

# Comprendre les enjeux du développement durable et mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans mon établissement

7 heures

## Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux du développement durable et leur application au quotidien
- Adopter les écogestes qui feront la différence
- Maîtriser les exigences du référentiel Clef Verte et savoir y répondre

## Matin

---

### Bilan et constat

- Analyse des pratiques actuelles dans le secteur touristique
- Identification des enjeux environnementaux, sociaux et économiques spécifiques au secteur
- Mise en lumière des impacts du secteur sur l'environnement et la communauté locale

### RSE et développement durable : pourquoi s'engager ?

- Explication des deux principes
- Exploration des avantages économiques, sociaux et environnementaux liés à l'engagement durable
- Panorama des 17 objectifs de développement durable (ODD) définis par les Nations unies
- Discussion sur la pertinence et l'applicabilité des ODD au secteur touristique
- Échange sur l'importance de l'alignement des pratiques commerciales avec les objectifs du développement durable

### Écogestes et bonnes pratiques : comment agir ?

- Exploration des thématiques liées à l'eau, l'énergie, les achats responsables, les transports, la biodiversité, la sensibilisation des clientèles, la mobilisation du personnel, la qualité de l'air...

## Après-midi

---

### Les labels et certifications : décrypter leurs attentes

- Présentation des principaux labels et certifications liés au développement durable dans le secteur touristique : Qualité Tourisme, classement hôtelier, Clef Verte, Écolabel européen, Ecotable...

### Le label Clef Verte

- Présentation approfondie, fonctionnement et philosophie
- Compréhension des critères et leur traduction en actions

### Pourquoi communiquer ?

- Exploiter la reconnaissance du label
- Stratégies de communication efficaces pour promouvoir les actions durables
- Identification des parties prenantes clés et adaptation du message en fonction de leur sensibilité
- Utilisation des médias sociaux, des campagnes marketing et des partenariats pour maximiser l'impact

# Comprendre les enjeux du développement durable et mettre en œuvre une démarche éco-responsable dans mon établissement

## Objectif final

Être capable de mettre en œuvre une démarche éco-responsable adaptée à son établissement touristique, en intégrant les principes du développement durable et les exigences du label Clef Verte.

## Objectifs opérationnels

- Identifier les enjeux et impacts environnementaux, sociaux et économiques du secteur.
- Reconnaître les principaux labels et certifications durables (Clef Verte, Écolabel européen, etc.).
- Sélectionner et appliquer les écogestes adaptés à son établissement.
- Élaborer un plan d'actions éco-responsables cohérent avec les critères du label Clef Verte.
- Communiquer efficacement sur la démarche auprès des clients, partenaires et équipes.

## Public visé

Professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration souhaitant engager ou renforcer une démarche durable : responsables qualité, gérants, gouvernantes, réceptionnistes, agents de maintenance, etc.

## Prérequis

Aucun prérequis technique. Une expérience du terrain hôtelier ou touristique facilite la mise en œuvre.

## Durée et modalités d'organisation

|                         |                                              |
|-------------------------|----------------------------------------------|
| Modalité                | Formation en présentiel                      |
| Durée                   | 7 heures                                     |
| Effectif                | De 4 à 12 stagiaires                         |
| Dates, horaires et lieu | Définis en concertation avec l'établissement |

Le parcours peut être adapté en durée ou en contenu selon le profil des participants et les besoins identifiés.

## Délai d'accès

Durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la formation : 3 à 6 semaines, selon les disponibilités et le mode de financement.

## Accessibilité

Nos formations sont ouvertes à tous. En cas de situation de handicap, contactez notre référente handicap afin d'envisager les adaptations nécessaires (supports, rythme, modalités) : [contact@misspepperconseil.fr](mailto:contact@misspepperconseil.fr), 07 45 11 48 18.

## Tarif

Devis sur demande selon le contexte de l'intervention.

---

## Méthodes mobilisées, moyens pédagogiques et techniques

---

Formation interactive et participative alternant apports théoriques, échanges de pratiques, études de cas et ateliers collaboratifs.

Moyens pédagogiques : support de présentation, outil d'autodiagnostic et grilles d'évaluation des connaissances.

## Modalités d'évaluation des acquis

---

Évaluation formative tout au long de la journée à travers des quiz, des travaux de groupe et la restitution du mini-plan d'action. Évaluation des acquis en fin de session et attestation de fin de formation remise à chaque participant.

## Profil de la formatrice

---

Stéphanie Tropet-Billet, formatrice diplômée d'une école hôtelière et de commerce, disposant de plus de 25 ans d'expérience en exploitation et encadrement dans des établissements hôteliers. Son expertise terrain garantit une approche concrète, centrée sur la qualité du service et la transmission du savoir-faire hôtelier.

## Contact

---

**MISS PEPPER CONSEIL**, formatrice experte des métiers de l'hôtellerie-restauration

contact@misspepperconseil.fr | 07 45 11 48 18 | [www.misspepperconseil.com](http://www.misspepperconseil.com)