



BILAN
**DÉVELOPPEMENT
DURABLE**

2021





Sommaire

Introduction

01_LE GROUPE EN BREF page 6

02_GÉNÈSE ET OBJECTIFS page 7

03_PROCESSUS MÉTHODOLOGIQUE 2019-2021 page 8-9

Bilan environnemental

01_NOTRE EMPREINTE CARBONE page 14

02_LA GESTION DES RESSOURCES page 15-20

03_L'UTILISATION RAISONNÉE DES CONSOMMABLES page 21-24

04_VERS UNE MEILLEURE GESTION DE LA MOBILITÉ page 25

05_UNE AMBITION DE RESTAURATION DE PLUS EN PLUS RESPONSABLE page 26-27

06_RÉDUCTION DES DÉCHETS: UN ENJEU QUOTIDIEN page 28-29

Conclusion



Introduction

01_LE GROUPE EN BREF
02_GÉNÈSE ET OBJECTIFS
03_PROCESSUS MÉTHODOLOGIQUE 2019-2020



01_Le Groupe en bref

Fondé en 1981, Le Groupe initie son histoire avec le rachat des Thermes Marins de Saint-Malo par la famille Raulic. Familial et indépendant, le Groupe Raulic s'est développé au fil des années essentiellement à Saint-Malo et sa région mais aussi à Paris-Val d'Europe, Nantes et Rennes avec l'ouverture de centres de bien-être urbains sous la marque Aquatonic. Actuellement, le Groupe compte 10 structures d'hébergement (7 hôtels et 3 résidences de tourisme), le centre de thalassothérapie et spa des Thermes Marins de Saint-Malo, le golf international 27 trous de Saint-Malo, 3 centres Aquatonic ainsi que la ligne de cosmétiques Cosmobeauté, le centre de production Carré Chocolat (boulangerie, viennoiseries, pâtisserie et chocolaterie) et deux blanchisseries industrielles : la Blanchisserie de la Côte d'Emeraude et la Blanchisserie d'Armor.

Le centre de thalassothérapie des Thermes Marins est composé de 5000m² d'espaces dédiés aux soins (6 piscines d'eau de mer, 62 cabines d'hydrothérapie marine, 12 cabines de kinésithérapie, 18 cabines de spa, 4 salles d'activités collectives et un club forme).

Près de 35 000 curistes sont accueillis chaque année et 850 salariés travaillent pour le Groupe.

Le Groupe a toujours accordé une grande importance au développement durable. Par nature, la direction et ses équipes sont sensibles à la notion d'éco-responsabilité, l'eau de mer étant l'une des ressources principales du centre de thalassothérapie.

02_Genèse et objectifs

Conscients de la limite de nos ressources et de la nécessité d'être acteurs en faveur du développement durable, nous avons décidé en décembre 2019, lors d'un séminaire réunissant 50 collaborateurs, de faire un état des lieux et de réfléchir à nos actions vers une sobriété environnementale.

Forts de cette ambition commune, nous avons initié en mai 2020, au cœur de cette crise sanitaire Covid-19, une action très concrète avec la volonté d'impliquer notre réseau vers une transition écologique profonde et pérenne dans un territoire plus que jamais résilient.

En étroite collaboration avec l'ADEME et accompagnés de Betterfly Tourism, cabinet situé à Nantes aidant les entreprises du secteur du tourisme à réduire leurs impacts sur l'environnement, nous avons réalisé des audits complets de nos établissements afin d'obtenir une étiquette environnementale, reconnue par l'ADEME. Cette étiquette permet d'analyser de manière détaillée la performance environnementale de nos établissements et ainsi identifier des pistes d'amélioration. Nos échanges ont été également nourris par les travaux de Carbone 4, cabinet conseil de référence sur les enjeux énergie et climat, fondé en 2007 par Jean-Marc Jancovici.

Le Grand Hôtel des Thermes, les Thermes Marins de Saint-Malo, la Résidence Neptunia, la Villa des Thermes, l'Hôtel le Nouveau Monde, les hôtels Antinéa & Jersey, la Résidence Reine Marine, l'Hôtel des Marins, le Saint-Malo Golf Resort ont participé à l'audit. Les Aquatonic de Rennes, Nantes et Paris-Val d'Europe ont également participé à un audit dans le cadre d'une étude sur les établissements de bien-être dont les résultats et les plans d'action seront finalisés sur l'année 2022.

Objectifs de la démarche :

1/ Connaissance précise des consommations et de leur source à travers l'inventaire complet des équipements pour se doter des bons outils pour mieux agir.

2/ Réduire les impacts environnementaux des établissements à travers des actions concrètes

3/ Réduire nos émissions de gaz à effet de serre et celles de notre entourage (fournisseurs, partenaires, clients, salariés).

4/ Investir dans des modes de fonctionnement sobres, tendant vers la neutralité carbone et la réduction de la consommation de ressources.

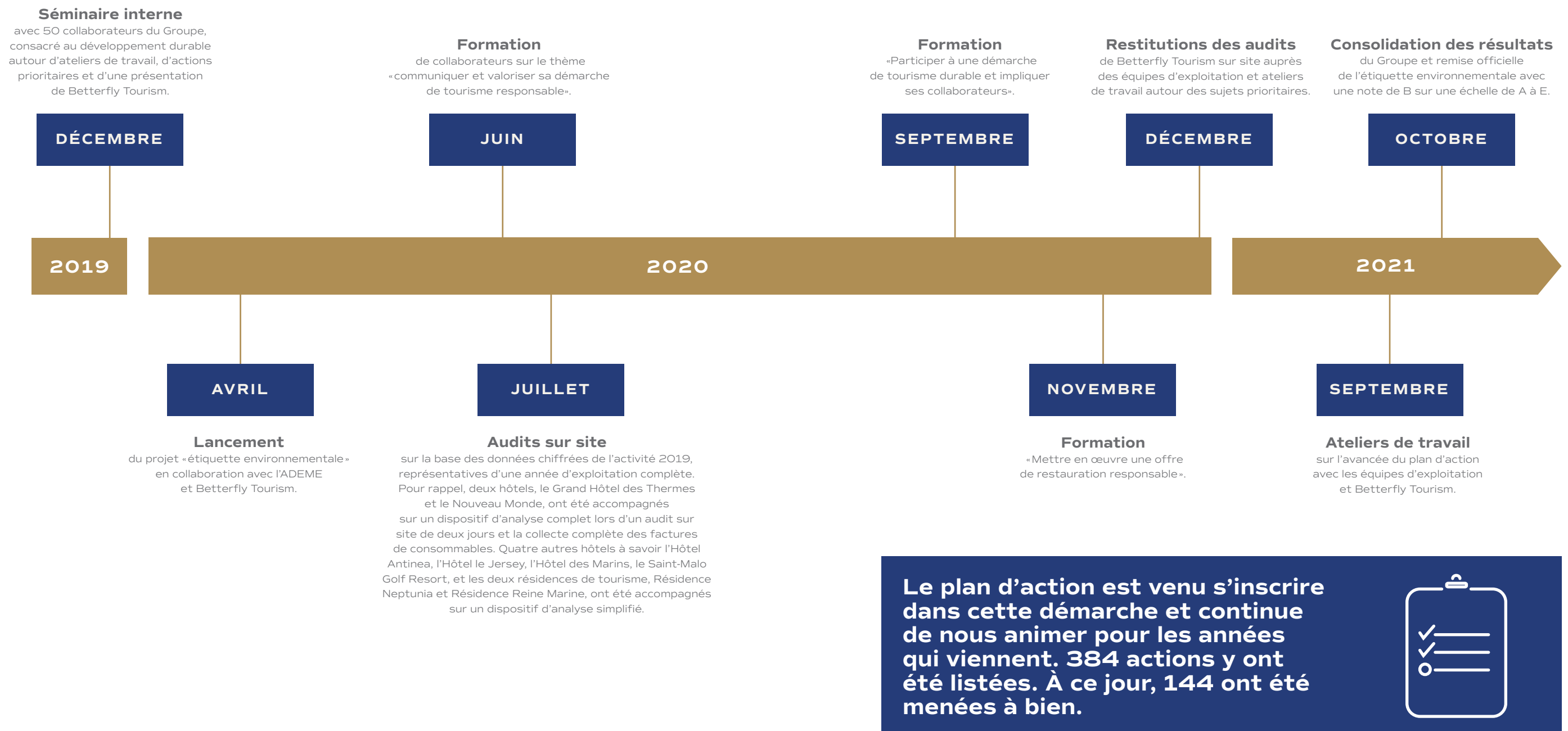
Le saviez-vous ?

Le dispositif d'affichage environnemental est une démarche officielle, portée par le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire et engagée dans le cadre du Grenelle de l'Environnement. Il consiste à mesurer et à communiquer aux consommateurs des informations chiffrées sur les impacts environnementaux d'un produit et d'un service. Ce système de notation est déjà bien connu par le grand public car il est utilisé pour les produits électroménagers ou encore dans l'automobile.

Lancée en 2011, l'étiquette environnementale représente un panel de 230 hôtels, fin 2021 (dont 100 hôtels 3*, 89 hôtels 4* et 11 hôtels 5*). Concrètement, une note entre A et E (A étant la meilleure note) est attribuée à l'hôtel en fonction de quatre indicateurs environnementaux : l'impact sur le climat, la consommation d'eau, la consommation de ressources non renouvelables (énergie), la part des produits bio ou éco-labellisés dans les approvisionnements de l'hôtel.

o3_Point méthodologique 2019-2021

Afin d'établir un plan d'action efficace, nous avons décidé de mener ce projet en plusieurs étapes. Nous avons démarré avec le partage de la vision et de nos objectifs auprès des collaborateurs, puis nous nous sommes investis dans un audit complet de nos installations et consommations afin d'établir un état des lieux précis et très détaillé.



Les initiatives durables en chiffres



183 000

gobelets plastique à usage unique remplacés par des contenants réutilisables.



26 000 kWh

représente la consommation électrique gagnée en 5 ans par les Thermes Marins de Saint-Malo et le Grand Hôtel des Thermes (soit -7.8% entre 2014 et 2019).



129 L

d'eau consommés en moyenne dans nos hôtels par jour et par personne (vs 148L par habitant, en France).



265 kg

de savons recyclés au Grand Hôtel des Thermes depuis 2019.



253 806

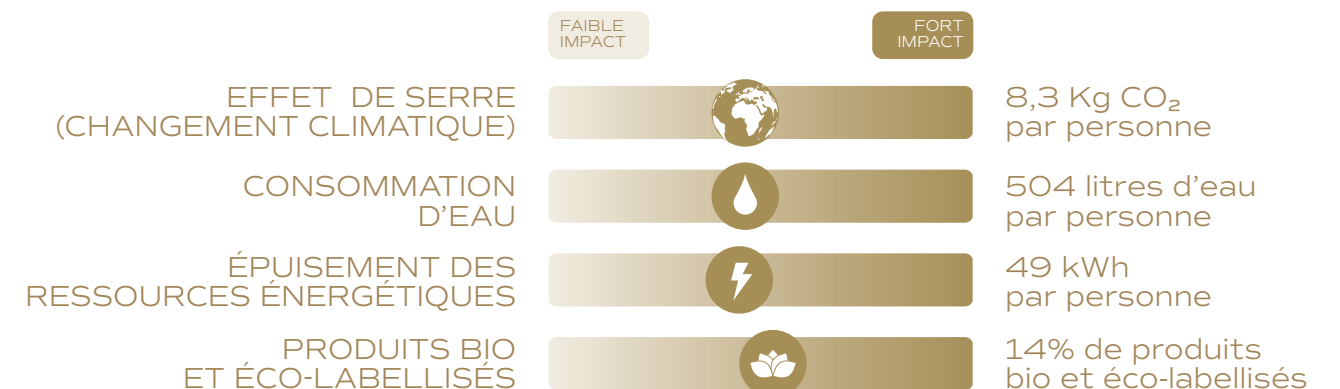
produits d'accueil individuels repensés avec un *packaging* végétal en résidus de canne à sucre.



71 660

films plastique supprimés en Thalasso, remplacés par des films en fécule de pomme de terre biodégradables.

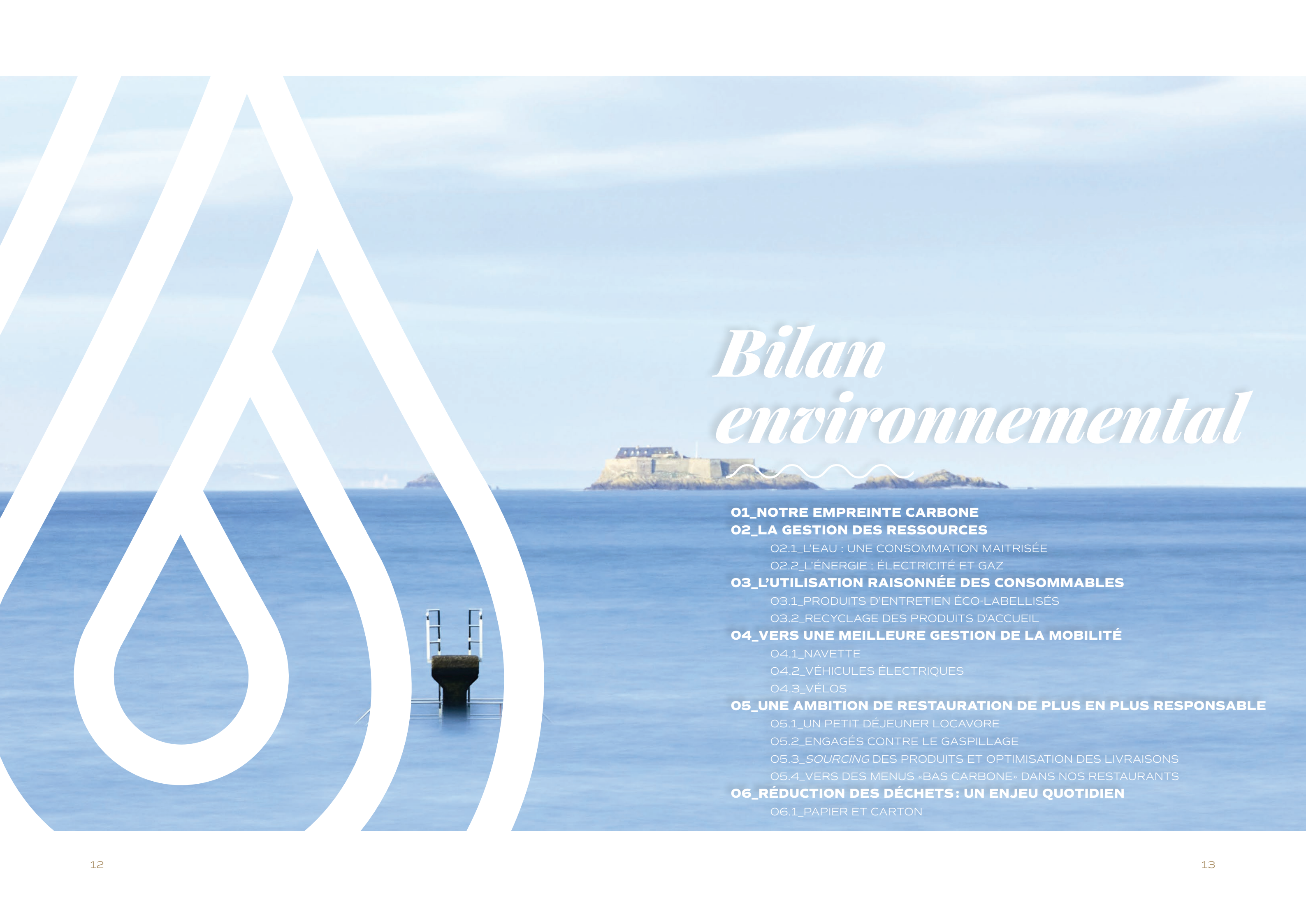
L'étiquette environnementale du Groupe Raulic



LES ÉTABLISSEMENTS INCLUS DANS L'ANALYSE :

LE GRAND HÔTEL DES THERMES
LES THERMES MARINS DE SAINT-MALO
HÔTEL LE NOUVEAU MONDE
HÔTEL DES MARINS
HÔTEL ANTINÉA ET LE JERSEY
SAINT-MALO GOLF RESORT
RÉSIDENTE REINE MARINE
RÉSIDENTE NEPTUNIA

AQUATONIC DE RENNES, NANTES ET PARIS VAL D'EUROPE
(RESTITUTION 2022)



Bilan environnemental

01_NOTRE EMPREINTE CARBONE

02_LA GESTION DES RESSOURCES

02.1_L'EAU : UNE CONSOMMATION MAÎTRISÉE

02.2_L'ÉNERGIE : ÉLECTRICITÉ ET GAZ

03_L'UTILISATION RAISONNÉE DES CONSOMMABLES

03.1_PRODUIITS D'ENTRETIEN ÉCO-LABELLISÉS

03.2_RECyclage DES PRODUITS D'ACCUEIL

04_VERS UNE MEILLEURE GESTION DE LA MOBILITÉ

04.1_NAVETTE

04.2_VÉHICULES ÉLECTRIQUES

04.3_VÉLOS

05_UNE AMBITION DE RESTAURATION DE PLUS EN PLUS RESPONSABLE

05.1_UN PETIT DÉJEUNER LOCAL

05.2_ENGAGÉS CONTRE LE GASPILLAGE

05.3_SOURCING DES PRODUITS ET OPTIMISATION DES LIVRAISONS

05.4_VERS DES MENUS «BAS CARBONE» DANS NOS RESTAURANTS

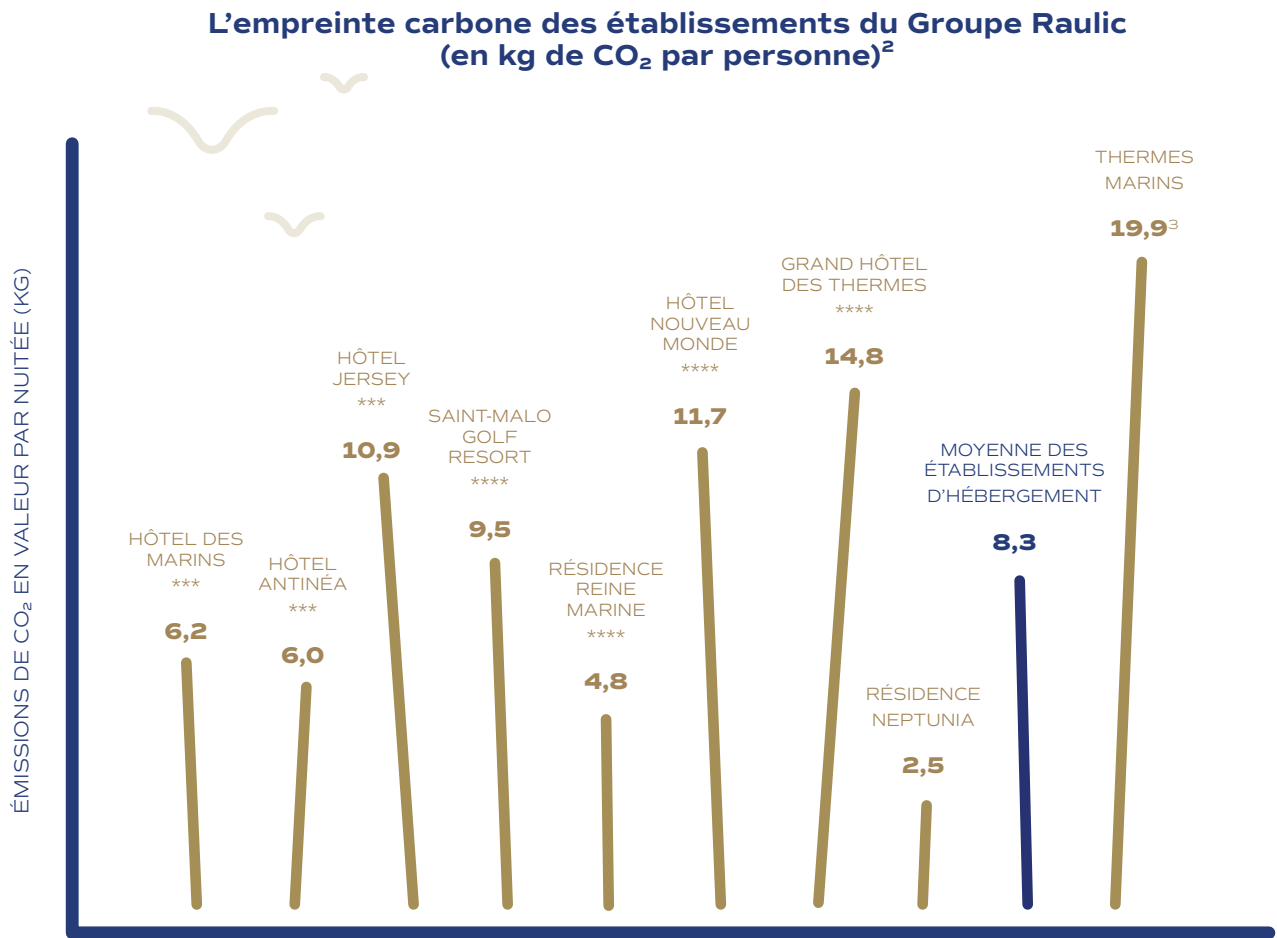
06_RÉDUCTION DES DÉCHETS: UN ENJEU QUOTIDIEN

06.1_PAPIER ET CARTON

01_Réduire notre empreinte carbone

Réduire son empreinte carbone revient à réduire la production de gaz à effet de serre (dont CO₂, N₂O et CH₄), responsables du réchauffement climatique en analyse de cycle de vie. En 2019, en France, l'empreinte carbone s'établit à 663 millions de tonnes équivalents CO₂ (Mt CO₂ éq), soit 9.9 tonnes de CO₂ éq par personne et par an, dont :

- 28% transport (carburant et entretien des moyens de transport, dont 92% provient du transport routier),
- 24% logement (chauffage, matériaux de construction),
- 28% alimentation (gaz à effet de serre provoqués par l'agriculture, usines agroalimentaires),
- 7% équipements (textile, informatique, appareils électriques, mobilier)¹



En 2019, l'empreinte carbone d'un client hôtel et résidence oscille entre 2.5 et 14.8kg CO₂, par client et par nuit.

¹Données issues du site <https://ree.developpement-durable.gouv.fr/>

²Le résultat de chaque établissement du Groupe Raulic est à analyser en comparaison au résultat d'un panel de 230 hôtels, dont l'empreinte carbone moyenne est égale à 9,2 kg de CO₂. Le panel des 100 hôtels 3* obtenant une note de 6,5 kg de CO₂, celui des 89 hôtels 4* étant évalué à 9,2 kg de CO₂ et le panel des 14 hôtels 5* culminant à 14,6 kg de CO₂ par client et par nuit.

³Les impacts pour les Thermes Marins sont calculés sur la base des journées cure. L'impact de CO₂ est donc surévalué car le chiffre des journées cures ne prend pas en compte l'activité externe du Parcours Aquatonic et des abonnés du Club Forme fréquentant, pour certains d'entre eux, plusieurs fois par semaine.

02_La gestion des ressources

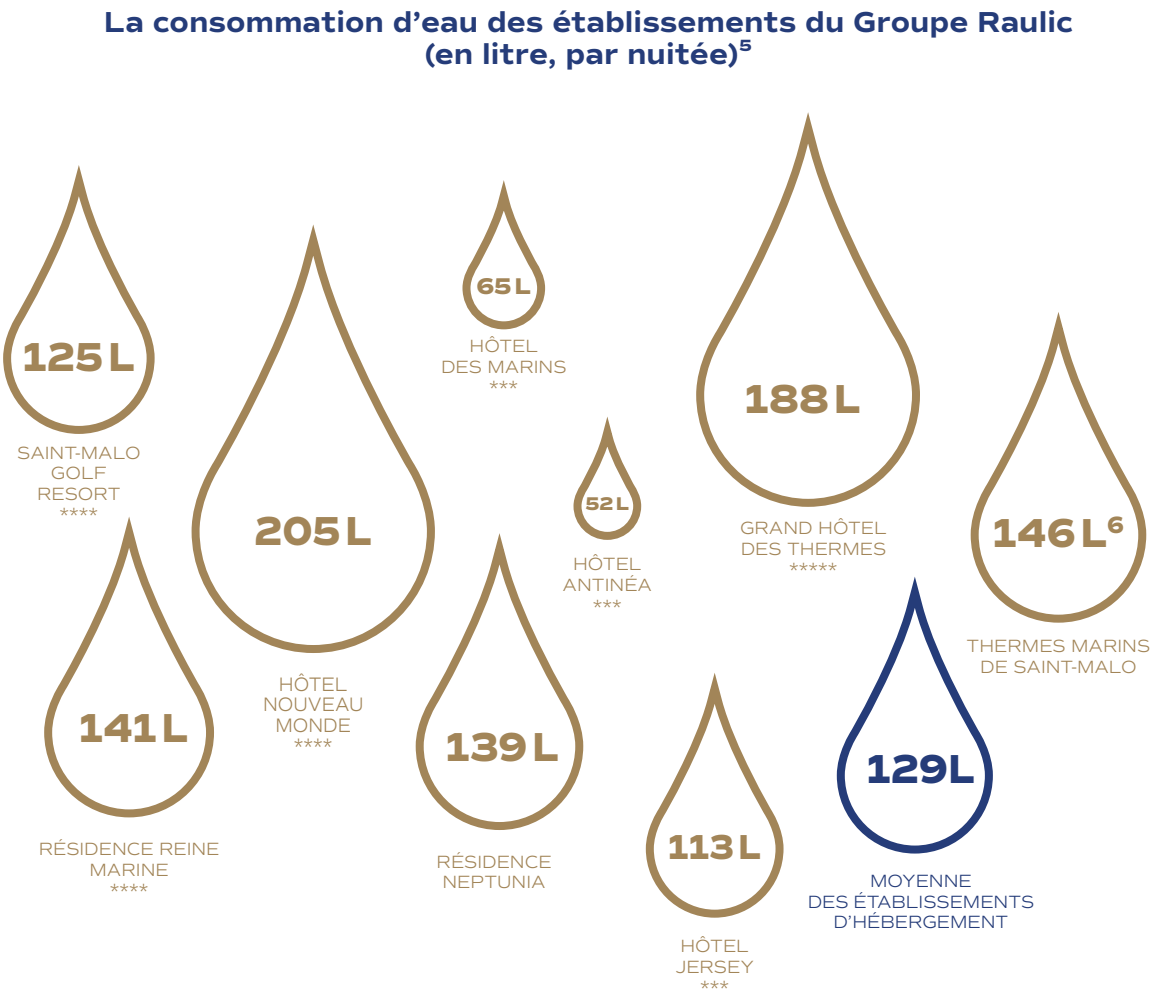
02.1_L'eau : une consommation maîtrisée

La consommation d'eau moyenne sur les établissements audités s'élève à 129L/nuitée soit inférieure à la consommation moyenne d'un français estimée à 148L/jour⁴.

02.1.1_Mise en place d'équipements réducteurs de consommation

Lors des rénovations régulières du Grand Hôtel et des Thermes Marins de Saint-Malo, une attention particulière est portée sur le choix des matériaux ou équipements utilisés, afin de réduire notre impact environnemental. Par exemple, réducteurs de débit, mousseurs et WC double débit ont été installés dans presque toutes les chambres et appartements du Groupe en 2020 et 2021.

Au Grand Hôtel des Thermes, 188 litres d'eau sont consommés sur site par client et par nuit. La moyenne du panel des 11 hôtels 5* audités dans le cadre de l'étiquette environnementale de l'ADEME, est à 286 litres d'eau par personne.



⁴ Source : Observatoire SISPCA ; Centre d'information sur l'eau, cieau - 2018

⁵Le résultat des établissements du Groupe Raulic est issu d'une évaluation d'un panel de 120 hôtels environ, dont 57 hôtels 3* obtenant un résultat égal à 167 litres. La consommation d'eau du panel des 49 hôtels 4* a été évaluée 186 litres. Le panel des 11 hôtels 5* présente une consommation d'eau par nuitée équivalente à 286 litres.

⁶Par journée cure.

02.1.2_Communication en chambre sur le process de changement du linge

Les quantités d’eau nécessaires à la production et au nettoyage du linge sont pris en compte dans le calcul de nos impacts environnementaux. C’est une analyse complète en cycle de vie.

En 2019, nos clients utilisent en moyenne 2.51 serviettes et draps de bain par nuit et par personne. Une signalétique en chambre propose aux clients d’indiquer aux femmes de chambre s’ils souhaitent ne pas renouveler leur linge au cours de leur séjour. Cette action permet de limiter le traitement du linge et ainsi réduire la consommation d’eau. Cependant, elle reste assez peu appliquée par les clients.

Une communication particulière est à l’étude pour sensibiliser davantage les clients à la consommation du linge. La consommation de serviettes et draps de bain représente 83% de la consommation totale de linge.



Nombre de serviettes utilisées dans les établissements du Groupe Raulic (par nuitée, par personne)



02.1.3_Notre blanchisseur, un allié pour la gestion optimisée du linge

Les établissements malouins du Groupe travaillent dès en amont ce sujet avec l’une de ses filiales : la Blanchisserie de la Côte d’Émeraude, entreprise innovante et à la recherche continue de solutions techniques pour réduire son impact environnemental. Les investissements réalisés dès 2013 pour un procédé de lavage à 40° avec de la lessive liquide ont permis de diviser par 3 la consommation de gaz et par 2 celle de l’eau. La lessive utilisée est sans phosphate et les programmes de lavages sont éco-labellisés.

Classée ICPE (Installation Classée Pour l’Environnement - rubrique 2340), la Blanchisserie de la Côte d’Émeraude fonctionne en autonomie pour la production d’eau et le traitement des effluents. Alimentée par un forage, la blanchisserie traite l’eau par nanofiltration pour l’alimentation de ses 2 tunnels de lavage et de ses 8 laveuses. Cette eau de forage est contrôlée par Eurofins Hydrologie Normandie et 40 analyses sont effectuées chaque jour en interne sur les eaux de forage, de process et de sortie station d’épuration. L’eau de ville est réservée pour l’usage sanitaire.

La blanchisserie travaille également sur le *sourcing* de ses produits et garantit le respect de la durée de vie du linge de 3 ans. En fin de vie, 90% des textiles liés à la literie sont recyclés (réalisation de chiffons pour les professionnels du secteur de l’hôtellerie ou recyclage via un soldeur). Les camions de livraison sont équipés du système Masternaut qui permet de suivre les chauffeurs et d’optimiser les tournées. Les chauffeurs sont formés à l’éco-conduite.

02.1.4_Récupération des eaux de pluie

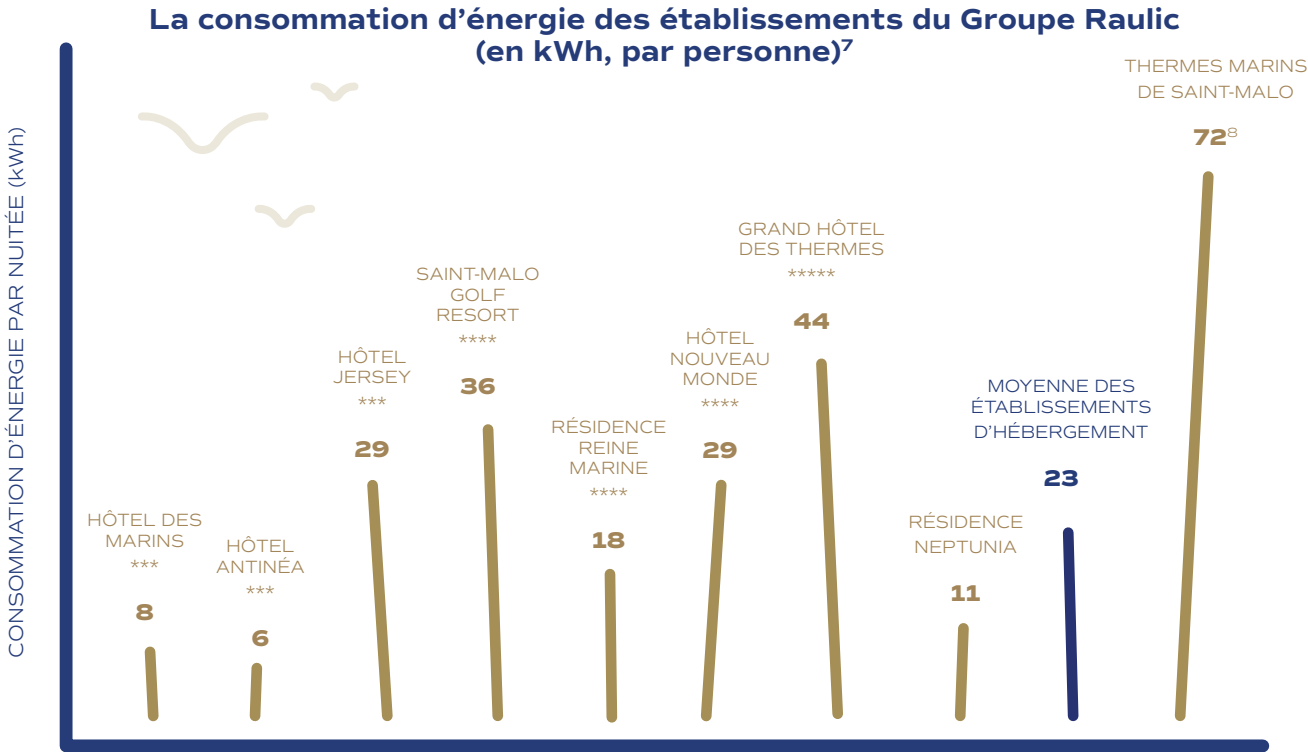
Le Saint-Malo Golf Resort est situé sur une zone classée Natura 2000 depuis 2005, liée à sa proximité avec l'Étang de Mirloup, réserve d'eau potable de 1 300 000 m³, du Pays de Saint-Malo. Nous sommes partie prenante dans la préservation de la qualité de la ressource en eau. En effet, le gazon étant le meilleur des filtres naturels, nous gérons et maîtrisons notre espace dans le respect des règles environnementales et notamment la circulation de l'eau. L'arrosage des deux parcours de golf du Saint-Malo Golf Resort est réalisé à 100% grâce à la récupération des eaux de pluie. Toute l'eau circulant sur notre parcours, avant d'arriver dans l'Étang de Mirloup, passe par des bassins de décantation, dans lesquels elle est ralentie, permettant ainsi à tous les éléments de se déposer. Le domaine du golf contribue à protéger la ressource en eau.

Au-delà de l'impact sur la consommation en eau, nous avons également repensé notre politique environnementale. Par exemple, nous n'utilisons plus d'herbicides totaux et l'usage des produits phytosanitaires a été divisé par trois.

Depuis 2006, une charte nationale « Golf et Environnement », convenue entre les professionnels du golf (Fédération Française de Golf, greenkeepers, architectes, fabricants, etc.) ainsi que les instances de l'Etat (le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire, – le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Ministère des Sports), fixe les engagements sur l'eau, de manière à faire évoluer tous les acteurs du milieu vers une démarche de développement durable.



02.2_L'Energie : électricité et gaz



En 2019, la consommation d'énergie moyenne sur les établissements audités s'élève à 23kWh par nuitée

02.2.1_Réduction des dépenses électriques de près de 8% en 5 ans

La réduction des consommations d'un bâtiment repose sur la bonne gestion de ses équipements. Le Grand Hôtel dispose d'une GTC (Gestion Technique Centralisée), qui contrôle toutes les installations techniques de manière centralisée. Cela permet de contrôler l'éclairage, la détection de présence, la consommation d'énergie électrique.

Une équipe de maintenance de 12 personnes est dédiée également tous les jours à l'entretien des installations.

Entre 2014 et 2019, les Thermes Marins et le Grand Hôtel des Thermes ont réduit leur consommation électrique de 7.8%, soit 26 000 kWh, malgré une augmentation de sa fréquentation de 6.6% sur cette période de 5 ans.

Le saviez-vous ? 26 000 kWh économisés c'est...

140 jours	5740L	1 502 890 km
de chauffage pour un ménage	d'eau en bouteille	en TGV

⁷ La consommation d'énergie en kWh des différentes entités du Groupe Raulic est issue d'une étude réalisée auprès d'un panel de 50 hôtels environ, dont 20 hôtels 3* obtenant un résultat égal à 16 kWh. L'énergie consommée dans les 25 hôtels 4* du panel s'élève à 24,4 kWh. Le panel de 5 hôtels 5* présente une consommation d'énergie équivalente à 49,5 kWh.
⁸ Par journée cure.

02.2.2_ Un éclairage basse consommation, plus respectueux de l'environnement

L'éclairage représente 10% des consommations électriques d'un ménage français.⁹

Nous avons choisi de passer l'éclairage de nos établissements en LED, éclairage basse consommation. Progressivement, l'ensemble du parc passe en éclairage LED.

Au Nouveau Monde, 72% de notre éclairage était en LED en 2019 soit 2034 ampoules. La durée de vie des lampes à LED est largement supérieure à celle des autres technologies : jusqu'à 40 000 heures contre 2 000 heures pour les lampes halogènes et 8 000 heures pour les lampes fluocompactes. L'impact environnemental est réduit de 75 % par rapport à l'incandescence.

Des détecteurs de présence ont été installés dans les parties communes et locaux du personnel afin de renforcer la réduction de la consommation d'énergie.



**Au Nouveau Monde,
72% de l'éclairage était en LED
en 2019 soit 2034 ampoules.**



⁹Hors chauffage et eau chaude. Source : ADEME.

02.2.3_ Une consommation en gaz stable

Le Grand Hôtel des Thermes est alimenté en gaz naturel qui émet moins de dioxyde de carbone que d'autres énergies fossiles (pétrole ou charbon).

Les équipes de cuisine du Grand Hôtel des Thermes sont formées aux bonnes pratiques permettant des économies d'énergie. Les équipements, notamment les fours, réfrigérateurs et chambres froides, sont régulièrement contrôlés et nettoyés afin d'éviter toute perte de chaleur ou de froid.

Les consommations en gaz sont restées stables sur la période 2014/2019.

03_ L'utilisation raisonnée des consommables

03.1_ Produits d'entretien éco-labellisés

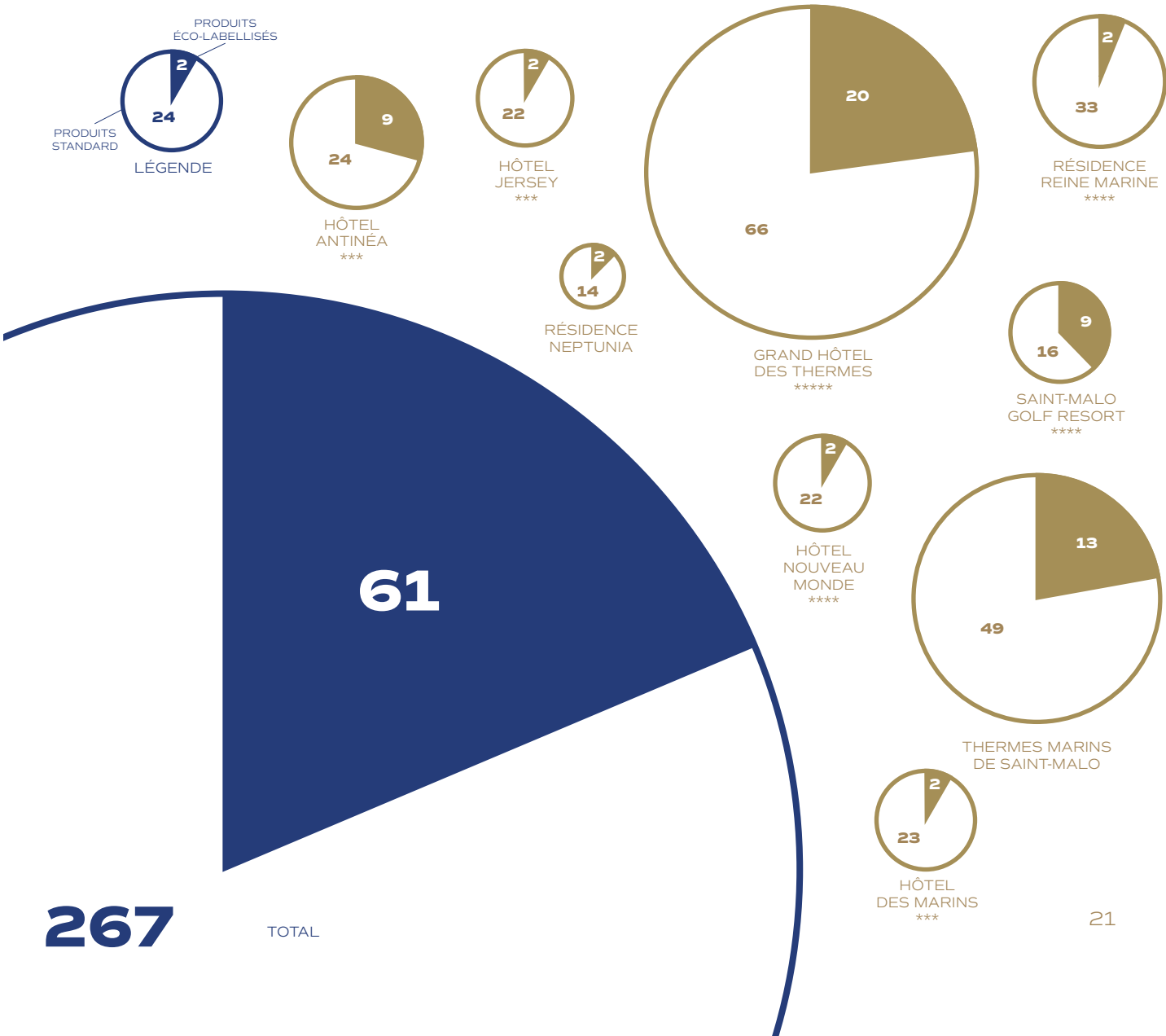
En 2019, le Groupe enregistrait 328 produits d'entretien au total sur des références parfois mutualisées. Chaque établissement gère son stock de produits pour sa propre utilisation. L'audit prend en compte la part de produits éco-labellisés dans le calcul de l'étiquette environnementale.

La moyenne du Groupe est de 18.6%. Des échanges sont en cours avec les fournisseurs afin d'homogénéiser nos achats et de nous orienter vers des choix de produits labellisés.

Les contenants utilisés sont déjà optimisés avec une préférence vers des grands volumes afin de limiter les déchets.

Au Grand Hôtel des Thermes, la centrale de dilution des produits utilisés pour le nettoyage des chambres permet la diffusion d'une juste quantité de produit, évite tout risque de surconsommation et préserve tout risque de contact entre l'utilisateur et le produit.

La part des produits d'entretien éco-labellisés au sein des établissements du Groupe Raulic (en nombre de produits).



03.2_Recyclage des produits d'accueil

Nous avons pris des initiatives permettant de réduire significativement notre impact environnemental sur les produits d'accueil destinés à nos clients en chambre.

03.2.1_Vers une démarche « zéro plastique » en chambre

En 2019, 253806 produits d'accueil ont été conçus par Cosmobeauté, filiale cosmétique du Groupe (tubes de 30ml de shampoing, gel douche et lait corps) dans 477 chambres et appartements du Groupe Raulic.

Les cosmétiques des Thermes Marins de Saint-Malo s'engagent également aux côtés des hôtels. En juillet 2021, Cosmobeauté a repensé son packaging afin de proposer des contenants éco-responsables et recyclables. Dès janvier 2022, des produits d'accueil de 30ml d'origine végétale, issus de résidus de canne à sucre et produits en France, seront disponibles dans les hôtels et résidences du Groupe. En 2020, le packaging représentait 17% du volume de déchets liés aux produits d'accueil.

La gamme revente va également suivre ces mêmes améliorations avec un enjeu majeur : réduire le plastique et privilégier des matériaux recyclables et respectueux de notre environnement. Dans cette dynamique, Cosmobeauté a modifié ses étuis, imprimés sur un papier provenant de forêts gérées durablement, certifié FSC® et depuis quelques années déjà, supprimé les notices, cales et étuis de plusieurs références.



03.2.2_La seconde vie des savons

Depuis 2019, les savons solides individuels usagés laissés par les clients du Grand Hôtel des Thermes en chambre sont rassemblés par les femmes de chambre, expédiés en Alsace et recyclés par l'association Sapocycle. Cette association solidaire fait travailler du personnel en situation de handicap et distribue les savons recyclés aux familles dans le besoin (via les Restos du Cœur notamment) et aux populations défavorisées du monde entier, particulièrement en Afrique.

Depuis 2019, 265 kg de savons usagés ont été confiés à Sapocycle. Au-delà de l'aspect solidaire, le recyclage des savons usagés des hôtels permet aussi de réduire les émissions de CO₂ de 90% par rapport à la combustion des déchets générés.



de savons usagés...



...sont expédiés en Alsace chez

Sapocycle.

03.2.3_Le centre de thalassothérapie repense ses consommables

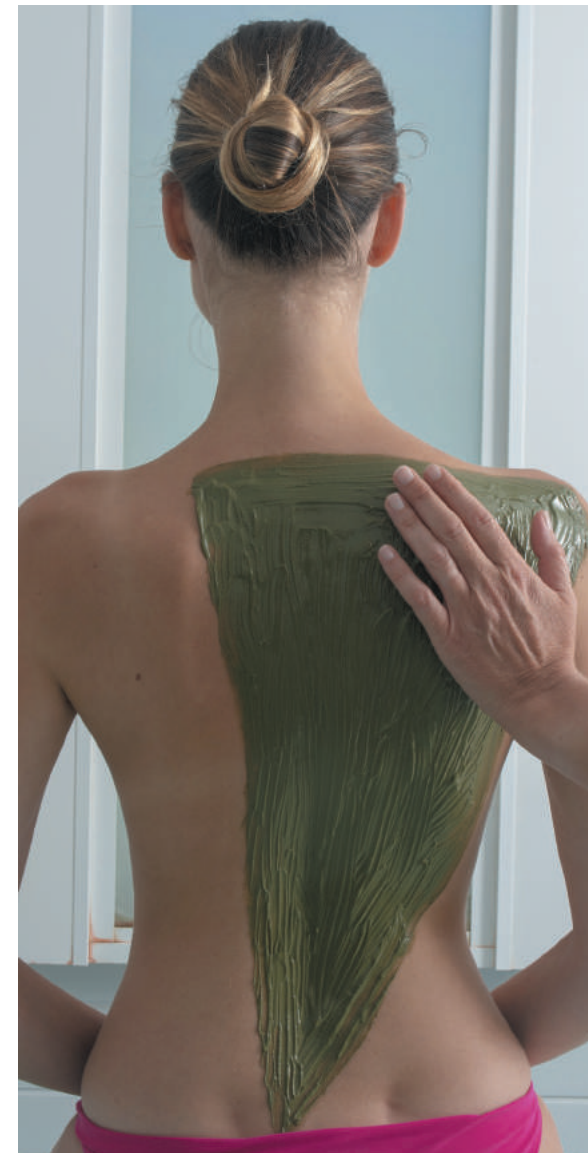
Environ 35 000 curistes fréquentent chaque année le centre de thalassothérapie des Thermes Marins de Saint-Malo.

Les soins proposés à nos clients sont des soins essentiellement humides en eau de mer (exceptés l'ondorelax, la pressothérapie et les boules marines ainsi que les massages, la rééducation et les activités en salle).

Nous proposons également des enveloppements reminéralisants aux algues, des produits naturels issus de Bretagne. Hautement concentrés en actifs marins, ces soins restituent le meilleur de la mer.

Depuis mai 2019, les hydrothérapeutes utilisent des films en fécule de pomme de terre venant remplacer les précédents films plastique afin de couvrir chaque client pendant son soin. 71 660 films plastique ont ainsi été économisés.

Pour le bien-être des curistes, des fontaines à eau sont placées dans les salons d'attente du centre de thalassothérapie. Au printemps 2017, les gobelets plastique à usage unique ont été remplacés par des gobelets recyclés réutilisables. Depuis 2017, une économie de 183 000 gobelets plastique en moyenne est ainsi réalisée chaque année.





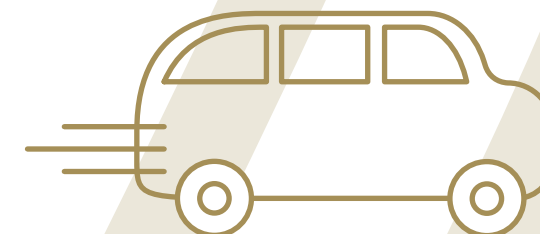
04_ *Vers une meilleure gestion de la mobilité*

04.1_Navette

Un voyage en train émet en moyenne 30 fois moins de gaz à effet de serre qu'un voyage seul en voiture. Un trajet Paris - Saint-Malo en TGV émet en moyenne 0.9 kg de CO₂ par personne.

À ce titre, nous conseillons à nos clients de voyager en train.

Depuis 2001, le Grand Hôtel des Thermes propose une navette collective et gratuite pour les clients en arrivée à la gare TGV de Saint-Malo, bénéficiant également aux clients des hôtels Antinéa et Jersey.

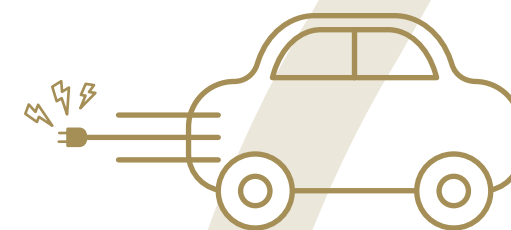


04.2_Véhicules électriques

Les transports urbains sont responsables de 31% de toutes les émissions de gaz à effet de serre (+9% depuis 1990). Le Grand Hôtel des Thermes et l'Hôtel Le Nouveau Monde mettent à disposition des chargeurs pour véhicules électriques : deux chargeurs Tesla (depuis 2019) et 5 chargeurs pour tout autre véhicule électrique (depuis janvier 2021) sont à disposition au Grand Hôtel. Nos clients peuvent recharger leurs véhicules dans les deux garages privés du Grand Hôtel des Thermes.

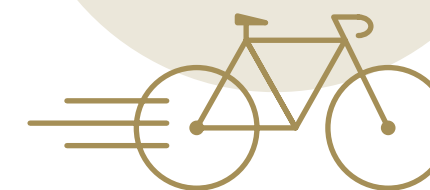
À l'Hôtel Le Nouveau Monde, 4 chargeurs sont accessibles également au sein du parking privé de l'hôtel.

Deux véhicules électriques sont également disponibles sur site pour les équipes de maintenance et de l'économat de l'hôtel.



04.3_Vélos

L'environnement balnéaire permet à nos clients de profiter de longues balades le long de la plage, à pied et à vélo. Nos hôtels mettent à disposition des vélos afin de profiter de la région sans impact environnemental.



05_ Une ambition de restauration de plus en plus responsable

L'alimentation représente 27% de l'empreinte carbone des Français. Une préoccupation majeure pour les 5 Chefs du Groupe. Le Groupe dispose de 6 établissements dotés d'un service de restauration et tous les hôtels proposent un service de petit déjeuner.

05.1_Un petit-déjeuner locavore

Tout d'abord, le Groupe fournit à ses hôtels malouins des produits boulanger frais (pains et viennoiseries réalisés sur place à Saint-Malo, via sa filiale Carré Chocolat). Par ailleurs, dès 2019, nos hôtels ont complètement repensé leur offre de petit-déjeuner : proposition de produits en grand format sur le buffet en vue de réduire les contenants individuels, choix élargi de produits locaux afin de favoriser les circuits courts (yaourts Malo, miel de Cancale et de Noyal-Chatillon, confitures de Raphaël à Saint-Coulomb, les Craquelins de Saint-Malo, fromages Bordier, beurre d'Isigny-sur-Mer). Des produits maison sont aussi proposés aux clients : pâte à tartiner, confitures, caramel au beurre salé et compotes.

05.2_Engagés contre le gaspillage alimentaire

En France, 1/3 de la nourriture produite est gaspillée, soit près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable, l'équivalent de 150 kg par habitant et par an.¹⁰

Nous avons très peu de gaspillage alimentaire dans nos établissements grâce à l'anticipation de nos commandes au plus juste en fonction de nos plannings de réservation.

Dans le Groupe, les produits non consommés du jour sont réutilisés en cuisine. Les croissants de la veille sont transformés en croissants aux amandes et les autres viennoiseries et pains non réutilisés du jour sont offerts au personnel, afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Carré Chocolat, notre centre de production de pâtisserie, utilise également depuis avril 2021 l'application « Too good to go » pour les invendus du jour. 91 paniers ont ainsi été sauvés en 4 mois.

35kg par semaine de marc de café et 25kg de coquilles d'huîtres sont recyclés à l'Hôtel Le Nouveau Monde et offerts à un agriculteur du pays de Saint-Malo.

Les affichettes
«Petit-Déjeuner»

¹⁰Source : ADEME.

05.3_Sourcing des produits et optimisation des livraisons

Nos Chefs se sont réunis pendant cette année de pandémie afin d'échanger sur les bonnes pratiques et élaborer ensemble une charte qualité, partagée avec les fournisseurs : les caisses en polystyrène pour les poissons ont ainsi été supprimées (20 tonnes de poissons consommées dans les restaurants du Groupe par an). Notre fournisseur a investi dans 150 caisses réutilisables pour proposer une livraison éco-responsable.

Dans nos restaurants, le *sourcing* de nos produits est primordial. Nous choisissons nos fournisseurs sur des critères de qualité, réactivité et localisation.

- **Les poissons** sont achetés sur les criées de Bretagne et de Normandie, tous pêchés en Manche et Mer du Nord et livrés par 3 distributeurs malouins. Aux 7 Mers, le haddock et la truite fumée proviennent du Fumoir de Saint-Cast.

- **Les algues** d'Alg Emeraude que nous utilisons pour le tartare d'algues sont récoltées à Saint-Lunaire sur la côte sauvage, dans le plus grand respect de la biomasse : calendrier des récoltes, taille aux ciseaux et préservation de la ressource.

- **Les fromages** sont sélectionnés et affinés par Jean-Yves Bordier et son équipe depuis plus de 30 ans à Saint-Malo.

- **Le beurre Bordier** est proposé au restaurant le Cap Horn et aux 7 Mers. Le lait collecté pour la fabrication du beurre est issu à la fois d'élevages bio et d'agriculture raisonnée, situés dans les terroirs Bretons et Normands.

- **Le porc**, travaillé au restaurant du Saint-Malo Golf Resort, est élevé sous la marque « Porc des Blés Noirs » : une viande de qualité, en circuit court et une alimentation aux graines de sarrasin.

- **L'agneau pré-salé du Mont Saint-Michel** est fourni aux 7 Mers par Yannick Frain, éleveur à Roz-sur-Couesnon.

05.4_Vers des menus «bas carbone » dans nos restaurants

Depuis sa réouverture en 2021, le restaurant la Verrière propose deux jours par semaine une suggestion de menu «bas carbone». Il s'agit essentiellement de réduire sa consommation de viande (notamment le bœuf, le plus impactant) et de privilégier des légumes de saison et locaux.

Le restaurant du Saint-Malo Golf Resort propose également depuis 2021 des plats végétaliens et végétariens avec son partenaire Solune et Gaia au Tronchet.



06_Réduction des déchets : un enjeu quotidien

Le décret n°2016-288 du 10 mars 2016 impose aux producteurs et détenteurs de déchets (entreprises, commerces, administrations) le tri à la source et la valorisation de 5 flux de déchets : papier/carton, métal, plastique, verre et bois. Ce décret a été renforcé par la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire du 10 février 2020.

À Saint-Malo, le centre de traitement des déchets de l'agglomération gère chaque année 31.000 tonnes de déchets dont 19% sont recyclés au centre de tri. 4.000 tonnes de compost sont produites chaque année grâce au traitement des ordures ménagères.

Nos établissements recyclent le plastique, carton, papier, métal, verre et bois. En chambre, le tri des déchets est réalisé par l'équipe des femmes de chambre. Plastiques et journaux sont recyclés dans tous les hébergements. Savons usagés, et capsules Nespresso sont recyclés au Grand Hôtel des Thermes et à l'Hôtel Le Nouveau Monde. Les équipes de restauration des 4 restaurants veillent également à recycler les emballages cartons, le verre et les Huiles Alimentaires Usagées (HAU).

06.1_Papier et carton

Les brochures promotionnelles du Groupe sont imprimées en France. La grande majorité de nos brochures est imprimée dans une imprimerie du Grand Ouest, Imprimerie solidaire, devenue la première imprimerie adaptée de France avec plus de 80 % de son personnel en situation de handicap. Le papier utilisé pour nos brochures détient les deux labels: FSC et PEFC, garantissant la fabrication du papier provenant de bois issu d'une gestion forestière « durable » et qui ne participe pas à la déforestation.



Notre fournisseur de routage des envois de campagnes de communication met en place également des actions pour l'environnement. Situé à Nantes, Indus MD est certifié Imprim'Vert et partenaire de l'association Cœur de Forêt depuis 2010 (une commande passée égale à un arbre planté). Les 4 premières années, Indus MD a ainsi participé, grâce à tous ses clients, à la plantation de quelque 10.000 arbres, dont un millier de Moabis (arbres majestueux du Cameroun), contribuant à la préservation de la forêt primaire et à l'existence des peuples qui y habitent.

L'action de l'association Cœur de Forêt ne se limite pas à la plantation d'arbres. Elle développe aussi des opportunités d'exploitation agronomiques des ressources de la forêt en créant des coopératives. L'arbre devient donc source renouvelée de vie pour des villages isolés.

En fin d'année, les brochures non utilisées sont recyclées par une association de parents d'élèves locale et revalorisées. Par ailleurs, nos brochures sont en téléchargement gratuit sur notre site internet limitant ainsi l'édition de plaquettes publicitaires.

1 tonne de papier recyclé c'est...

17
arbres épargnés

300 kg
de CO₂ non rejetés

23 m³
d'eau économisés

5000 kWh
non utilisés

La répartition des déchets recyclés
(par type, en tonnes)

**En 2019,
15,8 tonnes
de journaux et
de cartons d'emballages
ont été recyclées par
le Nouveau Monde.**

15,8
Papiers
& cartons

6,1
Biodéchets

**LE NOUVEAU
MONDE**
★★★★
SAINT-MALO

6,6
Verre

0,9
Plastique

26
Papiers
& cartons

**LE GRAND
HÔTEL
DES THERMES**
★★★★★
SAINT-MALO

**En 2019,
19 tonnes de verre
ont été recyclées par
le Grand Hôtel
des Thermes.**

6
Plastique

5
Bois

0,25
Métal

19
Verre

44
Biodéchets



Conclusion

Depuis toujours, le Groupe Raulic a pris soin de prendre des décisions respectueuses de son environnement, notamment par le choix de ses équipements dans le cadre de ses rénovations régulières. Le cycle 2019/2021 marque une avancée majeure dans la démarche environnementale du Groupe. L'audit réalisé en 2020 a permis une meilleure connaissance des impacts permettant à chaque établissement de bénéficier d'une étude minutieuse de sa consommation énergétique, ses consommables, ses produits d'accueil et d'entretien, sa consommation de linge ainsi qu'un listing exhaustif de l'ensemble de ses équipements techniques.

Ce diagnostic a également permis une forte mobilisation des équipes, motivées à l'idée d'identifier des pistes d'amélioration dans le cadre d'un plan d'action et d'un outil de suivi au service de nos objectifs : réduire nos émissions de gaz à effet de serre et celles de notre entourage (fournisseurs, partenaires, clients, salariés), investir dans des modes de fonctionnement sobres, tendant vers la neutralité carbone et la réduction de la consommation de ressources.

La prochaine étape 2022/2023 promet une forte mobilisation autour de ce sujet qui nous tient à cœur, avec la volonté commune des 850 collaborateurs de rendre nos activités encore plus respectueuses de notre environnement.



RÉFÉRENCES:

ADEME, Entreprises, engagez-vous dans la transition écologique et énergétique. 2021.
<https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/>

Betterfly Tourism. 2021.
<https://www.betterfly-tourism.com>

Carbone 4, Rapport Net Zero Initiative. 2021.
<https://www.carbone4.com/publication-net-zero-initiative-2020-2021>

CRT Bretagne, Les 4 webinaires «Tourisme durable». 2020.
<https://acteurs.tourismebretagne.bzh/nos-outils/webinaires-tourisme-durable/>

Acteur du Tourisme Durable.
<https://www.tourisme-durable.org>



À l'image des initiatives du Groupe Raulic pour un futur plus soutenable, ce premier Bilan Développement Durable a été pensé dans une logique d'éco-conception graphique. En limitant l'utilisation des aplats de couleurs, en réduisant le taux d'encrage, en utilisant une police de caractère grise ou encore en favorisant l'usage de contreformes blanches tout en respectant la charte graphique, nous avons contribué à minimiser notre impact sur la planète.

Ce rapport ne montre pas l'exhaustivité des sujets concernés par le développement durable et toutes les actions entreprises au quotidien. 384 actions ont été recensées pour tous les établissements. La restitution 2022 des Aquatonic devrait également enrichir le plan d'actions.



Groupe Raulic,
100 boulevard Hébert, 35400 Saint-Malo

Contact: Karine Guihard,
chargée de projet éco-responsabilité
02 99 40 75 03
kguihard@thalasso-saintmalo.com

DÉCEMBRE 2021

