



ARTELOGE

HOTELS & RESTAURANTS

GO GREEN

Notre engagement éco-responsable



Conscient de l'impact sur l'environnement que représente le secteur en plein essor de l'industrie hôtelière, **le Groupe Arteloge a mis en place un programme d'éco-responsabilité baptisé GO GREEN au sein de ses sept établissements.**

Porté par une équipe référente, **la Green Team**, ce programme englobe tous les acteurs de la vie d'un hôtel et s'axe autour de 2 objectifs majeurs :



**La réduction de la
consommation d'énergie**



**La réduction de la
consommation d'eau**

Afin d'atteindre ces objectifs ambitieux, le Groupe Arteloge a imaginé plusieurs axes de travail détaillés ci-après, allant de la sensibilisation du personnel jusqu'à la démarche de labellisation.

La Green Team

Notre démarche environnementale est un **projet collectif** auquel chaque membre du personnel Arteloge est sensibilisé dès son intégration dans un établissement du groupe.

Une équipe de 14 collaborateurs volontaires issus de nos différents hôtels a pour mission de **coordonner les idées et actions**, mettre en oeuvre le programme GO GREEN et assurer son suivi dans les établissements du Groupe.



Les membres de la Green Team se réunissent chaque trimestre pour phosporer sur les actions menées et à venir. Encadrés par M. Jérôme Rivier (directeur de l'Hôtel des Congrès) et Mme Lorraine Batta (directrice des hôtels Lyon-ouest et ParkSaône), ils sont identifiables au petit boomerang vert qu'ils portent sur leurs uniformes.

Les axes de travail



Sensibilisation du personnel

Parce que la protection de l'environnement est l'affaire de chacun !

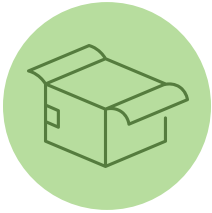
Chaque collaborateur du groupe Arteloge est **régulièrement informé** des actions menées dans le cadre du programme GO GREEN :

- lors de son intégration dans un établissement du Groupe
- par le biais d'une newsletter interne éditée chaque trimestre
- lors de sessions de formation thématiques

Chaque service de l'hôtel dispose d'un **guide des bonnes pratiques éco-responsables** ainsi que d'une check-list de contrôle pour assurer la bonne mise en place de ces dernières.

Enfin, parce que le programme GO GREEN est profondément vivant, l'ensemble du personnel est régulièrement encouragé à **partager des idées**, par le biais notamment d'un "Concours GO GREEN" visant à faire émerger de nouvelles initiatives pour **enrichir le programme et récompenser les participants**, ou de boîtes à idées présentes dans chacun des établissements. Le mot d'ordre : fédérer !

Les axes de travail



Politique d'achats

Nous privilégions les circuits courts, les acteurs locaux, les fournisseurs engagés !

Groupe familial implanté depuis 40 ans dans le paysage lyonnais, Arteloge a toujours soutenu le **tissu économique local**.

En matière d'achats, quel que soit le service concerné, la priorité est donnée au bon sens :

- favoriser le plus possible les **fournisseurs locaux** pour réduire l'impact du transport
- donner la priorité aux **acteurs engagés dans une démarche durable** pour une meilleure maîtrise du cycle de vie du produit (fabrication, conditionnement, recyclage...)

Les six restaurants du Groupe Arteloge travaillent des produits frais. Les circuits courts sont garants d'une **bonne qualité et traçabilité des produits**, évitant en outre le gaspillage.

Le papier utilisé pour les fournitures de bureau est éco-responsable, les imprimeurs partenaires du Groupe sont labellisés **IMPRIM'VERT**.

Le Groupe Arteloge dispose de sa propre société de nettoyage (GLM Services), permettant ainsi une **maîtrise totale des produits d'entretien courants utilisés pour le nettoyage des chambres, 100 % non-polluants. 66 % de ces produits également éco-labellisés.**

Les axes de travail



Consommation d'eau

Notre objectif : réduire chaque année d' 1% la consommation en litres d'eau / client.

Un établissement hôtelier est un gros consommateur d'eau. En moyenne, 50 % de cette consommation provient de la chambre, 30 % du restaurant, 20 % des parties communes. (Pour un hôtel ne disposant pas de spa ou de piscine).

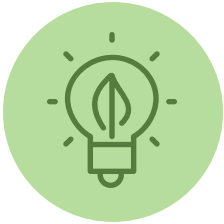
Le Groupe Arteloge travaille sur 3 axes pour arriver à réduire substantiellement sa consommation d'eau annuelle :

- **L'ÉQUIPEMENT** : installation de régulateurs sur les robinets en chambre, débits régulés de chasse d'eau, détecteurs sur les robinets des parties communes
- **LA SENSIBILISATION DU PERSONNEL** : formation au nettoyage raisonné, chasse aux fuites, étiquettes de sensibilisation devant chaque poste de travail, suivi trimestriel de la consommation
- **L'INFORMATION AUX CLIENTS** : chevalets en salles de bain pour le remplacement des serviettes



Entre 2016 et 2017, le Groupe est parvenu à faire baisser de 1.60 % la consommation en litres d'eau par client, passant de 442 L à 435 L / client.

Les axes de travail



Consommation d'énergie

Notre objectif : réduire chaque année de 2% la consommation en kWh / client.

Les hôtels les plus récents de la collection Arteloge (Hôtel ParKest, Hôtel ParkSaône) ont été construits dans le **respect des nouvelles normes environnementales**, ils sont par conséquent plus économes en énergie.

Le Groupe Arteloge a contracté l'option **Énergies Renouvelables d'EDF Entreprises**, pour soutenir le développement des énergies renouvelables en France et participer à la transition énergétique.

Les parties communes des hôtels sont équipées dans la mesure du possible de **détecteurs de présence**, les quais de livraison de **minuteurs**. Toutes les ampoules sont des **basse consommation**. A l'exception de la Villa Florentine, les hôtels ne disposent pas de minibars en chambre. Les appareils électriques non utilisés entre deux services sont déconnectés (machines à café). Les systèmes de climatisation / chauffage sont régulés. **Tout le personnel est sensibilisé** à la chasse aux éclairages inutiles.



Entre 2016 et 2017, le Groupe est parvenu à faire baisser de 9,1 % la consommation en kWh par client, passant de 34,01 kWh à 30,91 kWh / client.

Les axes de travail



Gestion des déchets

Réduire, trier et valoriser les déchets de nos établissements.

Un hôtel-restaurant produit différents types de déchets : des emballages (cartons, verres, plastiques), des papiers, des déchets organiques ou encore des huiles usagées.

Afin d'en limiter la production, la faveur est donnée aux **conditionnements plus économiques** lors de l'achat (à l'image des distributeurs de savon dans les 3*).

Les cartons sont collectés et recyclés par **SUEZ**.

Les sets de table de l'Hôtel Lyon Métropole et de l'Hôtel des Congrès sont produits et recyclés par la société **REALIS**.

Les cartouches d'imprimante sont collectées.

Les bouchons et bouteilles en plastique sont collectés dans tous nos hôtels, et recyclés par la société **YOYO** pour l'Hôtel des Congrès.

Un compost est en place dans chaque hôtel pour la **valorisation des déchets organiques**.

Le verre, les piles et accumulateurs sont collectés.

Les savons inutilisés en chambre sont collectés et transformés par la société **UNISOAP**.

Les axes de travail



Recherche de labellisation

Reconnaissance de nos actions par la certification

Afin de garantir à nos clients et fournisseurs un engagement continu et reconnu dans ce programme éco-responsable, le groupe s'est investi dans une démarche de labellisation.

L'Hôtel Lyon Métropole** a ainsi été en mars 2018 le premier hôtel lyonnais à recevoir le Label "Lyon Ville Équitable & Durable".** Ce dernier identifie les entreprises qui répondent de manière pragmatique aux enjeux du développement durable, à travers une offre de consommation responsable.



La volonté affichée du groupe est d'étendre désormais cette labellisation à l'ensemble des six autres établissements.

Les actions environnementales et sociétales

Outre les actions menées dans le cadre du programme GO GREEN pour la réduction des consommations en eau et énergie, **le Groupe Arteloge s'inscrit toute l'année dans une dynamique de participation à des actions connexes**, en lien avec les problématiques de préservation de la planète.

Ces dernières sont listées de manière non-exhaustive ci-dessous :



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE / PRINTEMPS BIO

Durant cette période, les restaurants et bars du Groupe Arteloge proposent à la carte un plat 100 % BIO ainsi qu'un cocktail vert "healthy". Depuis 2 ans, une partie de la recette de ces ventes est reversée à la **Fondation Énergies pour le Monde**, en charge de faciliter l'accès à l'électricité renouvelable des populations qui en sont dépourvues.

> En 2018, 700 € ont été reversés pour soutenir le projet ÉGALES visant à installer des pompes solaires associées à des systèmes d'irrigation par goutte à goutte dans la commune d'Ouonck, au Sénégal.



Les actions environnementales et sociétales



EARTH HOUR

Le samedi 24 mars 2018 à 20h30, le Groupe Arteloge s'est joint à des millions de personnes à travers le monde à l'occasion de l'événement Earth Hour.

Mouvement lancé en 2007 en Australie par le WWF (fond mondial pour la nature), Earth Hour s'est matérialisé par 1 heure d'obscurité dans les hôtels et restaurants du Groupe, afin de sensibiliser personnel et clients à la lutte contre le réchauffement climatique. A l'échelle mondiale, ce sont 180 pays impliqués, 7 000 villes, des millions de citoyens, entreprises et pouvoirs publics engagés.

> Les économies d'énergie réalisées à l'occasion de cet événement (soit 600 €) ont été reversées sous forme de don au fond mondial pour la nature (WWF).



Les actions environnementales et sociétales



PRINTEMPS DU VÉLO

Organisé chaque année par l'association Mi-Plaine Entreprises, le Printemps du vélo a pour but de promouvoir l'utilisation des modes de déplacements éco-responsables dans l'Est lyonnais.

Depuis 2 ans, quatre collaboratrices du groupe Artelege endossent leur tenue de cycliste à l'occasion de cette opération de sensibilisation. A l'arrivée du parcours, sur les halles du marché de Genas, les cyclistes partagent un pique-nique offert par le restaurant Terminal 50, de l'Hôtel Parkest.

> Une belle initiative sportive et conviviale qui permet de sensibiliser sur les solutions alternatives de déplacement éco-responsable.



Les actions environnementales et sociétales



LA FABRIQUE À MANGER

Ce nouvel événement destiné à **démocratiser l'alimentation bio, locale et équitable** est une initiative du Conseil Lyonnais de l'Alimentation Durable, soutenue par la Ville de Lyon et la Mairie d'Arrondissement.

La Fabrique à Manger, événement « **coup de cœur** » des **Journées Européennes du Patrimoine**, implique une dizaine de partenaires, dont des jardins partagés et des structures labellisées « Lyon, Ville Équitable et Durable ».

> *L'Hôtel Lyon Métropole, seul hôtel lyonnais labellisé LVED, a pris part à cette manifestation en proposant toute la journée un atelier culinaire permettant de réaliser une recette à base de fruits et légumes de production locale, bio et de saison.*



Aller plus loin...

Le programme GO GREEN s'enrichit au quotidien des idées et de l'engagement de chacun des acteurs de la vie d'un hôtel.

A venir dans les établissements du Groupe :

- > Une journée de nettoyage d'un site en équipe
- > La suppression des pailles en plastique dans les bars et restaurants
- > Démarche de labellisation pour l'ensemble des hôtels du Groupe
- > Tournées du boulanger en véhicule 100% électrique

Vous souhaitez en savoir plus sur nos actions ou rejoindre le programme ? Nous sommes à votre écoute !

CONTACTS :

Mme Lorraine Batta • Tél. 04 72 22 00 00 • lbatta@hotelparksaone.com

M. Jérôme Rivier • Tél. 04 72 69 16 16 • jrivier@hoteldescongres.com

