



L'hôtel Hyatt du Louvre se met au vert avec une nouvelle gestion de ses déchets

3 tonnes de déchets détournées de l'incinération et 85kg de produits donnés à l'aide alimentaire francilienne en 2020

Paris, le 25 mai 2021 - L'hôtel du Louvre situé à Paris, appartenant au groupe Hyatt, a décidé d'agir concrètement pour réduire son impact environnemental. La Direction s'est appuyée sur les expertises de Take a waste, start-up qui accompagne les entreprises dans la gestion et réduction de leurs déchets, afin d'établir un diagnostic et de mettre en place des mesures efficaces et pérennes sur deux principaux enjeux :

- La mise en conformité réglementaire
- La réduction des émissions de CO₂

Fanny Guibouret, Directrice de l'hôtel Hyatt du Louvre, explique : « *Notre collaboration avec Take a waste nous permet chaque jour de réduire l'impact de notre activité sur notre environnement. Ils nous ont permis d'atteindre les objectifs en termes de conformité en venant faire un diagnostic complet de notre établissement. Cela continue aujourd'hui par leur disponibilité, leur expertise et la vision qu'ils nous procurent sur notre gestion des déchets via un tableau de bord. Leur pilotage de l'ensemble de nos process de valorisation des déchets nous a permis de gagner du temps et de faire des économies. Cela nous permet aujourd'hui de mener d'autres projets tels que le Zéro Plastique au sein de nos hôtels Hyatt.* »

Trier et valoriser pour entrer en conformité

Les mesures préconisées par la start-up ont visé une meilleure valorisation des déchets et les résultats ont été très rapidement concluants : en l'espace de 2 mois, **3 tonnes de déchets ont été détournées de l'incinération**.

En mettant en place le tri et la collecte des emballages et des papiers confidentiels, **l'hôtel a déjà réduit son impact environnemental de 5%** tout en se conformant à la réglementation.

Ces mesures ont été accompagnées par une formation des équipes de l'établissement aux gestes de tri et la mise en place d'un matériel adapté à chaque source de production de déchets.

Enfin, les **prestataires de collecte locaux** ont été privilégiés. La Ville de Paris a notamment été sélectionnée pour collecter les emballages et le verre de l'hôtel. L'ensemble des prestataires sélectionnés ont une implantation locale forte, ce qui a permis de réduire la distance totale parcourue par les camions poubelles à environ 15 km entre l'établissement et les exutoires des déchets.

Donner pour limiter le gaspillage et aider les plus démunis

De nombreuses denrées ont pu être données aux Restos du Cœur de Saint-Ouen, association réalisant des distributions alimentaires au profit des plus démunis. Au total, **85kg de produits alimentaires** (boissons, snacks, épicerie, tisanderie) ont été donnés. Ces denrées ont permis de compléter les paniers distribués à plus de 1 500 bénéficiaires par l'association. Une opération qui a permis d'aider les plus démunis tout en réduisant le gaspillage alimentaire de l'hôtel.



« Le don en denrées alimentaires par l'Hôtel du Louvre, organisé par Take a waste, a été un beau complément de produits que nous n'avons pas l'habitude de distribuer, très apprécié par les 1 500 bénéficiaires que nous accompagnons au quotidien sur la ville de Saint Ouen. La solidarité de restaurants et d'hôtels nous a permis d'offrir des paniers plus variés et une petite parenthèse de réconfort aux gens que la crise sanitaire n'a malheureusement pas épargné. » témoigne Matthieu Gayet, Responsable du Centre de Saint-Ouen.

Cette opération fructueuse va être réitérée dans les semaines à venir avec un nouveau don de l'hôtel. La liste des produits à donner est en train d'être établie.

« Nous sommes ravis d'accompagner l'hôtel Hyatt du Louvre dans une meilleure gestion de ses déchets. La mise en place du tri des emballages et des papiers confidentiels ainsi que les dons ponctuels sont une belle réussite. Et ce n'est pas fini, nous avons encore des axes d'amélioration telle que la mise en place du tri des emballages dans la totalité de l'établissement ainsi qu'un travail de fond sur la réduction des déchets, qui est un enjeu majeur dans le secteur de l'hôtellerie. Une dynamique encouragée par l'établissement qui rend cette collaboration très intéressante et encourageante. » partage Inès Jennepin, Responsable des opérations chez Take a waste.

A propos de Take a waste

Start-up de l'économie sociale et solidaire créée en décembre 2018 par Mathieu Labro et Alexis Lemeillet, Take a waste a pour vocation de réduire au quotidien la dissipation des ressources des entreprises et leur offrir plus de transparence dans la gestion de leurs déchets.

Spécialisée dans 4 secteurs (distribution, hôtellerie, restauration, santé), elle accompagne ses clients avec une offre clé-en-mains qui lui permet de devenir l'interlocuteur unique des entreprises, de l'élaboration d'un diagnostic déchets au zéro déchet.

[Plus d'informations sur www.takeawaste.fr](http://www.takeawaste.fr)

[Inscrivez-vous à notre newsletter](#)



Contact presse

Mathieu LABRO

mathieu@takeawaste.fr - 06 79 80 06 45

Marie-Caroline SARO (relations médias)

mariecarolinesaro.pro@gmail.com - 06 70 61 91 59