



## HOTEL & SPA GORGES DU VERDON

### PRIX RSE PACA DE LA TPE 1<sup>er</sup> PRIX RSE PACA 04

#### FICHE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

<b>Date de Création</b>	1972
<b>Secteur d'Activité</b>	Hôtel / Restaurant / SPA
<b>Effectif</b>	10
<b>CA</b>	900.000 €
<b>Adresse</b>	Route de la Maline 04120 La palud sur Verdon



L'hôtel des Gorges du Verdon, construit par les parents de l'actuelle exploitante en 1972, en 2 étoiles et Logis de France a été repris par Helene et Jean-Michel BOGLIORIO en 1986. Tous les hivers (l'hôtel est saisonnier), des travaux ont été réalisés pour en faire rapidement un établissement classé 3 étoiles de 30 chambres.

Les propriétaires sont très impliqués dans le développement durable : l'hôtel a obtenu le label La Clé Verte (hôtel et restaurant), puis le label Hôtels au naturel, la marque Parc Naturel du Verdon et enfin l'Ecolabel Européen. Cela concerne également la table qui a été récompensée par le titre de Maître-restaurateur, membre du Collège culinaire de France, membre de l'association « Bon pour le climat » et « Pays Gourmand ».

L'hôtel est maintenant membre de la famille Châteaux&hotels collection et dispose d'un SPA agréé Cinq Mondes et est classé en 4 étoiles depuis avril 2015.

## POINTS PARTICULIERS REMARQUÉS PAR LE JURY

- ✓ L'entreprise, transformée en SAS il y a 15 ans, est **sensibilisée aux risques à effets différés** (troubles musculo-squelettiques, risques cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques, pénébilité au travail).....
- ✓ **Document unique**, régulièrement remis à jour et partagé par l'ensemble des salariés
- ✓ Référencement des **produits "CINQ MONDES"** pour le SPA, produits respectant la charte laboratoire au naturel : principaux actifs d'origines biologiques ou naturelles, sans paraben ni phénoxyéthénol, sans silicone ni huile minérale et testés sous contrôle dermatologique.
- ✓ Les praticiennes SPA effectuent une **formation** Cinq Mondes, à Lyon, payée par l'entreprise. Formation qui dure deux semaines minimum.
- ✓ Existence d'un **stage esthétique** et **module management** pour la manager du SPA et création d'une AFPR en collaboration avec Pôle Emploi.
- ✓ **Emploi** de personnes éloignées de l'emploi en CDI.
- ✓ Le personnel est saisonnier ; Les membres de l'équipe qui reviennent d'une année sur l'autre profitent de la fermeture de l'établissement pour faire des **stages** et se **former** dans d'autres établissements. Par exemple, cet hiver le chef cuisinier (31 ans d'ancienneté) se formera à la chocolaterie Valrhona.
- ✓ Les deux enfants de la maison sont aussi impliqués. Ils ont un Master 2 d'école de commerce et viennent travailler chaque saison.
- ✓ La dirigeante s'investit personnellement dans la **promotion de l'égalité professionnelle femmes-hommes** et a mis en place des actions concrètes pour informer, sensibiliser et faire évoluer les représentations telles que la lutte contre les stéréotypes. Il est réclaté des stagiaires hommes pour l'entretien des chambres et des stagiaires femmes pour la cuisine.
- ✓ L'entreprise se montre exemplaire en matière de **management de l'environnement** et cherche à le faire savoir. Elle valorise ses démarches au travers des nombreux labels obtenus. Elle s'efforce même dans la cuisson des aliments, à réduire sa consommation de gaz à effet de serre.
- ✓ Tout le personnel est impliqué dans une **politique environnementale et éco-responsable**. L'entreprise est engagée officiellement dans une action développement durable depuis 2007, mais dans la réalité depuis toujours.
- ✓ L'entreprise est **titulaire de l'Ecolabel Européen** ; Le tri sélectif et la réduction des déchets est un élément déterminant. Le composte obtenu sert

au chef cuisinier pour le jardin aromatique. Les chambres et les couloirs sont équipés de poubelles "sélectibox".

- ✓ L'entreprise a fait de lourds investissements, notamment pour l'installation de **panneaux solaires** et d'un chauffe-eau solaire de 2 500 litres. Une **cuve pour récupérer les eaux de pluies** a également été installée.
- ✓ Le personnel fait du **co-voiturage**, du vélo ou vient travailler à pieds.
- ✓ Au restaurant, les espèces menacées (thon rouge par exemple) ne sont pas proposées. Les produits sont de préférence issus de **l'agriculture biodynamique ou bio**, et issus d'une **production locale**.
- ✓ L'opération **1 peignoir pour le père Guy GILBERT** a permis à l'établissement de récolter 500€. La ferme de réinsertion du Père Guy Gilbert se situe à quelques kilomètres. Le principe : un client qui désire un peignoir le loue 3 € et l'entreprise rajoute 1€. 125 clients ont joué le jeu, c'est la démarche qui compte.
- ✓ Achat d'œuvre d'**artistes locaux** et expositions, sentier artistique et livret explicatif / intervention dans des collèges et implication dans le parc du Lubéron.
- ✓ Un tableau de bord de **suivi des achats**, incluant la définition d'objectifs a été mis en place.
- ✓ La **relation avec les clients** est primordiale et un suivi a été mis en place, afin de connaître le niveau de leur satisfaction et de sensibilisation.
- ✓ L'entreprise est un **acteur** important du parc naturel du Verdon. Elle est administrateur de la cité de la culture et du développement durable de Gréoux.
- ✓ Le **personnel est logé et nourri**. Trois maisons dans le village de la Palud sont à leur disposition.
- ✓ Un **plan d'épargne salariale** a été mis en place pour les CDI.

## CE QUI A EMPORTÉ L'ADHÉSION DU JURY

- ✓ Une **égalité hommes femmes** la plus exacte possible.
- ✓ **Aucun litige** au Prud'Hommes.
- ✓ Le chef cuisinier qui a **31 ans d'ancienneté**.
- ✓ 1<sup>er</sup> détenteur de **l'Ecolabel Européen** sur le département des Alpes de Hautes Provence.

- ✓ **Labels** : « Clé Verte » Hôtel et Restaurant + label « Hôtels au naturel ».
- ✓ Présence d'un **Maître Restaurateur**.
- ✓ **Conciliation** pour le personnel études / emploi.
- ✓ **Plan d'épargne salariale** pour les 60 % des salariés (CDI).
- ✓ L'opération ***Un peignoir pour le Père Guy Gilbert***, une ferme d'insertion à proximité de l'établissement.
- ✓ Conserver d'une année sur l'autre le **personnel saisonnier le plus possible**.
- ✓ La **quatrième étoile** obtenue cette année : Concilier l'hôtel de luxe avec le développement durable.
- ✓ D'une manière générale, beaucoup d'effort en faveur du **développement durable et du bien être des salariés et des clients**.