



**LOGIS
HOTELS**
GROUPE

**COMMUNIQUE
DE PRESSE**
26 janvier 2026

Restauration: Le Groupe Logis Hôtels publie son guide de la gastronomie durable

Fidèle à sa mission d'accompagner ses 2 000 restaurateurs-adhérents vers des pratiques plus responsables, le Groupe déploie un nouvel outil concret pour accélérer la transformation de la restauration.

Lancé en 2024, l'indicateur Act'Eco a été adopté par 1 395 hôtels avec une note moyenne de 8,3 / 10. C'est aujourd'hui l'indicateur RSE le plus largement déployé dans la profession. Fort de sa part de marché de 45% de la restauration d'hôtels en France, le Groupe a lancé en janvier 2025 l'indicateur dédié aux restaurants : Act'Eco Restaurant. En moins d'1 an, plus de 700 restaurants l'ont adopté. Pour accompagner encore plus pas à pas les restaurateurs, le Groupe lance aujourd'hui le guide de la gastronomie durable, recueil d'actions concrètes. Autant d'actions qui illustrent une démarche de progrès continue, aujourd'hui reconnue par le renouvellement du label Lucie 26000.

Impulser une restauration plus responsable : des outils concrets et accessibles

Le Guide de la Gastronomie Durable se veut un recueil : d'actions concrètes pour accompagner la transition des restaurateurs du Groupe Logis Hôtels. Diffusé auprès des 2 000 adhérents, il vise à accélérer les démarches de durabilité déjà engagées et à faire émerger une « gastronomie de solution », démontrant que l'impact positif est à la portée de tous.

Conçu comme un mode d'emploi concret et pragmatique, ce guide offre des leviers d'action pour concilier rentabilité économique, performance environnementale et engagement sociétal. Il structure l'amélioration continue des pratiques autour de six piliers essentiels : l'approvisionnement responsable, la conception d'une offre culinaire durable, la gestion des déchets, la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, les enjeux sociaux et la communication responsable.

« Avec la publication de notre Guide de la Gastronomie Durable, nous affirmons notre rôle moteur dans la transition du secteur de la restauration et de la gastronomie. De par notre ancrage territorial et notre démarche d'accompagnement, nous avons la responsabilité d'aider nos restaurateurs-hôteliers à passer à l'action. La plupart des acteurs se contentent d'identifier les enjeux de décarbonation, sans jamais fournir les solutions. C'est pourquoi notre approche se veut avant tout pédagogique et axée sur la mise en œuvre concrète et immédiate. L'impact ne naît pas forcément d'une révolution, mais du bon sens, de gestes simples et d'une méthode pas à pas. » affirme Karim Soleilhavoup, Directeur Général du Groupe Logis Hôtels.

Act'Eco Restaurant : un outil qui séduit déjà plus de 665 établissements

singulièrs

DEMEURES
& CHÂTEAUX

Logis
HOTELS

CIT'
HOTEL

URBAN
STYLE

AUBERGE
DE PAYS

Complément pratique du Guide de la Gastronomie Durable, Act'Eco Restaurant accompagne les restaurateurs du Groupe Logis Hôtels dans la mise en œuvre concrète de pratiques plus durables. Lancé début 2025, cet outil d'auto-évaluation permet à chaque établissement de mesurer son impact environnemental et social et de définir sa propre feuille de route de progrès.

Son adoption progresse rapidement : déjà plus de 700 restaurants ont intégré l'outil, témoignant de l'enthousiasme des professionnels et de leur engagement à progresser pas à pas vers une restauration plus responsable.

Concrètement, Act'Eco Restaurant guide les restaurateurs à travers des questions simples et pratiques, couvrant l'ensemble des actions possibles, de l'approvisionnement à la gestion des déchets, en passant par la consommation d'énergie et l'engagement social. À l'issue de l'évaluation, chaque établissement reçoit un score et des recommandations personnalisées, facilitant la mise en place d'actions réalistes et mesurables.

Lucie 26000 : le label renouvelé, preuve de l'engagement concret du Groupe

Le renouvellement du label Lucie 26000 en 2025 illustre l'engagement concret du Groupe Logis Hôtels en matière de RSE et la cohérence des actions mises en place, comme le Guide de la Gastronomie Durable et l'outil Act'Eco Restaurant. Première chaîne hôtelière de son secteur à obtenir cette certification en 2023, le Groupe a ainsi démontré sa volonté de structurer et d'ancrer durablement sa démarche sociétale.

Ce label, aligné sur la norme ISO 26000 et évaluant sept dimensions clés de la RSE, se traduit par des actions concrètes dans tous les établissements : démarche d'économie locale, priorisation des circuits courts et des produits régionaux, et ciblage des efforts sur les principaux postes d'émissions identifiés par le bilan carbone 2021 — restauration (42,6 %), énergie des bâtiments (29,1 %) et immobilisations (19,7 %). Après chaque audit, le Groupe prend des engagements mesurables et est évalué tous les deux ans, garantissant une amélioration continue.

« Notre action RSE n'est pas un pari, c'est une conviction qui guide le Groupe depuis toujours. Avec une part de marché de 45% de la restauration d'hôtels (source Food Service Vision – novembre 2025), nous devons être à la hauteur de notre responsabilité et des attentes des restaurateurs. Une restauration engagée, progressive et rentable est non seulement possible mais souhaitable : un pas après l'autre, Groupe Logis Hôtels accompagne concrètement ses établissements pour construire un avenir plus durable, économiquement et socialement. » **complète Karim Soleilhavouy.**

A propos du Groupe Logis Hôtels

Leader européen de l'hôtellerie & restauration familiales et déstandardisées, le Groupe Logis Hôtels accompagne les acteurs locaux et contribue au dynamisme des territoires depuis plus de 75 ans. Créateur d'expériences, il porte une hospitalité à visage humain et plus responsable, qui valorise les savoir-faire locaux, cultive la non-standardisation et renforce les identités propres de chacune de nos maisons. Le groupe accompagne ses adhérents au quotidien pour faire rimer sens et performance. Acteur engagé et proche du terrain, il œuvre pour une hôtellerie indépendante forte, pérenne et durable. Avec un portefeuille de 7 marques couvrant tous les segments de marché, du premium à l'économique (Singuliers Hôtels, Teritoria, Demeures & Châteaux, Logis Hôtels, Cit'Hotel, Urban Style et Auberge de Pays), le groupe rassemble plus de 2 000 établissements dans 9 pays.



Communiqué de presse – janvier 2026