



Politique Développement Durable

Hôtel Le Montagnais 2024

L'équipe Verte

Table des matières

Lettre de la direction.....	2
Notre entreprise.....	3
L'équipe Verte.....	3
Vision, engagements, objectifs	4
Nos engagements	4
- Protéger l'environnement	4
- Les Valeurs sociales et culturelles	4
- La Santé et la sécurité	4
- L'économie d'énergie,.....	5
- La Gestion des déchets	5
- L'accessibilité	5
Nos objectifs	6
Nos programmes et certifications	6
Programmes et associations	6
Certifications.....	6
Annexe 1 : Réunions, évènements, congrès.....	7

Lettre de la direction

Nous sommes fiers, ici, à l'Hôtel Le Montagnais d'avoir une équipe impliquée dans la protection de l'environnement. Nous pensons qu'en 2024, chaque action compte pour l'avenir de notre planète et cela commence par l'apprentissage de bonnes pratiques. Nous nous assurons que chaque responsable de département conscientise et forme ses équipes dans ce sens.

Beaucoup de nos habitudes sont ancrées depuis plusieurs années mais l'aide de Clé Verte, nous permettra de les officialiser et ainsi nous donner des outils pour en faire encore plus.

Pour renforcer notre engagement, nous avons mis en place une Équipe Verte pour assurer un suivi auprès des membres de l'établissement, aider dans l'application des changements et rester à l'affût des suggestions de tous. Nous planifions, déterminons et mettons en place les prochaines étapes.

Nos employés ne sont pas les seuls impliqués dans le développement durable, nous recueillons l'avis de nos invités et leurs suggestions pour rester alerte des éléments que nous pourrions implanter car c'est ensemble que nous faisons évoluer les choses.

Nous avons hâte de voir les améliorations et les résultats qu'engendreront tous ces efforts pour les générations futures.



Jean-Benoit Gilbert

Co-Propriétaire et directeur des opérations

Sylvain Couture

Co-Propriétaire et Président

Notre entreprise

Cette belle aventure a commencé en 1962 à Chicoutimi avec M. Robert Gravel, un visionnaire qui a fait construire un motel en plein milieu d'un champ du Saguenay avec l'idée qu'un jour, il y aurait un développement commercial tout autour. Au début, il s'agissait d'un motel comprenant 55 chambres et 4 salles de 10 000 pi².

C'est en 1975 que Yvonne Néron ainsi que Armand Couture deviennent propriétaires et le motel deviendra un hôtel. En 1988, leurs fils Sylvain et Jean-Marc Couture ont repris les rênes de l'entreprise familiale.

Lors de l'année 2018, M. Jean-Marc Couture prend sa retraite et laisse l'hôtel aux mains de son frère Sylvain qui devient le principal actionnaire. Le propriétaire, ayant comme désir de garder l'hôtel en mains régionales, s'associe avec Jean-Benoît Gilbert, un employé de longue date qui est maintenant actionnaire et associé. L'hôtel de Saguenay ne cesse d'évoluer au fil des ans.

Actuellement, l'hôtel comporte 302 chambres et suites et 16 salles totalisant 25 000 pi².

Nous avons évolué et ajouté une multitude de produits et services afin d'assurer la satisfaction de notre clientèle. L'Hôtel Le Montagnais Saguenay propose actuellement le renommé Restaurant/Bar Le Légendaire, le spa Baie sur Mer Saguenay, le parc aquatique intérieur Aquafun, le bar sportif l'Éclipse, une salle de jeux avec arcades, une salle d'exercice, une boutique souvenir ainsi que des machines de loterie vidéo.

L'équipe Verte

L'Équipe Verte se compose des membres des différents départements qui ont à cœur de protéger notre environnement. Des rencontres trimestrielles permettent de garder un suivi sur nos objectifs et stratégies globales de gestion environnementale.

- Jean-Benoit Gilbert, Co-propriétaire et directeur des opérations, ventes et marketing
- Julie Lebault, Conseillère aux ventes
- Martin Tremblay, Chef Exécutif
- Manon Larouche, Directrice entretien ménage
- Sylvie Lamontagne, Serveuse banquet
- Gabrielle Garant, Serveuse banquet
- Véronique Savard, Serveuse restaurant
- Patrick Diotte, Directeur de la maintenance
- Sarah Pelletier, Réceptionniste
- Marie-Claude Simard, Responsable des achats
- France Lapointe, Entretien ménage

Vision, engagements, objectifs

Avec une vision tournée vers l'avenir, l'hôtel Le Montagnais s'engage à diminuer son empreinte carbone pour avoir un impact positif et durable pour l'environnement. Nos équipes ont à cœur de créer un environnement sain pour le bien-être de nos invités en mettant en place des pratiques commerciales responsables qui sont bénéfiques pour notre communauté dans le but d'encourager les répercussions positives sur les plans social, économique et culturel pour les générations futures.

Nos engagements

- **Protéger l'environnement** c'est adopter de nouvelles pratiques pour réduire les émissions de carbone. Ici, nous favorisons l'achat local aussi bien pour nos fournitures de bureau que pour la nourriture et l'équipement. Nous utilisons uniquement des produits de nettoyage qui sont certifiés Ecologo et le papier est issu de forêts responsables, certifié PEFC. Dans les salles de bain, il n'y a que du papier hygiénique fabriqué à 100 % de matières recyclées. Le stationnement comporte 11 bornes de recharge pour véhicules électriques disponibles pour nos clients et nos employés.
- **Les Valeurs sociales et culturelles** de l'entreprise sont importantes. Nous aimons soutenir les organismes locaux en faisant des commandites pour des événements à but non lucratif. Nous offrons à nos clients en banquet la possibilité de donner leur surplus de nourriture à la cause ou l'association de leur choix ou nous les utilisons pour les repas employés dans le but de limiter le gaspillage. Dans les dernières années, nous avons accueillis des travailleurs étrangers temporaires de différents pays pour palier à la pénurie de main d'œuvre. Nous mettons à l'honneur leur culture et leur gastronomie en préparant des repas adaptés et en leur laissant la possibilité de créer un menu typique de leur région natale pour la faire découvrir à notre clientèle. Régulièrement dans l'année, le club social organise des activités et événements pour l'équipe et leur famille pour permettre à chacun de se retrouver et d'échanger ensemble dans une ambiance conviviale.
- **La Santé et la sécurité** de nos invités et de nos équipes nous tiennent à cœur. Dans tous les départements, nous proposons de la nourriture variée et adaptée aux régimes et restrictions alimentaires. Nos menus végétariens et véganes sont élaborés par notre Chef Exécutif Martin Tremblay, membre de l'équipe Verte ainsi que son équipe. Nous travaillons également ensemble pour confectionner un menu durable et l'ajouter sur notre carte. La formation de nos équipes est primordiale pour assurer une bonne sécurité. Les procédures d'urgence sont accessibles et connues de tous et les produits de nettoyage sont utilisés par le personnel qualifié uniquement.

- **L'économie d'énergie**, c'est consommer de façon raisonnable. L'eau est précieuse et nous nous devons de la préserver et de faire tout ce qui est possible pour la préserver. Nous avons installé des économiseurs sur les douches, les robinets, et dans les toilettes de la plupart des chambres, des salles de bain et des espaces communs avec pour objectif de le faire dans l'ensemble de l'établissement. Nos Chefs et cuisiniers sont formés pour éviter le gaspillage de l'eau de même que le personnel de l'entretien ménager. Nous sensibilisons nos invités en leur laissant la possibilité de réutiliser leur serviette durant leur séjour et de refuser l'entretien ménager. L'économie d'énergie c'est aussi savoir éteindre les lumières. Nos équipes sont formées pour faire régulièrement des tournées dans les salles inoccupées pour ajuster la température et fermer les lumières au besoin. Nous avons changé la majeure partie de nos éclairages par des ampoules LED et continuons pour un changement complet dans l'établissement. Nous sensibilisons nos équipes et membres du personnel pour que chacun fasse sa part en fermant les lumières des bureaux lorsqu'ils quittent à la fin de la journée mais aussi en éteignant les ordinateurs.
- **La Gestion des déchets** pour nous, c'est l'installation d'un bac de recyclage et d'une poubelle dans chaque chambre, chaque salle et chaque bureau. Il y en a également dans les espaces communs et aux entrées principales. Nous souhaitons minimiser les déchets en réutilisant dans la mesure du possible le verso des feuilles de papier pour les membres de notre équipe. La gestion des déchets, c'est aussi éviter le gaspillage de nourriture. Notre équipe des ventes va conseiller des repas à l'assiette plutôt que des buffets lors des événements en banquet mais nos Chef cuisiniers utilisent aussi le surplus pour concocter des menus pour les employés lorsque cela est possible. Nous travaillons avec la ville pour mettre en place le compost dans l'ensemble de l'établissement et ainsi réduire la quantité de déchet. L'équipe de l'hébergement favorise l'envoi des factures par courriel pour limiter l'utilisation de papier.
- **L'accessibilité** à notre établissement est possible pour tous. Nous avons un ascenseur permettant de rejoindre toutes les commodités de l'Hôtel (piscine, salles de réunion, salles de réception, chambres, restaurant et bureaux administratifs). Nous avons également un certain nombre de chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite. Nous accueillons des clients de partout dans le monde et même des travailleurs de différents pays et ce, sans aucune discrimination.

Nos objectifs

Un plan d'action a été mis en place afin de suivre et respecter les attentes et objectifs que nous nous sommes fixés. Celui-ci est en constante évolution et valide sur plusieurs années. Notre premier objectif est d'obtenir la certification Clé Verte, à la suite de cela, nous aurons le soutien et les outils nécessaires pour une amélioration continue et constances de nos efforts dans le développement durable.

Nous prenons également en considération les suggestions de nos invités à l'aide de notre sondage qualité envoyé après chaque séjour. Notre équipe peut également contacter les membres de l'équipe verte ou remplir la boîte à idées accessible dans la salle de repas.

Nos programmes et certifications

Les programmes et certifications que nous avons, nous permette de nous démarquer mais également d'avoir du soutien, de la formation et autres avantages selon l'organisme.

Programmes et associations

- Association Hôtelier du Québec (AHQ)
- Chambre de commerce et d'industrie Saguenay-Le Fjord
- L'Aile Jeunesse de la chambre de commerces
- Zone Talbot
- Corporation des femmes d'affaires du Saguenay
- Club Lions
- Club Rotary

Certifications

- Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ)
- Bienvenue Cyclistes
- Association Restauration Québec
- Certification Kéroul
- Clé Verte (à venir)
- Zone Boréale
- Aliment Québec

Annexe 1 : Réunions, évènements, congrès

À l'Hôtel le Montagnais, nous avons à cœur de réduire notre impact sur l'environnement. Avec notre politique en développement durable, nous centrons nos efforts sur l'économie d'énergie, la conservation de l'eau, la gestion des déchets, la formation de nos équipes et bien plus encore.


En réservant avec notre établissement, vous contribuez également à la protection de notre environnement. Nous encourageons les efforts tels que :

- La documentation envoyée de façon électronique plutôt qu'en papier
- La mise en place de bac de recyclage dans chacune de nos salles
- L'utilisation d'une fontaine d'eau au lieu de bouteilles en plastique
- La mise à disposition de tableau effaçables plutôt que de tableaux à feuilles.
- L'élimination des contenants jetables
- Des menus confectionnés avec des produits locaux

Comment vous rendre ?

- Transport en commun (STS : arrêt 382 - Le Montagnais, Intercar)
- Covoiturage
- Vélo (stationnement sécurisé)
- Véhicule électrique (borne de recharge sur place)
- Automobile (vaste stationnement gratuit)
- Aéroport de Saguenay-Bagotville (15 minutes)

Les activités locales

- Golf
Club de Golf Chicoutimi (10 minutes)
- Randonnées / Raquettes / Ski / Ski de fond
Parc de la Rivière du Moulin (15 minutes )
Parc National des Monts-Valin (30 minutes)
- Culturelle
Musée de la Défense aérienne de Bagotville (15 minutes)
Musée du Fjord du Saguenay (20 minutes)
Musée Ilnu de Mashteuiatsh (1 h 30)
- Plein air :
Navettes maritimes du Fjord (15 minutes)
Pêche Blanche La Baie (15 minutes)
Parc Aventures Cap Jaseux (30 minutes)
Véloroute des Bleuets (45 minutes)