

# BUSINESS CASE

Témoignage de Virginie Buffet  
Directrice d'exploitation de l'hôtel Maison Montmartre

Depuis 2019, Take a waste accompagne la Maison Montmartre sur la gestion de ses déchets.

Virginie Buffet, Directrice d'exploitation de l'hôtel Maison Montmartre, nous raconte son retour d'expérience avec Take a waste.

## En quelques mots, d'où venez-vous et quel est votre parcours ?

Je travaille dans les hôtels 4 et 5 étoiles sur Paris depuis 30 ans (dans le 16ème et le 8ème) et je me suis expatriée dans le 18ème dernièrement au sein de l'hôtel Maison Montmartre.

A propos  
de vous



## En tant que Directrice de l'hôtel Maison Montmartre, quels sont vos challenges ?

Améliorer notre accueil client en l'adaptant aux enjeux d'aujourd'hui. Même si l'on n'est pas très fort sur les sujets de l'écologie, on est forcée de contacter qu'il faut que l'on y aille quand même. Certaines choses ne sont pas si difficiles que ça à mettre en place mais ce qui est le plus compliqué, c'est de le faire comprendre aux clients. Par exemple, on ne change pas de serviettes tous les jours chez soi, et donc si ce n'est pas fait également dans l'hôtel c'est mieux : ça fait économiser de l'eau, et c'est bon pour la planète. C'est compliqué de faire changer les mentalités, et je dirais que c'est mon challenge actuel.



Fondé en octobre 2018, l'hôtel possède 185 chambres, un bar, un restaurant et un étage de salles de séminaire. L'établissement accueille entre 6000 et 7000 clients par mois.

A propos de  
l'établissement



## Comment se déroule la gestion de vos déchets avec Take a waste ? Votre référente déchet Margaux, répond-elle à vos questionnements et demandes ?

Le gestion de  
Take a waste



Franchement, la gestion avec Margaux, elle est top ! Dès qu'on a une question, une problématique sur la gestion de déchets (par exemple si j'ai besoin de faire le tri sur un type de déchet), on l'appelle tout simplement. Elle nous trouve une solution et très rapidement. C'est très agréable d'avoir une personne dédiée sur un sujet aussi complexe.

## Comment se déroule la gestion des déchets avec vos équipes ?

Dès fois, il est nécessaire de faire quelques piqûres de rappel ! Plusieurs membres de l'équipe se succèdent et l'information au tri se perd. Quand une poubelle se fait collecter alors qu'elle est vide, cela nous coûte de l'argent. Il est donc nécessaire de refaire des formations, et ça va mieux ! Et justement Margaux est là pour nous prévenir quand il y a des anomalies de collecte et de faire attention.

"Aujourd'hui on ne se prend plus la tête : on a une question, on demande à Take a waste.

Et en plus, le tri permet de sensibiliser l'équipe aux gestes environnementaux. On se rend compte que ce sont des petits gestes parfois mais ils font la différence."

Les filières de tri mis en place au sein de la Maison Montmartre :

- Les biodéchets
- Le verre
- Les cartons
- Les emballages ménagers et papiers
- Les bouchons en liège
- Les huiles alimentaires usagées
- Le papier

#### Comment se déroule le tri des bouchons en liège ?

Très bien, c'est une superbe idée ! Quand Margaux m'a proposé, j'ai tout de suite accepté (parce que l'établissement ouvre quand même pas mal de bouteilles). C'est facile à mettre en place pour les équipes : nous mettons les bouchons dans des vases ou des seaux à champagne, et dès qu'ils sont remplis, on les déverse dans un grand bac de collecte. On collecte ainsi 6000 bouchons chaque année.



Et maintenant



#### Quels en sont les bénéfices de Take a waste selon vous ?

Tout simplement d'être aidé ! Aujourd'hui on ne se prend plus la tête : on a une question, on demande à Take a waste.

Et en plus, le tri permet de sensibiliser l'équipe aux gestes environnementaux. On se rend compte que ce sont des petits gestes parfois mais ils font la différence, comme la collecte des savons : un savon utilisé qu'une fois, on le collecte et on l'envoie se faire recycler. Les équipes font maintenant plus attention.

#### Recommanderiez-vous Take a waste à d'autres hôtels The Originals ?

Oui, même généralement à tous les hôtels !

#### Avez-vous un conseil à donner à un autre établissement hôtelier souhaitant mettre en place le tri et des actions de réduction des déchets ?

Il faut faire petit à petit pour que ce soit plus facile : il faut prendre le temps de bien contrôler si tout se passe bien, prendre le temps d'expliquer et cela pourra ainsi devenir une habitude au sein de l'hôtel.

### Grâce à Take a waste, c'est



6 TONNES

d'emballages  
valorisés par an



3 TONNES

de biodéchets  
valorisés par an



4 TONNES

de cartons  
valorisés par an



10 TONNES

de verre  
valorisés par an