

Rapport RSE

(Responsabilité Sociétale des Entreprises)

2023

Table des matières

À Propos	3
Préambule	4
1 Action Environnementale à l'Hostellerie de Levernois	5
1.1 Protection de la Nature	5
1.1.1 Parcelle 532, classée boisée	5
1.1.2 Consultation d'un ornithologue pour évaluer la biodiversité locale	5
1.1.3 Potager bio de 3500 m ² en permaculture	6
1.1.4 Verger conservatoire avec plus de trente arbres fruitiers	6
1.1.5 Ruches	7
1.1.6 Hôtel à insectes	7
1.1.7 Construction / Rénovation	8
2 Consommation Responsable	8
2.1 Collaboration avec des fournisseurs éco-responsables en circuit court	8
2.2 Pratiques d'entretien respectueuses de l'environnement	9
3 Énergie	9
3.1 Lumière	9
3.1.1 Éclairage LED	9
3.2 Mis en place d'un GTC (Gestion Technique Centralisée)	10
3.3 Gaz	10
3.4 Électricité	11
3.5 Eau	12
3.5.1 Machines à laver économes en eau	12
3.5.2 Entretien de nos espaces verts	12
3.5.3 Entretien de la piscine	12
4 Gestion des Déchets	13
4.1 Installation des compacteurs de carton et des cagettes	13
4.2 Tri sélectif des déchets	13
4.3 Élimination des plastiques	14
5 Mobilité Durable	14
5.1 Vélos pour des balades responsables	14
5.2 Véhicule 100% électrique	15
6 Action Sociétale à l'Hostellerie de Levernois	15
6.1 Égalité à l'Hostellerie	15

6.2	Santé et Sécurité au travail.....	15
6.3	Rémunération	16
6.4	Plan de compétences	17
6.5	Logement	17
6.6	Partenariat avec les différents centres de formations	17
6.7	Partage et convivialité	17
6.8	Solidarité	18
7	NOS ACTIONS 2024	19
7.1	Environnementales	19
7.1.1	Installation des infrastructures selon les conseils/recommandations d'ornithologue .	19
7.1.2	Aménagement d'habitats spécifiques pour les hérissons	19
7.1.3	Placement de pièges à frelons pour protéger nos abeilles.....	19
7.1.4	Remplacement des lumières extérieurs par 100 % éclairage LED	19
7.1.5	Remplacement du parking par un espace vert.....	20
7.1.6	Rajout des 8 autres bornes de recharge universelles pour les véhicules électriques...20	
7.2	Sociales	20
7.2.1	Dématérialisation des bulletins de paie	20
7.2.2	Aménagement d'un nouveau logement pour les collaborateurs	21

À Propos

Au cœur de notre engagement envers la durabilité et la responsabilité sociétale des entreprises (RSE), nous sommes fiers de présenter notre rapport annuel RSE pour l'année 2023.



À l'Hostellerie de Levernois, nous sommes convaincus que notre succès ne se mesure pas seulement avec notre performance économique, mais également grâce à notre impact positif sur l'environnement qui nous entoure.

Ce rapport RSE est le reflet de notre engagement continu à évoluer vers des pratiques plus durables et responsables dans tous les aspects de notre activité. Il témoigne de notre volonté de rendre compte de nos actions, de nos progrès et de nos défis dans les domaines environnementaux, sociaux et économiques.

En créant ce rapport, notre objectif est double : d'une part, partager de manière transparente nos initiatives avec nos parties prenantes, incluant nos clients, nos collaborateurs, nos partenaires commerciaux et la communauté locale ; d'autre part, inspirer et encourager d'autres entreprises à s'engager également dans des pratiques plus durables et responsables.

Nous sommes conscients que la durabilité est un voyage continu et que nous avons encore beaucoup à accomplir. Cependant, nous sommes déterminés à poursuivre nos efforts pour créer un impact positif et durable, tant au sein de nos maisons qu'au-delà.

Nous vous invitons à explorer ce rapport pour découvrir nos réalisations, nos engagements et nos ambitions pour un avenir meilleur.

Ensemble, faisons de chaque pas une avancée vers un monde plus durable et plus équitable.

Préambule

L'Hostellerie de Levernois cultive un art de vivre simple et élégant, un luxe sans ostentation dans cette bâtisse du XVIIIème siècle, un Relais & Châteaux en osmose avec la nature bourguignonne.



« En faisant l'acquisition de ces deux merveilleuses demeures, un sentiment particulier vous envahit : vous n'êtes pas devenu simplement propriétaire, mais responsable d'une vision beaucoup plus vaste. Il en va d'enjeux sociétaux, du bien être des salariés mais aussi d'une harmonie avec le village, les associations, les anciens. Vous êtes soudainement solidaire d'un cadre de vie exceptionnel : la rivière, les arbres remarquables, les nappes d'eaux qui affleurent. Ainsi, jamais ne vous viendrait à l'idée de couler du béton, d'arracher des arbres. Finalement, nous ne sommes pas les vrais propriétaires de ces lieux habités, nous les accompagnons ».

Séverine PÉTILAIRE-BELLET

Propriétaire de l'Hostellerie de Levernois & du Château Sainte Sabine

« C'est pour nous fondamental d'être dans le sillage de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), cette intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités est pour nous une évidence et une grille de lecture sincère pour prendre nos décisions et nos orientations. Au-delà de la bonne conscience, c'est aussi une motivation épanouissante pour travailler et prendre nos décisions ».

Axel NÉRIN

Directeur Général des deux maisons



1 Action Environnementale à l'Hostellerie de Levernois

1.1 Protection de la Nature

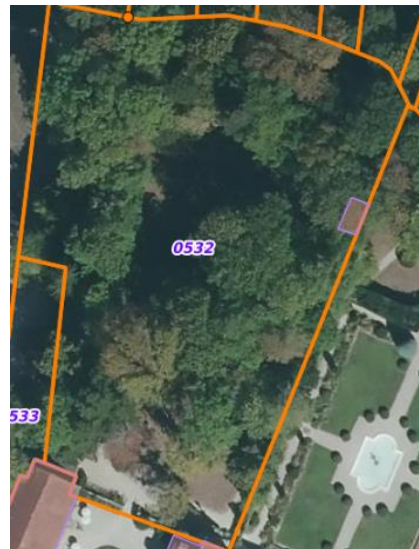
1.1.1 Parcelle 532, classée boisée

Nichée au sein du majestueux parc de 7 hectares, la Parcelle 532 de 4900m² se révèle comme une oasis naturelle pour la préservation et la conservation de la biodiversité locale, elle a donc été reconnue comme étant une parcelle classée boisée au titre de la réglementation.

Parmi les espèces végétales, nous pouvons y trouver des marronniers, des saules pleureurs, des buis, des lauriers, des tilleuls, ainsi qu'une variété de plantes sous-bois.

Cet écosystème boisé offre également un refuge à une multitude d'espèces animales. Nous pouvons y rencontrer des oiseaux tels que des mésanges, des rossignols, et même des rapaces nichant parmi les branches. Les petits mammifères, comme les écureuils roux, trouvent également leur habitat dans cet espace préservé.

En 2024, cet espace naturel sera encore mis davantage en valeur avec la création d'un point de vue depuis la terrasse de notre futur spa, ainsi qu'une baie vitrée dans notre future salle de fitness. Par ailleurs, afin d'enrichir la diversité de cet environnement, une dizaine d'arbres tels que Ginkgo Biloba, Tulipier de Virginie, Micocoulier de Provence et Paulownia Impérial seront plantés.



1.1.2 Consultation d'un ornithologue pour évaluer la biodiversité locale

Notre maison soucieuse de l'environnement et déterminée à contribuer activement à la préservation de la biodiversité locale, a initié une démarche proactive en sollicitant les compétences d'un ornithologue.

Monsieur Pierre FICHAUX, spécialiste en ornithologie s'est immergé dans l'étude des différentes espèces d'oiseaux qui peuplent notre domaine.



Parmi celles-ci, nous avons recensé :

Rouge-Gorge familier, Grive draine, Troglodyte mignon, Roitelet huppé, Mésange à longue queue, Mésange charbonnière, Étourneau sansonnet, Gros bec casse noyaux, Merle noir, Mésange bleue, Choucas des tours, Pie bavarde, Pinson des arbres, Pic-vert, Buse variable, Pic épeiche, Sittelle torchepot, Grimpereau des jardins, Geai des chênes et Canard Colvert.

Cette initiative, gravée dans l'essence de notre démarche environnementale, va bien au-delà d'une simple constatation. En réaction aux résultats de cette évaluation approfondie, diverses

actions concrètes seront orchestrées au cours de l'année 2024, dont les détails sont mentionnés en fin de ce document.

1.1.3 Potager bio de 3500 m² en permaculture

L'Hostellerie de Levernois, soucieuse de promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement, abrite un Potager Bio de 3500m², élaboré selon les principes de la permaculture et biodynamie. Cette approche holistique de la culture favorise la durabilité en préservant l'équilibre naturel du sol, tout en minimisant l'impact sur l'écosystème.



Notre maraîcher dévoué, Baptiste COURCET, travaillant à temps plein, cultive avec passion environ 200 variétés de légumes, de fruits et d'herbes aromatiques. Parmi celles-ci, nous trouvons des Carottes rondes de Paris, Courgettes, Citrouille, variété ancienne de fraises (Mara des bois) et de tomates (Feu d'artifice, Black zebra, Raisin vert, Rose de berne, Green zebra, Cœur de bœuf, Framboise, Persimmon etc.) ainsi que des herbes aromatiques (Romarin, Thym, Sauge cassis, Sauge ananas, Verveine,

Basilic, Coriandre etc.).

En 2023 cela a représenté plus de **2 tonnes** de production sur place (*fruits et légumes compris*).

Les récoltes du jour et de première qualité sont soigneusement utilisées dans la préparation de nos menus gastronomiques où la fraîcheur et la saveur sont à l'honneur.

Par ailleurs, une étroite collaboration est maintenue entre Baptiste et notre chef Philippe AUGÉ, dès le début de la saison, afin de créer une trame sur l'année et d'adapter les commandes auprès de nos fournisseurs. Ces échanges quotidiens visent à garantir que les produits du potager puissent être pleinement exploités en cuisine, et que les ingrédients des plats imaginés par nos chefs puissent être produits sur place lorsque cela est possible.

1.1.4 Verger conservatoire avec plus de trente arbres fruitiers

Dans cette démarche locavore, nous avons poursuivi nos investissements dans notre Verger Conservatoire.





Parmi les arbres fruitiers présents nous pouvons citer des variétés telles que le pommier reinette, le poirier Williams, Grenadier, Figuier Madeleine 2 saisons, Collection poivre (Timut, Sancho, Sichuan rouge) y compris quelques variétés exotiques comme Mangue, Asiminier Peterson, agrumes : yuzu, goji etc.

Cette surface contribue activement à la préservation des variétés fruitières, qui peuvent être menacées par la standardisation des cultures. De plus, la diversité végétale favorisée par cet espace crée un écosystème propice à la vie sauvage, attirant des abeilles, des insectes pollinisateurs et d'autres espèces bénéfiques.

1.1.5 Ruches

Les cinq ruches installées dans notre parc abritent nos fidèles butineuses, les abeilles. En tant que gardiennes de la pollinisation, ces abeilles contribuent à la floraison et à la reproduction des fleurs créant ainsi un équilibre harmonieux au sein de notre parc.

Malgré les défis posés par les attaques de frelons asiatiques en 2023, notre engagement envers ces précieux pollinisateurs a porté ses fruits avec une récolte locale de **10 kilos** de miel. Il a été utilisé par notre équipe de pâtisserie pour concocter de délicieux pains d'épices, offrant à nos convives une véritable ode au terroir et à la tradition artisanale de Bourgogne.



1.1.6 Hôtel à insectes

Aux côtés de nos ruches, un hôtel à insectes se dresse comme un refuge pour une variété d'espèces bénéfiques pour notre écosystème. Parmi elles, nous trouvons des carabes, des perce-oreilles, des forficules, des chrysopes vertes et bien d'autres encore.

Ces petits habitants, souvent négligés, jouent un rôle crucial dans la pollinisation des plantes, le contrôle des populations d'insectes nuisibles et la décomposition des matières organiques dans nos jardins.

1.1.7 Construction / Rénovation

La grande nouveauté de 2023 à l'Hostellerie de Levernois est les sept nouvelles villas nichées dans les arbres. Conçues par les architectes Claude CORREIA et Christophe TOLLEMER, elles ont été posées sur l'ancien bâtiment pavillon rénové, formant ainsi un "village sur le toit" de quinze mètres de haut.

Inaugurées fin octobre 2023, chacune de ces résidences est édifiée avec des matériaux nobles tels que le bois, la pierre de Bourgogne et les tommettes de récupération du XVIIème.

Nos chambres, salles et salons sont aménagés de mobilier chiné, donnant ainsi une seconde vie à ces pièces oubliées.

Une approche réfléchie a également été adoptée pour minimiser la perte énergétique, mettant l'accent sur une construction en ossature bois et une isolation optimale en laine de bois de sapin Douglas provenant des forêts du Jura et du Morvan.

Par ailleurs, en partenariat avec la Tonnellerie Tremeaux, nous récupérons les chutes de tonneaux en bois de chêne pour allumer nos cheminées et poêles, renforçant notre engagement écologique et notre volonté de valoriser les ressources locales.

En outre, toutes les entreprises impliquées dans ce projet sont locales, accentuant ainsi notre engagement envers la région Bourgogne-Franche-Comté. Parmi elles, nous pouvons compter Tracor Ingénierie basé à Talant, SARL Lepagnier - Menuisier à Chevigny-en-Valière, Silfeo – Plomberie Sanitaire Chauffage Ventilation basé à Dijon etc.

Une brocante a également été organisée au mois de décembre pour donner une deuxième vie aux anciens meubles des chambres rénovées du Pavillon.



2 Consommation Responsable

2.1 Collaboration avec des fournisseurs éco-responsables en circuit court

Dans le cadre de notre démarche RSE, nous privilégions une collaboration avec des fournisseurs éco-responsables en circuit court, favorisant ainsi les produits locaux et de saison. Voici quelques-uns de nos principaux partenaires 100% français :

- Patrice SANCHEZ : Pigeon de chair, à 15 km de Levernois.
- La Guyotte Ferme Bressane : Volaille de Bresse AOC, à 40 km de Levernois.

- Michel LEMOINE : Agneau et poulet bio, situés à 45 km de Levernois.
- La Ferme du Bois : Légumes bio, à 52 km de Levernois.

Nous entretenons également une collaboration étroite avec des artisans locaux, favorisant ainsi l'économie locale et le savoir-faire régional. Parmi eux nous pouvons citer :

- CasaVycha : Bougies de la cire CasaVycha, située à Puligny-Montrachet.
- Les Savonniers du Morvan : Savons artisanaux des Savonniers du Morvan, basés à Moux-en-Morvan.
- Atelier July : Céramiques de l'Atelier JuLy, établi à Meursault.
- Secrets Incomparables : Pâtes à tartiner de Secrets Incomparables, élaborées à Beaune.



En outre, nous utilisons Zeendoc pour la facturation avec nos fournisseurs/prestataires. Cette approche de gestion électronique des factures contribue à réduire notre consommation de papier. En évitant l'impression et la manipulation physique des factures, nous économisons également de l'énergie et des ressources, ce qui nous aide à diminuer notre empreinte écologique. De plus, en éliminant le besoin de stocker des piles de documents papier, nous minimisons la production de déchets liés aux fournitures de bureau, renforçant ainsi notre engagement envers la durabilité environnementale.

2.2 Pratiques d'entretien respectueuses de l'environnement

Chaque surface, chaque recoin de notre établissement est soigneusement entretenu avec des produits respectueux de l'environnement, tous 100% éco-labellisés.

De plus, notre équipe d'hébergement a intégré la vapeur sèche dans nos protocoles de nettoyage. Cette méthode novatrice, dénuée de produits chimiques agressifs, utilise la puissance de la vapeur pour désinfecter et dégraisser efficacement. Non seulement elle offre une alternative écologique en éliminant le recours à des agents polluants, mais elle remplace également une dizaine de produits de nettoyage traditionnels.



3 Énergie

3.1 Lumière

3.1.1 Éclairage LED

Les ampoules LED, par rapport aux ampoules classiques, présentent une efficacité énergétique nettement supérieure. En général, une ampoule LED consomme environ 75 à 80% d'énergie en moins par rapport à une ampoule à incandescence traditionnelle pour produire le même niveau de luminosité.

(Une ampoule à incandescence de 60 watts peut être remplacée par une ampoule LED de seulement 10 à 15 watts, représentant une économie d'énergie considérable).

À l'Hostellerie de Levernois, notre engagement envers la durabilité est passé également à travers la mise en œuvre de l'éclairage LED dans tout notre établissement. Cette transition éclairée n'est pas simplement un choix, mais une décision réfléchie visant à réduire de manière significative notre empreinte écologique.

3.2 Mis en place d'un GTC (Gestion Technique Centralisée)

Un système de GTC a été mis en place nous permettant un contrôle centralisé de l'éclairage et la température des 13 chambres rénovées du Pavillon et des 7 villas. Cette technologie nous offre une vision globale de toutes les chambres, ce qui nous permet de régler les températures en fonction de l'occupation. Par exemple, une chambre non occupée peut être réglée à une température inférieure par rapport aux chambres occupées, permettant ainsi des économies d'énergie.



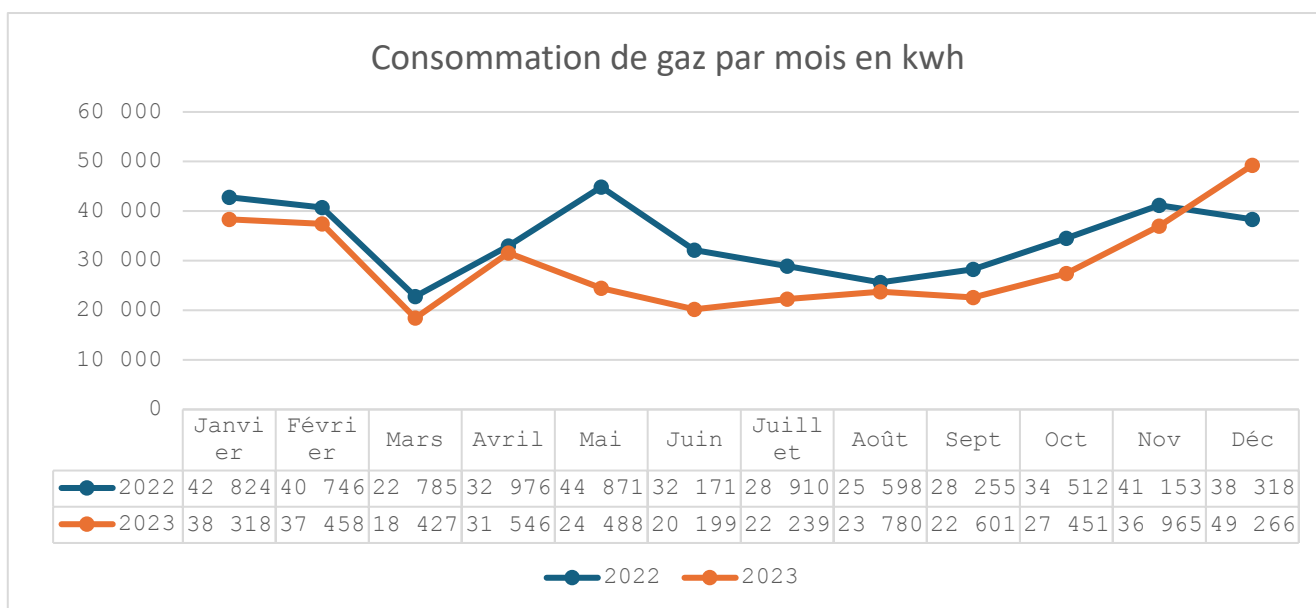
En outre, le système de GTC intègre une fonctionnalité remarquable pour l'éclairage extérieur, qui s'ajuste automatiquement en fonction de la saison. Pendant les mois d'hiver, les lumières extérieures s'allument plus tôt dans la soirée, vers 17h30 et plus tard, vers 20h30/21h00 pendant l'été, nous permettant de réduire notre consommation d'énergie.

3.3 Gaz

En 2022, notre consommation de gaz s'élevait à 413 119 kWh, alors qu'en 2023, elle a diminué pour atteindre 352 738 kWh, soit - 14.7%.

$$\text{Réduction en \%} = \left\{ \frac{\text{Consommation 2023} - \text{Consommation 2022}}{\text{Consommation 2022}} \right\} \times 100$$

$$(352738 - 413119) / 413119 \times 100 = -14.7\%$$



Cette réduction de 14.7 % est le résultat direct de notre transition vers des solutions de chauffage plus durables, avec la conversion à l'électricité. Auparavant, notre système était principalement alimenté au gaz.

3.4 Électricité

Au cours de l'année 2023, plusieurs initiatives ont été mises en place pour réduire notre consommation d'électricité. Parmi celles-ci, nous pouvons citer l'installation de détecteurs de mouvement dans les parties communes et certaines zones des chambres.

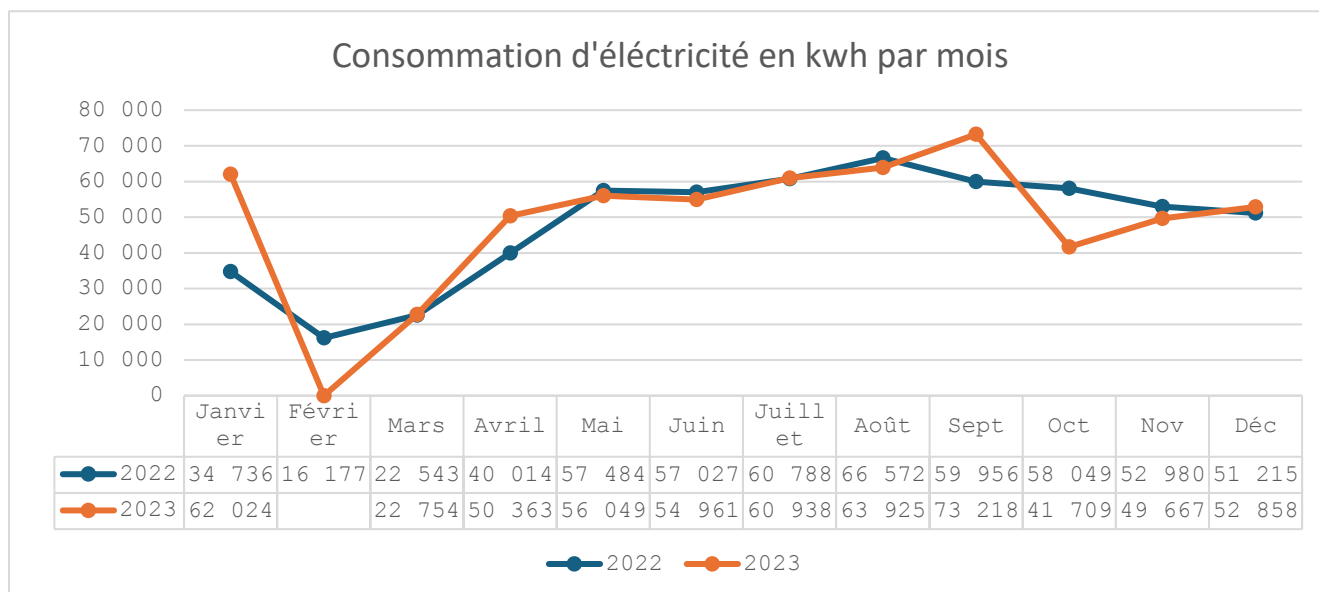
Nos collaborateurs ont également été encouragés à adopter des comportements écoresponsables comme l'extinction des lumières et des appareils électroniques, tels que les ordinateurs dans les bureaux lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

En outre, d'autres mesures ont été mises en place pour réduire notre dépendance à l'électricité, notamment en utilisant l'eau de la nappe phréatique pour refroidir les chambres froides, remplaçant ainsi l'énergie électrique.

Notre consommation d'électricité en 2022 s'élevait à 577 540 kWh, tandis qu'en 2023, cette consommation a atteint 588 466 kWh.

$$\text{Variation en \%} = \{(\text{Consommation 2023} - \text{Consommation 2022}) / \text{Consommation 2022} \} \times 100$$

$$(588466 - 577540) / 577540 \times 100 = 1.89\%$$



Cette légère augmentation s'explique principalement par l'expansion de notre établissement avec l'ajout de sept nouvelles villas et la conversion du chauffage à l'électricité pour remplacer le gaz.

3.5 Eau

3.5.1 Machines à laver économes en eau

Une nouvelle machine à laver a été adoptée par notre établissement pour répondre aux normes d'économie d'eau de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie).

Les programmes de lavage de cet appareil garantissent une utilisation efficace de l'eau, en adaptant la quantité nécessaire en fonction du type de linge et du degré de saleté. Grâce à des cycles de lavage intelligemment conçus et à une gestion précise de la consommation d'eau, cet équipement nous a permis de faire des économies de cette précieuse ressource.

3.5.2 Entretien de nos espaces verts

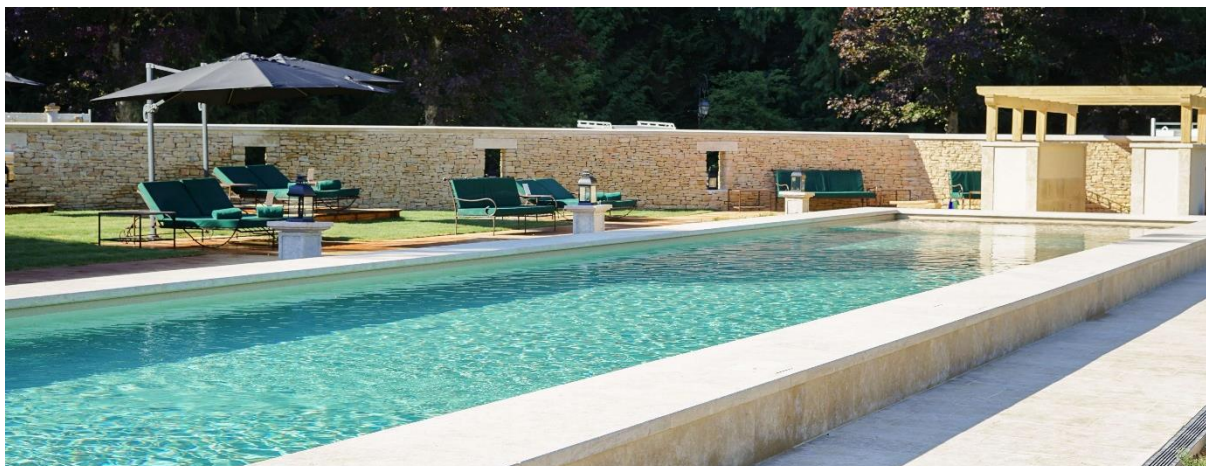
À l'Hostellerie, nous réutilisons l'eau pour l'arrosage de nos espaces verts. Afin d'éviter toute évaporation inutile, toutes nos plantes sont arrosées uniquement en début ou en fin de journée et nous minimisons notre consommation grâce à un système de goutte à goutte en circuit fermé. De plus, nos pelouses sont entretenues avec une coupe réfléchie, laissant une hauteur d'herbe de 4 à 6 cm. Cette pratique favorise la santé de la pelouse en lui permettant de mieux résister à la sécheresse. Par ailleurs, elle joue un rôle important dans la préservation de la biodiversité en créant des habitats pour les insectes.



Emmanuel EGRON, notre jardinier paysagiste, veille attentivement à l'entretien de notre jardin à la française ainsi qu'à l'ensemble des espaces verdoyants de notre parc.

3.5.3 Entretien de la piscine

Pour préserver efficacement l'énergie et minimiser notre impact environnemental, notre piscine extérieure est soumise à une gestion attentive. En dehors des heures d'ouverture, une couverture ajustée enveloppe le bassin, préservant ainsi la chaleur et réduisant les pertes d'énergie jusqu'à environ 20%. Cette initiative vise également à limiter l'évaporation de l'eau.



4 Gestion des Déchets

4.1 Installation des compacteurs de carton et des cagettes

Engagée dans une démarche constante de réduction de notre impact environnemental, notre direction a investi dans des machines LSM V5 Petite Presse pour compacter les cagettes et LSM V8 moyenne presse pour les cartons. Ces appareils, bien que représentant un coût initial de **13 946€**, s'inscrivent dans une vision à long terme visant à optimiser le processus de recyclage des déchets.



Grâce à ces équipements, nous sommes en mesure de compacter efficacement nos cartons et nos cagettes en balles de 15kg à 50kg, réduisant ainsi leur volume jusqu'à 90%. Cette compression significative permet non seulement de réduire les besoins en transport vers les centres de recyclage, mais aussi de réaliser des économies en termes de main-d'œuvre, de temps, d'énergie et de ressources. Chaque carton/cagette compacté devient ainsi un pas de plus vers notre objectif de contribuer à une gestion des déchets plus durable.

4.2 Tri sélectif des déchets

En 2023, la détermination à adopter une approche éco-responsable de notre maison s'est reflétée également à travers notre système de tri sélectif des déchets. Ce dispositif intègre des bacs spécifiques stratégiquement positionnés pour faciliter le tri efficace de diverses catégories de déchets : biodégradable, papier, les emballages en plastique, ainsi que les bouteilles consignées et non-consignées.

Au-delà du simple tri, notre démarche englobe une gestion responsable des biodéchets. Ces matériaux organiques sont dirigés vers Alfacy, une association dijonnaise regroupant des acteurs indépendants et engagés localement dans le compostage.



L'année dernière, cela a représenté environ **10 tonnes** de biodéchets (**10194 Kg**) qui ont été collectés et transformés en engrais.

Cette symbiose avec la nature se concrétise lorsque cet engrais, issu de la valorisation de nos biodéchets, retourne nourrir nos sols, s'inscrivant ainsi dans un cycle vertueux de réutilisation. En outre, cette ressource est partagée avec d'autres agriculteurs de la région, renforçant notre impact positif au sein de la communauté agricole locale.

4.3 Élimination des plastiques

Consciente des impacts environnementaux des bouteilles en plastique, notre propriété bourguignonne a pris des mesures concrètes pour supprimer leur utilisation. Tous nos collaborateurs sont fournis avec une gourde personnelle, et des fontaines à eau sont mises à disposition dans nos locaux pour les inciter à éviter les bouteilles en plastique. En outre, nous privilégions les bouteilles d'eau en verre ou en carton recyclé, que nous proposons systématiquement à nos clients tout au long de leur séjour (*balade à vélo, excursion, pique-nique etc.*) et lors de leur départ. De même, nos pique-niques sont accompagnés de couverts en bois et nos produits boutiques sont emballés dans des sacs logotés en papier/carton.



En évitant l'utilisation de bouteilles en plastique, nous estimons pouvoir réduire notre impact écologique. À titre indicatif, en 2023, cette initiative nous a permis d'éviter le rejet d'environ 10 212 (5106 x 2) bouteilles en plastique dans les décharges.

No. de chambres louées en 2023 = 5106

No. Moyen de clients par chambre = 2

No. de bouteille d'eau remises au client lors de leur départ = 2

(Ici, seuls les clients en départ ont été pris en compte pour le calcul)

5 Mobilité Durable

5.1 Vélos pour des balades responsables

Nos vélos électriques, conçus pour s'adapter à tous (famille, enfants, bébés), et mis à disposition de nos hôtes, offrent une autonomie étendue de 40 à 60 km. Ils ouvrent ainsi la voie à une exploration plus vaste sans compromettre la durabilité.



En comparaison, les émissions de CO₂ d'une voiture essence consommant 5 litres/100 kilomètres sont donc de $5 \times 2392\text{g} / 100 = \mathbf{120\text{g de CO}_2/\text{km}}$, tandis qu'un vélo électrique génère pratiquement zéro émission directe.

(Note : Émissions de CO₂ par litre d'essence brûlée est environ 2,392 kg de CO₂)

À chaque tranche de 20 km parcourus par 2 clients à vélo, nous réalisons une réduction significative des émissions de CO₂ (2,4kg). Cet engagement en faveur de la mobilité douce s'est concrétisé également durant l'été et les beaux jours, où nous avons incités nos hôtes à emprunter l'itinéraire de randonnées à vélo que nous avons élaboré grâce à l'application JOOKS, évitant ainsi les plans papiers.



En 2023, les utilisateurs de l'application vélo JOOKS ont effectué un total de 1509 sessions. En moyenne, chaque session a parcouru environ 7,9 kilomètres, ce qui représente une moyenne totale de 11921,1 kilomètres parcourus tout au long de l'année.

En appliquant cette réduction à la distance totale parcourue en 2023 (11921,1 kilomètres), nous avons pu éviter **715kg de CO2**.

Nombre de tranches de 20 kilomètres : $11921,1 / 20 = 596,05$ tranches
Réduction totale de CO2 : $596,05 \text{ tranches} \times 2,4 \text{ kg/tranche} = 1430,52 \text{ kg} / 2 = 715 \text{ kg}$

En outre, 186 arbres ont été plantés auprès de l'association "Planète Urgence" en notre nom (sur nos itinéraires JOOKS).

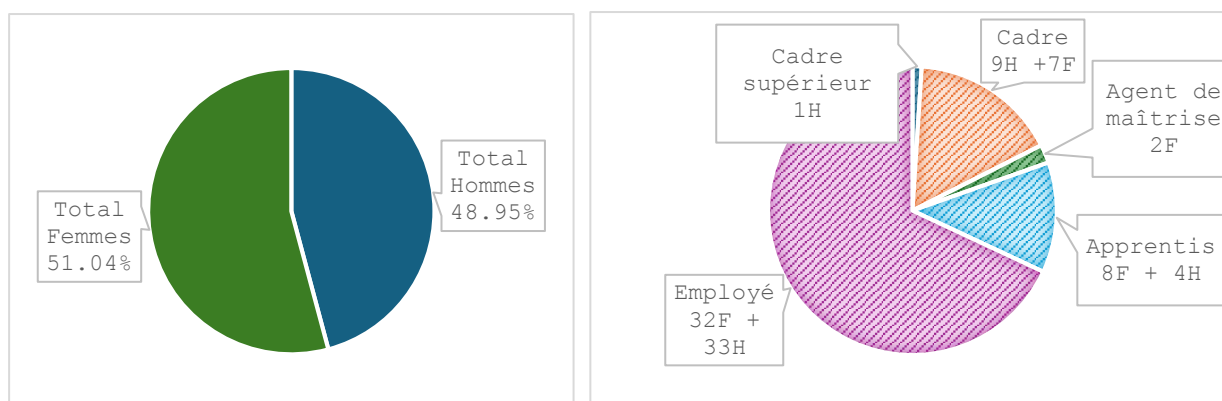
5.2 Véhicule 100% électrique

En 2023, en partenariat avec BymyCar Beaune, nous sommes équipés d'un « ID.BUZZ » ; un véhicule 100% électrique. Ce véhicule est spécifiquement destiné à assurer les courts trajets, tels que le transfert de nos clients vers le centre-ville, la gare ou lors de visites régionales. Grâce à son autonomie de 350 kilomètres à pleine charge, nous proposons un moyen de transport élégant et respectueux de l'environnement.



6 Action Sociétale à l'Hostellerie de Levernois

6.1 Égalité à l'Hostellerie



Notre engagement en faveur de l'égalité n'a cessé de croître à l'Hostellerie de Levernois.

En 2022, notre effectif total à l'année comptait 89 salariés, tandis qu'en 2023, ce nombre est passé à 92 et à 96 en début d'année 2024. Parmi ces collaborateurs, nous maintenons notre équilibre entre hommes et femmes, avec 47 hommes et 49 femmes. Cette parité se reflète également dans nos différents postes, où nous avons 16 cadres, 2 agents de maîtrise et 65 employés. De plus, nous continuons à accueillir et à former de nouveaux talents à travers notre programme d'apprentissage, avec un total de 12 apprentis en 2023 (dont 2 en cuisine, 2 en salle, 1 en sommellerie, 2 en direction, 1 en RH, 1 en entretien des chambres, 1 en entretien des espaces verts et 2 en pâtisserie).

6.2 Santé et Sécurité au travail

La santé et la sécurité de nos collaborateurs sont au cœur de nos préoccupations.

- Les risques professionnels sont consignés dans notre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP), régulièrement actualisé et renouvelé chaque année en avril.
- Dans le but de réduire les risques de troubles musculo-squelettiques et de minimiser les efforts physiques, des lève-lits ont été installés dans toutes les chambres pour faciliter le travail de l'équipe d'hébergement.
- Conformément à la réglementation, en ce qui concerne la mutuelle, 50% des frais sont pris en charge pour permettre à nos collaborateurs d'accéder à des soins de qualité.
- Par ailleurs, un partenariat avec Lemon1, une salle de fitness située à Beaune, a été



établi afin d'encourager les collaborateurs à maintenir leur forme physique. Dans le cadre de cette collaboration, une partie des frais d'abonnement est prise en charge par notre établissement, 10€.

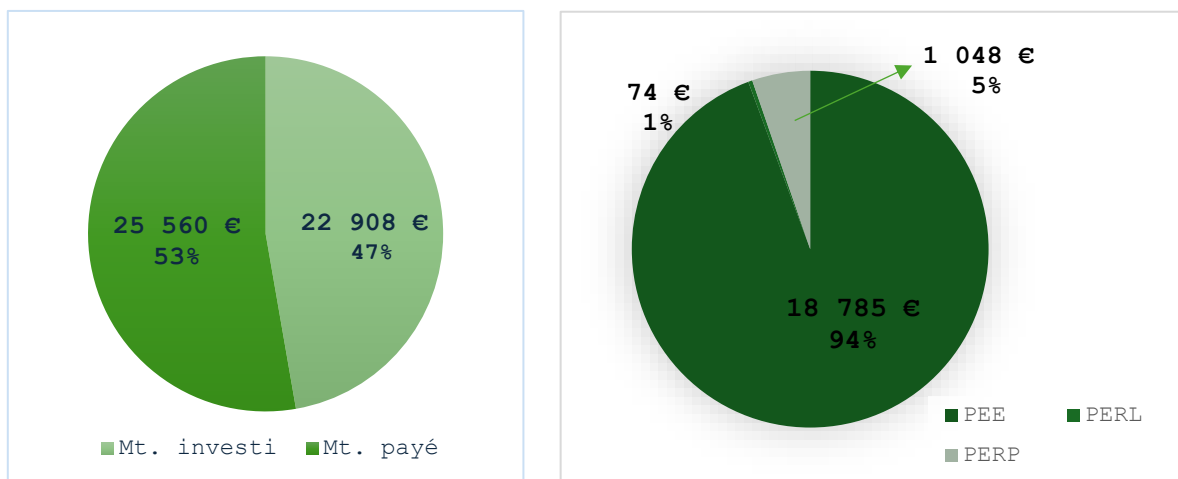
6.3 Rémunération

Conformément à la grille salariale en vigueur, le salaire minimum horaire hôtelier (**SMIC**: *Salaire minimum interprofessionnel de croissance*) est respecté pour tous nos employés.

Tous nos collaborateurs bénéficient également d'un repas par demie journée travaillée.

De plus, en 2023, 123 de nos salariés ont bénéficié d'une participation aux résultats de l'entreprise (*en fonction de leur ancienneté*) qu'ils ont pu retirer ou abonder le Plan d'Épargne Entreprise (PEE) et le Plan d'Épargne pour la Retraite Collectif (PERCO) ouverts par l'Hostellerie.

Répartition de la participation



Un montant total brut de **53 751 €** a été distribué, dont 22 908 € ont été investis et 25 560 € ont été versés directement aux bénéficiaires.

Parmi les montants investis, 18 785 € ont été alloués au Plan d'Épargne Entreprise (PEE), tandis que des montants plus modestes ont été affectés au Plan d'Épargne pour la Retraite Libre (PERL) avec 74 € et au Plan d'Épargne pour la Retraite Piloté (PERP) avec 1 048 €.

6.4 Plan de compétences

Chaque année, nous élaborons un plan de compétences pour renforcer ou élargir les aptitudes de notre personnel. En 2023, un budget de **15 000 €** a été consacré à ce programme de développement. Cette enveloppe a été investie dans une gamme de formations variées, couvrant des domaines tels que les langues étrangères, l'informatique, le monde du vin etc., afin de répondre aux besoins divers de notre équipe.

6.5 Logement

La plupart de nos apprentis, stagiaires et saisonniers sont logés dans les appartements des Allées du Green, situés à seulement 500 mètres de l'hôtel.



De plus, les salariés embauchés en CDI ont également la possibilité d'y être logés pendant une période de trois mois.

En 2023, nous avons compté 16 appartements pouvant loger une quarantaine de nos collaborateurs.

6.6 Partenariat avec les différents centres de formations



En complément de nos partenariats avec des établissements scolaires, nous avons établi des collaborations locales avec des institutions de formation telles que l'UMIH, l'ACF, Stello, France Travail et la CCI Bourgogne Franche Comté. Ces partenariats ont pour objectif de favoriser le développement professionnel au sein de notre communauté tout en dynamisant la région.

6.7 Partage et convivialité

Comme les années précédentes, en 2023 aussi, nous avons ouvert nos portes aux enfants des collaborateurs ainsi qu'aux enfants du village de Levernois pour des événements festifs dédiés. La chasse aux œufs de Pâques et la distribution de cadeaux de Noël ont été des moments spéciaux où le partage, la convivialité et la joie étaient au rendez-vous. Par ailleurs, la transition entre la fin et le début de la saison a été célébrée dans une ambiance chaleureuse et conviviale entre tous les membres de notre équipe.

6.8 Solidarité



En octobre 2023, nous avons apporté notre soutien à la Ligue contre le Cancer dans le cadre d'Octobre rose. Un cocktail spécial « Drink Pink » a été imaginé par nos sommeliers avec le slogan « Buvez rose pour la bonne cause » et à chaque verre vendu, 5€ a été reversé au profit du comité. Au total, 685 cocktails ont été vendus dans nos deux maisons et une somme de **3425€** a été récoltée et reversée à la Ligue contre le Cancer.



Au total, une somme de **5 133 €** a été versée au profit des différentes associations en 2023.

DATE	ASSOCIATION	MONTANT DES DONNS
25/02/2023	AMICALE NOTRE DAME	100,00 €
22/03/2023	DON COMITE FETES LEVERNOIS	100,00 €
03/10/2023	DON L'EAU VIVE	700,00 €
31/10/2023	HELLO ASSO	308,85 €
31/10/2023	LIGUE CONTRE LE CANCER	3 425,00 €
20/12/2023	DON PAROISSE DE BEAUNE	500,00 €
	Total	5 133 €

En complément, des bons cadeaux pour un séjour ou un déjeuner dans nos maisons sont régulièrement offerts aux associations locales qui nous sollicitent dans le cadre de tombola, loto, fêtes de fin d'année.

7 NOS ACTIONS 2024

7.1 Environnementales

7.1.1 Installation des infrastructures selon les conseils/recommandations d'ornithologue

En 2024, nous mettrons en œuvre toutes les recommandations de l'ornithologue pour favoriser la biodiversité dans notre parc. Ses conseils portent notamment sur ;

- Installation de perchoirs spéciaux pour les oiseaux de proie
- Plantation d'arbres à baies comestibles comme le sureau pour nourrir les oiseaux
- Mise en place de nidoirs pour les mésanges et les rouges-gorges
- Conservation des zones de bois mort pour les oiseaux insectivores
- Extinction des lumières la nuit pour diminuer la pollution lumineuse et faciliter les déplacements des oiseaux nocturnes

7.1.2 Aménagement d'habitats spécifiques pour les hérissons

Dans notre engagement continu en faveur de la RSE, nous prévoyons de lancer un projet d'aménagement d'habitats spécifiques pour les hérissons. Cette action vise à soutenir la préservation de cette espèce et de la biodiversité locale. Une étude approfondie sera réalisée pour concevoir des habitats adaptés au sein de notre parc, utilisant des matériaux durables et choisissant des zones propices à leur survie.

7.1.3 Placement de pièges à frelons pour protéger nos abeilles

Pour assurer une protection optimale de nos abeilles, une mesure proactive visant à contrôler la population de frelons, notamment le frelon asiatique, sera déployée. Des pièges naturels seront stratégiquement installés dans notre parc et aux abords de nos ruchers, là où les frelons sont les plus actifs.

De plus, une nouvelle ruche sera ajoutée comptant ainsi 7 ruches en total dans notre jardin.

7.1.4 Remplacement des lumières extérieurs par 100 % éclairage LED

L'intégralité de nos lumières extérieures seront remplacés par des systèmes d'éclairage à LED.

7.1.5 Remplacement du parking par un espace vert

L'ancien parking de l'Hôtel du parc d'environ 540 m² sera transformé en un espace vert comprenant des carrés aromatiques qui serviront pour les infusions de notre futur spa. En outre, 3200 m² de prairie à côté du parking vont également être reboisés avec environ 3000 végétaux (arbres et arbustes) créant ainsi un parc verdoyant à côté de notre parcelle classée boisée.



7.1.6 Rajout des 8 autres bornes de recharge universelles pour les véhicules électriques

Pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients soucieux de l'environnement, notre infrastructure de recharge sera augmentée avec l'installation de 8 bornes supplémentaires pour les véhicules électriques.

En 2024, nous disposerons d'un total de 14 bornes universelles.

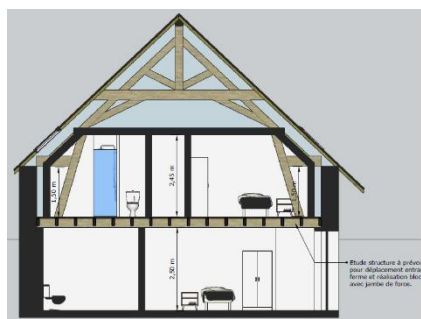


7.2 Sociales

7.2.1 Dématérialisation des bulletins de paie

Dans un souci de réduction des déchets, les bulletins de paie et les fiches horaires seront dématérialisés, facilitant ainsi l'accès à l'information et simplifiant les processus administratifs pour notre personnel. Cette transition vers le numérique grâce à SIRH (Système d'information de Gestion des Ressources Humaines) nous permettra également d'éviter l'utilisation de formats papier contribuant ainsi à réduire notre empreinte environnementale.

7.2.2 Aménagement d'un nouveau logement pour les collaborateurs



Marronniers, notre futur logement destiné à nos salariés, sera construit à une distance de 700 mètres de l'hôtel. À cet effet, nous avons acquis une maison en ruine près de la mairie, qui sera entièrement réaménagée pour abriter 27 chambres équipées de cuisine et de salle de bains, pouvant ainsi accueillir jusqu'à 27 de nos collaborateurs.

Les travaux prévus devraient être achevés d'ici la fin de l'année 2024.

Cette nouvelle résidence nous permettra de répondre aux besoins de nos salariés, offrant ainsi une solution pratique et confortable à proximité du travail avec des chambres individuelles.

En outre, cette initiative contribuera à revitaliser un bâtiment en ruine au cœur du village, participant ainsi à la diversification de notre environnement local.



