

Le Solar hôtel, un établissement écologique et militant

jeudi 22 décembre 2016 10:13

L'hôtel parisien de 34 chambres appartient à Franck Laval, qui a choisi il y a huit ans d'en faire un lieu respectueux de l'environnement, tout en mettant en place une formule économique avec un prix unique.



Franck Laval : 'Je souhaite offrir aux clients une expérience écologique dans son ensemble, et pas qu'avec des ampoules'.



Passionné d'écologie, **Franck Laval** a ouvert Le Solar hôtel, un établissement 2 étoiles de 34 chambres dans le XIV^e arrondissement de Paris, il y a vingt-quatre ans. En 2008, il franchit le cap et entreprend d'en faire un lieu respectueux de l'environnement, aussi bien dans l'équipement que dans l'esprit, notamment en y accueillant des associations, comme La Seasheperd. *"Je souhaite offrir aux clients une expérience écologique dans son ensemble, et pas qu'avec des ampoules. Cela passe par la réduction des consommations, mais je m'attaque aussi à tout ce qui peut nuire à la santé du personnel et des clients"*, affirme Franck Laval. Dernière tentative en matière de santé : l'arrêt du wifi dans les chambres. *"Je m'interroge sur la nocivité du wifi, du coup j'ai décidé de ne plus le rendre disponible dans les chambres. C'est difficile de s'y tenir, beaucoup de clients râlent. Quand je suis passé aux chambres non fumeur, bien avant la loi, j'ai perdu des clients. Mais l'histoire m'a donné raison... alors je vais tenir cette fois aussi"*, confie le responsable.

Un petit déjeuner bio, local et sans emballage

L'hôtel affiche un prix unique : à 89 € la nuit, le client bénéficie du petit déjeuner et des vélos à sa disposition. Aucun supplément n'est facturé au cours du séjour facturé. Et en cas de souci avec un vélo, une équipe vient dépanner, aux frais du propriétaire. Cette politique tarifaire porte ses fruits, puisque l'hôtel affiche un taux d'occupation moyen sur l'année de 82 %, et de 92 % depuis le mois de septembre.

Le petit déjeuner est 100 % bio, bientôt certifié Bon pour le climat. Pas de buffet pour éviter le gaspillage, c'est le serveur qui sert la clientèle, à volonté. Le propriétaire a développé un partenariat avec Biocoop : chaque matin, une voiture électrique livre une majorité de la marchandise, sans portion individuelle, pour les petits déjeuners. Les produits ont été sélectionnés dans un rayon maximum de 200 km. Par exemple, pas de jus d'orange, mais du jus de pomme le

matin. 10 litres sont servis chaque matin. Le prix de revient du petit déjeuner est de 2,80 € par personne.

Des économies de bon sens

"Nous utilisons des produits certifiés Écocert pour l'entretien. Plusieurs essais ont été nécessaires pour être certain que les produits soient efficaces et qu'ils ne provoquent pas d'allergies chez le personnel", explique Franck Laval, qui avoue utiliser principalement du vinaigre. Plus de moquette dans les chambres, toutes les ampoules ont été changées par des LED 4 W, des machines classe A ont été installées, les télévisions sont éco-labélisées, tout est réparé au lieu d'être systématiquement jeté - excepté les lits qui sont changés régulièrement. En cas de nouvel achat, tout matériau est choisi en fonction de son absence de nocivité. Des principes qui ont permis de diminuer de plus de 25 % la consommation en électricité et plus de moitié la consommation en eau. L'effort le plus surprenant concerne l'ascenseur -l'établissement dispose de 7 étages -, qui est l'un des postes de dépense en énergie le plus important : "L'ascensoriste a changé certains éléments pour réduire la consommation et nous a surtout conseillé d'indiquer qu'il y avait des escaliers. Nous avons diminué de 25 % l'utilisation de l'ascenseur", s'amuse le responsable.

Des salariés fidélisés

Le personnel a été sensibilisé à la démarche écologique à travers de nombreuses réunions. *"J'ai rassuré mon personnel et je leur ai promis une reconnaissance de la part des clients et de ma part bien sûr, confie Franck Laval. C'est le personnel d'étage qu'il a fallu le plus former car c'est eux à qui les clients posent le plus de questions."* Une sensibilisation qui bénéficie à l'hôtel, puisque les salariés sont tous là depuis huit ou dix ans.

Franck Laval va même plus loin et prend à sa charge l'arrosage des plantes de certains de ses voisins. *"L'hôtel est le seul lieu ouvert 7 jours sur 7, 24 heures sur 24, autant en profiter pour rendre des services à ses voisins et en plus on gagne en notoriété",* affirme-t-il. Il sert également de dépôt pour une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) : les clients commandent des paniers de fruits et légumes et peuvent venir les récupérer quand ils veulent chez l'hôtelier. Mais Frank Laval souhaiterait faire davantage pour son quartier. *"Quand je vois les jeunes de l'école d'en face manger leur sandwich dehors en plein hiver je trouve ça ridicule. Pourquoi ne viennent-ils pas dans la pièce à vivre ici, au chaud ?",* se questionne-t-il. Pour ce professionnel, les hôtels doivent s'investir davantage dans la vie de leur quartier.



Romy Carrere