



Plan de sobriété Eau

Charte d'engagements

**Cafés, Hôtels, Restaurants,
Hébergements touristiques,
Traiteurs Organisateurs de réceptions**

Juillet 2023

Avec le réchauffement climatique, la France est confrontée à un stress hydrique inédit qui pose des questions sur la qualité de la ressource en eau et sa quantité disponible.

Le secteur de l'hôtellerie restauration est consommateur d'eau lors de la préparation et de la prestation à la clientèle à l'occasion de différentes activités comme le nettoyage et la cuisine (par exemple celui des légumes), l'entretien des linges de lit ou de table ou en mettant à disposition des clients des points d'accès ou d'utilisation d'eau : sanitaires, douches, piscines...

L'usage de l'eau dans le secteur est ainsi hautement dépendant des prestations proposées à la clientèle, de l'engagement des collaborateurs ainsi que des attentes et des pratiques de la clientèle.

Avec cette charte d'engagements, les organisations professionnelles représentatives du secteur veulent exprimer la volonté des professionnels d'agir pour plus de sobriété et une optimisation de la consommation d'eau.

Elles se dotent ainsi d'un outil de gouvernance permettant de qualifier les mesures mises en œuvre et d'en rendre compte.

Elles affirment leur objectif de réduire de 10% la consommation en eau de leurs secteurs d'ici 2030.

Les engagements des professionnels du secteur des hôtels, cafés, restaurants et des hébergements touristiques

Sur la réduction et l'optimisation de la consommation en eau des établissements

- **Assurer une surveillance et une maintenance des infrastructures de distribution et des équipements afin d'éviter les fuites et les consommations excessives d'eau.**

-Établir, si possible, une carte des circuits d'eau dans un plan de l'établissement et identifier les principaux points de fuites possibles : les canalisations (vannes, raccords, ...), les points de puisage (robinets, douches, chasses d'eau, ...) et, si l'établissement en est doté, la piscine ou le spa.

-Surveiller la consommation en eau en fonction de la fréquentation de l'établissement (nuitées et/ou couverts) :

- En relevant régulièrement les compteurs d'eau ;
- En conservant et en analysant les données collectées ;
- En établissant un indicateur de consommation d'eau en fonction de l'activité ;
- En installant, le cas échéant, des compteurs divisionnaires (ou sous-compteurs) pour un meilleur repérage des éventuelles fuites et un suivi de la consommation par secteur.

-Équiper l'établissement de la juste pression en eau nécessaire au bon fonctionnement des équipements.

-Entretien des équipements : détartrage régulier, changement des équipements les plus anciens et/ou souscription d'un contrat d'entretien avec un prestataire spécialisé dans le domaine.

- **Privilégier l'installation et l'utilisation d'équipements économes en eau :**

-Dans les cuisines :

- En installant des douchettes avec commande manuelle pour les éviers destinés à la plonge et des robinets à débit variable pour les autres points d'eau ;
- En privilégiant la plonge mécanique à la plonge manuelle, en utilisant des lave-verres et lave-vaisselles de classe A++ ou A+++ adaptés aux besoins de l'établissement et les faisant fonctionner à plein.

-Dans les chambres et les hébergements locatifs des campings :

- En dotant les douches de mitigeurs thermostatiques afin de maintenir la température souhaitée par le client et limiter le temps d'attente pour obtenir la température voulue

- En dotant les douches de pommeaux économes et les robinets de mousseurs afin de réduire la consommation ;

- En dotant les sanitaires de chasses d'eau double commande.

-Dans les sanitaires collectifs :

-En installant des robinets à boutons-poussoirs ou à détecteurs de présence ;

-En installant des chasses d'eau à double commande pour les toilettes et à capteur pour les urinoirs.

-Dans les infrastructures aquatiques - piscines, spas, thermes, ... - en renouvelant l'eau des piscines conformément au nombre réel d'usagers (30 litres par baigneur et par jour selon la réglementation)

-Dans les espaces verts :

- En privilégiant les essences locales moins gourmandes en eau ;

-et en favorisant les systèmes d'irrigation goutte à goutte plus économes en eau.

-Dans la blanchisserie en privilégiant le recours à des solutions de lavage innovantes et économes.

● Développer la récupération et le recyclage des eaux

- En récupérant et en stockant l'eau de pluie pour arroser les espaces verts (déclaration préalable en mairie),

-En collectant, en filtrant et en réemployant grâce à un système de traitement, les eaux grises à des fins non potables comme le lavage des véhicules, les chasses d'eau des toilettes et l'irrigation des espaces verts ou le nettoyage des terrasses et des allées extérieures.

Sur la formation et l'implication des salariés

● Sensibiliser et former le personnel aux économies d'eau au moyen :

-De la distribution de documents d'information et de guides de procédures ;

-De l'organisation de réunions régulières pour rappeler les bonnes pratiques et recommandations anti-gaspillage et environnementales (exemples : ne pas faire couler l'eau en continu lors du nettoyage des salles de bain et des sanitaires collectifs, de la vaisselle, récupérer l'eau des carafes d'eau et de nettoyage des légumes pour arroser les plantes, privilégier un arrosage des plantes et espaces verts le soir pour limiter l'évaporation, etc...)

-De la diffusion de comptes rendus.

- **En instaurant des procédures d'usage raisonné de l'eau en cuisine** (exemples : éviter le nettoyage à grande eau lorsqu'il n'est pas nécessaire, réutiliser l'eau de nettoyage des légumes pour l'arrosage, ...)

- **Impliquer et responsabiliser le personnel :**

-En désignant un référent eau et en formant quelques personnes (employés de chambres, techniciens d'entretien, jardiniers, cuisiniers...) aux vérifications du réseau et des équipements.

-En organisant des vérifications régulières par le personnel formé, des infrastructures et des équipements et en instaurant une procédure d'alerte.

-En instaurant des procédures de nettoyage des chambres et des hébergements permettant :

- de limiter la consommation de l'eau. Par exemple en veillant à ce que les femmes / valets de chambre ne tirent pas plus de deux fois la chasse d'eau lors de la préparation d'une chambre ;
- de prévenir la pollution de l'eau en ayant recours à des produits plus responsables.

Sur la sensibilisation des clients

- **Sensibiliser les clients au niveau des points d'accès à un usage raisonné de l'eau :**

-Au moyen d'informations comme les quantités d'eau nécessaires pour une douche ou un bain, la quantité d'eau nécessaire au lavage des serviettes et draps de lit, la quantité d'eau utilisée selon le bouton de la chasse d'eau choisi (3l versus 6l, soit 30 secondes ou une minute de robinet ouvert en continu) ;

-En proposant aux clients de réutiliser leurs serviettes et leurs draps (à travers une signalétique adaptée) ou en leur proposant un service à la demande ;

-En communiquant sur la politique environnementale adoptée dans l'établissement, ses objectifs, ses modalités et en positivant sur son respect par le client.

Sur les outils spécifiques en cas d'alerte sécheresse

- **Assurer une information des professionnels et des salariés au moyen :**
 - Des outils numériques mis en place par le gouvernement pour anticiper les tensions sur les approvisionnements en eau au sein des communes ;
 - De briefings réguliers des équipes sur le niveau d’alerte et les mesures à mettre en place.

- **Assurer une information spécifique des clients sur la situation de stress hydrique et les mesures mises en œuvre et l’inviter à participer à l’effort de réduction de la consommation d’eau :**
 - Par des affichages en plusieurs langues dans les différents espaces communs (accueil, réception, salle de restaurant, toilettes, blocs sanitaires ...) du niveau d’alerte sécheresse atteint dans la commune (par un système de code couleur par exemple) et des mesures correspondantes ;

 - En proposant aux clients de ne changer les serviettes et/ou les draps de lit que tous les 3 jours

- **Mettre en œuvre des mesures drastiques d’économie d’eau :**
 - Arrêt complet de l’arrosage des espaces verts autrement que par de la réutilisation d’eau (seaux à glace, carafes clients non terminées, eau de nettoyage des légumes, eau de pluie stockée...);

 - Arrêt du nettoyage à grande eau des allées et terrasses, de la flotte automobile, des plages des piscines ;

 - Suppression des bondes des baignoires ;

 - Bâchage des piscines extérieures, hors usage nocturne, pour éviter l’évaporation.

Les représentants des organisations professionnelles du secteur des hôtels, cafés, restaurants et des hébergements touristiques invitent les professionnels à s’emparer des mesures prescrites dans la présente charte et à s’engager dans une réduction et une optimisation de leur consommation d’eau.

Les organisations professionnelles du secteur des hôtels, cafés, restaurants et des hébergements touristiques estiment à 10% la réduction de la consommation d’eau que les professionnels peuvent réaliser de ce fait à l’horizon 2030.

Afin de rendre compte des efforts entrepris par les professionnels et de leurs résultats, les organisations professionnelles du secteur des hôtels, cafés, restaurants et des hébergements touristiques se doteront d’ici la fin de l’année 2023 d’un observatoire de l’eau.