



✦  
B Δ B E L



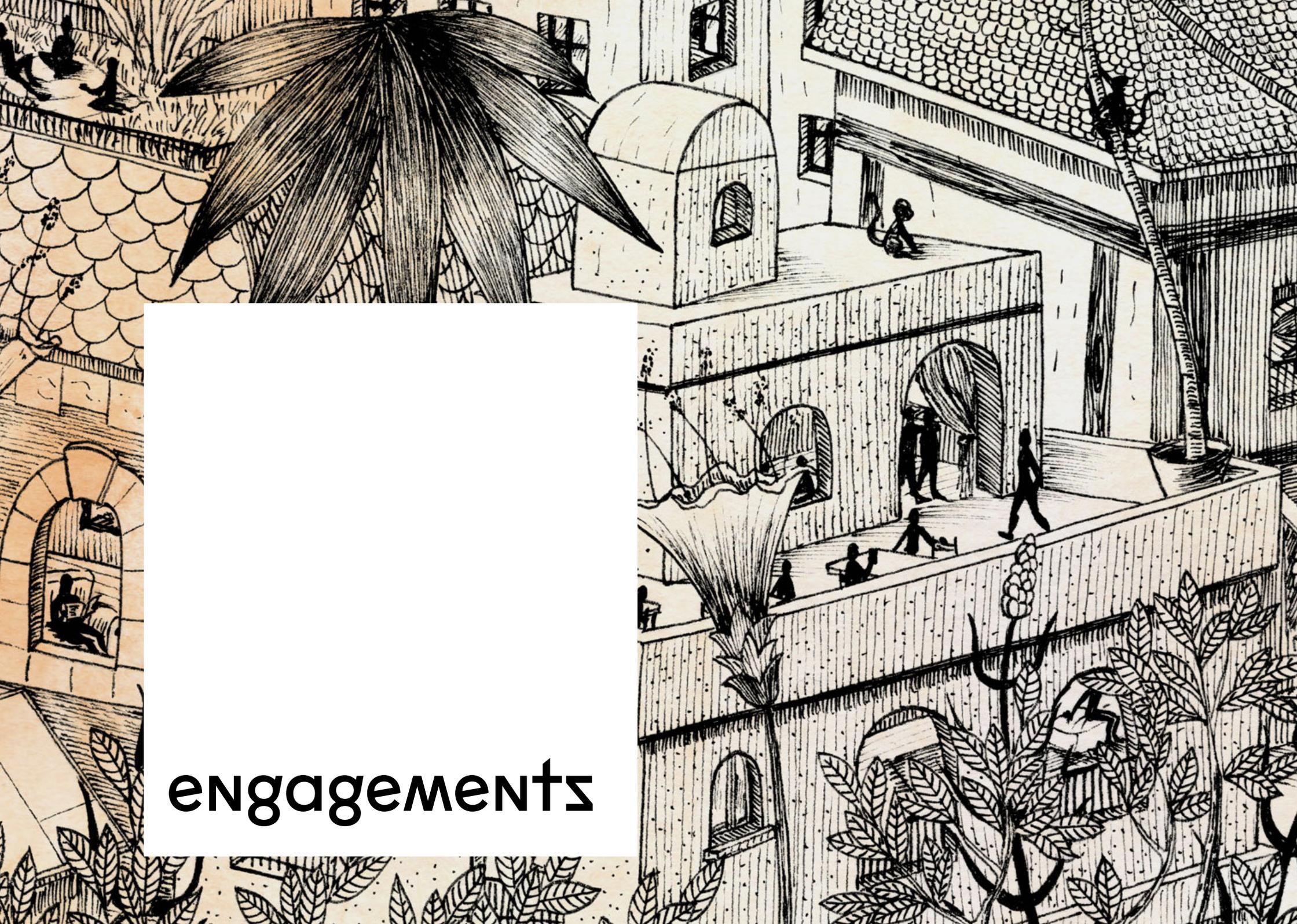
Babel défend une hôtellerie et une restauration responsables, respectueuses de l'environnement, ancrées localement et engagées en faveur de l'insertion et de la formation professionnelle

**une entreprise  
à mission**

L'ambition de Babel est de contribuer à réinventer une hôtellerie et restauration de qualité, tout en mettant au centre de ses préoccupations la préservation de l'environnement et des richesses naturelles.

Elle vise aussi à s'insérer dans le tissu social et économique tout en ayant un souci du bien commun et en favorisant des relations professionnelles solidaires et équitables.

Babel utilise son image de marque afin d'agir positivement sur les comportements pour encourager des modes de vie plus justes et plus durables.



**engagements**

## ENGAGEMENT N°1

Contribuer activement à la transition énergétique dans le secteur du tourisme et former nos équipes aux bonnes pratiques environnementales

## ENGAGEMENT N°2

Travailler avec des fournisseurs et collaborateurs qui œuvrent pour un monde plus juste et durable et s'engager aux côtés des milieux associatifs et culturels afin de favoriser l'insertion sociale et professionnelle et de lutter contre toutes les formes de discrimination

## ENGAGEMENT N°3

Garantir à nos équipes un environnement de travail épanouissant et des conditions de travail justes et solidaires

## ENGAGEMENT N°1

Contribuer activement  
à la transition énergétique  
dans le secteur du tourisme  
et former nos équipes  
aux bonnes pratiques  
environnementales

### HÔTEL

- Nous avons mis en place des consignes de tri des déchets au sein de l'établissement hôtelier et du restaurant, et travaillons avec un partenaire composteur externe afin de valoriser les bio-déchets ;
- Nous n'utilisons pas d'emballage plastique à usage unique ;
- Nous avons installé des économiseurs d'eau sur nos robinets et douches et avons banni les baignoires ;
- Toutes les ampoules sont à LED basse consommation, les chambres et les parties communes sont munies de minuteurs ou de détecteurs de présence afin de limiter le gaspillage d'énergie ;
- Les produits d'entretien des locaux sont écolabellisés, ce qui offre une meilleure qualité de l'air et moins de risques pour la santé ;
- Nous avons mis en place des consignes écologiques afin d'inciter nos clients à respecter les écogestes et à minimiser l'impact carbone de leur séjour.

## RESTAURANT

- Nous privilégions les produits issus de modes de production durables : produits locaux et de saison, pêche durable, élevage extensif, agriculture biologique et/ou paysanne, agroécologie et commerce équitable ;
- Nous élaborons les plats et transformons les produits sur place, favorisons une cuisine faite maison et proposons systématiquement des plats végétariens à la carte du restaurant ;
- Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles ;
- Nous n'utilisons pas d'eau en bouteille et travaillons en partenariat avec Natarys afin de servir l'eau de Paris filtrée, osmosée et revitalisée ;
- Nous réalisons la majeure partie des sodas, laits végétaux et boissons ;
- Nos équipes sont formées au respect des éco-gestes dans leurs tâches quotidiennes et le directeur de l'établissement a suivi une formation spécifique sur les enjeux du tourisme durable, de la protection de l'environnement et de la RSE ;
- Nous avons obtenu le label Ecotable qui garantit une restauration éco-responsable et le label Clef Verte pour un tourisme durable et nous engageons à les renouveler chaque année.

## ENGAGEMENT N°2

Travailler avec des fournisseurs et collaborateurs qui œuvrent pour un monde plus juste et durable et s'engager aux côtés des milieux associatifs et culturels afin de favoriser l'insertion sociale et professionnelle et de lutter contre toutes les formes de discrimination

- Nous travaillons avec des fournisseurs en circuit court lorsque cela est possible, afin de limiter les transports et de favoriser l'économie locale ;
- Nous choisissons nos prestataires et fournisseurs en fonction de leurs engagements durables et sociaux ;
- Nous travaillons en partenariat avec des associations œuvrant pour l'insertion sociale et la formation tels que Cuisine Mode d'Emploi, Refugee Food Festival ou Archipelia ;
- Cette collaboration permet à un public en réinsertion ou situation de demande d'asile de se former aux métiers de la cuisine et de l'hôtellerie ;
- Nous collaborons régulièrement avec des artistes locaux afin de promouvoir la vie culturelle et artistique locale.

## ENGAGEMENT N°3

Garantir à nos équipes  
un environnement  
de travail épanouissant  
et des conditions de travail  
justes et solidaires

- Nous garantissons la parité entre les hommes et les femmes au sein de notre entreprise à l'horizon 2023, dans la mesure où l'équipe est stabilisée ;
- Nous nous engageons à recruter une équipe aux horizons sociaux-culturels variés et à lutter contre les discriminations au travail ;
- Nous développons une politique de formation des plus jeunes, en engageant au moins 2 contrats d'apprentissage ou de professionnalisation par an ;
- Nous nous engageons à prendre des mesures en faveur du bien-être au travail et à accorder une attention particulière aux postes à forte pénibilité ;
- En termes d'écart salarial, le ratio du salaire le plus bas / le salaire le haut de l'entreprise, ne pourra excéder 7 ;
- Nous nous engageons à régler les travailleurs indépendants sous 30 jours à date de réception de la facture.

