

Le Grand Hôtel d'Orange et le Château de Mazan obtiennent le label Clef verte



Le groupe hôtelier indépendant Elegant Properties Collection obtient le label Clef Verte -démarche écologique exemplaire- pour trois de ses hôtels dont deux en Vaucluse : Le Grand Hôtel d'Orange et le Château de Mazan, ainsi que l'Hôtel Paradou Méditerranée à Sausset-les-Pins, dans les Bouches-du-Rhône.

Le label atteste de la démarche environnementale de l'hébergement touristique

et/ou du restaurant et répond à plus d'une centaine de critères dans tous les domaines de la gestion touristique durable. Ces critères permettent aux établissements de réduire leur impact environnemental et de s'engager en faveur de la réalisation des objectifs de Développement Durable de l'ONU (Organisation des Nations Unies).

Ecrit par Mireille Hurlin le 23 novembre 2023



Château de Mazan

Dans le détail

En matière de recyclage des déchets, le groupe [Elegant Properties Collection](#) (EPC) s'est associé à la démarche de [Unisoap](#) -Récycler le savon- qui transforme les déchets en ressources pour l'accès à l'hygiène des plus démunis. Les équipes sont formées au respect des éco-gestes dans leurs tâches quotidiennes et les hôtes sensibilisés à la préservation de l'environnement.

Les établissements du groupe

sont équipés de réducteurs de débit d'eau sur les robinets et les douches, 75% des éclairages utilisent des ampoules LED ou basse consommation, les déchets sont triés, y compris les biodéchets.

Ecrit par Mireille Hurlin le 23 novembre 2023



Ecrit par Mireille Hurlin le 23 novembre 2023

Grand Hôtel d'Orange

La labellisation 'Clé verte' a été menée par Gérard Krajecki,

le nouveau directeur des opérations dans le cadre de la stratégie du groupe fondé en 2018 par Franck Jaulneau qui promeut la convivialité, la durabilité, l'authenticité et la simplicité. Gérald Krajecki développe également, auprès des cadres dirigeants du groupe, de nouvelles sources d'énergie durables, telles que la mise-en-place de panneaux solaires. Cette démarche s'inscrit dans une vision à long terme visant à réduire l'empreinte carbone du groupe.

Locavores et anti-gaspi

L'ensemble des restaurants d'hôtels du groupe sont soumis à un strict approvisionnement locavore. Les Chefs des hôtels sont formés à une cuisine "anti-gaspi" et plus de 80% des fournisseurs sont en circuits courts au plus près des cuisines.



Façade Grand Hôtel d'Orange