur l'Internationa

par Pierre Berthet le 03-07-2013

Philippe François, EH.STR. * Focaliser sur l'internationalisation
L'hôtellerie-restauration - Anne Eveillard, 2 juillet 2013 (extraits).

Et si les écoles hôtelières étaient un acteur clé pour redynamiser un pays en crise ? Éléments de réponses avec le président de l'association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amfortht).

250 membres, dans une cinquantaine de pays. Les membres sont issus d'Écoles hôtelières, d'universités de tourisme, du secteur hôtelier mais aussi d'associations, syndicats professionnels et d'autres administrations nationales et internationales.

. Partisan de sensibiliser les jeunes sur la formation aux sujets d'actualité, lesquels par exemple ?

<< Il faut leur expliquer le combat mené actuellement pour faire la différence entre restauration et réchauffer.

<< Quant aux thématiques liées à l'environnement et au développement durable, ils ne peuvent pas non plus les ignorer surtout à l'heure où tous les grands groupes hôteliers y sont sensibilisés. >>

. Pour une vocation plus politique des écoles.

<< L'école a des recommandations à faire. L'École n'est pas qu'un fournisseur. Ajoutons à cela que l'on ne se forme pas qu'à l'école mais tout au long de sa carrière. La formation continue, c'est une suite logique à la formation initiale aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. >>

** Philippe François, est ancien élève de l'École hôtelière de Strasbourg*

RETOUR

11 juillet 2013

LE TOURISME DURABLE, LE VOYAGE DE DEMAIN ?

Près de neuf voyageurs français sur dix sont intéressés par le concept de tourisme «responsable». Mais seulement 7 % disent l'avoir déjà pratiqué. Alors le tourisme durable ou responsable, est-ce un effet de mode ou une évolution durable des mentalités ? Et quels impacts sur les emplois ? Et quel progrès pour les populations locales et l'environnement ?

 IMPRIMER


que le

tourisme durable ?

Le tourisme : une activité économique lucrative – Chaque été, c'est avec bonheur que vous remisez agenda, cours de maths et d'anglais, trousse, etc. au placard pour partir en vacances entre ami(e)s ou avec vos parents, en France ou à l'étranger. Rien qu'en France, le tourisme représente près de 90 milliards d'euros et concerne deux millions d'emplois. A l'échelle de la planète, l'Organisation mondiale du tourisme a estimé à 747 milliards d'euros les revenus du tourisme international dans le monde pour 940 millions de touristes. Cela ferait du tourisme la première industrie de la planète avec 235 millions d'emplois dans le monde (8% de l'emploi mondial). Le phénomène va croissant : en 2020, toujours selon l'OMT, plus d'un milliard et demi de touristes circuleront dans le monde.

Une activité catastrophique pour l'environnement – Tout cela n'est pas sans conséquences. Si le tourisme est une activité économique lucrative, il peut aussi avoir de réels impacts négatifs :

- Il contribue au **réchauffement de la planète** : le seul fait de prendre l'avion ou la voiture pour partir en voyage y participe. Selon un rapport de l'ONU, 4 à 6 % du total des émissions de gaz à effet de serre sont liées au tourisme. Parmi celles-ci, 40 % proviennent du transport aérien, 32 % des déplacements en voiture et 21 % sont le fait des hébergements touristiques.

- Il a un fort impact écologique sur des sites souvent fragiles. « En France, 80% de la fréquentation touristique concerne 20% du territoire national », ce qui crée des risques de « saturation des infrastructures pour la distribution de l'eau, le traitement des déchets ou la distribution de l'électricité », énumère le Guide du Routard sur *Le Tourisme durable*.

On assiste également à la dégradation de sites ou monuments. Par exemple, de montagnes pour y aménager des pistes de ski ou de certains sites patrimoniaux comme la grotte de Lascaux, aujourd'hui fermée au public...

- Le développement du tourisme se fait parfois au détriment des populations locales : expropriations de territoires ancestraux pour y construire des complexes touristiques, acculturation et perte de repères ou, souvent en parallèle, folklorisation de coutumes qui sont vidées de leur sens pour « distraire » les touristes.

SOMMAIRE DU DOSSIER

→ **Qu'est-ce que le tourisme durable ?**

- [Quelles évolutions pour les métiers ?](#)
- [Quelle formation choisir ?](#)

Une prise de conscience progressive – Limiter les impacts du tourisme sur l'environnement et faire en sorte qu'il contribue au développement d'une région, voilà l'objectif du « tourisme durable » (ou développement durable du tourisme). « Cette notion est apparue dans les années 90, suite à la Conférence de Rio. Depuis, ses enjeux se sont répandus dans tout le secteur », résume Maxime Weigert, consultant pour le cabinet ID Tourisme. « Il ne s'agit pas d'un phénomène de mode ni d'un simple label, confirme Philippe François, directeur de François Tourisme Consultants. C'est une nouvelle façon de gérer le tourisme, en évaluant sa rentabilité à long terme. » Les hôtels, vont par exemple privilégier des matériaux plus écologiques (bois, pierre...) pour la construction des bâtiments, contrôler leur consommation d'énergie, veiller à limiter leurs déchets, leur consommation d'eau...

« Certains restaurateurs font appel à des producteurs locaux ou concoctent des menus bios », ajoute Victor Gervasoni, directeur de La Rochelle Business School of Tourism.

Des agences de voyages aux loisirs, en passant par les transports, le développement durable est un enjeu qui se pose à tous les acteurs du secteur. L'expression de « tourisme durable » traduit ce mouvement général, mais elle peut aussi être utilisée dans un sens restreint. On désigne alors des formes de tourisme qui donnent la priorité au développement durable, comme l'écotourisme, centré sur la protection de la nature, ou le tourisme équitable, dont le but est de favoriser l'économie locale.

Aurélié Djavadi

LE TOURISME DURABLE, LE VOYAGE DE DEMAIN ?

Près de neuf voyageurs français sur dix sont intéressés par le concept de tourisme «responsable». Mais seulement 7 % disent l'avoir déjà pratiqué. Alors le tourisme durable ou responsable, est-ce un effet de mode ou une évolution durable des mentalités ? Et quels impacts sur les emplois ? Et quel progrès pour les populations locales et l'environnement ?

 IMPRIMER


évolutions pour les métiers ?

Le tourisme fait partie des filières qui sont très fortement concernées par les évolutions liées à l'économie verte, d'après des études menées par le Ministère de l'écologie. Gare cependant aux conclusions hâtives : cela ne signifie pas qu'une foule de nouveaux métiers vont émerger. Il s'agira plutôt d'une évolution des métiers existants. Le ministère précise qu'il faudra « verdifier tous les emplois », et ajoute : « en général, le cœur de métier restera le même, mais les éco-compétences seront à développer. » Ainsi, le directeur d'un hôtel devra intégrer les questions d'économies d'énergie et de recyclage dans sa gestion quotidienne. En agence de voyage, le [concepteur-forfaitiste](#) et le chef de produit, qui proposent et conçoivent les circuits touristiques, développeront des offres basées sur le respect de l'environnement.

Quelques postes spécifiques sont apparus au fur et à mesure qu'a grandi l'intérêt pour le développement durable. Maxime Weigert cite les directions du développement durable, créées dans certains grands groupes, les professionnels chargés de valoriser le patrimoine naturel. Le ministère recense quelques métiers verts, comme [animateur en écotourisme](#), consultant développement durable en tourisme, chargé de mission sports-nature. Mais il s'agit de toutes petites niches d'emplois. D'autant que les besoins se situent plus dans le tourisme que l'hôtellerie, comme le rappelle Philippe François : « le nombre de postes diminue dans l'administration du tourisme, alors que l'hôtellerie continue à créer des emplois. On manque de maîtres d'hôtel, de chefs de rang, de gouvernantes, de chefs de réception... Et ce sont des métiers qui permettent de voyager. » Un argument pour se lancer dans le secteur, avant de se spécialiser vers le développement durable ?

SOMMAIRE DU DOSSIER

- [Qu'est-ce que le tourisme durable ?](#)
- **[Quelles évolutions pour les métiers ?](#)**
- [Quelle formation choisir ?](#)

Aurélié Djavadi

11 juillet 2013

Les nouveaux acteurs du Paris durable

PAR CLASTRES GENEVIEVE - 11 JUILLET 2013 • GOOGLE

Ils sont hôteliers, commerçants, loueurs de voiture, gestionnaires d'espace, associatifs, ils ont décidé de s'engager dans le durable pour donner du sens, du souffle, de l'envie ou tout simplement du plaisir à leur activité. Ils ont aujourd'hui un lieu, la maison des Acteur du Paris durable, une maison mais aussi un site, pour fédérer toujours plus, les multiples initiatives qui naissent chaque jour à Paris.



La Maison des Acteurs du Paris Durable

Située au cœur de Paris, la Maison des Acteurs du Paris durable fédère les différents acteurs qui s'engagent pour un Paris durable. Elle organise régulièrement ateliers, conférences, débats, rencontres et tend à favoriser l'émergence de dynamiques locales. On y trouve ainsi de nombreuses fiches éco-action sur

des thématiques aussi diverses que la réduction des déchets, la consommation responsable, les mobilités douces, la biodiversité, les jardins partagés, le recyclage, etc. Elle offre des formations gratuites qui permettent de mutualiser les pratiques durables : création de compost, jardin écolo, accompagnement de professionnels engagés, etc. Enfin, grâce à un site internet extrêmement riche et fourni, elle permet de se mettre en réseau avec d'autres acteurs engagés et de suivre l'agenda des initiatives et événements durables organisés dans la capitale.



Atelier Maison Acteurs Paris Durable @DR.

Ces hôteliers qui s'engagent

Récemment, la Maison des Acteurs du Paris durable a accueilli un atelier portant sur l'ancrage territorial destiné en priorité aux hôteliers parisiens. Ce dernier, réalisé dans le cadre d'un programme mis en place par l'office de tourisme de Paris, vise à aider les hôteliers à s'engager dans une démarche de développement durable. Depuis deux ans, une vingtaine d'ateliers ont eu lieu, portant sur des thèmes aussi variés que l'eau et l'énergie, l'accessibilité, les achats responsables, le bien être au travail, etc. Certes, il reste encore du travail, **seuls 7% des hôtels sont labélisés à Paris** (contre 44% à Nantes et 60% dans les pays scandinaves) mais les choses progressent et, si l'on calcule en nombre de chambres, on passe à 20%, ce qui démontre également que **les chaînes et groupes hôteliers se sont impliqués dans la démarche**. Ce jour là, parmi les participants à l'atelier « ancrage territorial » mené par le Cabinet Conseil Francois-Tourisme-Consultants, on compte quatre représentants de la chaîne Mella, deux du Méridien Etoile, un du groupe Tonic Hotel, un responsable du Sofitel Paris Défense mais aussi des représentants du Carlton's, de Disneyland Paris et des hôtels Mistral, Maurice Hurand, Turenne/Vanneau, Mayfair, Tronchet et Tryp François. En outre, à l'issue des différents ateliers, **plus de 100 hôteliers ont réalisé leur autodiagnostic et 40 ont signé une Charte pour un hébergement durable à Paris**.



Twizy dans Paris @DR.

Ce Paris qui bouge et étonne

Au-delà des hôteliers, nombreux sont les acteurs à s'engager pour un Paris durable. Il y a tous ceux qui courent pour une **mobilité plus douce** et des transports éco-malins. Grâce à un **Green Trip organisé par l'Office de Tourisme de Paris**, nous avons eu l'occasion de tester les **twizy, un véhicule bi-place électrique, écolo et silencieux** pour partir à la découverte de Paris. Nous avons également fait une halte à la boutique TAJ, un concept-store qui **valorise les artisans et le savoir-faire français**. On y trouve par exemple des produits de la conserverie Courtin, la plus ancienne de Concarneau, du linge de maison d'Armandine de Brévelay, dans la plus tradition du traitement du lin ou du travail de la dentelle, des produits travaillés en galatithe, une matière dur à base de lait, etc. Enfin, nous avons pu échanger avec quelques représentants des Greeters, découvrir l'étonnant restaurant associatif du Foyer de la Madeleine, prendre connaissance du réseau « Des produits d'ici cuisinés ici », ou comment manger local et se régaler. Il y aurait bien d'autres acteurs à citer et valoriser, à l'instar de Terra Eco, un magazine engagé et innovant, ce sera aussi l'occasion d'autres articles et découverte. **Le Paris durable ne s'est pas fait en un jour. Nous reviendrons donc bientôt** avec d'autres informations, idées et bonnes adresses, à savoir aussi que nombre d'entre elles sont répertoriées sur le site de l'office de tourisme de Paris ou au cœur de la Maison des Acteurs du Paris durable.



Tour de Paris en Twizy @DR.

En Savoir Plus

Le site www.actorsduparisdurable.fr complète ce dispositif avec des portraits d'acteurs et des fiches-guides pour passer à l'action. Il diffuse les bonnes pratiques environnementales mises en place par les Parisiens.

La Maison des Acteurs du Paris Durable organise chaque mois des événements (débats, conférences, ateliers, visies...). Pour être informés, suivez l'actualité sur leur page facebook .



Plus d'information sur le travail de l'office et la Charte pour un hébergement durable à Paris sur ParisInfo.com

PAR CLASTRES GENEVIEVE - 11 JUILLET 2013 • GOOGLE

18 juillet 2013

17e forum mondial de l'AMFORHT en Tunisie

jeudi 18 juillet 2013 09:46



🗨 Réagissez

🔗 Partager

🖨 Imprimer

A+

A-



Tunis (TUNISIE) L'AMFORHT (Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique), présidée par **Philippe François**, organise son forum mondial annuel du 13 au 15 novembre 2013 à Tunis en Tunisie sur le thème de la responsabilité sociale dans le tourisme. Ces deux jours permettront aux participants de se rencontrer et d'échanger sur le tourisme, la formation et l'emploi lors de sessions collectives, de workshops et de speed-datings. Et de nombreux conférenciers interviendront pendant la manifestation et viendront échanger avec les membres de l'AMFORHT. Pour connaître le programme plus en détail et procéder aux inscriptions, merci de se rendre sur le lien suivant <http://www.ihet.ens.tn/forum-amforht/index.html>.

13 août 2013

Conjuguer bien-être au travail et efficacité de l'entreprise



08/2013

PHILIPPE FRANÇOIS, Elu CCI de la Dordogne, Vice-Président du Service de Santé au Travail de Périgueux



Améliorer en permanence la santé au travail, la prévention des risques et la sécurité a toujours été une priorité pour les entreprises. Les raisons en sont simples : d'une part, une entreprise en bonne santé est une entreprise dans laquelle ses employés sont en bonne santé ! Et, d'autre part, une réglementation de plus en plus précise qui accompagne les entreprises dans leur mode de gestion.

Les "Services de Santé au Travail" – SST – (anciennement appelés 'la médecine du travail') apportent aux entreprises de notre département une assistance technique essentielle qu'il convient de rappeler à l'heure où des modifications importantes viennent d'ajuster leur mission, en particulier par la loi de juillet 2011 et ses décrets d'application de janvier 2012.

Ces changements portent à la fois sur le fonctionnement et sur les missions de ces SST :

L'organisation structurelle des Services

- avec la refonte de leur gouvernance au travers du paritarisme employeurs/employés de leur conseil d'administration
- avec leur mission de diagnostic des problématiques de terrain et de mise en œuvre permanente de pistes d'amélioration, confiés à une "commission médico-technique"

Les méthodes de travail des Services

- Avec la nécessité d'évoluer d'une vision médicale individuelle à une réponse collective et pluridisciplinaire pour un ensemble d'entreprises – ceci au travers d'un "projet de service" quinquennal et des thèmes suivants (fixés régionalement pour l'ensemble de l'Aquitaine) :
 - le risque cancérigène et mutagène
 - le risque psychosocial
 - le maintien en emploi
 - la veille sanitaire
 - les travailleurs temporaire
- Avec la collaboration en réseau avec la DIRECCTE et la CARSAT, transcrite dans un "Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens"
- Avec un renforcement des équipes des SST avec l'arrivée d'Infirmiers(ères) en Santé au Travail pour essayer de pallier le manque chronique de médecins du travail en France

Concrètement qu'est-ce que cela apporte aux entreprises ?

Comme on le voit, cette réforme tend à renforcer le diagnostic de terrain et donc ainsi à apporter des réponses locales et concrètes aux chefs d'entreprises. L'interlocuteur privilégié de l'entreprise reste le Médecin du Travail, mais d'autres intervenants, sous délégation de ce dernier, peuvent également intervenir à la demande des sociétés.

Ces actions de terrain ne pourront être menées correctement sans l'aide :

- Des branches professionnelles puisque la vision à développer est collective et par métier
- Des entreprises elles-mêmes
- Des partenaires sociaux et des services de l'état

Dans cette évolution rapide des textes et des besoins en management humain des entreprises, les dirigeants de sociétés trouveront toujours un conseil et une expertise au sein de leur "Service de Santé au Travail".

Grâce à l'assistance technique de ces "SST" au service de nos entreprises, passons d'une logique d'obligation à une logique de valeurs, d'adhésion et d'engagement. L'Homme est au centre de l'entreprise. Prenons en soin !

Service de Santé au Travail de Périgueux : Au service de 6 285 entreprises et de 46 325 salariés

<http://www.simt24.org> SIST24 185 route de Lyon 24000 Périgueux

Tél. 05 53 45 45 00 (contact@simt24.org)

21 août 2013

PHILIPPE FRANCOIS, président de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT) et président de François Tourisme Consultants : « rendez-vous le 14 novembre à Tunis »

21.08.2013 | 0 Commentaires | J'aime 12 | Tweeter 1



Pourquoi le choix de la Tunisie pour tenir le forum de l'AMFORHT cette année ?

Depuis notre création en 1969, il y a donc 44 ans, nous organisons chaque année un grand rassemblement mondial de nos adhérents et de nos partenaires. En 2010, nous étions à Sao Paulo, en 2011 à Gironne (République de Chypre du Nord), en 2012 à Paris, en 2013, donc, à Tunis. L'an prochain, nous serons à Bologne en Italie et, en 2015, probablement au Mexique. La candidature de la Tunisie a particulièrement retenu notre attention cette année du fait de la grande tradition d'éducation dont la Tunisie bénéficie dans le secteur hôtelier et touristique. Par notre présence, nous souhaitons honorer cette tradition et ce savoir-faire reconnu internationalement. De plus, nous espérons que la promotion de ce Forum aidera au renouveau du tourisme dans ce pays et à la création de

nouvelles collaborations internationales en faveur des jeunes tunisiens.

De votre point de vue, quelle analyse faites-vous de la place qu'occupe la Tunisie sur la scène touristique méditerranéenne ?

La Tunisie est un grand pays de tourisme – et l'a historiquement toujours été et sous des formes différentes en fonction de son Histoire. Les Tunisiens ont un talent naturel à l'hospitalité ! Qu'est-ce qu'un grand pays de tourisme : c'est un pays dans lequel l'Homme, associé à l'environnement naturel, complété par une forte culture locale, souhaite les partager et organise pour cela l'accueil de nombreux amis ; et ça, la Tunisie sait très bien le faire !

Le concept de « tourisme responsable » semble vous tenir à cœur. Comment le définissez-vous ?

Il est essentiel de reconnaître que nous avons fait des erreurs en aménagement touristique dans le passé et partout dans le monde. Une fois cette contrition avouée, tournons-nous vers l'avenir de nos enfants. Que souhaitons-nous pour eux ? Profiter encore longtemps de paysages naturels toujours aussi beaux, profiter encore longtemps des anciennes cultures et traditions léguées par nos anciens, profiter encore longtemps de la faune et de la flore du territoire visité, etc. Respectons la Nature et respectons l'Homme grâce au tourisme : c'est cela le tourisme responsable.

Avec un peu d'expérience dans ce domaine particulier, nous savons à présent que grâce aux méthodes "développement durable pour le tourisme", l'économie touristique se renforce. En effet, les investisseurs souhaitent éco-construire de nos jours ... et ne plus "bétonner" ... et cela pour une bonne et simple raison : c'est plus rentable ! En effet, les coûts énergétiques, par exemple, baissent grâce à tel ou tel label environnemental, ou les factures d'eau sont diminuées grâce à tel ou tel référentiel de développement durable. Les exemples sont à présent nombreux. Tous les grands groupes hôteliers sont maintenant en démarche "développement durable". L'AMFORHT doit faire partie, à notre avis, des promoteurs de ces nouvelles valeurs et inscrire ces nouvelles méthodes dans les référentiels de formation des professionnels.

En quoi consiste « la nouvelle responsabilité des professionnels du tourisme en matière d'emploi » que vous défendez ?

Dans la démarche "tourisme responsable", nous comptons trois composantes : l'optimisation de la rentabilité à long terme, la préservation de l'environnement et le bonheur de l'Homme dans son travail ! Cette nouvelle responsabilité, que j'appelle la "responsabilité sociétale de l'entreprise et du territoire touristique", est l'un des grands enjeux de ce nouveau siècle dans chacun de nos pays. Le premier des objectifs est bien entendu que chacun puisse bénéficier d'un emploi. C'est la priorité absolue car l'emploi permet la dignité sociale et donne du sens à la vie. Modestement, notre action permanente et nos forums AMFORHT essaient d'y contribuer, d'une part, en ne réfléchissant à la formation que par son objectif : l'emploi et, d'autre part, en intégrant la dimension permanente de la formation tout au long de sa carrière professionnelle.

Quel rôle l'AMFORHT entend-elle jouer au plan touristique et quels sont ses objectifs et sa philosophie ?

Si nos partenaires que sont les ministères, les ONG, les groupes hôteliers, les offices de tourisme, etc. acceptent de nous reconnaître comme un acteur dynamique du développement hôtelier et touristique, nous pourrions alors contribuer avec nos modestes moyens mais avec une grande passion à faire que le tourisme soit un secteur porteur d'emplois et d'épanouissement personnel partout dans le monde et pour tous ceux qui le souhaitent. Vous l'aurez compris, nos valeurs sont humanistes mais en même temps très réalistes. Je compte bien souligner cette notion le 14 novembre prochain lors de notre grand Forum AMFORHT à Tunis, magnifiquement organisé par l'Institut des Hautes Etudes de Tunis (IHET) et son président Slaheddine Hellara, à l'hôtel Ramada Plaza à Gammarth et notre délégué AMFORHT pour la Tunisie, M. Moez Kacem.

3 octobre 2013

La promotion 1973 de l'école hôtelière de Strasbourg fête ses 40 ans

jeudi 3 octobre 2013 16:34

Retour

Réagissez

Partager

Imprimer

A+

A-

Les anciens élèves pourront se retrouver les 10 et 11 novembre 2013 à l'hôtel Concorde Montparnasse (Paris, XI^{Ve}).



La promotion 1973 de l'école hôtelière de Strasbourg, devenue depuis le lycée polyvalent Alexandre Dumas d'Ilkirsch-Graffenstaden (67), est composée de 80 élèves répartis en 3 classes. **Edmond Lepoutre**, président des élèves, quitte l'année scolaire en cours de route pour raisons personnelles. Il est désormais chef d'entreprise en Amérique du Sud. **Jean-Claude Leray**, en sa qualité de suppléant, s'était donc retrouvé à la présidence des élèves avec **Philippe Duquesnoy**, président de promotion. Ils ont organisé de nombreuses actions (vente de schnecks, bal des élèves en janvier 1973..) pour financer leur tour de France viticole. Par la suite, Jean-Claude Leray a souhaité rassembler les anciens élèves.

Pour les vingt ans de la promotion, 80 personnes (conjoints compris) avaient répondu présents pour un séjour en Alsace sur les lieux de l'école.

La soirée des 40 ans débutera le 10 novembre à 17 heures, à l'hôtel Concorde Montparnasse (Paris, XI^{Ve}), par un moment retrouvailles suivi d'une dégustation de vins découverts lors du voyage de fin d'étude, et enfin d'un dîner. Et le lendemain, une activité surprise sera proposée.

Claire Ledos

Que sont-ils devenus?

Philippe Béthune : Après 15 années dans le groupe Méridien, il participe à la création de l'école de Savignac aux côtés de Philippe François et codirige l'établissement avec Georges Gravé. Il s'envole ensuite pour les Seychelles pour le groupe SouthernSun ou il est pendant 3 ans Resort Manager du Luxury Maia resort & spa sur l'île de Mahé. Depuis 4 ans, il est directeur général du ParadiseSun Hotel sur l'île de Praslin.

Philippe Duquesnoy : Après un passage en salle dans le wagon-restaurant du père de Gilles Martin, il devient second de cuisine à Saint-Laurent-du-Var (06). Il s'intéresse ensuite à l'équitation, passion qu'il conservera, et travaille pendant deux ans dans un centre équestre. Il est par la suite maître d'hôtel au restaurant Le Vieux Pavé à Périgueux (24), avant de reprendre une formation en ébénisterie et exercer le métier de restaurateur de meubles depuis 30 ans.

Philippe François : Titulaire d'un DESS aménagement et gestion des stations touristiques, il a notamment cocréé l'école de Savignac à Savignac-les-Églises (24) ou il en a été le directeur pendant 7 ans avant de concevoir la société de conseils et de formation François-Tourisme Consultants. Il est depuis 2010 et jusqu'en 2014 président de l'AMFORHT (Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique). De son passage à l'école hôtelière de Strasbourg, il conserve la notion de rigueur qu'il souhaite voir continuer à perdurer.

Gilbert Koehler : Après son service militaire, il reprend en 1976 le restaurant de ses parents, l'Auberge du Cheval Blanc à Westhalten (68), où il travaille toujours.

Jean-Claude Leray : Il débute sa carrière au Novotel de Strasbourg comme réceptionniste avant de prendre la direction des exploitations de Cofest. Il participe à la création de la boîte de conseil en hôtellerie-restauration de Georges Panyotis Bos For Hôtellerie avant de s'installer à Bourges (18) où il gère l'hôtel de Bourbon et du restaurant de l'Abbaye Saint-Ambroix.

Gilles Martin : Après un service militaire effectué au Palais du gouverneur à Metz (57) en qualité de maître d'hôtel, il travaille pendant deux ans en salle chez les Haeberlin avant de reprendre en 1983 le restaurant créé par son père de wagon-restaurant. Depuis l'an 2000, il est formateur en restauration d'abord en CFA et désormais à l'AFPA Lorraine en cuisine.

Inscriptions avant le 25 octobre auprès de
Jean-Claude Leray
12 allée des Saulniers
56750 Damgan
Tél. : 0614559228
Email : contact@jcl-conseils.fr