



HÔTEL ET SUITES LE DAUPHIN

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE...
UN MODE DE VIE

Séjour responsable, impact durable...Chaque geste compte!



INTRODUCTION

À l'Hôtel et Suites Le Dauphin Drummondville, la conscience environnementale a débuté bien avant que l'expression « développement durable » devienne partie intégrante des préoccupations et du vocabulaire!

Entreprise familiale, de père en fils en fille, l'utilisation de l'énergie et la préservation de l'eau ont toujours fait partie des critères lorsqu'un choix d'équipement ou de technologie se présentait. C'est ainsi qu'en 2005 le premier échangeur thermique permettant d'obtenir de l'eau chaude automatiquement sans chauffe-eau traditionnel fut installé. Il est d'ailleurs toujours en fonction aujourd'hui!

Depuis l'ouverture en 1963, plusieurs agrandissements et rénovations ont été effectuées, bien évidemment. Nous sommes fiers des particularités de notre hôtel de 121 chambres, de 27 salles de réunion, d'un restaurant, d'un bar, d'un espace-café, d'une piscine intérieure et d'une salle d'exercices.

Nous sommes heureux de compter sur une équipe de 150 humains qui accueillent chaque jour les clients, plusieurs depuis plus de 10 ans, afin de leur offrir une expérience digne de mention. Cet engagement témoigne de l'esprit de communauté qui nous anime.

Grâce aux nouvelles avancées, à la sensibilisation de nos employés et à la participation de nos clients, nous nous engageons à poursuivre et à innover constamment nos actions écoresponsables tout en assurant de hauts standards de confort et de services.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans la planification d'un séjour ou d'un événement écoresponsable.





EN BREF...

Lors de la révision de notre plan d'action 2025-2028, nous avons opté pour la priorisation des 5 secteurs suivants :

1. **Économie d'énergie**
2. **Économie d'eau**
3. **Approvisionnement responsable**
4. **Gestion des matières résiduelles**
5. **Économie circulaire**

Les actions suivantes ont déjà été réalisées ou le seront sous peu :

- Récupération de la chaleur de serveurs informatiques à grande capacité afin de réchauffer l'eau de consommation de 2,5C en 2024.
- Pesée de toutes les matières compostables par provenance (cuisine, restaurant, salles de réunion, bureaux, etc.).
- Installation d'ilôt de tri de matières dans un espace commun et de matières recyclables dans les chambres, bureaux, salles de réunion, etc.
- Remplacement de tous les sacs poubelles par des recyclables et compostables BPI.
- Utilisation de produits personnels écologiques (savon, gel douche, shampoing) dans des distributeurs afin d'éliminer les petits formats et les déchets...
- Utilisation de papiers FSC ou en partie recyclé : mouchoirs, hygiénique, mains.
- Remplacement des produits chimiques de nettoyage par des biologiques.
- Récupération des matières compostables dans les toilettes publiques dont le papier à main.
- Valorisation de 40 kg de tissus désuets (rideaux, nappes etc.) en objets (sacs à lunch, trousse de voyages, napperons, sac à crayons) offerts ou vendus à la boutique de l'hôtel.
- Participation active à la consigne.
- Élimination des aérosols.
- Remplacement des stylos par des crayons à la mine dans les salles.
- Retrait du stylo dans les chambres.



INFRASTRUCTURE

- Vestibule fermé pour limiter les pertes thermiques.
- Système HVAC géré par un contrôle informatique, gradateurs à semi-conducteurs.
- Système central de gestion énergétique avec délestage automatique.
- Thermopompe à récupération de chaleur (VRF) pour 60 chambres.
- Chauffage au gaz et climatisation électrique.
- Échangeur thermique: production d'eau chaude sans chauffe-eau traditionnel (2005).
- Récupération de chaleur des serveurs informatiques pour préchauffer l'eau (gain de 2,5°C).
- Toile thermique installée sur la piscine durant la nuit pour conserver la chaleur.

- Ampoules DEL dans tout l'établissement.
- Gradateurs à semi-conducteurs.

- Régulateurs de débit, aérateurs de robinets.
- Cellules photoélectriques pour robinetterie et urinoirs dans les toilettes communes.
- Toilettes à faible débit (5 litres).
- Têtes de douche faible débit (121 chambres).

- Planchers en bois laminé dans 60 chambres et de vinyle dans 61 chambres (facilite l'entretien et réduit l'usage de la balayeuse).

- 4 bornes de recharge pour véhicules électriques.
- Supports pour vélos.

NOTE : Nous avons la chance d'avoir sur place un frigoriste, une équipe de maintenance polyvalente et accès en tout temps à une compagnie de construction.



APPROVISIONNEMENT

- Politique d'achats écoresponsables afin de cibler les fournisseurs qui respectent notre vision et nos valeurs (rémunération adéquate, pas d'enfant au travail, produit recyclable ou compostable, etc.).
- Priorité aux produits locaux, durables ou certifiés.
- Achats concentrés chez un nombre de fournisseurs afin de limiter le transport des marchandises et restreindre le nombre de livraisons.
- Achat en vrac pour un grand pourcentage de produits pour la cuisine, l'entretien, etc.
- Récupération des emballages si non récupérés par les fournisseurs.
- Achat de produits concentrés, dilués et transférés dans des pulvérisateurs afin de réduire le nombre de contenants.



BUANDERIE

- Utilisation de laveuses écoénergétique et sécheuses au gaz.
- Détergents dosés automatiquement.
- Thermostats d'eau chaude ajustés au minimum requis.
- Conservation de la chaleur des sécheuses en déplaçant les pauses des employés pour maintenir la machine en fonctionnement continu.
- Fabrication de guenilles à partir de serviettes usées.
- Remise de la literie ne correspondant plus aux standards de l'hôtel mais toujours de qualité aux employés ou à des OBNL.

CUISINE

- Appareils à haute efficacité.
- Calendrier d'ouverture et de fermeture des appareils en cours de journée.
- Cuisson optimisée (fours à convection plutôt que conventionnels et cuissons de petites portions dans des fours plus petits ou plus efficaces lorsque possible).
- Réduction du gaspillage alimentaire :
 - ✓ Réutilisation en sauces, bouillons, potages.
 - ✓ Menus pensés pour limiter les pertes.
 - ✓ Rotation des aliments assurée.
- Surplus remis/servis aux employés ou donnés à une œuvre de charité locale si les clients ne les apportent pas.
- Pesée de toutes les matières compostables par provenance (cuisine, restaurant, salles de réunion, bureaux, etc.).
- Utilisation de papier parchemin et non de papier ciré.
- Utilisation de contenants réutilisables pour la conservation au réfrigérateur/congélateur.
- Récupération et disposition de l'huile usée.

ENTRETIEN MÉNAGER

- Ouverture/fermeture des rideaux/stores selon la saison et l'occupation pour optimiser l'éclairage et la température naturelle.
- Lumières, radios, télévisions éteintes dans les chambres inoccupées (à compter de 11h).
- Eau non laissée à couler pendant le nettoyage des sanitaires.
- Température des chambres : 20°C en hiver, 23°C en été.
- Nettoyage régulier des lampes, luminaires et ampoules pour maximiser l'efficacité énergétique.
- Vérifications ou réparations requises notées dans un registre de maintenance dédié.
- Housses anti-punaise utilisées sur chaque matelas pour limiter l'usage de produits chimiques.

MAINTENANCE DU BÂTIMENT

- Chauffage/climatisation ajustés quotidiennement selon le taux d'occupation et la météo.
- Système de chauffage et de climatisation activé automatiquement dans les chambres lorsqu'un client en prend possession.
- Réparation des équipements favorisée.
- Utilisation d'outils rechargeables.
- Suivi rigoureux du cartable de réparation et du calendrier de prévention.
- Intervention rapide en cas de bris.

RÉCEPTION, GESTION ET BUREAUX

- Bureaux regroupés pour optimiser l'espace.
- Transformation du papier utilisé d'un seul côté en bloc-notes interne.
- Facturation et communication électroniques.
- Réutilisation des cartons-clés.
- Utilisation de stylos et de correcteurs rechargeables.
- Bac centralisé pour la collecte des piles usagées.
- Suivi du Guide Écogestes numériques.
- Regroupement des chambres assignées de façon à fermer des étages/sections.

SALLES DE RÉUNION

- Bacs de recyclage indiquant les matières à y déposer et poubelles.
- Réutilisation des tablettes et crayons offerts à chacune des places.
- Projecteurs et autres équipements récents, performants et dotés d'un mode d'économie d'énergie. Tableau à feuilles ou blancs uniquement en location.

RESTAURATION (RESTAURANT ET BANQUETS)

- Vitres teintées pour réduire les gains de chaleur et améliorer l'efficacité énergétique au restaurant.
- Éclairages différents et ajustables selon la section (gradateurs).
- Commandes prises électroniquement et réservations en ligne via un logiciel.
- Serviettes en tissu, vaisselle lavable.
- Élimination des portions individuelles (beurre, confiture, lait...) au restaurant.
- Emballages recyclables, compostables ou réutilisables pour les plats à emporter.
- Surplus alimentaires redistribués.
- Surfaces de table lavables au restaurant.
- Nappes en tissu et serviettes en tissu ou papier compostable, selon le type d'événement en salles.
- Eau servie en bouteilles réutilisables au restaurant et stations d'eau ou pichets placés sur les tables selon la disposition de la salle.
- Pailles en papier.

VENTES ET MARKETING

- Documents envoyés par voie électronique.
- Affichage des réunions journalières sur un écran de télévision.
- Site web sobre en carbone.
- Mise en valeur des fournisseurs locaux et fournisseur audiovisuel exclusif local.
- Matériel promotionnel récupéré par le client après les événements.
- Sensibilisation des clients à choisir le service aux tables plutôt que le buffet ou les boîtes à lunch afin de réduire les pertes alimentaires.
- Arrêt de l'impression de dépliants destinés à la clientèle : information centralisée sur le site web ou dans un document électronique.



CONCLUSION

Nous vous invitons à choisir notre établissement pour tenir votre prochain événement... qu'il vous semble petit ou grand, habituel ou marquant.

Soyez assuré que nous serons à vos côtés afin d'assurer qu'il se réalise comme vous le souhaitez, comble et dépasse vos attentes.

Notre équipe présente et dévouée comprend l'importance que vous accordez au moindre détail, à la satisfaction de chacun de vos invités et pourquoi pas au dépassement.

Et cette fois, vous pourrez ajouter une autre touche personnelle en marquant cet événement de gestes durables.

Merci de contribuer à votre façon, avec nous, à rendre notre environnement durable.

Chaque geste compte. Soyez des nôtres!