

COMMERCE ET ARTISANAT

Courtyard by Marriott. Ouverture à Toulouse-Bagnac



● Véra Champagne, directrice de l'hôtel Courtyard by Marriott de Toulouse et Caroline Chalmir, sa directrice commerciale.

Le groupe hôtelier américain Marriott, qui compte 3.200 hôtels dans le monde, vient d'ouvrir sous la marque Courtyard by Marriott un hôtel 4 étoiles à Toulouse-Bagnac.

Présent aux États-Unis à travers seize enseignes, le groupe hôtelier américain Marriott ne compte en France que quatre marques différentes: Renaissance, Marriott, Marriott's Village et Courtyard by Marriott. Sur les douze hôtels installés dans l'Hexagone, la majorité se trouve à Paris ou en région parisienne (excepté un, basé à Monaco). Le groupe Marriott a choisi Toulouse pour implanter son premier hôtel 4 étoiles en province, sous la marque Courtyard by Marriott.

L'hôtel emploie actuellement 28 salariés à plein-temps, nombre qui pourrait augmenter. « Malgré un contexte difficile, nous espérons atteindre d'ici à la fin 2009 un taux d'occupation de 45 % », explique Caroline Chalmir. D'ici à la fin de l'année, un hôtel Courtyard by Marriott devrait ouvrir à Saint-Denis (93) ; un autre est prévu à Marseille en 2010-2011.

M. L.

Courtepaille. Premier restaurant Écopaille à Toulouse

Courtepaille a choisi Toulouse pour implanter un bâtiment pilote économe en énergie. Premier pas vers un restaurant ne consommant plus aucune énergie fossile.

L'engagement de Courtepaille en faveur du développement durable n'est pas une tautologie. Dès 2006, une réflexion puis des actions sont initiées (Bilan Carbone, publication d'un rapport environnemental, etc.). L'enseigne décide d'abord de se pencher sur les déchets. Le tri sélectif est mis en place dans les 213 restaurants de la chaîne.

En 2008, Courtepaille s'intéresse à l'enveloppe de ses restaurants. Le choix des emplacements n'est plus seulement déterminé par une approche commerciale mais l'orientation est prise en compte. Le premier bâtiment bioclimatique de l'enseigne, labellisé Écopaille, voit le jour fin 2008 sur la zone Andromède à Bagnac. Le label Écopaille



● Courtepaille a choisi Toulouse pour implanter un bâtiment pilote en terme d'économie d'énergie (photo DR).

visent à récompenser les restaurants de l'enseigne ayant mis en place techniques et bons réflexes en faveur de l'environnement. Construit en ossature bois, le bâtiment toulousain rassemble plus de 50 % des besoins en eau

chaude. La signalétique extérieure, qui représente 30 % de la consommation électrique d'un restaurant, a été intégrée dans deux éoliennes. « Elles couvrent 10 % des besoins en électricité du restaurant. Le trop plein sera revendu à Enercoop », explique Antoine Sauvage, directeur du développement durable chez Courtepaille.

Pour Antoine Sauvage, l'énergie la plus chère est celle que l'on ne consomme pas. Il est alors difficile, selon lui, de parler de surcoût quand on développe un nouveau concept. Il assure pourtant que si le coût peut augmenter de 5 à 7 %, le retour sur investissement peut intervenir cinq ans plus tard. « Dans le cadre de réinvestissements, nous apportons une touche verte à nos restaurants dès que cela sera possible », assure-t-il. D'ici à la fin de l'année, un restaurant encore plus performant en terme d'économie d'énergie sera ouvert à Dammarie-les-Lys (77).

Marie Lepesant

Vendredi 1 mai 2009 le journal des **ENTREPRISES** 11

Jardel Services. Devenir progressif au niveau national

Bien implantée dans le Grand Sud, la société toulousaine de transports Jardel Services souhaite désormais

un de nos clients, nous avons développé ce service l'année dernière. Aujourd'hui présente sur différents secteurs, la société ne réalise que 10 % de son chiffre d'affaires avec la



COURTEPAILLE

Vers le zéro énergie fossile

La 1^{re} chaîne historique de restaurant grill vient d'ouvrir un restaurant pilote à économie d'énergie maximale. Un pas de plus pour cette enseigne déjà très engagée.



Créée en 1961, Courtepaillie est bien décidée « à accompagner son temps », selon son président.

« Une entreprise responsable doit adopter une stratégie de développement durable » Le propos est signé Philippe Labbé, président du directoire de Courtepaillie. Depuis 3 ans, l'entreprise essonnoise s'implique fortement dans cette démarche de développement durable avec la création en 2006 d'une direction du développement durable et la réalisation de son premier bilan carbone. Une étape supplémentaire vient d'être franchie avec l'ouverture le 29 décembre 2008 de son premier restaurant pilote "écologique" à Toulouse-Bagnac.

« L'objectif est de parvenir à zéro énergie fossile. Sa construction coûte 5% de plus », explique Antoine Sauvage, le directeur du développement durable. Les moyens ? Isolation renforcée, structure en bois, éolienne, panneaux solaires, chauffage par pompe à chaleur, économiseurs d'eau, bac à graisses à traitement bactériologique et valorisation des huiles de friture. Ce restaurant est donc le premier à bénéficier du nouveau label interne Écopaille destiné à récompenser toutes les techniques bénéfiques à l'environnement. Les 3 600 collaborateurs de l'enseigne sont étroitement associés à cette démarche. Et le siège social de Courtepaillie, qui vient de s'installer dans la zone industrielle d'Évry, juste

à côté du précédent dans un bâtiment plus grand et plus moderne, doit être exemplaire. Ainsi ses 100 salariés utilisent du papier recyclé, trient et valorisent les déchets, bénéficient de fontaines à eau, sont encouragés à boire leur café ou leur thé dans un mug plutôt qu'un verre en plastique, et une réflexion sur le covoiturage est en cours. Les six restaurants en Essonne, qui emploient 150 personnes, sont, bien entendu, aussi concernés.

L'ambition de Courtepaillie c'est également de sensibiliser ses clients au développement durable. « Après notre jeu des 7 familles (qui recense les animaux à sauver, les gestes quotidiens à adopter, les objets à recycler, les océans à respecter, les aliments à surveiller, les énergies à conserver et les plantes à protéger), nous allons inscrire sur nos sets de table en papier recyclé des conseils écologiques pour nos 14 millions de clients dans nos 213 restaurants », détaille Pascal Magneron, le directeur du marketing. Et faire passer un message fort : « Nous le faisons chez Courtepaillie, vous pouvez le faire chez vous ». ❖

Agir en citoyen et sensibiliser les autres

L'investissement est dans le pré

Inventé il y a plusieurs siècles, l'investissement en cheptel permet de faire fructifier ses gains grâce au bétail. Depuis 1972, cette formule a repris du poil de la bête, grâce à l'AFIC et à la régie Gestel.



Par Marie Varesson

Le principe a déjà fait ses preuves et repose sur un contrat simple. J'achète un troupeau que je confie à un régisseur qui ensuite, le loue à un éleveur. Celui-ci garde le lait, le fumier et les mâles, et les femelles sont partagées entre le fermier et le propriétaire. La rétribution des propriétaires-investisseurs regroupés au sein de l'Association française d'investissement en cheptel (AFIC), est répartie sous forme de quotes-parts. Elle suit les cours des prix du bétail et oscille entre

3,5 % et 6 % par an. «On ne peut pas fixer à l'avance les revenus exacts d'une année. C'est la nature qui commande», rappelle Pierre Marguerit, président de Gestel, régie spécialisée dans la gestion des cheptels. Ils sont 1 000 propriétaires à se partager le cheptel à ce jour.

«L'agriculture a traversé les siècles et reste une valeur très solide.» Au même titre que l'achat d'une forêt ou d'un vignoble, le bétail est un investissement concret et du-

rable. Par tête, une vache Prim'Holste – la meilleure des laitières – coûte environ 1 250 euros. Pour débiter, les investisseurs peuvent opter pour l'achat d'une vache trois veaux, à peine 1 400 euros. Sur la base d'un retour sur investissement annuel de 5 %, vingt vaches génèrent, au bout de vingt ans, un troupeau de quarante animaux et une rente annuelle de deux vaches. De quoi réaliser un complément de revenu de plusieurs milliers d'euros. Vachement bien!

BRAVO À...

- **L'association de protection de l'environnement Eau et Rivières de Bretagne**, au défenseur des cours d'eau Gilbert Cochet, au protecteur et restaurateur de milieux aquatiques Dany Dietmann, au pourfendeur du barrage corse du Rizzanèse, Georges Mattei, qui ont reçu les prix des héros de l'eau 2009 de la société Rainett du WWF.
- **Éco-systèmes** et son site www.collectons.org consacré au recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Ou comment collecter de manière ludique
- **Courtepaille** qui ouvre son premier restaurant bioclimatique (à Toulouse-Blagnac) visant à réduire de manière significative la consommation énergétique. Parfaitement isolé, il est bâti à partir de matériaux à l'empreinte écologique faible.



VILLE «CARBONEUTRE» AU ROYAUME DU PÉTROLE

Actuellement en construction, Masdar City veut être la première ville carbonéutre et «zéro déchets», entièrement alimentée par des énergies renouvelables. On y prévoit, avec l'aide notamment du géant de l'énergie General Electric, un centre Écomagination qui soutiendra les produits à faible consommation et sensibilisera la population aux économies d'énergie. Où se trouve Masdar? Dans le désert, à Abou Dhabi, la capitale des Émirats arabes unis. Et ce projet est financé par la société de développement Mubadala, détenue par l'Émirat d'Abou Dhabi. Ils ont du pétrole et des idées!

Neoplanète y sera!

Salon planète durable : du 2 au 5 avril au Parc des expositions de la Porte de Versailles à Paris.

Festival Science Frontières avec Terra TV : du 2 au 5 avril au Palais du Pharo à Marseille.

Projection du film **Nous resterons sur terre** : avant-première le 3 avril à l'Unesco.

MUR À TOUT FAIRE

Le spécialiste français de l'énergie solaire Tenesol et le leader des murs végétalisés dépolluants Canevaflor ont imaginé un mur assez étonnant : il traite l'air, il isole du bruit, du chaud et du froid et il produit de l'électricité grâce aux capteurs photovoltaïques qui y sont installés!

Courtepaille teste un restaurant pilote

18/05/09

La chaîne de restauration s'est constituée un catalogue d'écotechnologies qu'elle applique peu à peu à l'ensemble de ses bâtiments

La restauration s'éveille lentement aux préoccupations environnementales. La chaîne Quick vient de dévoiler un restaurant pilote aux normes HQE. Et **Courtepaille** a ouvert cette année un établissement truffé de technologies vertes. Situé en périphérie de Toulouse, ce bâtiment de 250 à 270 couverts a pris la pointe des performances parmi les 204 sites déjà ouverts. Antoine Sauvage, responsable du développement durable dans l'entreprise, explique la démarche : « Depuis trois ans, lors des cinquante dernières ouvertures de restaurants, nous avons testé différentes techniques pour obtenir un catalogue de solutions à appliquer en fonction de chaque nouvelle construction. On a par exemple testé la récupération d'eau de pluie dans deux bâtiments. Ce catalogue permet aussi d'imposer une alternative verte lorsqu'un équipement tombe en panne ou est en réhabilitation. » C'est d'ailleurs sous sa deuxième casquette, la gestion du patrimoine, qu'Antoine Sauvage parvient à dégager son budget « écologique ». Le financement du reste de ses actions provient de l'investissement dans les constructions neuves. Pour l'établissement toulousain, il chiffre à 10 % le surcoût par rapport aux restaurants de base, amorti en trois à quatre ans.

L'initiative la plus marquante, celle qui saute aux yeux dès le parking, c'est la petite éolienne rouge qui surplombe le bâtiment. D'une forme très innovante, le moulin conçu par la société Nheolis est capable de couvrir 10 % des besoins en électricité du restaurant. Le trop-plein d'énergie sera revendu à l'électricien vert Enercoop. Le restaurateur assure que cette éolienne n'est pas beaucoup plus chère que le mât de signalisation classique des établissements **Courtepaille**, la moitié du coût résultant des fondations. Par ailleurs, la construction du bâtiment reprend une structure classique en ossature bois contreventée par des panneaux en fibres de bois, jouant aussi le rôle d'isolant. Le chauffage fonctionne avec un système d'échangeur de chaleur. Le toit comprend également un chauffe-eau solaire, déjà testé sur 17 établissements, qui produit plus de la moitié de l'eau chaude consommée. Cet investissement à moitié subventionné par l'Ademe sera rentabilisé d'ici à 3 ou 4 ans. Le bâtiment comprend aussi un adoucisseur d'eau moins gourmand en énergie. Un dispositif utilisant les enzymes

Évaluation du site

Le site du quotidien économique national Les Échos diffuse de nombreux articles, couvrant ainsi l'ensemble de l'actualité économique-financière française et internationale.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 221

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

digère les graisses, ce qui permet leur évacuation une seule fois par an. L'enseigne elle-même joue la rupture grâce à un éclairage par diodes électroluminescentes, qui divise par dix sa consommation.

Encore des progrès à faire

Mais les marges de progrès restent énormes. Rien que la friteuse consomme l'équivalent d'un ménage. Le grill, une cheminée au gaz qui fait la touche de la chaîne, dissipe 80 % de son énergie vers l'atmosphère. Elle pourrait être dotée à terme d'un échangeur de chaleur et de filtres antipollution du type pulvérisation enzymatique. La valorisation des huiles de friture étant devenue obligatoire, **Courtepaille** confie ses 200 tonnes annuelles à des grands prestataires comme Veolia, même si cette filière a de fortes incohérences : le camion de récupération peut venir du Havre, passer par Strasbourg et repartir en Belgique...

La chaîne a réalisé un bilan carbone en 2005 et compte le remettre à jour cette année. Bilan : 300 tonnes de CO₂ par an, en prenant tout en compte, y compris le déplacement des clients. « Nous pouvons agir directement sur 100 tonnes, les 200 restantes dépendent des fournisseurs, etc. », indique Antoine Sauvage. Le bilan carbone a notamment fait ressortir quelques points noirs comme les déchets : 1 litre de marchandise reçu produit 7 litres de déchets, à cause des emballages notamment.

Pascal Magneron, directeur du marketing de **Courtepaille**, ne considère pas cet effort environnemental comme un argument de vente. Pour lui, il s'agit surtout d'anticiper une évolution de la société et d'apparaître comme une entreprise citoyenne. Reste que la chaîne de restauration peut encore apporter des améliorations : le carré d'agneau à volonté et la profusion de viande à la carte tranchent sur ces belles intentions. La situation systématique des restaurants au bord des routes ou au milieu des immenses centres commerciaux constitue un autre paradoxe de ces élans vertueux.

MATTHIEU QUIRET