

12.05.2016 - 11:51 Uhr

Le développement durable dans l'hôtellerie: de réels progrès, mais à pas lents

Bern (ots) -

hotelleriesuisse publie son deuxième rapport de monitoring sur le développement durable dans l'hôtellerie. Il rend compte des avancées réalisées dans les dimensions environnementale, économique et sociale de la durabilité et indique où se situe aujourd'hui l'hôtellerie par rapport aux résultats du premier monitoring. Le rapport prend en outre sous la loupe deux thèmes en rapport avec le développement durable de grande actualité pour la branche, à savoir le gaspillage alimentaire et l'accessibilité.

Mondialisation croissante, franc fort, changement climatique, sécurité de l'approvisionnement énergétique, déficits structurels, vive pression de la concurrence et nouveaux besoins de la clientèle - les défis qui se posent à l'hôtellerie sont multiples et touchent aux trois dimensions du développement durable que sont l'environnement, l'économie et la société. Le deuxième rapport de monitoring, qu'hotelleriesuisse a élaboré avec le bureau de recherche et de conseil INFRAS, indique où en est l'hôtellerie à cet égard. Le deuxième rapport confirme les tendances vers plus une durabilité plus affirmée, qui avaient déjà été identifiées lors du premier monitoring en 2014.

Dimension environnementale

Dans le domaine de l'environnement, les tendances sont majoritairement positives. Les indicateurs qui touchent au climat et à l'énergie révèlent une meilleure efficacité énergétique et un moindre recours aux énergies fossiles. Les hôteliers engagent des mesures en faveur d'achats écologiques ou de l'écomobilité avec, à la clé, une réduction générale des nuisances environnementale. On s'aperçoit qu'il est plus facile de réaliser des gains d'efficacité dans un établissement à fort taux d'occupation que dans un hôtel faiblement occupé.

Dimension économique

Les fluctuations conjoncturelles et les conditionscadre telles que l'acceptation de l'initiative contre l'immigration de masse, mais aussi l'abandon du taux plancher face à l'euro, placent l'hôtellerie devant de formidables défis pour concevoir la structure de leur offre.

Dimension société

Employeur de premier plan, dans les régions touristiques surtout, l'hôtellerie doit offrir de bonnes conditions de travail pour construire avec son personnel des rapports au long cours et assurer ainsi des prestations de haute qualité. Du côté des salaires, du niveau de formation ou des possibilités de formation continue par exemple, les choses évoluent positivement depuis 2008, bien qu'à un rythme lent.

Le développement durable en tant que composante de la gestion d'entreprise

Nombreux sont les hôtes qui accordent aujourd'hui de l'importance à l'impact environnemental et social de leurs voyages. Une fois qu'il tiendra lieu de critère de qualité, le développement durable sera apprécié et reconnu par la clientèle. La gestion d'entreprise qui allie qualité, innovation et durabilité gagne ainsi en importance. Cependant, seuls quelques rares établissements pratiquent aujourd'hui une approche globale du développement durable et l'intègrent systématiquement dans leurs activités. Dans les secteurs de niche, les prestations en accord avec le développement durable tendent à se multiplier.

Gaspillage alimentaire et accessibilité : deux thèmes prioritaires

En Suisse, quelque 12 % du gaspillage alimentaire, ce qui correspond à quelque 260 000 tonnes de déchets, sont le fait du food-service, auquel se rattache aussi la restauration hôtelière. L'hôtellerie prend de plus en plus la mesure du problème. La réduction des déchets alimentaires promet des économies sensibles et est immédiatement rentable pour chaque établissement. Pour soutenir ses membres dans leurs efforts, hotelleriesuisse a édité avec l'organisation United Against Waste un guide à l'usage des hôteliers «Éviter les déchets alimentaires»; il présente des mesures concrètes et d'application immédiate.

Environ 1,2 million de personnes en situation de handicap et 1,5 million de personnes âgées de plus de 65 ans vivent en Suisse. Il y a là un potentiel qu'il est possible, dit le rapport, de mieux exploiter. A cet effet, il importera de développer la communication et d'améliorer l'information sur les offres effectivement accessibles proposées par les établissements.

Le deuxième rapport de monitoring d'hotelleriesuisse ainsi que le guide «Éviter les déchets alimentaires » sont disponibles sous: www.hotelleriesuisse.ch/developpement-durable

Contact:

Media Relations

Tél.: 031 370 41 40, E-Mail: media@hotelleriesuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004113/100787888> abgerufen werden.