



**Le Forum  
ECORISMO  
à Equip'Hôtel**

**Edition 2014**



**Conférences organisées et animées par FORUM ECORISMO / FRANCOIS TOURISME CONSULTANTS**

**Contact :  
Philippe FRANCOIS  
05.53.54.49.00  
[p.francois@francoistourismeconsultants.com](mailto:p.francois@francoistourismeconsultants.com)**



**Dimanche 16 novembre – 12h00**

**Salle : Studio Contract (hall 3)**

**Titre**

***Rénover son hôtel et son restaurant en éco construction***

**Thématique**

**Le parc hôtelier français doit progressivement se rénover afin de répondre aux nouvelles attentes des touristes. Par ailleurs, de nombreux hôtels et restaurants sont entrés dans des démarches environnementales, d'accessibilité, de qualité globale, de développement durable, ... Il leur semble alors évident de concevoir la rénovation de leurs bâtiments par les principes et les solutions de l'éco-construction. Mais également les espaces extérieurs, piscines paysagées, jardins et parcs qui participent de plus en plus au choix des destinations. Cette conférence fera le point sur cette question et apportera aux auditeurs des solutions opérationnelles plus que conceptuelles, tant dans la construction, la rénovation, qu'en éco-gestion et aménagement des espaces verts, de la décoration, ou, bien sûr, de la prise en compte de la biodiversité ! Un large temps sera consacré aux questions-réponses entre les experts et les professionnels présents.**

**Experts**

**Animateur : Bruno RICHARD, Expert François-Tourisme-Consultants**

**Témoins :**

- \* Patrice MATHE – urbaniste-paysagiste spécialiste en éco conception de resorts hôteliers**
- \* François-Xavier JACQUINET - PDG société TRACER Urban nature – solutions en urbanisme végétal**

**Dimanche 16 novembre – 11h00**

**Room : Studio Techno**

**Title**

***Intelligent management of hospitality and restaurant buildings***

***Conference in English language***

**Topic**

**The expert and moderator of this conference will attempt to identify the new technical expectations of the hotel and restaurant industry as far as building management is concerned. Impact of new technologies in the design, planning and construction of hospitality and restaurant buildings is currently high. Similarly biodiversity should be considered in this area.**

**Past studies have shown that electricity is the largest sources of energy used in hospitality and restaurant buildings. Energy cost only represent 3/6% of overall operational cost and to an even smaller fraction of the overall turnover. While energy costs are often dismissed as too insignificant to bother with, they do represent a substantial proportion of controllable costs. Lets not forget, from an operational perspective, electricity controls "almost" everything!**

**We will review and discuss how the application of new technologies feeds the essence of continuous improvement enabling rational use of energy. Renowned witnesses will offer to the public their technical and professional experiences that will help professionals to find solutions to their specific situation.**

**Experts**

**Moderator : Christophe SCHONHOLZER, Expert François-Tourisme-Consultants**

**Witnesses :**

- \* Johan LARSSON – architect – designer**
- \* Ahmet Cem VARDAR - EMT Kontrol Elektronik San – Regional Sales Manager**
- \* Vanessa TROUILLET - Dimo-GESTION - Responsable Commerciale**

**Mardi 18 novembre 12h00**  
**Salle : Studio Contract (hall 3)**

**Titre**

***Quels gains concrets attendre de la mise en place d'une démarche de développement durable ?***

**Thématique**

**Que l'hôtel ou le restaurant soit petit ou grand, qu'il soit indépendant ou intégré dans un groupe, les bonnes raisons de se lancer dans une démarche de développement durable sont au nombre de 7 ! La "preuve par 7" permettra aux professionnels présents de comprendre de manière simple l'ensemble des apports d'une démarche de développement durable : préservation et valorisation de l'environnement, prise en compte du bien-être des salariés et des clients, optimisation des résultats économiques. L'expert et les témoins apporteront des réponses très concrètes aux professionnels présents, puisées dans leur expérience de centaines d'hôtels qui ont d'ores-et-déjà adopté ce nouveau mode gestion responsable, durable et optimisé.**

**Experts**

**Animateur : Philippe FRANCOIS, Expert François-Tourisme-Consultants**

**Témoins :**

- \* Laurent VANHOEGAERDEN – Directeur de l'Hôtel Cap Eden Roc à Cap d'Antibes**
- \* Jacqueline LEYMARIE – Propriétaire Hôtel de la Truffe à Sorges en Dordogne**
- \* Thibault GIL – Chargé de mission Développement Durable à l'OTCP – Office du Tourisme et des Congrès de Paris**

**Mercredi 19 novembre 12h00**

**Salle : Studio Contract (hall 3)**

**Titre**

***Le point sur le volet social du développement durable (DD ou RSE) : vers une gestion durable des ressources humaines en entreprise***

**Thématique**

**Vers une gestion durable des ressources humaines en entreprise : les leviers de réussite adaptés à l'hôtellerie, la restauration et au tourisme.**

**Les volets social et sociétal de la démarche de progrès "développement durable" sont parfois ceux que l'on méconnaît le plus. Il est vrai qu'on en parle moins. Et pourtant, lorsque l'on sait que 80% des solutions environnementales ont leur réponse dans le comportement de nos salariés, ou quand on réalise qu'un collaborateur sera d'autant plus efficace que ses conditions de travail seront meilleures, alors on prend en considération cette composante essentielle du développement durable. Responsabilité sociale de l'entreprise, gestion du turn-over, fidélisation des compétences, santé et sécurité des salariés, ... autant de préoccupations que le dirigeant doit prendre en compte dans le cadre d'une stratégie durable d'optimisation de la performance de l'entreprise.**

**Cette table ronde doit permettre d'éclairer les participants au travers d'exemples d'actions et d'expériences concrètes sur différents leviers à mettre en œuvre au sein de leurs structures hôtelières et de restauration.**

**Experts**

**Animateur : Philippe FRANCOIS, Expert François-Tourisme-Consultants**

**Témoins :**

**\* Claire ZANIER – spécialiste en stratégie des ressources humaines et de la sécurité dans l'hôtellerie**

**\* Christophe BALLUE – responsable des risques professionnels à la CRAM Ile de France**

**Jeudi 20 novembre 12h00**  
**Salle : Studio Contract (hall 3)**

**Titre**

***Tout savoir sur les labels et certifications en développement durable***

**Thématique**

**Plusieurs labels, certifications, marques, ... existent et offrent aux hôteliers et restaurateurs des méthodes, des objectifs et des services différents. Il est parfois difficile de savoir quel est le dispositif le plus approprié à son entreprise, à son temps disponible ou à son budget. Tant par une présentation synthétique, que par des témoignages de professionnels, cette table ronde apportera des éléments de décision très pratiques. La notion de "cost-killing" sera abordée afin de savoir mesurer les économies engendrées par une démarche développement durable dans un hôtel – ou dans un restaurant. De même que la notion de "client-boosting" qui permet de développer le nombre de ses clients grâce à une telle démarche. Un large temps sera consacré aux questions-réponses entre les experts et les professionnels présents.**

**Experts**

**Animateur : Yohann ROBERT, Expert François-Tourisme-Consultants**

**Témoins :**

- \* Martial DENETRE – Directeur de Carnac Thalasso & Spa resort Hôtel – Certifié Green Globe**
- \* Xavier MORAGA – Directeur des hôtels Eiffel Trocadéro et Gavarni – Labellisé Eco Label Européen**

Nom	Prénom	Fonction	Organisation	Coordonnées	Mail	Téléphone
BALLUE	Christophe		CRAMIF		christophe.ballue@hotmail.fr	06 59 16 14 88
DENETRE	Martial	Directeur Propriétaire	Carnac thalasso & spa resort Hôtel	56341 Carnac	m.denetre@thalasso-carnac.com	02 97 52 53 34
FRANCOIS	Philippe	Expert Président	Sociétés François-Tourisme-Consultants	10, rue Jean Moulin 24750 Périgueux-Trélassac	p.francois@francoistourismeconsultants.com	05.53.54.49.00 06.28.48.15.99
GIL	Thibault	Chargé de mission Dével. Durable	Office du Tourisme et des Congrès de Paris	25, rue des Pyramides 75001 Paris	tgil@parisinfo.com	01.49.52.42.94 06.58.74.38.67
JACQUINET	François-Xavier	PDG	Tracer Urban Nature	3 rue Champeau 21850 Saint Apollinaire	gcj@tracer.fr	03.80.60.91.84 06.82.66.16.55
LARSSON	Johan	Architecte Designer			johan.larsson@koncept.se	+46 76 545 79 15
LEYMARIE	Jacqueline	Propriétaire	Hôtel de la Truffe Logis de France Féd Intern. des Logis	24420 Sorges en Dordogne	auberge@wanadoo.fr	06.07.09.34.05
MATHE	Patrice	Urbaniste Paysagiste Gérant	Atel	16, rue de la Réforme 87000 Limoges	atel-france@numericable.fr	05.55.77.33.99 06.77.64.60.64
MORAGA	Xavier	Propriétaire Directeur	Hôtels Eiffel Trocadéro et Gavarni	35, rue Benjamin FRANKLIN 75016 Paris	moragaxavier@gmail.com	01.53.70.17.80
RICHARD	Bruno	Expert	François-Tourisme-Consultants	16, rue Evariste Baignol 64500 Ciboure	brunorichard66@gmail.com	06.16.12.84.15
ROBERT	Yohann	Expert	François-Tourisme-Consultants	17, rue de l'Isère 31500 Toulouse	y.robert@francoistourismeconsultants.com	06.15.09.27.21
SCHONHOLZER	Christophe	Expert	François-Tourisme-Consultants	37, rue Collange 92300 Levallois-Perret	christophe.schonholzer@solpan.fr	06.24.72.58.44
TROUILLET	Vanessa		Dimo-GESTION	Responsable Commerciale	VTROUILLET@dimogestion.fr	04 72 86 01 51
VANHOEGAERDEN	Laurent	Directeur	Hôtel du Cap Eden Roc	Boulevard JF Kennedy 06600 Antibes	lvh@hdcer.com	04.93.61.39.01
VARDAR	Ahmet Cem	Regional Sales Manager	EMT Kontrol Elektronik San	Temsil Plaza 1202/2 Sk. 80-L 35170 Yenisehir, İzmir, Turkey	cvardar@emtcontrols.com	+90 232 449 0882
ZANIER	Claire	Expert	François-Tourisme-Consultants	1457 Chemin des Crabatous 82000 Montauban	c.zannier@francoistourismeconsultants.com	06.62.91.40.01