

---

## Hôtel et Restaurants Témoins

---

### Communauté d'agglomération de l'espace Sud Martinique CAESM

Lotissement Frangipaniers

97228 Sainte-Luce

[Voir le site internet](#)

Mélanie Likao-galilee

[melanie.likao-galilee@espacesud.fr](mailto:melanie.likao-galilee@espacesud.fr)

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

Par ses caractéristiques intrinsèques (météo, paysages, infrastructures), le territoire de l'Espace Sud est particulièrement soumis au flux touristique saisonnier et aux activités de loisirs et de villégiature toute l'année, les week-ends et vacances scolaires. Cette particularité se traduit par une concentration des hébergements et des établissements de restauration.

Les communes de l'Espace Sud hébergent 63,7 % des touristes du département en moyenne sur l'année et 69 % pendant la haute saison. De plus, on peut considérer que la fréquentation des sites touristiques principaux sur le territoire sud (les plages, les ports de plaisance) est augmentée par les touristes et visiteurs locaux résidants sur les 2 autres territoires.

En 2009, le territoire sud regroupait 403 établissements d'hébergement (plus de 50% du total départemental) particulièrement sur les communes du Diamant, des Trois-Ilets, de Sainte-Luce et de Sainte-Anne.

Il regroupait également 281 établissements de restauration (plus de 38% du total départemental) avec 7 communes possédant 20 établissements et plus (Trois-Ilets, Diamant, Marin, Sainte-Luce, Ducos, Anses d'Arlets et Sainte-Anne).

Ces établissements apparaissent donc comme une cible à privilégier pour le programme de prévention des déchets, tant par le potentiel de réduction de leurs déchets, que par la visibilité et l'impact médiatique de ces établissements sur le territoire vis-à-vis de la population et des visiteurs extérieurs.

En effet, des actions et gestes de prévention peuvent être mis en avant comme:

- la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des biodéchets (résidus de préparation en cuisine, restes de repas),
- la réduction des emballages alimentaires et non-alimentaires,
- la limitation des produits à usage unique au profit de produits réutilisables,
- la réduction de la consommation de papier et de consommables de bureautique,
- l'optimisation des déchets dangereux comme les piles et des produits d'entretien,

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Diagnostiquer et accompagner 10 hôtels ou restaurants à la réduction des déchets.

Former les personnels

Réduire de 20% la production annuelle de déchets

### **Résultats quantitatifs**

5 hôtels et 5 restaurants ont été retenus pour l'opération

4 hôtels et 3 restaurants se sont engagés à réduire leurs déchets après le diagnostic

Le taux moyen de réduction obtenue est de 39,40% pour l'hôtellerie

Le taux moyen de réduction obtenue est de 32,60% pour la restauration

### **Résultats qualitatifs**

Sensibilisation à la réduction des déchets de plus de 200 salariés de ce secteur d'activité

Emergence de nouveaux projets d'établissement pour l'un des hôtels

Maintien des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants (action déjà en cours lors du diagnostic)

Sensibilisation des fournisseurs au sujet des modes de conditionnement

## **MISE EN OEUVRE**

### **Planning**

Préparation de l'opération : Juin à Novembre 2014

Recrutement prestataire : Octobre 2014 à Janvier 2015

Appel à candidature : Février/ mars 2015

Diagnostic/Formation personnel : Mai/Juillet 2015 (1mois par entreprise)

Signature de la charte : Août 2015

Mise en oeuvre des actions : Juillet à Novembre 2015 (4 à 4,5mois par entreprise)

Cérémonie de clôture : Décembre 2015

Réalisation des vidéos : Janvier/Février 2016

Diffusion des vidéos : à partir de Juin 2016

### **Moyens humains**

0,5 ETP en interne

0,1 ETP en externe (bureau d'études, organisme de suivi)

### **Moyens financiers**

Conception infographique : 599,39 €

- Affiche A2

- Dépliant Charte engagement

- Panneau Charte engagement

- Habillage dossier de presse

- Carton d'invitation

- Newsletter

- Bandeaux web

Impressions : 358,05 €

- 30 Affiches A2
- 2 panneaux Charte
- 30 chartes

Signature de la charte d'engagement : 780 €

Conception Vidéo: 7303 €

Suivi des entreprises : 31150,35 €

### **Moyens techniques**

Balances (1 à 2 par entreprises)

Questionnaire diagnostic

Support formation

Fiches de suivi

Questionnaire bilan

### **Partenaires mobilisés**

L'ADEME

La CACEM

CAP Nord Martinique

La CCI Martinique

La Collectivité Territoriale de Martinique

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Le recrutement des entreprises est assez difficile. Il s'agit d'un secteur d'activité où les charges de travail sont souvent denses.

Cela reste reproductible.

La prochaine opération, bien que gardant son orientation vers le secteur du tourisme, sera ouverte à d'autres activités afin de garantir le nombre de participants et mieux évaluer le niveau d'engagement.

### **Difficultés rencontrées**

Il s'agit d'une opération "Entreprises Témoins" uniquement axées vers l'hôtellerie et la restauration.

Ces deux activités produisent en grandes quantités les mêmes déchets qu'un foyer.

Le rayonnement de la mise en application des gestes de prévention est très large du fait de l'importance du turnover de client.

### **Recommandations éventuelles**

L'appel à candidature est plus médiatique qu'efficace. Il faut envisager des ETP pour le marketing direct (téléphone ou physique)

Entreprises retenue: Il faut s'assurer de l'engagement des directions et de l'efficacité du management des équipes, autant que de l'engagement des personnels. Il pourrait être envisagé de procéder à la sensibilisation/formation du personnel avant le recrutement de l'entreprise.

Prestataire pour l'accompagnement: S'assurer de la bonne connaissance technique de la réduction des déchets en entreprises et en industries également.

Période : les période de diagnostic et de mise en oeuvre sont plus facilement faisables lors des moyennes saisons.

Pour l'extrapolation des pesées à l'année, faire au prorata du taux d'occupation ou du chiffre d'affaires mensuel de l'entreprise.

Pour le suivi économique, bien anticiper la collecte d'information.

Si l'hôtel a un ou plusieurs restaurants, prévoir plusieurs lieux de pesées des déchets. L'organisation est souvent très différente sur les deux activités.

---

## Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ENTREPRISE | PAPIER

## Dernière actualisation

Juin 2016

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)  
sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Charlotte GULLY

[charlotte.gully@ademe.fr](mailto:charlotte.gully@ademe.fr)

Direction régionale Outre Mer