



L'écoresponsabilité et le développement durable dans le secteur Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Loisirs

Titre de l'action :

Diagnostics et accompagnements sur une expertise écoresponsabilité et développement durable avec un intervenant expert

Enjeux :

Le secteur de l'hôtellerie, de la restauration, des activités de loisirs et de tourisme offre de multiples réponses aux besoins d'hébergement, de restauration, pour les personnes en déplacement professionnel ou en voyage de loisir. Il répond également aux besoins de la vie quotidienne sur les lieux de travail, d'enseignement, de santé, de retraite, ...

L'éducation à l'environnement et au développement durable est porteuse d'enjeux essentiels en termes d'évolutions des comportements, de connaissances nouvelles et de mise en capacité de chacun, au quotidien, d'être acteur de la transition et de la mise en œuvre des objectifs de développement durable

Les restaurateurs sont au cœur des problématiques environnementales.

Outre les consommations d'eau, d'énergie et les déchets produits par leur activité, les denrées alimentaires utilisées pour la réalisation des plats sont la principale source d'émission de gaz à effet de serre. Dans un restaurant, le principal impact sur l'environnement se situe donc là. A titre indicatif, le contenu de nos assiettes représente 1/3 des émissions de gaz à effet de serre, soit presque 3 fois les émissions des voitures particulières !

Du côté de l'alimentation, la mise en place de démarches de lutte contre le gaspillage est possible, à condition d'une prise de conscience réelle, se traduisant par la mobilisation des équipes et par des modifications techniques et opérationnelles. C'est par ailleurs un objectif réglementaire, puisqu'en 2016, les structures produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an auront l'obligation de les valoriser par l'intermédiaire d'une filière spécifique, comme le compostage et la méthanisation.

L'hôtellerie est une activité génératrice d'impacts sur l'environnement

La spécificité de ce secteur réside dans son fonctionnement 24/24 mais également dans l'impossibilité de maîtriser entièrement l'utilisation faite par le client des équipements mis à sa disposition : la consommation d'énergie [production d'eau chaude, de chaleur] la consommation d'eau [douche, nettoyage...] les produits utilisés la production de déchets [hébergement, petit-déjeuner, restaurant].



Lorsqu'on sait qu'en hôtellerie, la consommation par personne et nuitée est deux fois supérieure à celle des ménages, nul ne doute qu'un potentiel de réduction significatif existe, et ce à niveau de confort équivalent.

Objectifs :

Cette action a pour objectif d'aider les entreprises qui veulent se développer sur des actions particulières et qui souhaitent bénéficier d'un diagnostic et accompagnement pour les aider à réussir. La réalisation des prestations doit permettre au chef d'entreprise de :

- Bénéficier d'un regard extérieur et de conseils,
- Identifier les atouts et faiblesses de l'entreprise, ses besoins et ses axes de développement,
- Hiérarchiser les priorités au regard des besoins immédiats et des objectifs à moyen et long terme,
- Evaluer les besoins en compétences des collaborateurs pour concourir à la réalisation des objectifs,
 - Planifier un plan d'actions sur mesure,
 - Identifier plus clairement des formations facilitant la réalisation des objectifs,
 - Mettre en place des outils d'évaluation et d'accompagnement,
- Rédaction d'un état des lieux dans le process de l'entreprise, des pistes d'amélioration immédiate, des préconisations pour le développement futur dans sa démarche d'écoresponsabilité et des formations à mettre en place
- Capitaliser et actualiser les actions mises en œuvre,

Mise en œuvre

A l'issue de visites aux adhérents, les conseillers du Fafih pourront prescrire la réalisation d'un diagnostic réalisé par un prestataire retenu par le présent appel d'offres :

- Sur décision de l'entreprise,
- Avec un ou plusieurs des objectifs visés,
- Pour une durée définie selon le ou les objectifs.

Les réponses attendues visent à couvrir l'ensemble des demandes et besoins exprimés sur le territoire.

Les diagnostics doivent se réaliser dans les deux mois suivant la prescription. S'agissant des prestations d'accompagnement, de façon obligatoire, un rapport d'accompagnement devra être établi 6 mois après le démarrage de l'accompagnement.



Méthode :

Pour la réalisation de sa mission, le prestataire s'appuiera sur :

- Des entretiens conduits auprès de la direction, des managers, des salariés des entreprises visitées,
- L'observation des situations concrètes de travail,
- Et le recueil de données sur l'entreprise.

Il formalisera son intervention dans un rapport écrit qui mettra en évidence l'analyse des données établies par le consultant. La restitution du rapport d'intervention sera réalisée auprès et en présence du dirigeant.

Le rapport d'intervention devra contenir a minima :

- Une présentation de l'entreprise dans son environnement,
- Une formalisation des projets de l'entreprise,
- L'analyse des forces et faiblesses de la structure au regard des projets envisagés,
- Des préconisations d'actions détaillées pour la réalisation des objectifs définis par l'entreprise,
- La rédaction d'un plan d'actions structurées et hiérarchisées,
- Une évaluation d'impacts sur les emplois et compétences actuels,
- Le plan de formation opérationnel et réalisable pour l'entreprise,
- Le calendrier de réalisation suivant les urgences et les priorités.

Le Fafih devra être destinataire, sous format électronique, de tous les rapports émis par le cabinet préalablement à leur restitution au bénéficiaire. Le Fafih devra participer à chaque entretien de restitution et pourra être accompagné par un représentant de la Direccte. Le rapport devra comporter des pistes d'actions et/ou des préconisations en lien avec la prescription établie initialement par la délégation régionale du Fafih.

Publics concernés :

Elle vise :

- Les entreprises (ou établissements) de moins de 250 salariés, du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme à jour de leur contribution auprès du Fafih et situées obligatoirement en région Occitanie

Actions éligibles :

L'expert métier -joindre CV de(s) intervenant(s) - associé au cabinet consultant en ressources humaines vient en aide aux entreprises afin de faire un diagnostic de la situation et d'en faire ressortir les forces et faiblesses.

Ce diagnostic et accompagnement « métier » est nécessairement lié à la réalisation d'un diagnostic et d'un accompagnement RH dispensé par un cabinet conseil retenu par le Fafih.



Modalités financières :

Pour ce public, le Fafih financera forfaitairement le coût du diagnostic ou de l'accompagnement sur la base des conditions convenues suite à l'appel à projet.

Prise en charge des coûts d'ingénierie et de réalisation des diagnostics et accompagnements:

La prise en charge forfaitaire des diagnostics et accompagnements RH est effectuée par le Fafih et celle spécifique « métiers » est effectuée par la Direccte Occitanie via le Fafih.

Le forfait prestation couvrira l'ensemble des frais et charges du prestataire et il ne pourra être demandé aucun versement complémentaire aux entreprises conseillées.

La durée totale des prestations de diagnostic et d'accompagnement ne pourra excéder 2 jours.

La durée facturée intègre les temps de préparation et de synthèse.

Durée maximale : Diagnostic 1 jour – Accompagnement 1 jour

Calendrier d'engagement et de réalisation de l'opération :

Les actions doivent se dérouler au plus tard avant le 30 décembre 2019.

Procédure de l'appel à propositions

► Modalités de réponse

Les propositions au titre du présent appel à propositions devront nécessairement comprendre :

- Une présentation du prestataire (expérience dans le domaine considéré, certification/labellisation du prestataire, capacité à assurer l'offre sur l'ensemble du territoire couvert par l'appel à propositions, capacité à assurer un suivi administratif répondant aux critères du présent cahier des charges, références ...)
- Une description des contenus, méthodes et moyens proposés en réponse aux besoins identifiés
- Le profil et expertise des intervenants en lien avec les thématiques proposées (CV)
- Le coût de chaque prestation proposée

► Délais impartis :

Publication de l'appel à propositions :

à partir du **29 novembre 18**

Date limite de retour des propositions des prestataires :

le **21 décembre 18**.

Date de prise de décision :

semaine 3 -2019

► Critères de sélection :

Les propositions seront examinées au regard des critères suivants :

- Adéquation des contenus proposés à la commande
- Qualité des méthodes Expérience de l'organisme et des intervenants dans le secteur concerné
- Tarification proposée



► **Envoi des candidatures**

L'organisme candidat devra retourner sa réponse par courrier électronique à :

- Dominique Andreau, déléguée régionale Occitanie Pyrénées d.andreau@fafih.com
- et
- Peggy Jouanne, déléguée régionale Occitanie Méditerranée p.jouanne@fafih.com

Toutes les propositions recevables seront examinées et présentées à la commission technique chargée de sélectionner les offres.

Le Fafih se réserve le droit :

- de demander des précisions complémentaires en tant que de besoins ;
- de ne pas donner suite aux propositions reçues pour tout ou partie de l'appel à propositions et s'engagent à garder confidentielles les offres reçues.

L'organisme non retenu ne peut prétendre à aucune indemnité. Le Fafih n'est engagé qu'après notification écrite au prestataire de l'acceptation de la proposition et après acceptation formelle des conditions proposées."

Suspension de la mission :

La Direccte ou le Fafih se réservent la possibilité de suspendre temporairement ou définitivement la prestation, La décision d'arrêter temporairement l'exécution des prestations ne donne lieu à aucune indemnité. Elle suspend seulement le délai global. Les demandes de suspension peuvent être régionale ou départementales.



ANNEXE

Fiche de présentation de l'organisme prestataire

Nous vous remercions de respecter le cadre qui suit, contenus et ordre de présentation.

IDENTITE	<ul style="list-style-type: none">- Raison sociale et statut juridique- Date de création de votre organisme- Adresse complète + adresse du site Internet (facultatif)- Nom et fonctions du représentant légal- N° de déclaration d'activité (éventuellement)- N° Siret
CONTACT	<ul style="list-style-type: none">- Nom de l'interlocuteur- Qualité- Téléphone / e-mail
ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none">- Effectifs : dont salariés permanents et salariés formateurs- Nombre de salle de formation dans vos locaux ?- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite ?- Nature des publics pour lequel vous avez l'habitude d'intervenir ?- Actions intra ou inter-entreprises ?- Types d'entreprises pour lesquels vous avez l'habitude d'intervenir : moins de 11 salariés, moins ou plus de 50 salariés, plus de 250 salariés ?- Moyens et modalités de gestion administrative des stages
COMPETENCES / CRITERES QUALITES	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance particulière du secteur du tourisme- Expertise sur le thème de la formation (références..)- Adaptation de la méthode pédagogique
CLAUSES SOCIALES, Label, Certification...	<ul style="list-style-type: none">- Quels sont les moyens mis en œuvre dans votre structure ?- Certification de l'OF: ISO/OPQF/autre ... ?