



ACCORHOTELS

Feel Welcome

Communiqué de presse
Paris, le 3 octobre 2018



Sofitel, MGallery et Pullman s'engagent à ce que 100% de leur offre en fruits et légumes frais soient issus de l'agriculture biologique

AccorHotels propose fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique et de saison dans ses hôtels Sofitel, MGallery et Pullman en France, démontrant ainsi qu'une alimentation saine et durable à grande échelle est possible. A travers cette action, le Groupe souhaite encourager ses clients à consommer des produits bio, locaux et de saison, en les impliquant dans la transition agricole et alimentaire. Cette offre bio, qui approche 100% des fruits et légumes proposés, est disponible dans les hôtels français des marques Sofitel, Pullman et MGallery et comprend les fruits et légumes bruts servis frais ou cuisinés dans l'ensemble de la restauration.

Cette démarche s'inscrit dans l'engagement pris par AccorHotels en faveur d'une alimentation responsable à travers son programme RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) **Planet 21 Acting Here**. Proposer à ses clients une nourriture saine et de qualité, lutter contre le gaspillage alimentaire et soutenir les modèles d'alimentation durable à travers ses approvisionnements, telles sont les ambitions du Groupe inscrites dans sa **Charte de l'Alimentation Saine et Durable**. Par ailleurs, en favorisant les approvisionnements en aliments bio et locaux, AccorHotels contribue à la création d'activités et d'emplois en France : selon l'Agence Bio, l'agriculture bio représentait en septembre 2017 près de 118 000 emplois directs en équivalent temps plein, soit 32 500 emplois gagnés en seulement 4 ans.

Une alimentation responsable pour une sensibilisation à long terme

Cette initiative vient compléter l'offre de produits bio déjà présente dans les hôtels Sofitel, Pullman et MGallery en France - œufs, céréales, fruits sec et oléagineux, confitures et pâtes à tartiner, une sélection de vins et de thés - et d'autres nombreuses actions encourageant une alimentation responsable - diminution d'articles en plastique jetable, de dosettes de café dans les bars et restaurants et d'emballages individuels



pour les confitures, miels et beurre ainsi que mise en place de sachets de thé biodégradables et de yaourts HVE (Haute Valeur Environnementale).

Thierry Giraud, Directeur de la restauration Luxe AccorHotels France, déclare : « *Après 18 mois de réflexion et de collaboration avec les chefs et les directeurs d'hôtels, nous sommes fiers de l'arrivée, depuis le début de l'été, des fruits et légumes bio et de saison. Notre ambition est de provoquer un changement de comportement pérenne dans les habitudes alimentaires de nos clients et la culture de travail de nos équipes de restauration, en donnant préférence aux produits locaux et en variant la carte selon la région et la saison. Certains de nos hôtels et restaurants vont même plus loin, en offrant sur leur carte exclusivement des viandes et poissons bio et en installant sur leurs terrasses des potagers et des ruches* ».

Les équipes AccorHotels continuent à améliorer l'offre de restauration dans les hôtels et restaurants du Groupe en proposant, dès octobre prochain, des plats vegane dans les restaurants et les « room services » des hôtels Sofitel, Pullman et MGallery en France, ainsi que de nouvelles catégories de produits bio - *croissants, café issu de l'agro foresterie, jus d'orange, salades de fruits* - dans les 12 prochains mois.

Afin de sensibiliser les clients plus facilement, les collaborateurs des restaurants Sofitel et MGallery seront également engagés et ambassadeurs de cette démarche en arborant des petits badges fabriqués via un bois durable « le bio c'est tout ce qu'il nous faut ».



À PROPOS DE ACCORHOTELS

Le groupe AccorHotels est un leader mondial dans le domaine du voyage et du lifestyle ainsi qu'un pionnier du digital offrant des expériences uniques dans plus de 4 500 hôtels, resorts et résidences dans 100 pays.

Bénéficiant d'un ensemble incomparable d'enseignes hôtelières de renommée internationale allant du luxe à l'économique, du haut de gamme aux marques lifestyle, en passant par le milieu de gamme, AccorHotels offre savoir-faire et expertise depuis plus de 50 ans.

Au-delà de l'hôtellerie, son cœur de métier, AccorHotels a su étendre son offre de services en devenant leader mondial de location de résidences privées de luxe avec plus de 10 000 résidences d'exception dans le monde entier. Le Groupe est également présent dans les domaines de la conciergerie, du coworking, de la restauration, des événements et des solutions digitales.

AccorHotels, qui s'appuie sur une équipe mondiale de plus de 250 000 femmes et hommes engagés, est attaché à remplir sa mission première : faire en sorte que chaque client se sente - Feel Welcome. Les clients ont accès à l'un des programmes de fidélité hôteliers les plus attrayants du monde - Le Club AccorHotels.

AccorHotels joue un rôle actif auprès des communautés locales où il est implanté et est mobilisé en faveur du développement durable et de la solidarité à travers PLANET 21 Acting Here, un programme complet regroupant les collaborateurs, les clients et les partenaires afin d'assurer une croissance durable.

Depuis 2008, le fonds de dotation Solidarity AccorHotels prolonge naturellement les métiers et valeurs du Groupe, grâce à l'engagement des collaborateurs, en luttant contre l'exclusion sociale et économique des plus défavorisés.

Accor SA est une société cotée sur Euronext Paris (Code ISIN : FR0000120404) et sur le marché OTC aux Etats-Unis (Code: ACRFY).

Pour plus d'information ou effectuer une réservation, rendez-vous sur accorhotels.group ou accorhotels.com. Ou rejoignez-nous et suivez-nous sur Twitter et Facebook.

Contacts Presse

Line Crieloue
Responsable Relations Média Corporate
Tel : +33 1 45 38 18 11
line.crieloue@accor.com

Angélique Cambon
Relations presse
Tel: +33 1 45 38 15 24
angelique.cambon@accor.com