



POLITIQUE ALIMENTATION DURABLE ACCOR

Nos engagements pour une
Alimentation Durable d'ici 2030

NOVEMBRE 2024

Notre défi commun

La pression sur les ressources naturelles due à l'alimentation est tangible et croissante. Cela se manifeste par le dépassement de 6 des 9 limites planétaires¹ et par l'avancement chaque année du « Jour du dépassement de la Terre² ». Il est clair que nos modes de production et de consommation alimentaires ne sont pas durables. Par exemple :

- Un plat à base de bœuf a une empreinte carbone 9 fois plus élevée que celle du porc, 10 fois plus élevée que celle du poulet et 30 fois plus élevée que celle d'un plat vegan³. La production de viande a également un impact important sur la consommation d'eau et la déforestation.
- La culture du cacao est une cause majeure de déforestation, après l'élevage, la production de soja et d'huile de palme.
- Le café non issu de l'agriculture biologique nécessite une quantité importante de pesticides pour être produit.

Une transformation des modes de production et de consommation alimentaires est donc impérative pour passer à un modèle alimentaire durable. Cette nécessité de changement est notamment reflétée dans le douzième Objectif de Développement Durable (ODD) des Nations Unies : « Assurer des modes de consommation et de production durables ». Cet **ODD de l'ONU** appelle tous les pays à agir de manière significative **d'ici 2030**.

En alignement avec l'engagement de Accor de placer le développement durable au cœur de son modèle économique, **le Groupe vise à promouvoir un modèle alimentaire durable**, en agissant sur **les recettes, les approvisionnements alimentaires et la manière dont ils sont servis aux clients dans les hôtels**.

Accor place l'innovation, la traçabilité et la responsabilité au cœur de ses réflexions pour **réinventer les habitudes alimentaires** ainsi que l'expérience client dans ses hôtels et ses restaurants.

La pression sur les ressources naturelles

due à l'alimentation **est croissante**.

Nos modes de **production et consommation alimentaires**

ne sont pas durables.

Cette nécessité de changement est reflétée dans le

12^{ème} Objectif de Développement Durable des Nations Unies.

Accor vise à promouvoir **un modèle alimentaire plus durable.**

¹ Rockström, J., et al. (2023)

² <https://overshoot.footprintnetwork.org/>

³ Environmental Impacts of Food Production - Our World in Data





Empreinte de Accor

En tant qu'acteur de premier plan dans l'industrie hôtelière, servant quotidiennement des centaines de milliers de petits déjeuners et de repas dans ses 10 000 restaurants et bars à travers le monde, **Accor a une responsabilité cruciale et joue un rôle clé pour offrir aux clients la meilleure expérience culinaire tout en respectant la planète.**

Chez Accor, l'alimentation représente **17 %⁴ de l'empreinte carbone du groupe, 50 %⁵ de l'empreinte eau et 80 %⁵ de l'utilisation du sol** (principalement due à la production alimentaire). Trois produits ont été identifiés pour leur impact environnemental négatif majeur : **la viande, le café et le cacao.**

La politique Alimentation Durable Accor, élaborée en 2016, a permis au Groupe de mettre en œuvre et de suivre des actions dans ses hôtels. Cela a représenté la première étape du Groupe vers des pratiques alimentaires durables. Aujourd'hui, nous allons plus loin au sein du Groupe et de nos marques. En 2024, **Novotel**, marque fondatrice du Groupe, a signé un partenariat de trois ans avec le **World Wide Fund for Nature (WWF)** pour promouvoir la protection et la restauration des océans dans le monde. Ce partenariat a conduit à de nouvelles pratiques de pêche durable pour **Novotel** et pour toutes les marques du Groupe Accor.

Des centaines de milliers

de petits déjeuners et de repas sont servis dans ses

10 000
restaurants

L'alimentation représente :

17% de l'empreinte **carbone** du groupe

50% de l'empreinte **eau**

80% de l'**utilisation des terres**

⁴ Empreinte Carbone de Accor – Chiffres 2023

⁵ Empreinte Environnementale de Accor – Chiffres 2019

La politique Alimentation Durable Accor

Accor renforce son rôle dans la transition d'un modèle alimentaire conventionnel vers un modèle plus durable. Le Groupe s'engage ainsi à soutenir l'évolution du modèle de production agricole, permettant de protéger la biodiversité et les ressources en eau, en rapprochant les produits des lieux de consommation et en réduisant l'impact sur le changement climatique.

Accor aspire à faire de l'alimentation durable le choix numéro 1, autour de la philosophie « Good Food Feels Great* ». Le plaisir de manger s'ancre désormais dans la durabilité, en étant informé et en ayant confiance dans le parcours de chaque aliment, du champ à l'assiette.

La politique Alimentation Durable Accor s'articule autour de 7 engagements clés à atteindre d'ici 2030 :

*Le Plaisir d'une Alimentation Durable

1 Proposer 50 % de plats végétariens ou vegan dans les menus



En proposant aux clients des plats végétariens ou végans savoureux. L'objectif repose sur les entrées et plats principaux des menus et sur une moyenne de l'offre alimentaire de l'hôtel.

2 Elaborer des recettes à faible empreinte carbone



En mesurant et en réduisant l'empreinte carbone des plats proposés dans au moins 300 hôtels.

3 Servir uniquement du café, du thé et du cacao responsables



En ne proposant que du café, du thé et du chocolat⁶ responsables, certifiés par Rainforest Alliance, FairTrade, issu de l'agriculture biologique, ou avec une vérification des pratiques agroécologiques par une tierce partie reconnue. Dans les régions où le marché n'est pas assez mature, une collaboration avec les fournisseurs sera mise en place pour accélérer la transition de la région vers des produits plus responsables.

4 Soutenir l'agriculture biologique et les pratiques agroécologiques



En garantissant que tous les petits déjeuners incluent au moins cinq produits clés issus de l'agriculture biologique ou avec une vérification des pratiques agroécologiques par une tierce partie reconnue. Un produit clé est un aliment consommé en grande quantité ou souvent utilisé dans des recettes courantes (exemples : saucisses, lait, beurre, œufs, viennoiseries, pain, confitures, etc.).

En formant les Chefs et les Acheteurs (dans les sièges et les hôtels) aux critères de sélection des viandes pour réduire l'impact sur le carbone et la biodiversité.

⁶ Au moins la boisson chocolatée et les tablettes de chocolat

5 Privilégier les fournisseurs locaux et les produits de saison



En favorisant les produits locaux, avec au moins 20 produits locaux dans les menus, représentant une part importante des recettes. Les produits locaux peuvent être définis s'ils sont situés dans un rayon de 100 km⁷. Si cela est impossible pour certains marchés ou du fait de contraintes logistiques, les produits régionaux seront privilégiés.

En garantissant que tous les fruits et légumes frais sont de saison, en cas de disponibilité, selon les pays. Dans certaines régions sans produits locaux, les choix se concentreront selon les saisons des pays voisins.

6 Bannir les produits de la mer menacés et promouvoir la pêche durable



En supprimant des menus toutes les espèces de produits de la mer menacées, conformément aux lignes directrices du World Wide Fund for Nature (WWF) dans le cadre du **partenariat Novotel sur les océans** avec l'ONG de renommée mondiale.

En évitant de servir des espèces sauvages indiquées dans les listes régionales ci-dessous, sauf si elles sont certifiées MSC. Si la certification MSC n'est pas disponible, les poissons sauvages locaux capturés avec des méthodes sélectives et moins destructrices, telles que la pêche à la canne et à la ligne, la pêche au jig, les casiers et les pièges pourront être envisagées.

Les lignes directrices du WWF sur les produits de la mer avec les listes sont disponibles [ici](#)⁸.

En servant des produits de la mer issus d'aquaculture responsable (certifiés ASC ou Bio), au moins pour le saumon et les crevettes.

Dans les régions où le marché n'est pas mature, une collaboration avec les fournisseurs sera établie pour accélérer la transition de la région vers des produits de la mer plus responsables.

En travaillant sur l'amélioration de la traçabilité des produits de la mer en demandant aux fournisseurs des informations essentielles, conformément aux lignes directrices du WWF.

7 Agir sur le bien-être animal



En ne proposant que des œufs (en coquille et liquide) de poules élevées hors cage d'ici fin 2025, conformément à un engagement externe pris en 2017.

En proposant du poulet de chair :

- En Europe d'ici 2026, respectant l'engagement européen sur les poulets, « **The European Chicken Commitment** »
- En Amérique du Nord et centrale d'ici 2026, respectant la Version 2 de l'engagement « Better chicken comitment »

conformément aux engagements externes pris en Europe en 2019, et en Amérique du Nord et centrale.

En collaborant avec les fournisseurs pour les encourager à adopter progressivement des pratiques de bien-être animal et en soutenant leur intégration dans notre chaîne d'approvisionnement.

⁷ Basé sur les critères Green Key

⁸ Ces lignes directrices ont été rédigées dans le cadre du partenariat entre WWF et Novotel, mais elles sont pertinentes pour toutes les marques du Groupe Accor. Les hôtels Novotel s'engagent à montrer la voie en appliquant ces lignes directrices, dans le cadre du programme de Novotel sur les océans



Respecter nos engagements

L'objectif est de maintenir ces engagements dans tout le Groupe et de fournir aux équipes concernées les moyens nécessaires pour les atteindre. Pour ce faire, il est clé de déployer des leviers tels que :

- **La formation des employés** impliqués dans ces domaines : experts en F&B, Chefs, équipes en cuisine, responsables développement durable, acheteurs dans les sièges et les hôtels, etc.
- **La création d'une communauté**
- **L'évolution des standards F&B** et des spécifications
- **L'innovation** dans le développement de nouvelles recettes, par exemple.

En France, où près de 30 % des hôtels Accor sont situés, un plan d'action de 2024 à 2027 a été mis en place pour une alimentation durable, basé sur un accord signé avec l'ADEME, une agence publique :

- Au moins 20 % de menus végétariens dans l'offre de repas
- Au moins 25 % de produits locaux et de saison dans l'offre de repas et de menus
- 50 % de produits avec des labels de qualité alimentaire officiels, dont 20 % de produits bio dans les achats centralisés
- 50 % des cuisiniers formés à la cuisine végétale et à la réduction du gaspillage alimentaire
- 50 % des acheteurs formés à l'achat responsable en alimentation

Novotel, marque fondatrice de Accor, a lancé un partenariat de trois ans avec le WWF, visant à promouvoir la protection et la restauration des océans à travers des actions scientifiques et des projets de conservation.

Le WWF apporte une expertise technique à Novotel, tout en guidant ses 580 hôtels à travers le monde pour réduire leur impact négatif et accroître leur impact positif sur les océans.

Avec un objectif spécifique sur les océans, ce partenariat de trois ans avec le WWF repose sur quatre objectifs principaux :

- Travailler sur des pratiques et des chaînes d'approvisionnement durables pour les produits de la mer dans les hôtels Novotel
- Sensibiliser les clients et les employés à l'importance des océans
- Plaider pour la préservation des océans afin d'inspirer l'industrie et les décideurs
- Préserver et restaurer la biodiversité marine en soutenant cinq projets phares du WWF dans le monde.

Novotel a élaboré un plan à impact positif pour les océans, notamment axé sur une alimentation durable, en réduisant la viande, le poisson et le gaspillage dans les restaurants Novotel et en développant davantage de pratiques durables.

Gouvernance

Pour assurer le bon déploiement de sa politique Alimentation Durable, Accor a défini une gouvernance basée sur des comités impliquant les départements Développement durable, F&B et Achats, au niveau mondial ainsi qu'au niveau des Régions et des Marques :

- Le Comité Environnement dans chaque Région et Marque, chaque mois
- Des Comités sur l'Alimentation Durable dans chaque Région et Marque, toutes les six semaines
- Des réunions dédiées à l'alimentation Durable avec les experts Développement durable au niveau global et Achats, chaque semaine

Ces comités orientent les actions, suivent les résultats et les indicateurs pour atteindre les objectifs définis.

La gouvernance inclut également la mobilisation continue des équipes F&B dans les hôtels, en particulier au sein du mouvement culinaire de Accor « Good Food Feels Great » pour faire de l'alimentation durable un choix privilégié mondialement. Accor s'engage à tirer parti de cette initiative interne pour créer une communauté active, dispenser des formations, partager les bonnes pratiques, promouvoir la communication et l'innovation.

Périmètre

Accor s'engage à gérer et à minimiser son impact environnemental tout au long de sa chaîne d'approvisionnement et de ses opérations. **Ainsi, cette politique Alimentation Durable s'applique à tous les hôtels (managés ou franchisés) et aux sièges du Groupe.**

Elle sera ensuite étendue, dans un second temps, à toutes les nouvelles activités du Groupe.

L'engagement de Accor de réduire le gaspillage alimentaire d'au moins 50% d'ici 2030 fait partie de la politique Economie Circulaire du Groupe.

Implication des Parties Prenantes et Engagement avec les Communautés Locales

Pour garantir la mise en œuvre des actions sur l'alimentation durable, il est essentiel de mobiliser les parties prenantes.

Accor vise à travailler de plus en plus avec des Chefs, des équipes F&B et des fournisseurs engagés dans la transition alimentaire.

Les organisations et les ONG, telles que l'ADEME en France, œuvrant pour une alimentation durable, sont également essentielles pour soutenir le Groupe dans le changement.

De plus, Accor soutient la montée en compétences de ses collaborateurs en déployant des programmes de formation sur l'alimentation durable, avec un accent mis en particulier sur la réduction de la consommation de viande.

Advocacy

Le mouvement culinaire « Good Food Feels Great* » de Accor, visant à promouvoir une alimentation durable comme étant le meilleur choix, a pour objectif de toucher tout le monde au-delà de ses clients.

Par son engagement, Accor soutient la mise en place de politiques publiques ambitieuses en matière d'alimentation durable pour accélérer la réalisation des projets.

Enfin, le Groupe affirme sa position engagée par le biais de déclarations publiques visant à promouvoir les modèles alimentaires durables, tant en interne qu'au sein de son secteur et de ses sphères d'influence.

* Le Plaisir d'une Alimentation Durable



POLITIQUE ALIMENTATION
DURABLE ACCOR

Novembre 2024