

www.umih.fr

UMIH.France

@UMIH_France

UMIH



**GUIDE
DES BONNES PRATIQUES**

L'USAGE DE L'EAU POTABLE EN CHRD

JUILLET 2023



**SOMMAIRE
INTERACTIF**

- ▶ **ÉDITO**
- ▶ **INTRODUCTION**
- ▶ **REPÈRES**

- ▶ **STRATÉGIES
POUR RÉDUIRE
LA CONSOMMATION
D'EAU**

- ▶ **INITIATIVES
POUR UNE GESTION
PLUS ÉCONOME DE
LA RESSOURCE**

- ▶ **FOCUS
SÉCHERESSE**
- ▶ **CHIFFRES
CLÉS**

L'USAGE DE L'EAU POTABLE EN CHRD

ÉDITO



Photo : Mathilde de l'Ecotais

Thierry Marx

Président confédéral UMIH

L'eau, cet ingrédient si précieux devenu si rare

« Eau, [...]. Tu n'es pas nécessaire à la vie : tu es la vie. [...] Tu es la plus grande richesse qui soit au monde, et tu es aussi la plus délicate, toi si pure au ventre de la terre ».

C'est ainsi qu'Antoine de Saint-Exupéry, dans son ouvrage Terre des Hommes, décrivait cette ressource naturelle si fondamentale à la vie sur Terre et plus humblement à notre vie.

Aujourd'hui, face au réchauffement climatique qui assèche les sources et à l'activité humaine qui vide les lacs et les nappes phréatiques, nous commençons seulement à mesurer notre imprévision dans la gestion de l'eau. L'eau va devenir, avec l'énergie,

un des ingrédients les plus chers dans nos établissements. Il est urgent de réagir en adaptant notre comportement et nos habitudes pour une gestion optimale de la ressource.

Dans nos professions, beaucoup d'entre nous ont déjà mis en place des dispositifs de récupération, de réutilisation et d'économie d'eau. Il ne s'agit plus seulement de lutter contre le gaspillage de l'eau, mais bien de l'économiser, de réduire de manière efficace, responsable et durable son usage tout en assurant le confort attendu par nos clients.

Ce guide est un outil de partage des bonnes pratiques mises en place dans nos établissements que je vous invite à diffuser à vos équipes. Ce n'est que par une prise de conscience collective qu'ensemble, nous mettrons enfin en place une gestion responsable de l'eau, c'est-à-dire une gestion qui consiste à protéger, planifier, développer et optimiser l'utilisation de cette ressource vitale : l'eau.

L'USAGE DE L'EAU POTABLE EN CHR

INTRODUCTION

Ce guide a été conçu pour aider les chefs d'entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration à améliorer leur impact sur l'environnement en leur fournissant des conseils spécifiques sur la question essentielle de la gestion de l'eau. **L'objectif principal est de limiter la surconsommation d'eau potable et de préserver cette ressource vitale au sein des entreprises du secteur.**

Pour atteindre cet objectif, il est nécessaire de modifier nos comportements, de revoir notre organisation quotidienne et même de repenser notre mode de vie à l'échelle individuelle et collective.

Dans nos activités touristiques, il est essentiel de trouver un équilibre entre d'une part, la préservation de la ressource en eau, et d'autre part, la satisfaction des attentes fondamentales des clients en termes de confort et de services durant leur séjour, tels que les piscines, les douches, les espaces bien-être, etc...

Toutes les formes d'hébergement et de restauration sont concernées par cette démarche, dans le but de promouvoir l'art de vivre à la française tout en adoptant une approche durable du tourisme.



L'eau, une ressource précieuse à préserver :

L'eau est une ressource précieuse que nous devons préserver et protéger. Avec la hausse des températures et la multiplication des événements climatiques extrêmes, la sécheresse est de plus en plus fréquente, y compris dans le nord de la France. Nous devons agir pour prévenir la pénurie d'eau et assurer un avenir durable pour tous. Chaque goutte compte : partageons quelques gestes simples pour notre quotidien.

Ludovic POYAU
Président Commission
Développement Durable UMIH

L'USAGE DE L'EAU POTABLE EN CHRD

REPÈRES

■ L'eau douce CHIFFRES CLÉS

- de **3%**
de l'eau présente sur Terre

1% est accessible pour
la consommation humaine

+ de **70%** de l'eau
consommée dans le monde est
consommée par l'agriculture

450 l. d'eau sont consommés
en moyenne par repas au restaurant
en tenant compte de la production
des aliments. 10% à peine sont
utilisés par les restaurants.

Source Butterfly Tourism

■ Besoin en eau des aliments

Pour 1 kg de produit :



+ de **500 litres d'eau**
sont nécessaires pour la production
d'1 kg de viande de bœuf !



Source : Water Foot Print / Empreinte de l'eau bleue en L/kg

Une part importante de l'eau est consommée
par l'agriculture et l'élevage

■ Répartition des consommations d'eau dans les hôtels :

Douches, robinets
et WC des chambres :

40 à 45%

Cuisines et restaurants :

15 à 25%

Toilettes publics et espaces
communs :

15 à 20%

Blanchisserie :

0 à 15%

Arrosage des espaces verts :

0 à 10%

Piscine :

0 à 5%

**Le secteur de l'hôtellerie-
restauration doit
impérativement repenser
sa consommation d'eau face
à des chiffres alarmants.
La prise de conscience de
l'impact de la consommation
d'eau dans le secteur de
l'hôtellerie-restauration est
essentielle pour préserver
cette ressource vitale et
contribuer à un avenir plus
durable et respectueux
de l'environnement.**

STRATÉGIES POUR RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'EAU : LEVIERS D'AMÉLIORATION

INFRASTRUCTURES ET ÉQUIPEMENTS



Classement hôtelier par Atout France sur les moyens mis en œuvre pour réduire la consommation d'eau (critères : 223/225/226/227/228).

Avant tout, il est essentiel de connaître sa consommation :

Faire un **relevé mensuel des compteurs d'eau** et en extraire un indicateur de consommation (nombre de litres par nuité) :

- Facilite les comparaisons dans le temps.
- Facilite l'identification d'éventuels fuites ou dysfonctionnements.

PISTES D'AMÉLIORATION DANS MON ÉTABLISSEMENT :

- Pose de **mousseurs d'économie de débit** 3 à 6l/min au lieu de 12 à 16l/min en version classique.
- Pose de **robinets mitigeurs**, de **boutons poussoirs** ou encore de **détecteurs de mouvement** pour éviter les oublis de fermeture.

- Pose de **chasses d'eau à double commande** et/ou plaquette de réservoir pour les toilettes.
- Utilisation d'une bouteille remplie d'eau afin de réduire le volume de la chasse.
- Changement des anciens urinoirs par des **urinoirs avec écoulement déclenché en fonction de la présence** ou installation d'urinoirs sans eau.
- Pose de **réducteurs de débit dans les douches** max 9l/min au lieu de 12 à 19l/min.
- Pose de dispositifs permettant une arrivée rapide de l'eau chaude (moins de 30 secondes) afin d'éviter l'écoulement d'eau froide (ballon relais, boucle de circulation).
- Obligation d'achat de matériel économe en eau lors du renouvellement du matériel (installation de chasse d'eau double flux).
- Installation de **compteurs divisionnaires** pour un meilleur repérage des éventuelles fuites d'eau et un suivi de la consommation par secteur.

- Application des **mesures adaptées pour le lavage des sols, les toilettes, le linge de cuisine**, etc.
- Réutilisation des eaux de seaux à vin.
- Quelques établissements encore plus engagés vont jusqu'à la **réutilisations des eaux usées**, ce qui deviendra, peut-être, la norme de demain.

A l'extérieur :

- **Bâchage des piscines** hors horaires d'ouverture pour éviter l'évaporation.
- Utilisation d'**essences locales** adaptées au climat de la région, résistantes à la chaleur et moins gourmandes en eau.
- Utilisation d'un **système d'arrosage goutte à goutte**.
- Réutilisation des **eaux de pluie pour arrosage**.

Lire la suite page suivante



SENSIBILISATION



1.

Sensibilisation et implication du personnel

- Former son personnel à la préservation de l'eau afin de guider les voyageurs dans leur séjour (*critère 237 du classement hôtelier Atout France*) :
 - Distribution de documents informatifs et de guides de bonnes pratiques.
 - Organisation de réunions.
 - Modules de formation. Ces formations peuvent être faites « en ligne » (webinaire, e-learning, mooc) sous réserve qu'elles soient délivrées / créées par un formateur soit d'un organisme tiers soit en interne pour les chaînes hôtelières.
- Désignation d'un référent eau.
- Sensibiliser son personnel aux économies d'eau (ne pas faire couler l'eau en continu lors du nettoyage des salles de bain, de la vaisselle du petit-déjeuner, récupérer l'eau des carafes d'eau pour arroser les plantes, etc.).
- Impliquer le personnel qui connaît bien le fonctionnement de l'établissement en le consultant sur de nouvelles bonnes pratiques permettant d'aller plus loin dans la démarche.
- Impliquer le personnel pour gérer les fuites de manière efficace.
 - Instaurer un système d'alerte, notamment grâce aux femmes de chambre, pour y remédier au plus vite.



2.

Sensibilisation à l'économie d'eau dans la blanchisserie

En France, le traitement du linge du parc hôtelier représente chaque année : 470 tonnes d'émissions de CO2, 10 millions de m³ d'eau et 15.000 tonnes de produits lessiviers.

- Respecter les dosages de produits lessiviels.
- Opter pour des draps et serviettes de grammage inférieur.
- Privilégier une couleur écrue (non blanchie) pour favoriser la durée de vie des draps.
- Remplacer le linge de bain 100% coton par du microfibre (polyamide et polyester) qui permettrait de réduire la consommation à hauteur de 30 à 45 %.
 - Impact à la production plus faible.
 - Allongement de la durée du linge.
 - Potentielle réduction de la consommation d'énergie pour le séchage.



3.

Sensibilisation à l'économie d'eau dans la plonge

- Sensibiliser son personnel aux économies d'eau.
- Ne pas faire couler l'eau inutilement.
- Pour rafraîchir les légumes verts, privilégier les glaçons d'eau plutôt que l'utilisation de l'eau courante.
- Utilisation de bonde lors de certaines opérations pour éviter la perte considérable d'eau.
- Faire tremper la vaisselle pour éviter d'utiliser la douchette trop longtemps.
- Faire fonctionner le lave-verre et lave-vaisselle lorsque les paniers sont pleins.
- Faire fonctionner le lave-verre en circuit fermé.
- Changer les équipements de lavage anciens par des équipements économes en eau.
- Stocker les glaçons au congélateur afin de gérer au mieux l'utilisation de la machine à glaçon.
- Repenser les achats par rapport à la consommation en eau des aliments.

Lire la suite page suivante



SENSIBILISATION



4.

Sensibilisation à l'utilisation de produits biodégradables

- Recourir aux labels écologiques pour les opérateurs de nettoyage.
- Utiliser des alternatives plus naturelles.
- Respecter les instructions des fabricants (dosage, temps d'action, rinçage...).

5.



Sensibilisation de la clientèle

A l'instar de la sobriété énergétique, il est essentiel de sensibiliser nos clients à l'importance de la réduction de la consommation en eau.

Cela peut être réalisé à travers divers moyens de communication tels que des flyers, des affichettes, et bien d'autres supports présents dans tout l'établissement.

Ces messages permettent d'informer nos clients sur l'utilité de l'économie d'eau et de leur fournir des conseils pratiques sur la manière de le faire. Cette approche pédagogique joue un rôle clé dans la promotion d'une conscience collective et d'une responsabilité environnementale, encourageant ainsi les clients à adopter des comportements plus économes en eau pendant leur séjour.

EXEMPLES DE RECOMMANDATIONS

- Privilégier la douche plutôt que le bain.
- Arrêter l'eau sous la douche quand vous vous savonnez.
- Mettre au sol seulement les serviettes que vous souhaitez changer.
- Faire attention de ne pas laisser les robinets couler lors du rasage ou du brossage des dents.
- Bien fermer les robinets après usage.
- Proposer aux clients qui le souhaitent de réutiliser les draps.
- Signaler toute fuite ou anomalie à la réception.

INITIATIVES POUR UNE GESTION PLUS ÉCONOME DE LA RESSOURCE

DYNAMIQUE PARTENARIALE



L'UMIH a passé des partenariats afin de généraliser les mesures de réduction de l'eau dans les établissements. Ces sociétés ont été choisies pour vous accompagner dans une démarche forte de réduction, avec :

- des bilans de consommations,
- un plan d'action sur plusieurs années,
- une aide sur la maîtrise d'œuvre.

En matière d'économies d'énergie

Nous vous recommandons les solutions de notre partenaire **ECO ENVIRONNEMENT**.

<https://umih.fr/fr/solutions-pro/les-partenaires/Eco-Environnement/index.html>

Pistes d'amélioration dans mon établissement :

- Utilisation de pommeau de douche avec flexible.
- Mousseurs qui limitent la quantité d'eau d'une douche en accord avec les demandes de débit économique.

Nous vous recommandons aussi les solutions de notre partenaire **ECOTABLE**.

ecotable.fr

Une mesure d'impact et des outils pour les restaurateurs.

- Des recommandations qui peuvent potentiellement permettre d'économiser 1l d'eau par couvert.

Pour un calculateur de GES et pilotage des consommations

Nous vous recommandons les solutions de notre partenaire **CLOROFIL**.

www.clorofil.eco

Calculateur de GES Gratuit avec plan d'action et d'amélioration.

- Mise en place de calculateur pouvant améliorer la gestion de la consommation en eau et permettent de calculer son empreinte CO2.

Pour un bilan complet et un plan d'action

Nous vous recommandons, la société **ENVIRO DEVELOPPEMENT**.

enviro-dev.fr

Enviro Développement est un partenaire de référence pour de nombreux groupes hôteliers et résidences de tourisme sur la conception de systèmes hydro-économes.

- Économies d'eau et hygiène de l'eau.
- Eco-plaquettes qui permettent de transformer un réservoir de WC classique en système économe : réduction jusqu'à 40% du volume d'eau consommé à chaque utilisation.

FOCUS

SÉCHERESSE

MESURES À METTRE EN ŒUVRE EN CAS D'ALERTE SÉCHERESSE DECLENCHÉE

4 niveaux d'alerte

(les mesures se cumulent entre elles selon les niveaux d'alerte)

NIVEAU D'ALERTE 1

- Arrêt complet de l'arrosage
- Arrêt nettoyage allée et terrasse à grande eau

NIVEAU D'ALERTE 2

- Réduction du temps du cycle lavage du lave-vaisselle et du lave-linge
- Bâchage des piscines au moins 12h sur 24h

NIVEAU D'ALERTE 3

- Fermeture des douches de piscines
- Propositions aux clients de changer les serviettes tous les 3 jours uniquement (nécessité d'outils de communication à déployer)

NIVEAU D'ALERTE 4

- Suppression des bondes des baignoires
- Plus de mise à niveau des piscines (remplissage)
- Bâchage des piscines au moins 16h sur 24h



Nous vous invitons à vous rapprocher de votre UMIH départementale qui pourra vous fournir, le cas échéant, les mesures spécifiques à votre territoire, et à consulter le site : <https://vigieau.gouv.fr/>

L'USAGE DE L'EAU POTABLE EN CHR

► CHIFFRES CLÉS

CAFÉS, BRASSERIES &
ÉTABLISSEMENTS DE NUIT
HÔTELS
RESTAURANTS
SAISONNIERS
TRAITEURS & T.O.R.

L'UMIH
1^{ÈRE} ORGANISATION
PROFESSIONNELLE

2 000 ÉLUS, 
400 COLLABORATEURS

66% 

DES ENTREPRISES ADHÉRANT
À UNE ORGANISATION
PROFESSIONNELLE
SOIT **27 507** ENTREPRISES.

106 
BUREAUX
DÉPARTEMENTAUX

LE SECTEUR CHR
230 000 ENTREPRISES

► **84**
MILLIARDS
D'EUROS DE CA

► **1,1 MILLION** D'ACTIFS
DONT 30% DE MOINS
DE 30 ANS

Ce guide a été réalisé
par la Commission
Développement Durable
de l'UMIH, présidée
par Ludovic Poyau.

www.umih.fr

UMIH.France

@UMIH_France

UMIH



ÉGALEMENT
SUR LE THÈME
DES BONNES
PRATIQUES

Vaincre
le gaspillage
RESTAURATION

Vaincre
le gaspillage
HÔTELLERIE

Sobriété
énergétique
HÔTELLERIE
RESTAURATION

Recettes
anti-gaspi

Recettes
anti-gaspi
LÉGUMES ET
LÉGUMINEUSES

