

5

ASTUCES POUR RENDRE VOTRE ÉTABLISSEMENT ÉCORESPONSABLE

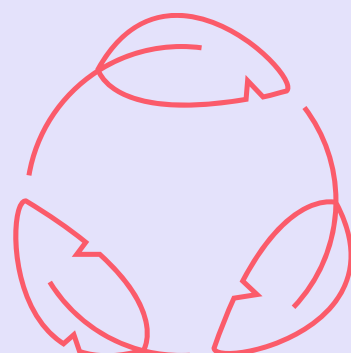


1

PENSEZ RECYCLAGE

Utilisez des **produits recyclables**, évitez les bouteilles, et les gobelets en plastique, au profit de carafes, verres, et tasses lavables (ou en carton).

Procédez au **tri sélectif directement en chambre**, et sur les chariots des employés de ménage, en proposant des poubelles spécifiques.



2

DIVERSIFIEZ LES REPAS

Proposez des **alternatives végétariennes et véganes** à vos menus. Mettez également sur les produits locaux et de saison pour préparer vos repas. Si vous possédez un peu de terrain, pourquoi ne pas cultiver votre propre potager ?

Vous pouvez également présenter **des aliments qui passent directement du producteur au consommateur**.

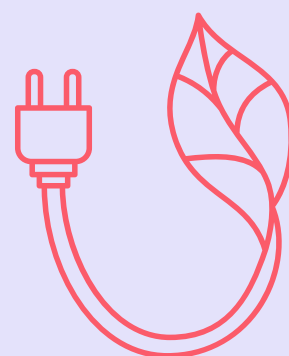


3

SENSIBILISEZ VOS CLIENTS

N'hésitez pas à laisser quelques affiches en chambre pour aider vos clients à faire **les bons choix** :

Laisser sa serviette au sol uniquement si elle doit être changée, éteindre les lumières en sortant de la chambre, **limiter l'utilisation de la clim' et du chauffage**.

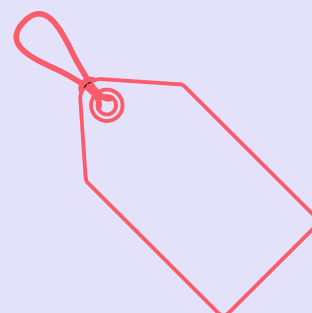


4

OBTENEZ DES LABELS ÉCORESPONSABLES

D'après l'étude de l'association "Agir pour un Tourisme Responsable", **8 touristes sur 10 trouvent important que les entreprises soient labellisées**. Tournez-vous vers des labels reconnus, tels que l'Écolabel, la Clef Verte, ou encore le label Green Globe.

D'autres labels gagnent de plus en plus en popularité, à l'image de **Bienvenue à la ferme ou Éthic Étapes**.



5

OPTEZ POUR DES FOURNISSEURS À LA DÉMARCHE RSE

Privilégiez les partenaires, qui eux aussi, ont fait le choix de **s'engager dans une démarche environnementale et solidaire**.

À votre tour, consultez leurs labels, renseignez-vous sur leur mode de fonctionnement, et travaillez avec des **entreprises responsables**.



Retrouvez encore plus de conseils sur notre site ou **en prenant directement contact avec nos experts !**

Contactez-nous