



Le Groupe Logis Hôtels accélère la décarbonation du secteur de la restauration

Lancement d'un nouvel indicateur RSE dédié à la restauration

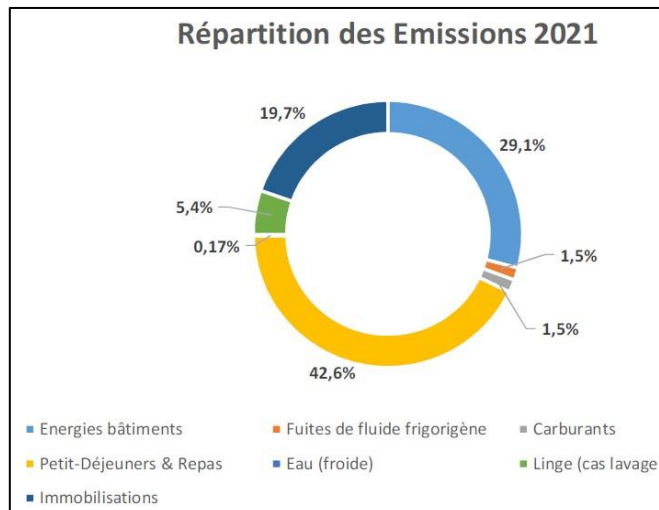
- A l'origine de cette démarche : les résultats d'un bilan carbone réalisé par le Groupe, qui relève que 43% de son empreinte est liée à l'alimentation.
- Act-Eco Restaurant accompagne les restaurateurs-hôteliers du Groupe Logis Hôtels dans le déploiement de pratiques plus durables, tout en intégrant un volet social essentiel.
- L'objectif est d'amorcer un mouvement de fond pour mobiliser l'ensemble de la filière sur ces enjeux de décarbonation.
- En deux ans, 90 % du réseau a déjà adopté cette démarche environnementale sur le volet hôtelier, un succès que le Groupe étend en introduisant un indicateur responsable volontaire.

Sensibiliser l'ensemble du secteur autour d'un enjeu clé

Leader de la restauration à table avec 1400 restaurants et implanté sur l'ensemble du territoire, le Groupe Logis Hôtels a un rôle essentiel à jouer pour la décarbonation de la filière.

Certifié Lucie 26000, le Groupe a mené une enquête approfondie de plusieurs mois auprès d'un échantillon représentatif de son réseau. L'objectif était d'évaluer concrètement son impact carbone sur les scopes 1 et 2 de ses établissements, sur l'année de référence 2021. Parmi les conclusions de ce bilan, la restauration apparaît comme l'un des premiers postes émetteurs (42,6%). Un impact qui provient notamment des petits-déjeuners et des repas, pour ceux qui disposent d'un restaurant.

Répartition des Emissions 2021



« Nous avons un rôle moteur à jouer, de par notre présence sur le territoire et dans notre démarche d'accompagnement des restaurateurs-hôteliers. Les enjeux de décarbonation sont plus faciles à identifier qu'à résoudre, c'est pourquoi nous sommes dans une démarche avant tout pédagogique et de sensibilisation. Pour y arriver, il faut d'abord expliquer, convaincre et embarquer, l'injonction est inefficace. Impacter ne passe pas forcément pas une révolution, mais par du bon sens et des gestes simples, comme le retravail de l'assiette, en réduisant l'apport de protéines animales par exemple. » **explique Karim Soleilhavoup, Directeur Général du Groupe Logis Hôtels.**

Le retravail du contenu de l'assiette est une première étape dans la décarbonation de la restauration : sur la base d'une assiette standard, la part de protéines animales est en moyenne de 180 grammes. **Si les 1400 restaurants du Groupe effectuaient une réduction des protéines animales de 30 grammes, on estime que 15 milliards de litres d'eau et 44 000 tonnes d'équivalent CO₂ seraient économisés chaque année.**

Eric Caillon, Chef de cuisine du Logis Hôtels Restaurant Les Glycines à Melle (79), témoigne : *« Grâce aux conseils et à l'accompagnement du Groupe, nous avons pu investir dans l'installation en 2021 d'un nouveau système de cuisson dit « couteau-suisse » : le four VCC. Ses performances nous ont permis de réaliser un gain de consommation d'énergie significatif par rapport à un four conventionnel. Autre avantage, nous avons d'ailleurs grandement amélioré les conditions de travail de nos équipes en cuisine. En moins de 4 ans, j'observe un vrai retour sur investissement ; avec des cuissons plus courtes et plus précises, et qui nécessite moins de nettoyage. Notre établissement affiche actuellement un score de 8,5/10 en matière de pratiques RSE, c'est une manière efficace de nous situer et d'orienter nos efforts pour guider notre démarche de progrès. »*

Une démarche de sensibilisation pour accompagner les restaurateurs avec un référentiel dédié et des solutions concrètes

Dans le cadre de sa stratégie RSE, le Groupe renforce ses engagements et lance une version étendue de son indicateur Act-Eco au volet restauration. Déjà adopté par 9 établissements sur 10 depuis son lancement sur le volet hospitalité il y a 2 ans, ce référentiel a pour objectif de les accompagner dans la mesure, l'évolution et la mise en œuvre de pratiques plus durables – tout en stimulant leur rentabilité. Avec cette version enrichie, l'outil leur permettra d'obtenir une première évaluation de leurs pratiques et de bénéficier de solutions concrètes pour progresser. Une première étape clé avant d'aller plus loin pour les profils les plus avancés, et qui souhaitent un soutien dans l'obtention d'un label reconnu attestant de leur démarche durable.

De manière concrète, Act-Eco Restaurant se présente sous la forme d'un programme de progrès structuré autour d'un questionnaire couvrant six piliers essentiels : l'approvisionnement responsable, l'élaboration d'une offre culinaire durable, la gestion des déchets, l'économie d'eau et d'énergie, ainsi que le social et la communication responsable. Ce dispositif permet aux établissements d'évaluer et d'améliorer leurs pratiques de manière continue. Le résultat est traduit sous la forme d'un score sur 10, reflétant leur niveau de progression. Ce score, visible par tous les clients sur le site de réservation logishotels.com, apporte transparence et valorisation des engagements pris.

Dans sa première phase de lancement, plus de 150 restaurateurs se sont déjà emparés du questionnaire avec une note moyenne de 8/10.

A propos du Groupe Logis Hôtels

*Premier collectif d'hôteliers-restaurateurs uniques en Europe, le Groupe Logis Hôtels soutient les acteurs locaux et participe au dynamisme des territoires depuis plus de 70 ans. Créateur d'expériences et doté d'un fort ancrage territorial, le groupe est engagé pour défendre une hôtellerie plus responsable et dé-standardisée qui valorise les savoir-faire locaux, déploie de nouveaux services et s'investit dans la formation et le développement des compétences, pour répondre à toutes les envies et tous les besoins. Avec un portefeuille de **6 marques** (Singuliers Hôtels, Demeures & Châteaux, Logis Hôtels, Cit'Hotel, Urban Style et Auberge de Pays), le groupe représente plus de **2000 établissements** répartis **dans 9 pays**.*