

Ecrit par le 4 juillet 2024

Le Grand Hôtel d'Orange et le Château de Mazan obtiennent le label Clef verte

Le groupe hôtelier indépendant **Elegant Properties Collection** obtient le [label Clef Verte](#) -démarche écologique exemplaire- pour trois de ses hôtels dont deux en Vaucluse : Le [Grand Hôtel d'Orange](#) et le [Château de Mazan](#), ainsi que l'[Hôtel Paradou Méditerranée](#) à Sausset-les-Pins, dans les Bouches-du-Rhône.

Le label atteste de la démarche environnementale de l'hébergement touristique

et/ou du restaurant et répond à plus d'[une centaine de critères](#) dans tous les domaines de la gestion touristique durable. Ces critères permettent aux établissements de réduire leur impact environnemental et de s'engager en faveur de la réalisation des objectifs de [Développement Durable de l'ONU](#) (Organisation des Nations Unies).

Château de Mazan

Dans le détail

En matière de recyclage des déchets, le groupe [Elegant Properties Collection](#) (EPC) s'est associé à la démarche de [Unisoap](#) -Recycler le savon- qui transforme les déchets en ressources pour l'accès à l'hygiène des plus démunis. Les équipes sont formées au respect des éco-gestes dans leurs tâches quotidiennes et les hôtes sensibilisés à la préservation de l'environnement.

Les établissements du groupe

sont équipés de réducteurs de débit d'eau sur les robinets et les douches, 75% des éclairages utilisent des ampoules LED ou basse consommation, les déchets sont triés, y compris les biodéchets.

Grand Hôtel d'Orange

La labellisation 'Clé verte' a été menée par [Gérald Krajecki](#),

le nouveau directeur des opérations dans le cadre de la stratégie du groupe fondé en 2018 par [Franck Jaulneau](#) qui promeut la convivialité, la durabilité, l'authenticité et la simplicité. Gérald Krajecki développe également, auprès des cadres dirigeants du groupe, de nouvelles sources d'énergie durables, telles que la mise-en-place de panneaux solaires. Cette démarche s'inscrit dans une vision à long terme visant à réduire l'empreinte carbone du groupe.

Locavores et anti-gaspi

L'ensemble des restaurants d'hôtels du groupe sont soumis à un strict approvisionnement locavore. Les Chefs des hôtels sont formés à une cuisine "anti-gaspi" et plus de 80% des fournisseurs sont en circuits

Ecrit par le 4 juillet 2024

courts au plus près des cuisines.

Façade Grand Hôtel d'Orange