

ILS SONT Incroyables mais verts !

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION DURABLES



DOMAINE D'HAULMÉ

Haulmé (08), Grand Est

-  Créée en 2021
-  3-5 salariés
-  Hébergement touristique
-  1 site
-  CA : 430 000 €



© Domaine d'Haulmé

FONDS TOURISME DURABLE

Le dispositif

Doté de 50 millions d'euros sur la période 2021-2022 et opéré par l'ADEME, le Fonds Tourisme Durable du plan France Relance s'adresse à tous les opérateurs et prestataires touristiques (TPE, PME ou assimilés) à l'exception des groupes et des chaînes intégrées de plus de 250 salariés (sauf pour les entreprises relevant du tourisme social). Il cible uniquement les établissements implantés dans les territoires ruraux (communes peu denses à très peu denses selon la grille de l'INSEE). Son objectif est de soutenir la transition écologique des professionnels de la restauration, des hébergements touristiques et des opérateurs de slow tourisme.

Les enjeux

Situé dans le Parc Naturel Régional des Ardennes, au bord de la Semoy et sur un espace de 21 hectares classé en zone Natura 2000, le Domaine d'Haulmé propose plusieurs types d'hébergement touristique : des places de camping, des tentes prêtes à vivre, des gîtes et des chalets.

L'établissement propose également une gamme de services : restauration et vente de produits alimentaires, locations de linges de maison et d'équipements (barbecues, vélos, box à chevaux, etc.)

Soucieux de moderniser des hébergements vieillissants et de rénover l'offre de restauration en privilégiant notamment des approvisionnements locaux, les propriétaires ont engagé un programme de travaux ainsi qu'un plan d'actions ambitieux visant à améliorer la qualité des prestations tout en respectant scrupuleusement le cadre naturel exceptionnel du domaine.

C'est dans cet esprit qu'ils ont sollicité l'appui du Fonds Tourisme Durable opéré par l'ADEME.

La subvention apportée à ce titre doit ainsi permettre de :

- rénover l'ancien snack en le dotant d'équipements moins énergivores, en retravaillant la carte et en luttant contre le gaspillage alimentaire ;
- moderniser les installations extérieures et les hébergements en les équipant de matériels modernes plus économes en énergie et en eau ;
- produire des supports de communication durables.

ILS SONT Incroyables mais verts !

Le projet

Rénover l'offre de restauration

Pour réduire les consommations (eau et énergie), lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser le travail des produits locaux et le fait maison :

- de nouveaux matériels ont été achetés (coupe légume, éminceur, lave-vaisselle économe, etc.) ;
- de nouvelles habitudes ont été prises (utilisation raisonnée du sucre, du sel, du poivre ; utilisation de bacs et de bocaux, etc.) ;
- une nouvelle carte a été élaborée et le personnel a suivi une formation à la restauration durable.

Communiquer et sensibiliser

De nouveaux supports écoconçus de signalétique et de communication sont prévus.

Moderniser les installations

Pour réduire la consommation d'énergie :

- un audit énergétique a été effectué ;
- une bâche de nuit a été placée sur la piscine ;
- 94 points lumineux intérieurs et 75 points lumineux extérieurs doivent être remplacés ;
- 2 toilettes sèches ont été installées.

Pour réduire les déchets :

- des kits de réduction des déchets non alimentaires ont été mis en place dans les hébergements ;
- un broyeur de végétaux a été acheté

Enfin, le domaine a acquis un vélo cargo à usage professionnel et construit un abri vélo sécurisé permettant d'accueillir 10 vélos.



Les dates

Lancement du projet : **2021**

Réalisation du projet : **2022-2023**



Le coût

Budget global : **49 597 €**



Le financement

Aide de l'ADEME : 58,5% du budget global soit **29 029 €**



Les objectifs

- **169 points lumineux** remplacés
- **2 toilettes sèches** installées
- **1 abri vélo** construit

Benoît Balasse

Gérant

« Au-delà des investissements, l'aide du Fonds Tourisme Durable nous a permis de bénéficier d'un accompagnement sur notre modèle d'affaires concernant la restauration durable et de financer des actions de formation à la cuisine durable et aux éco-gestes en restauration, en particulier pour notre personnel saisonnier ».

