



ODD 1 : Contribuer au développement local

- ☐ Soutenir les associations locales
- ☐ Privilégier les artisans et producteurs locaux
- ☐ Créer des partenariats avec les associations locales
- ☐ Nouer des partenariats avec des agriculteurs
- ☐ Privilégier les structures d'insertion de type Esat

ODD 2 : Limiter le gaspillage alimentaire

- ☐ Cuisiner avec des produits locaux et/ou bio et de saison
- ☐ Proposer une offre végétarienne
- ☐ Adapter les plats aux différentes faims
- ☐ Utiliser le même aliment pour plusieurs recettes
- ☐ Réutiliser les restes
- ☐ Proposer systématiquement le doggy bag (obligatoire depuis le 1er juillet 2021)
- ☐ Revaloriser ses invendus par le don aux associations ou par la revente à moindre coût (Appli Too Good to Go)
- ☐ Limiter la consommation d'espèces menacées et/ou carnées
- ☐ Utiliser des équipements permettant de mieux gérer les stocks (conservation sous vide, cellule de refroidissement...)
- ☐ Réduire la carte pour une meilleure gestion des stocks

ODD 3 : Veiller à la sécurité et au bien-être au travail

- ☐ Réunir tous les produits chimiques (dangereux, toxiques) dans une zone déterminée, protégée et sécurisée
- ☐ Renoncer à l'utilisation de produits chimiques dangereux
- ☐ Assurer une bonne ventilation des espaces intérieurs
- Personnel**
- ☐ Proposer au personnel de pratiquer des activités de loisirs et de détente sur le lieu de travail
- ☐ Instaurer une politique salariale équitable et équilibrée
- ☐ Clarifier les fiches de poste sur les attentes au regard de l'engagement durable de la structure.
- ☐ Mettre en place des outils et actions permettant d'impliquer les salariés dans l'entreprise (participation au projet d'entreprise, organisation d'échanges, réunions...)
- ☐ Fournir un livret d'accueil à toutes les nouvelles personnes qui intègrent la structure (saisonniers et permanents)

ODD 4 : Former ses salariés

- ☐ Accueillir des stagiaires/alternants dans l'entreprise
- ☐ Mettre en place un plan de formation

Actions à entreprendre		Priorité (1 à 3)	Échéance
ODD 5 : Favoriser l'égalité			
☐	Interdire la discrimination en matière d'embauche		
☐	Rechercher l'équité dans les salaires		
☐	Favoriser la mixité dans les services		
☐	Mettre en place des mesures de prévention de toute forme de harcèlement		
ODD 6 : Préserver l'eau			
☐	<u>Généralités</u> Mettre en conformité le système d'assainissement Faire le suivi des consommations Faire un relevé mensuel des compteurs d'eau Analyser les consommations en fonction de la fréquentation Vérifier périodiquement s'il y a des fuites d'eau Installer des sous-compteurs d'eau (par bâtiment, par étage, en cuisine, par blocs sanitaires, par service annexe, par mobil-home...) Vérifier les débits d'eau Cartographier tous les points de puisage et le réseau des canalisations Limiter la consommation Installer des réducteurs de débits (robinets à double détente, aérateur, mousseur, détecteur de présence...) Installer des équipements économes sur les robinets et les pommeaux de douche (douchette argile...) Installer des mitigeurs thermostatiques Préférer les robinets temporisés ou boutons-poussoirs dans les sanitaires collectifs Sensibiliser clientèle et personnel Mettre des affichages éco-gestes pour la clientèle Sensibiliser son personnel aux économies d'eau <u>Fonction</u> Sanitaire / Blanchisserie Choisir des chasses d'eau double flux Si les toilettes ne possèdent pas de double système de chasse, insérer une brique (ou tout autre objet) dans le réservoir des toilettes afin de limiter le volume d'eau consommé Privilégier les douches ou installer des baignoires basses Charger les lave-linges au maximum de leur capacité Faire du changement de serviettes un service à la demande Placer des balles de lavage (en caoutchouc) dans le tambour Cuisine / bar Eviter de mettre en fonction les équipements de la cuisine en entrant le matin Ne jamais décongeler à l'eau mais à température ambiante Réutiliser l'eau de lavage des fruits et légumes de la cuisine pour l'arrosage		

Actions à entreprendre		Priorité (1 à 3)	Échéance
☐	Investir dans des pistolets de rinçage à faible débit d'eau (retour sur investissement très rapide)		
☐	Ne pas nettoyer des ustensiles à l'eau courante chaude (remplir plutôt l'évier d'eau)		
☐	Récupérer l'eau des carafes		
☐	Eliminer les restes de repas en frottant les couverts plutôt qu'à la douchette d'eau chaude		
☐	Collecter les huiles de cuisson dans des conteneurs spécifiques collectés par des sociétés spécialisées		
☐	Collecter les graisses alimentaires par des bacs à graisse raccordés aux canalisations		
☐	Collecter l'eau de pluie pour arroser les espaces verts		
☐	Arroser en dehors des heures chaudes		
☐	Régler la hauteur de coupe de la tondeuse à gazon à un niveau supérieur (environ 7,5 cm). Le gazon plus long conservera mieux son humidité		
☐	Penser au paillage		
☐	Préférer des systèmes d'arrosage automatique et dispositifs localisés (micro-asperseurs, goutte-à-goutte pour les racines, etc.)		
ODD 7 : Économiser l'énergie et privilégier les énergies renouvelables			
<u>Généralités</u>			
Faire le suivi des consommations			
☐	Faire un relevé mensuel des compteurs d'énergie et analyser les consommations en fonction de la fréquentation		
☐	Choisir un fournisseur d'électricité verte		
☐	Installer des compteurs ou des minuteries pour les lieux les moins fréquentés		
☐	Surveiller régulièrement votre appareillage pour vous assurer qu'il fonctionne efficacement		
Limiter la consommation			
☐	Eteindre les équipements non utilisés (surtout après les périodes de pointe)		
☐	Débrancher systématiquement les chargeurs inutilisés		
☐	Favoriser les équipements électriques classe A		
☐	Dans les sanitaires collectifs, préférer les robinets temporisés ou boutons-poussoirs		
Sensibiliser clientèle et personnel			
☐	Sensibiliser les utilisateurs pour qu'ils éteignent les imprimantes/photocopieuses en fin de journée ou installer une minuterie sur l'alimentation		
☐	Sensibiliser son personnel aux économies d'énergie		
Fonction			
Sanitaire / Blanchisserie			
☐	Lancer les cycles de lavage seulement lorsque la machine est remplie		
☐	Préférer des blanchisseries avec un système de lavage à l'ozone (basse température, réduction du temps de lavage, peu de lessive)		
☐	Faire sécher à l'air libre plutôt qu'au sèche-linge		

Actions à entreprendre	Priorité (1 à 3)	Échéance
☐ S'assurer du bon réglage de la température de l'eau de lavage ☐ Adopter un lave-linge à super-essorage Cuisine / bar ☐ Nettoyer régulièrement les grilles situées à l'arrière des réfrigérateurs et placer ceux-ci loin des appareils de cuisson ☐ Dégivrer régulièrement les armoires froides ☐ Utiliser des couvercles permet une cuisson plus rapide des aliments et, donc une moindre consommation d'énergie ☐ Réduire au minimum l'ouverture des chambres froides et des congélateurs ☐ Vérifier l'étanchéité des joints des frigos, armoires froides ☐ Utiliser de l'eau froide pour le nettoyage ☐ Raccorder le lave-vaisselle au réseau d'eau chaude pour éviter de chauffer l'eau avec la résistance de l'appareil ☐ Séparer les équipements qui produisent du froid des équipements et pièces chauds ☐ Respecter les temps de préchauffage ☐ Fermer les portes de la cuisine quand les hottes fonctionnent Gestion des bâtiments ☐ Revoir l'isolation thermique de votre établissement ☐ Étudier la possibilité de recourir aux matériaux écologiques pour l'isolation des murs et des toitures ☐ Isoler (calorifuger) les tuyaux de canalisations ☐ Nettoyer et entretenir les filtres de ventilation ☐ Entretenir régulièrement la chaudière ou dépoussiérer les convecteurs électriques ☐ Dépoussiérer régulièrement les entrées d'air des VMC ☐ Préférer un système aspirant double flux (VMC hotte) ☐ Mettre des ampoules basse consommation et leds ☐ Récupérer la chaleur depuis les pièces et les équipements qui chauffent (par exemple la buanderie, la chaufferie...) pour préchauffer des tuyaux d'eau chaude sanitaire ou d'autres pièces. ☐ Installer un système de Gestion Technique Centralisé (GTC) / domotique ☐ Choisir des tons clairs pour vos murs et votre décoration. Cela évitera d'avoir à utiliser les éclairages durant la journée. ☐ Installer des panneaux solaires thermiques ☐ Installer des panneaux solaires photovoltaïques ☐ Prévoir un éclairage par détecteur de mouvement ☐ Dépoussiérer les luminaires pour améliorer la qualité de l'éclairage ☐ Eclairage en solaire, régulation de l'intensité ☐ Installer des bornes de recharge pour véhicules électriques ☐ Vérifier la présence du symbole « Energy Star » sur le matériel informatique ☐ Eteindre les enseignes lumineuses dès que possible Chambres ☐ Privilégier l'occupation de chambres les mieux isolées et au même endroit (étage, aile...)		

Actions à entreprendre		Priorité (1 à 3)	Échéance
☐	Installer des rideaux pour éviter les déperditions de chaleur		
☐	Profiter au maximum de la lumière du jour pour réduire le besoin d'éclairage		
☐	Adapter la température des chambres, non en fonction de l'heure, mais plutôt par rapport à leur occupation. Température régulée		
☐	Relier la gestion des appareils électriques et électroniques à une carte magnétique. Si les appareils électriques ne sont pas reliés à une carte magnétique, demander à votre personnel d'éteindre systématiquement tous les appareils en veille comme les téléviseurs.		
☐	Adapter les débits de ventilation en fonction de l'occupation des chambres		
☐	Limiter l'amplitude d'action des boîtiers de commande de climatisation (+/-2 °C)		

ODD 8 : Être compétitif			
☐	Faire une veille sur des établissements engagés, les lauréats des trophées tourisme durable, des nouvelles éco-technologies		
☐	Disposer d'un livret d'accueil pour le personnel		
☐	Favoriser l'hébergement des saisonniers sur place ou dans des hébergements proches		
☐	Faire connaître les engagements environnementaux au personnel (animation d'ateliers, formation des employés en fonction de leurs postes, l'affichage des bons réflexes écologiques, communication des engagements des structures...)		

ODD 9 : Être innovant			
☐	Etre attentif aux mutations du secteur touristique et des demandes des clientèles		
☐	Renouveler les produits et les services proposés		
☐	Construire avec des infrastructures avec des matériaux durables		
☐	Nommer un référent "tourisme durable" parmi le personnel		

ODD 10 : Permettre l'accès aux vacances à tous			
☐	Favoriser l'accueil de tout type de clientèle en acceptant les moyens de paiement de type chèques vacances, bons vacances de la CAF		
☐	Faciliter l'accès aux personnes en situation de handicap		
☐	Travailler sur une offre adaptée (hébergements, transport, loisirs...)		

ODD 11 : Faire la promotion du patrimoine local			
☐	Faciliter la découverte du territoire en mettant à disposition des clientèles toutes les informations nécessaires, en connaissant son environnement local (patrimoine matériel et immatériel)		

Actions à entreprendre	Priorité (1 à 3)	Échéance
ODD 12 : Développer les circuits courts et les achats responsables		
<u>Généralités</u> ☐ Calculer son bilan carbone ☐ Privilégier, dans la mesure du possible, des produits recyclés, réutilisables, réparables, biodégradables, valorisables, équitables et/ou écolabélisés ☐ Eviter les produits jetables ☐ Acheter des produits locaux et de saison pour réduire la pollution due au transport des marchandises ☐ Récupérer les savons (Unisoap, Soap for Hope...) ☐ Privilégier le savon traditionnel, voire solide au savon liquide ☐ Offrir à vos invités des cosmétiques bio ☐ Utiliser toujours du papier recyclé (aussi bien pour le papier d'impression que pour le papier toilette) ☐ Eviter la multiplication des produits d'entretien ☐ Privilégier les produits d'entretien naturels et/ou ecolabellisés ☐ Vérifier l'origine des produits vendus en boutique/épicerie ☐ Vendre, le cas échéant, des produits dont la production respecte les impératifs écologiques et sociaux ☐ Acheter chez des artisans locaux ☐ Faire des commandes groupées ☐ Prendre en considération les critères de consommation d'eau et d'énergie lors de l'achat de nouveaux équipements ☐ Favoriser des prestataires et des fournisseurs éco-responsables et locaux ☐ Meubler les espaces de votre établissement avec des objets en bois issus de sources durables et des meubles en matériaux naturels Cuisine / bar ☐ Préférer, à distance de production égale, des produits issus de la culture biologique ☐ Choisir des légumes et fruits de saison ☐ Valoriser le caractère bio des produits ou les producteurs locaux auprès des clients [affichette, carte, site internet...] ☐ Pour le petit-déjeuner : éviter au maximum les emballages individuels, mettre à disposition plutôt en vrac ☐ Rencontrer directement vos producteurs ☐ Réduire la taille de la carte ☐ Utiliser des nappes et serviettes en tissu car réutilisables ☐ Rester attentif à l'origine des produits alimentaires utilisés ☐ Utiliser des produits frais contenant peu ou pas de conservateurs/ colorants et comportant le moins d'emballage possible ☐ Limiter les conditionnements individuels et privilégier le vrac ☐ Pour le café, supprimer les dosettes individuelles ☐ Penser à cultiver un petit potager, quel que soit vos espaces !		

Actions à entreprendre	Priorité (1 à 3)	Échéance
ODD 13 : Valoriser, trier les déchets et recycler		
<u>Généralités</u> ☐ Identifier le gisement des déchets et répertorier les types de déchets ☐ Installer des équipements sur chaque point de production de déchet en interne ☐ Informer les équipes et les clients de sa politique déchets ☐ Identifier et sélectionner les fournisseurs ayant déjà implémenté des mesures d'eco-efficacité et favorables à la reprise des emballages et du matériel usagé ☐ Eviter les produits jetables ☐ Acheter des produits en vrac plutôt que dans des emballages individuels ☐ Utiliser des piles rechargeables et choisir des chargeurs solaires ☐ Plier les cartons pour limiter le volume ☐ Mettre à disposition des boîtes à dons ☐ Penser au réemploi (Emmaüs...) Cuisine / bar ☐ Pour le buffet du petit-déjeuner, choisir des assiettes de petite taille pour limiter la prise de trop d'aliments ☐ Pour le buffet du petit-déjeuner, éviter les emballages individuels ☐ Utiliser des articles ré-utilisables, tels que des serviettes en tissu et des verres en verre ☐ Préférer les bouteilles consignées ☐ Favoriser l'achat en gros conditionnement ☐ Faire votre compost Accueil / réception ☐ Expliquer oralement à l'arrivée des clients les consignes de tri dans l'établissement ☐ Distribuer un sac de tri ou une plaquette explicative du tri à vos clients à leur arrivée ☐ Récupérer les piles usagées à l'accueil ☐ Choisir des cartouches d'encre rechargeable ☐ Favoriser l'impression recto/verso ☐ Préférer l'achat de ramettes en papier 100 % recyclé (non blanchi ou sans chlore) ☐ Négocier la reprise des palettes par les fournisseurs ☐ Dématérialiser au maximum la relation client et la relation fournisseur Chambres ☐ Mettre à disposition des gobelets réutilisables dans les chambres, au lieu des gobelets en plastique ☐ Fournir dans chaque chambre ou dans un endroit spécifique différentes poubelles pour la collecte différenciée		

Actions à entreprendre		Priorité (1 à 3)	Échéance
ODD 14 : Préserver la biodiversité et l'environnement			
Extérieur ☐ Favoriser les espèces locales dans les plantations ☐ Choisir principalement des plantes tolérantes à la sécheresse ☐ Bannir l'utilisation des pesticides (insecticides, herbicides) et engrais chimiques au profit du désherbage manuel ou thermique ☐ Penser au paillage ou au mulching pour réduire l'évaporation ☐ A l'extérieur, nettoyer à l'eau sans produits ☐ Sensibiliser sur la préservation des milieux naturels (affichettes, sentiers découverte...) avec ou sans animateur ☐ Encourager la diversité en cultivant un grand choix d'espèces et de variétés, et en diversifiant les habitats pour la faune (haies, murs, tas de bois...). ☐ A proximité des terrasses, installer des pots de plantes naturellement répulsives contre les moustiques ☐ Planter des plantes qui attirent les papillons et les abeilles (partenariat avec un apiculteur) ☐ Conserver des espaces "sauvages" sans les tondre pour préserver la biodiversité ☐ Fournir des lieux de nidification pour les oiseaux ☐ Demander aux livreurs de couper le moteur le temps de décharger Cuisine ☐ Inclure des produits biologiques ou végétariens dans la carte des menus ☐ Bannir les espèces menacées dans les menus Intérieur ☐ Privilégier le mobilier et les articles de papier (bureau et hygiène) issus de forêts gérées durablement. ☐ Privilégier les produits (détergents, papier toilette et essuie-tout) ayant un label ou une certification reconnue ☐ Tester le remplacement des produits de nettoyage classiques par des produits naturels [vinaigre blanc, bicarbonate, tissu en microfibre pour les fenêtres...] ☐ Utiliser la juste dose pour les produits ménagers			
CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT			
ODD 15 : Proposer des mobilités douces			
☐ Fournir des indications précises sur les moyens de rejoindre l'hébergement, notamment en cas d'arrivée par train/car ☐ Proposer aux clients de les acheminer entre la gare (car, train) la plus proche et le site d'hébergement ☐ Nouer des partenariats avec des loueurs de véhicules pour les personnes qui viendraient en train par exemple ☐ Mettre des vélos à disposition de la clientèle au sein de l'hébergement (acquisition ou location : Oubike par ex.) ☐ Communiquer sur les locations de vélos de l'Office de Tourisme Baie de Morlaix ☐ Informer sur les idées de balades sans voiture			

[illegible]