



RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022

NAXHELET 

HÔTEL • RESTAURANT • GOLF • EVENTS & SÉMINAIRES • WELLNESS



SOMMAIRE

1. MESSAGE DE FRANÇOISE JOLLY	3
2. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST DANS NOTRE ADN	4
3. OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE	5
4. NAXHELET	6
4.1 QUI SOMMES-NOUS ?	6
4.2 NOS VALEURS	7
5. NOTRE APPROCHE GLOBALE	8
5.1 NOS ENJEUX PRIORITAIRES AU REGARD DU DÉVELOPPEMENT DURABLE	8
5.2 NOTRE FEUILLE DE ROUTE	9
6. L'ENVIRONNEMENT	14
VUE GÉNÉRALE	14
MANAGEMENT DES ÉMISSIONS DE GES	15
MOBILITÉ BAS CARBONE	17
MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE	17
GESTION RESPONSABLE DE L'EAU	18
PROTECTION ET RESTAURATION DE LA BIODIVERSITÉ	19
GESTION DES DÉCHETS NON ALIMENTAIRES	19
7. ALIMENTATION RESPONSABLE	20
VUE GÉNÉRALE	20
AUTO-PRODUCTION	21
CHOISIR NOS FOURNISSEURS	22
GASPILLAGE ALIMENTAIRE	22
CARTE DU RESTAURANT À FAIBLE IMPACT	22
8. LA CONSOMMATION RESPONSABLE	23
VUE GÉNÉRALE	23
ACHATS DURABLES	24
9. RECRUTEMENT, ATTRACTIVITÉ & BIEN-ÊTRE	25
VUE GÉNÉRALE	25
ÉGALITÉ & INCLUSION	26
DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES	26
10. RAYONNEMENT & SENSIBILISATION	27
VUE GÉNÉRALE	27
COMMUNICATION AUX PARTIES PRENANTES	28
ACTIONS DE SENSIBILISATION	28

1. MESSAGE DE FRANÇOISE JOLLY

Naxhelet est né & pensé depuis 2007 et a ouvert en 2014 avec la volonté de créer du beau tout en étant responsable.

Depuis sa conception, nous proposons à nos clients de les accueillir dans un lieu où bien-être, travail, sport, et durabilité ne font qu'un !

Notre entreprise est conduite par des valeurs qui sont partagées par toutes nos équipes et qui se vivent, s'incarnent et se démontrent chaque jour dans le comportement de chacun et dans nos pratiques managériales. L'humain a toujours été au cœur de ce que nous faisons.

Dans le monde actuel, nous pensons qu'il est impossible de ne pas intégrer à notre culture d'entreprise un modèle responsable sur les sujets sociétaux et environnementaux. Nous avons l'ambition de toujours aller plus loin et de nous améliorer sans cesse.



FRANÇOISE JOLLY
CO-FONDATRICE & DIRECTRICE
NAXHELET

Notre ambition est décrite dans notre politique de durabilité. Cette année nous vous présentons notre premier rapport RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Il présente notre approche mais également nos objectifs sur les 5 prochaines années. Nous espérons vous le présenter avec un regard objectif notre parcours et notre futur.

Nous nous sommes basés sur le pacte développement durable des Nations Unies ce qui nous permet de suivre et de mesurer notre impact social et environnemental par rapport aux objectifs qu'ils ont fixés. Nous nous engageons à respecter au mieux nos objectifs et à continuer de cultiver notre philosophie.

Nous pensons qu'ensemble tout est possible et nous remercions nos équipes pour leur investissement au quotidien qui nous permet d'accueillir nos clients dans un lieu chaleureux et responsable.



2. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST DANS NOTRE ADN



0%



D'EAU DE VILLE UTILISÉE
POUR L'ARROSAGE

100%



D'EAU DE PLUIE
UTILISÉE POUR LES TOILETTES

40%



D'ÉNERGIE RENOUVELABLE

9



POINTS DE CHARGE

30ha



DE FAUCHAGE TARDIF

2500m



DE HAIE

100%



DES DÉCHETS VERTS RECYCLÉS
EN COMPOST

1ha



DE MARÉCHAGE BIO
POUR NOTRE RESTAURANT

100%



DES HERBES AROMATIQUES
CULTIVÉES

100%



D'OEUFS UTILISÉS
ISSUS DE NOS POULES

100%



DES VIENNOISERIES & PAINS
PRODUITS SUR PLACE

10



RUCHES

50



ETP

NAXICA



HUILE
DE NOTRE PROPRE PRODUCTION



3. OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les objectifs de développement durable (ODD) – Sustainable Development Goals (SDG) en anglais – définissent les cinq grands piliers du développement durable : l'humain, la planète, la prospérité, la paix et la collaboration.

Il s'agit de « balises universelles » qui indiquent la voie vers un monde meilleur pour tous les êtres humains. Les 17 Objectifs de développement durable ont été adoptés en 2015 par l'ensemble des États Membres de l'Organisation des Nations Unies, dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Chaque ODD est important. Tous sont intimement liés. Les voici :



ODD 1 • Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde.



ODD 2 • Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable.



ODD 3 • Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge.



ODD 4 • Assurer l'accès de tous à une éducation de qualité, sur un pied d'égalité, et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie.



ODD 5 • Parvenir à l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles.



ODD 6 • Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau.



ODD 7 • Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes à un coût abordable.



ODD 8 • Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous.



ODD 9 • Bâtir une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation.



ODD 10 • Réduire les inégalités dans les pays et d'un pays à l'autre.



ODD 11 • Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables.



ODD 12 • Établir des modes de consommation et de production durables.



ODD 13 • Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions.



ODD 14 • Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable.



ODD 15 • Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres, en veillant à les exploiter de façon durable, gérer durablement les forêts, lutter contre la désertification, enrayer et inverser le processus de dégradation des terres et mettre fin à l'appauvrissement de la biodiversité.



ODD 16 • Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes à tous aux fins du développement durable, assurer l'accès de tous à la justice et mettre en place, à tous les niveaux, des institutions efficaces, responsables et ouvertes à tous.



ODD 17 • Renforcer les moyens de mettre en œuvre le Partenariat mondial pour le développement durable et le revitaliser.

4. NAXHELET

4.1 QUI SOMMES -NOUS ?

Naxhelet est un complexe hôtelier situé en pleine nature, sur un plateau dominant les vallées de la Meuse, en région hutoise (à 90 km de Bruxelles, 40 km de Liège et de Namur).

Derrière ce projet ambitieux se cache un couple d'entrepreneurs passionnés et férus de développement durable. Françoise et Bernard Jolly, parents de 4 enfants, reprennent en 1986 la ferme du Val. Le travail de la terre leur fait prendre conscience de l'urgence d'agir pour un monde meilleur. En 20 ans, ils passent d'une agriculture classique et intensive à une culture bio et régénératrice. C'est aux alentours de 2004-2005 qu'ils ont l'idée d'aménager cette bâtisse de la ferme abandonnée en un lieu de rencontre et de partage. C'est alors qu'ils imaginent un complexe hôtelier, où on mange, on dort, on se détend et où on fait du sport.

Le Naxhelet ouvre ses portes au public en 2014 après 2 ans de rénovation. Le complexe offre à ses clients un hôtel de 35 chambres, un golf de 30 trous, un espace wellness, plusieurs salles de séminaire et deux restaurants.

Le Golf Club est doté de 30 trous dessinés par l'architecte anglais internationalement reconnu Martin Hawtree. Les installations du golf comprennent un parcours 18 trous d'une longueur de 6.344 mètres, un pitch and putt de 9 trous et 3 trous dédiés à la Naxhelet Golf Academy. Les membres disposent d'un espace qui leur est réservé dans le château.

Le château-ferme de Naxhelet a été transformé en un Club House, un restaurant ouvert à tous et un hôtel de 35 chambres équipé d'un important Spa et de salles de séminaire. Un potager sur place permet à Naxhelet de fournir des fruits et légumes de saison dans son restaurant.

Naxhelet emploie actuellement une cinquantaine de personnes. Le complexe hôtelier touche une clientèle diversifiée : des touristes, des golfeurs amateurs belges et étrangers et des entreprises, aux travers d'activités teambuilding et de séminaires.

L'ensemble du projet, depuis sa conception jusqu'à la gestion journalière du complexe hôtelier, est teinté d'une vision durable. Celle-ci se traduit par exemple par une collaboration privilégiée avec des producteurs en circuits courts, une volonté d'optimiser l'utilisation des ressources, l'installation d'une station d'épuration autonome ou encore l'utilisation de produits écologiques pour l'entretien des installations. Ces efforts ont été récompensés en 2016 par l'attribution de l'écocertification internationale « Clé verte ». Le golf est, quant à lui, le premier en Belgique à n'utiliser quasiment pas de pesticides, ce qui lui a valu la récompense du label international GEO.





4.2 NOS VALEURS

Notre projet est un projet familial qui est guidé par des valeurs qui nous sont chères. Nous pensons qu'il est essentiel de les transmettre à nos collaborateurs ainsi qu'à nos clients ou nos fournisseurs.

L'INTÉGRITÉ & LA DIVERSITÉ

A Naxhelet, nous cultivons l'intégrité pour créer un environnement de confiance favorable à la collaboration et au dynamisme de nos collaborateurs. L'intégrité est un concept global qui comprend à la fois l'honnêteté, la fiabilité, la morale, l'éthique et l'honneur. Nous aimons la coupler à la diversité car nous pensons que l'inclusion des différences est une force, Naxhelet est convaincu que diversité rime avec performance, nous portons donc la même attention à toutes les candidatures.

COHÉRENCE

Dans un monde de plus en plus incohérent, nous sommes persuadés de l'importance de la cohérence, elle permet la fiabilité et crédibilité dans nos actions. C'est le ciment de notre entreprise, elle permet la sécurité, l'harmonie et surtout la confiance.

COLLABORATION

La collaboration est plus qu'une valeur c'est attitude, un état d'esprit qui permet de travailler ensemble. Comme Françoise Jolly le répète à ses enfants depuis toujours : "ensemble tout est possible". En plus de créer un environnement bienveillant pour les collaborateurs, la collaboration permet de s'enrichir intellectuellement et humainement, permet de travailler de manière plus efficace et permet de se dépasser.

L'ENTHOUSIASME

Par définition, l'enthousiasme est une émotion individuelle mais elle est contagieuse et permet un engrenage vertueux. Travailler dans un milieu enthousiaste maximise la réussite et la richesse humaine de l'entreprise. L'enthousiasme est inné à Naxhelet et a créé une équipe dynamique.

« KPI = Keep people interested – Keep people informed
Keep people involved – Keep people inspired! »

5. NOTRE APPROCHE GLOBALE

5.1 NOS ENJEUX PRIORITAIRES AU REGARD DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis toujours, nous sommes portés par des valeurs environnementales et humanistes fortes. Nous avons voulu, avec le complexe de Naxhelet, agir à notre échelle pour avoir un impact positif sur le monde. Nous voulons soutenir le redéploiement économique de notre région, agir de façon durable, maîtriser notre empreinte carbone et la réduire, et rendre nos collaborateurs fiers et épanouis. Nous avons identifié 5 enjeux stratégiques et pertinents au regard du développement durable, qui contiennent chacun des facteurs et objectifs de durabilité chiffrés.

ENVIRONNEMENT

Maîtriser et réduire notre impact environnemental.

Mesurer, maîtriser et réduire notre empreinte sur l'environnement est un pilier fort de notre mission d'entreprise. D'une part, le respect de l'environnement fait partie de nos valeurs. D'autre part, nous sommes conscients que nous devons prendre en compte, au quotidien notre impact pour pérenniser et développer notre entreprise.

CONSOMMATION RESPONSABLE

Consommer moins et mieux.

La consommation responsable nous engage à plus de responsabilité lors de nos achats de produits et services.

RECRUTEMENT, ATTRACTIVITÉ & BIEN-ÊTRE

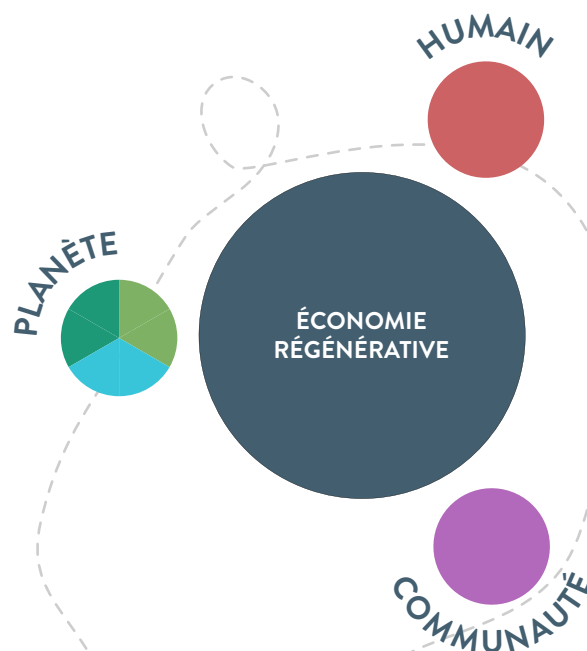
Favoriser un environnement de travail sain, stimulant et performant.

Le bien-être au travail est nécessaire et vital pour tout être humain. Nous veillons au bien-être de l'équipe et mettons tout en œuvre pour offrir à nos équipes un environnement agréable. Nous veillons également à favoriser l'inclusion sous toutes ses formes.

ALIMENTATION RESPONSABLE

Participer activement à fournir une alimentation responsable à nos clients

Avec nos deux restaurants, nous avons dans nos mains un levier considérable pour offrir à nos clients une alimentation de qualité, à faible impact environnemental. Nos choix quotidiens d'approvisionnement en boissons et nourriture ont un impact fort que nous voulons maîtriser et optimiser, dans le but d'avoir un impact positif grâce à nos choix et nos décisions.



RAYONNEMENT & SENSIBILISATION

Décupler notre impact positif en partageant nos connaissances et nos bonnes pratiques au plus grand nombre.

Par notre activité HORECA, nous accueillons chaque jour des dizaines de clients. C'est pourquoi nous avons un rôle important à jouer en matière d'inspiration et de sensibilisation. À travers nos actions, nous espérons donner envie à d'autres entreprises de se mettre en marche vers plus de durabilité.

5.2 NOTRE FEUILLE DE ROUTE

Voici notre feuille de route. Elle résume nos enjeux prioritaires en matière de RSE. Les facteurs de durabilité sont identifiés pour chacun d'eux. Les objectifs sont chiffrés et datés.

ENVIRONNEMENT

FACTEUR DE DURABILITÉ	OBJECTIF	DATE CIBLE
Management des émissions de GES	Réduire nos émissions de gaz à effet de serre de 30 % par rapport au niveau de 2019 (scopes 1-2-3).	2025
	Réduire nos émissions de gaz à effet de serre de 50 % par rapport au niveau de 2019 (scopes 1-2-3).	2030
	Mise à jour de notre Bilan Carbone® tous les 3 ans (par rapport à l'année de référence 2019, donc année 2022).	2023
Management de l'énergie	Réduire l'intensité énergétique par client de 10%.	2025
	Installer une unité de bio méthanisation pour valoriser nos déchets alimentaires.	2025
Mobilité bas carbone	Collecter chaque année les données relatives aux déplacements de nos clients.	2023
	Chaque nouvelle voiture de fonction sera une voiture 100% électrique.	2023
Gestion responsable de l'eau	Mesurer notre consommation d'eau chaque mois.	2022
Protection et restauration de la biodiversité	Maintenir la surface de fauchage tardif.	2022
	Planter de 250 m de haies.	2022
	Planter 25 arbres supplémentaires sur le domaine.	2022
	Transformer 100% de nos déchets verts du golf en engrais et compost.	2022
	Installer 10 ruches.	2023
	Installer 10 nichoirs pour oiseaux.	2023
	Planter 30 ha de zones fleuries multi-espèces.	2023
Gestion des déchets non alimentaires	Installer des moutons dans les roughs.	2023
	Entamer un dialogue avec 100% de nos fournisseurs pour réduire les emballages plastique et carton.	2022
	Trouver un (ou plusieurs) partenaires locaux pour valoriser les verres non consignés.	2023
	Réduire de 10% nos déchets non alimentaires.	2023



ALIMENTATION RESPONSABLE

FACTEUR DE DURABILITÉ	OBJECTIF	DATE CIBLE
Choix de nos fournisseurs alimentaires	Travailler avec 100% de maraîchers locaux pour nos légumes.	2026
	100% du pain et des viennoiseries proviennent de chez Champain.	2022
Auto-production	Produire 100% de nos besoins en œufs avec un poulailler mobile.	2022
	Produire 100% de nos besoins en jeunes pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques spéciales dans notre potager.	2022
	Augmenter la production de notre potager et y produire 50% de nos besoins en légumes.	2023
	Fournir 100% du miel du petit-déjeuner avec nos ruches.	2023
	Fournir 100% des fraises et des melons de notre Ferme du Val.	2022
	Produire 100% de nos besoins en légumes, pommes de terre, frites et fruits (cerises, pommes et poires).	2030
	Produire 100% de nos besoins en fromage à base de lait de brebis avec nos brebis.	2030
Gaspillage alimentaire	Produire nos premières bouteilles de vin issues de nos vignes.	2026
	100% de nos déchets alimentaires sont utilisés pour nourrir nos poules, nos cochons ou notre centrale de biométhanisation.	2024
	Réduire la quantité de déchets alimentaires de notre restaurant de 10%.	2022
Carte du restaurant à faible impact	Inverser la proportion de viande/légumes dans nos assiettes.	2023
	Mesurer l'empreinte carbone de nos plats.	2023
	Réduire l'empreinte carbone de notre carte de 20%.	2023



ENVIRONNEMENT

FACTEUR DE DURABILITÉ	OBJECTIF	DATE CIBLE
Achats durables	Hôtel : 100% de nos produits d'entretien sont labellisés.	2022
	Hôtel : 100% des produits de soin dans les chambres sont disponibles dans des contenants de 5 litres.	2022
	Wellness : 100% de nos produits ont des doseurs pour éviter la surconsommation.	2022
	Wellness : rédiger une charte pour le choix de nos fournisseurs.	2022
	Maintenance et matériel : 100% de nos piles sont des piles rechargeables.	2022



RECRUTEMENT, ATTRACTIVITÉ & BIEN-ÊTRE

FACTEUR DE DURABILITÉ	OBJECTIF	DATE CIBLE
Égalité & Inclusion	Pour chaque engagement, nous visons une égalité homme/femme à 100% dans les candidatures que nous recevons.	2022
	Donner autant de visibilité au sport de haut niveau féminin que masculin dans le golf.	2022
	Accueillir 10 stagiaires chaque année (cuisine, salle, golf, réception, wellness) et les former.	2022
Développement des compétences	Chaque personne suit au minimum une formation par an au choix (horeca, gestion de conflits, premiers soins, compétences techniques, ...).	2022
	Chaque personne est formée aux bases du développement durable : tri des déchets, empreinte carbone de Naxhelet, compréhension de cette feuille de route.	2022



COMMUNICATION & SENSIBILISATION

FACTEUR DE DURABILITÉ	OBJECTIF	DATE CIBLE
Communication aux parties prenantes	Rendre compte de nos progrès en publiant un rapport RSE chaque année.	2022
	Dédier une page du site Internet à notre stratégie RSE.	2022
	Communiquer sur nos actions durables de manière pédagogique et constructive partout dans le complexe (restaurant, chambres, salles de séminaire, wellness et golf) .	2022
Actions de sensibilisation	Organiser au moins 1 fois par an une action de sensibilisation à l'entrepreneuriat féminin.	2022
	Organiser au moins 1 fois par an un événement pour la profession et le secteur touristique pour expliquer notre démarche.	2022
	Faire visiter l'établissement 1 fois par an à des jeunes pour les sensibiliser au sport et à l'impact environnemental et sociétal.	2023



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Naxhelet a été le premier golf belge à obtenir le label international GEO en 2016, en utilisant presque aucun pesticide sur son golf, et ce, bien avant la nouvelle obligation pour les golfs wallons. Une prouesse technique rendue possible grâce au travail de nos équipes sur le terrain. Nous n'utilisons pas d'eau de ville pour l'irrigation de notre golf, nous avons un réservoir en boucle fermée qui nous permet d'arroser notre golf. Nous avons pour projet (cf. notre feuille de route) de recréer sur le golf des zones sauvages fleuries, et d'y installer sur certaines parties des moutons !

6. L'ENVIRONNEMENT

VUE GÉNÉRALE

OBJECTIF : Identifier, quantifier, maîtriser et réduire notre empreinte carbone afin de contribuer à la neutralité carbone planétaire attendue pour 2050 et restaurer les écosystèmes naturels qui nous entourent.

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Le réchauffement climatique n'est plus à démontrer. Les effets du réchauffement climatique et des changements climatiques qui s'opèrent en conséquence sont aujourd'hui visibles. Inondations, recors de températures enregistrés partout sur le globe, feux de forêt, augmentation du niveau de la mer, perte massive de la biodiversité. Les faits sont là. Les chiffres aussi. Les scientifiques nous alertent depuis des décennies sur le réchauffement planétaire et ses conséquences. Aujourd'hui, le message est clair : pour éviter des changements climatiques irréversibles, nous devons, à l'échelle planétaire, ne pas dépasser 2 degrés d'augmentation moyenne de la température de la Terre. Nous sommes déjà à 1 degré. La solution pour y parvenir : baisser drastiquement les émissions mondiales de gaz à effet de serre et recréer des puits de carbone. La trajectoire est donnée : en 2050, nous avons pour objectif d'atteindre la neutralité carbone si nous voulons rester sous cette barre de 2 degrés d'augmentation de la température. En parallèle des émissions de gaz à effet de serre, la perte massive de la biodiversité est un phénomène tout aussi urgent et dramatique. L'urbanisation massive, l'agriculture de masse, les pesticides et autres produits chimiques ont fait disparaître de notre environnement des millions d'espèces végétales et animales, pourtant indispensables à l'équilibre de nos écosystèmes.

QUEL EST NOTRE CHALLENGE ?

En tant qu'entreprise, nous avons évidemment un rôle très important à jouer dans la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. Nous avons, en tant qu'exploitant d'un vaste site naturel, un rôle à jouer pour créer davantage de puits de carbone. Avec notre hôtel, nos deux restaurants, notre wellness et notre golf, nous avons une responsabilité mais aussi et surtout un pouvoir en tant qu'acteur économique. Notre challenge consiste à mesurer notre empreinte, et à agir là où nous le pouvons pour réduire notre impact tout en augmentant notre impact positif (en recréant des zones naturelles et des puits de carbone par exemple).





MANAGEMENT DES ÉMISSIONS DE GES

Notre objectif est de comprendre l'empreinte carbone de Naxhelet pour réduire efficacement nos émissions de gaz à effet de serre et participer à l'atteinte de l'objectif planétaire de neutralité carbone en 2050.

Notre premier Bilan Carbone® a été réalisé en 2020 (année de référence 2019). Nous avons traduit l'ensemble des activités en émissions de gaz à effet de serre rejetées dans l'atmosphère. Résultat : **3000 TONNES DE CO2e** (Scope 1, 2 et 3).

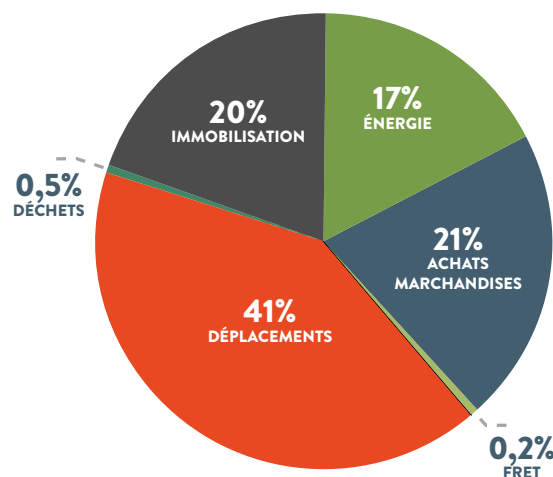
LES DÉPLACEMENTS DE PERSONNES représentent le poste le plus émetteur avec 41% des émissions. Puisque notre activité nécessite de faire venir les clients à nous, les déplacements de nos clients comptent pour la majeure partie des émissions liées aux déplacements de personnes (82% des émissions liées aux déplacements de personnes sont affectées à nos clients et 18% pour les déplacements domicile-lieu de travail).

NOS ACHATS (restaurant, wellness, shop, maintenance, linge et entretien) comptent pour 21%. 82 % de l'impact carbone de nos achats provient de nos achats de nourriture et de boissons. Ce sont les alcools et la viande qui comptent le plus.

NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE (électricité, gaz et combustibles fossiles de nos machines pour le golf) compte pour 17 % de notre bilan carbone.

Nous savons désormais où concentrer nos efforts pour réduire nos émissions : proposer un menu avec des aliments bas carbone à nos clients, favoriser autant que possible une mobilité douce pour nos équipes et nos clients et poursuivre nos efforts en matière de consommation d'énergie, particulièrement sur le gaz et les combustibles fossiles.

NOTRE BILAN CARBONE®



DÉPLACEMENTS





QUELLES SONT NOS CIBLES ?

	Réduire nos émissions de GES de 30 % par rapport au niveau de 2019 (scopes 1-2-3).	2025
	Réduire nos émissions de GES de 50 % par rapport au niveau de 2019 (scopes 1-2-3).	2030
	Mise à jour de notre Bilan Carbone® tous les 3 ans (par rapport à l'année de référence 2019, donc année 2022).	2023

NOS ACHATS EN VOLUME EN 2021

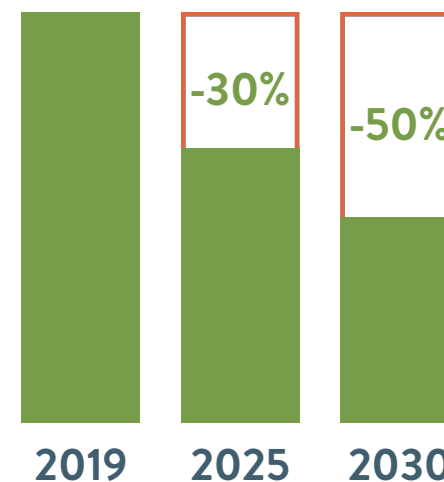


RÉALISER LE « BILAN CARBONE® » DE SON ENTREPRISE, ÇA VEUT DIRE QUOI EXACTEMENT ?

Toute entreprise qui souhaite entamer une stratégie climatique ambitieuse doit analyser son propre impact sur le climat, c'est-à-dire analyser les émissions de gaz à effet de serre qu'elle génère par ses activités. Ce processus permet à l'entreprise de chiffrer son impact et d'identifier les activités les plus émettrices de gaz à effet de serre. Ainsi, nous savons sur quels piliers agir concrètement en priorité.

La méthode Bilan Carbone® est un standard d'excellence en matière de comptabilité carbone. Nous avons choisi cette méthode car elle est exhaustive et surtout ambitieuse car elle prend en compte les émissions de gaz à effet de serre jusqu'au « Scope 3 », ce qui signifie que nous évaluons l'impact de l'ensemble de nos activités et pas seulement l'utilisation directe et indirecte de l'énergie.

ÉMISSIONS DE GES





MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE

Le volet énergétique compte pour 17 % de nos émissions de gaz à effet de serre. L'énergie est un poste à suivre de près vu les consommations élevées qu'un complexe hôtelier peut engendrer. Notre objectif est de suivre nos consommations énergétiques, de les réduire et de les optimiser.

À Naxhelet, nous consommons de l'électricité, du gaz naturel et nous utilisons des combustibles fossiles pour certaines machines d'entretien du golf.

Les voiturettes de golf sont quant à elles toutes électriques. Nous disposons également de panneaux solaires qui nous permettent d'acheter moins d'électricité sur le réseau.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

 Réduire l'intensité énergétique par client de 10%. 2025

 Installer une unité de bio méthanisation pour valoriser nos déchets alimentaires. 2025



MOBILITÉ BAS CARBONE

Notre objectif est de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à nos déplacements.

Les déplacements comptent pour 41% de notre bilan carbone. C'est le premier poste d'émission. Sans surprise, ce sont les déplacements de nos clients vers notre établissement qui comptent le plus (82% des émissions liées aux déplacements).

Nous agissons en offrant à nos clients 9 points de charge électriques. La mobilité douce est un enjeu de société important qui nécessite l'implication des autorités locales. Le Naxhelet, par sa situation géographique isolée, est à ce jour peu accessible en transports en commun. Nous agissons à notre niveau en influençant les politiques locales à favoriser une plus grande accessibilité de lieux comme le Naxhelet.

En interne, la mobilité de nos équipes est également un levier d'action. Nous favorisons l'utilisation d'une mobilité douce pour ceux et celles qui le peuvent, et toute nouvelle voiture de fonction sera 100% électrique.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

 Collecter chaque année les données relatives aux déplacements de nos clients. 2023

 Chaque nouvelle voiture de fonction sera une voiture 100% électrique.





LE SAVIEZ-VOUS ?

Un golf, par tranche de neuf trous, consomme en moyenne 25 000 mètres cube d'eau par an. Avec ses 18 trous, le golf de Naxhelet devrait consommer en moyenne 50 000 m³ d'eau par an. Or, Naxhelet n'utilise pas d'eau de ville pour l'arrosage de son golf grâce à notre boucle fermée, nous économisons donc des milliers de litres d'eau chaque année.



GESTION RESPONSABLE DE L'EAU

L'eau est une ressource précieuse. Nous devons la conserver. Notre objectif est de maîtriser notre consommation en eau et de réduire son utilisation au maximum.

Naxhelet est un complexe hôtelier muni d'un golf et d'un wellness. En 2019, notre complexe a consommé 5000 m³ d'eau. Nous sommes, depuis la création de Naxhelet, extrêmement vigilants à cet égard. C'était d'ailleurs notre volonté, pour le golf, de ne pas utiliser d'eau de ville pour son arrosage.

À Naxhelet, nous réutilisons l'eau de pluie via nos étangs pour l'arrosage du golf et pour les WC. Nous sommes à la pointe en matière de technologie pour les prévisions météo, ce qui nous évite d'arroser lorsque nous savons qu'un orage va arriver. Nous n'arrosons pas le fairway, nous arrosons uniquement les départs et les green. Dans l'hôtel, nous avons installé des réducteurs de pression dans les douches et un arrêt automatique de la douche se produit automatiquement après 3 minutes et 30 secondes.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

 Mesurer notre consommation d'eau chaque mois. 2022



50 000m³
CONSOMMATION MOYENNE EN EAU DE VILLE
D'UN GOLF 18 TROUS
POUR SON ARROSAGE ANNUEL



0m³
CONSOMMATION EN EAU DE VILLE
DU NAXHELET
POUR SON ARROSAGE ANNUEL



PROTECTION ET RESTAURATION DE LA BIODIVERSITÉ

Avec notre implantation en pleine nature, et notre passion de la biodiversité, notre objectif est de tout mettre en œuvre pour la protection et la restauration de la biodiversité.

Nous assistons malheureusement à une extinction massive de la biodiversité. D'après les conclusions du Rapport Planète Vivante¹, publié le 10 septembre 2020, Les populations mondiales de mammifères, d'oiseaux, de poissons, de reptiles et d'amphibiens ont diminué en moyenne de 68% en seulement 50 ans, principalement à cause de la dégradation de l'environnement, qui elle-même contribue à l'émergence de maladies zoonotiques telles que la pandémie COVID-19. C'est ce que les scientifiques appellent la 6^e extinction de masse.

Il est important de tout mettre en œuvre pour la protéger, et plus encore, de la restaurer.

Aujourd'hui, nous réalisons un fauchage tardif sur les zones de roughs (30 ha). Auparavant, nous exportions nos déchets verts vers une unité de biométhanisation située à Warremme. Aujourd'hui, nous utilisons 100% de nos déchets verts pour réaliser notre propre compost.

Nous avons planté 4000 m de haies, nous avons actuellement 30 ha de zones fleuries multi-espèces pour attirer les oiseaux et les insectes.

¹WWF (2020) Living Planet Report 2020 - Bending the curve of biodiversity loss. Almond, R.E.A., Grooten M. and Petersen, T. (Eds). WWF, Gland, Switzerland.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

	MAINTENIR la surface de fauchage tardif.	2022
	+ 250 M de haies.	
	+ 25 ARBRES sur le domaine.	
	100% de nos déchets verts du golf transformés en engrais et compost.	
	+ 10 RUCHES .	2023
	+ 10 NICHOS pour oiseaux.	
	+ 30 HA de zones fleuries multi-espèces.	
	+ DES MOUTONS dans les roughs.	



GESTION DES DÉCHETS NON ALIMENTAIRES

L'activité de notre complexe génère des déchets alimentaires et non alimentaires.

Nous avons pour objectif de réduire la quantité de déchets non alimentaires et de trouver des solutions innovantes pour les déchets que nous ne pouvons éviter.

Grâce à l'élaboration de notre premier Bilan Carbone®, nous avons du collecter toute une série d'informations quantitatives, dont le volume de déchets générés sur une année, par type de déchet.

En 2019, nous avons généré 57 tonnes de déchets répartis comme suit : 35 tonnes d'ordures ménagères, 16 tonnes de verre non consigné et 6 tonnes de papier/carton. En matière d'empreinte carbone, nos déchets comptent pour 0,5% du bilan carbone de Naxhelet, soit 15 tonnes de CO2e, qui sont principalement attribuées aux ordures ménagères.

Nous avons également des objectifs plus précis concernant les déchets alimentaires afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Ces objectifs sont repris dans la partie dédiée à l'alimentation responsable.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

	Entamer un dialogue avec 100% de nos fournisseurs pour réduire les emballages plastique et carton.	2022
	Trouver un (ou plusieurs) partenaires locaux pour valoriser les verres non consignés.	2023
	Réduire de 10% nos déchets non alimentaires.	



LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous avons un potager de 1 ha qui alimente les restaurants en jeunes pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques spéciales ; nous avons également des ruches et des poules qui fournissent le petit déjeuner de l'hôtel. Nous collaborons également avec Champain, boulangerie artisanale et bio située à l'entrée du domaine de Naxhelet, qui fournit 100% de nos pains et viennoiseries. Les fraises et les melons viennent de notre ferme (la Ferme du Val).

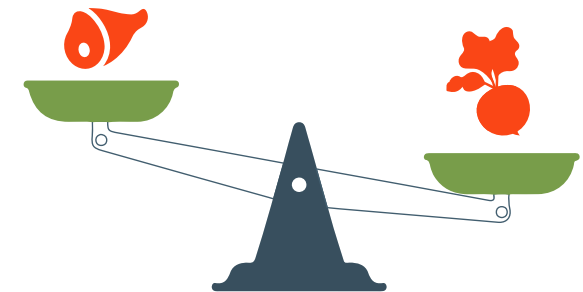
7. ALIMENTATION RESPONSABLE

VUE GÉNÉRALE

OBJECTIF : Nous voulons proposer une nourriture locale, saine, de saison, issue de nos régions, pour satisfaire les papilles gustatives de nos clients. Cela passe par une carte la plus végétale possible et petit à petit, une plus grande auto-production.

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Nous avons 2 restaurants à Naxhelet : un restaurant et une brasserie. Avec des milliers de couverts servis chaque année, nous avons devant nous un levier considérable pour réduire notre impact. Quand nous avons réalisé le Bilan Carbone® de Naxhelet, nous avons découvert que nos achats (restaurant, wellness, shop, maintenance, linge et entretien) comptaient pour 21% de notre bilan. Dans nos achats, ce sont les achats pour le restaurant qui sont les plus émetteurs avec 82% de l'impact carbone des achats directement lié aux achats de nourriture et de boissons. Ce sont les alcools et la viande qui comptent le plus. Au total ce sont 180 tonnes de boissons et de nourritures consommés en 2019 à Naxhelet, qui comptent pour 525 tonnes de CO2e.



QUEL EST NOTRE CHALLENGE ?

Nous avons deux grands challenges : trouver des producteurs locaux capables de nous fournir les quantités que nous consommons chaque année et continuer à construire notre autonomie alimentaire en produisant davantage de nourriture. Pour réduire l'empreinte carbone de notre carte, nous devons aussi impérativement basculer vers une carte davantage végétale qu'animale.



AUTO-PRODUCTION

Nous produisons aujourd'hui des jeunes pousses, fleurs comestibles et des herbes spéciales, nos poules produisent des œufs et nous avons des ruches pour le miel du petit-déjeuner. Notre objectif est de parvenir à une auto-production massive d'un maximum de produits pour nos deux restaurants.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous avons un poulailler mobile en partenariat avec la ferme du Val qui permet répondre à nos besoins quotidiens en œufs.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

	Produire 100% de nos besoins en œufs avec un poulailler mobile.	2022
	Produire 100% de nos besoins en jeunes pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques spéciales dans notre potager.	2022
	Augmenter la production de notre potager et y produire 50% de nos besoins en légumes.	2023
	Fournir 100% du miel du petit-déjeuner avec nos ruches.	2023
	Fournir 100% des fraises et des melons de notre Ferme du Val.	2022
	Produire 100% de nos besoins en légumes, pommes de terre, frites et fruits (cerises, pommes et poires).	2030
	Produire 100% de nos besoins en fromage à base de lait de brebis avec nos brebis.	2030
	Produire nos premières bouteilles de vin issues de nos vignes.	2026





CHOISIR NOS FOURNISSEURS

Nous travaillons aujourd'hui avec un maximum de producteurs locaux pour nos viandes, fruits et légumes, fromages et produits laitiers. Nous avons pour objectif de nous alimenter à 100% auprès de maraîcher locaux pour nos fruits et légumes d'ici 2025.



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire provient des restes des assiettes de nos clients et des éventuels surplus de production. Pour réduire le gaspillage alimentaire, nous avons pour objectif de réduire la quantité de déchets alimentaires et de réutiliser 100% des déchets alimentaires en boucle fermée (biométhanisation et compost pour les poules et les cochons) d'ici à 2023.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

- 100% de nos déchets alimentaires sont utilisés pour nourrir nos poules, nos cochons ou notre centrale de biométhanisation. 2024
- Réduire la quantité de déchets alimentaires de notre restaurant de 10%. 2022



CARTE DU RESTAURANT À FAIBLE IMPACT

Notre objectif est d'inverser la proportion de viande/légumes et privilégiant les végétaux. Nous avons également pour objectif de mesurer l'empreinte carbone de tous nos plats et de réduire l'empreinte carbone de nos deux restaurants de 20% d'ici à 2025.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

- Inverser la proportion de viande/légumes dans nos assiettes. 2023
- Mesurer l'empreinte carbone de nos plats.
- Réduire l'empreinte carbone de notre carte de 20%.

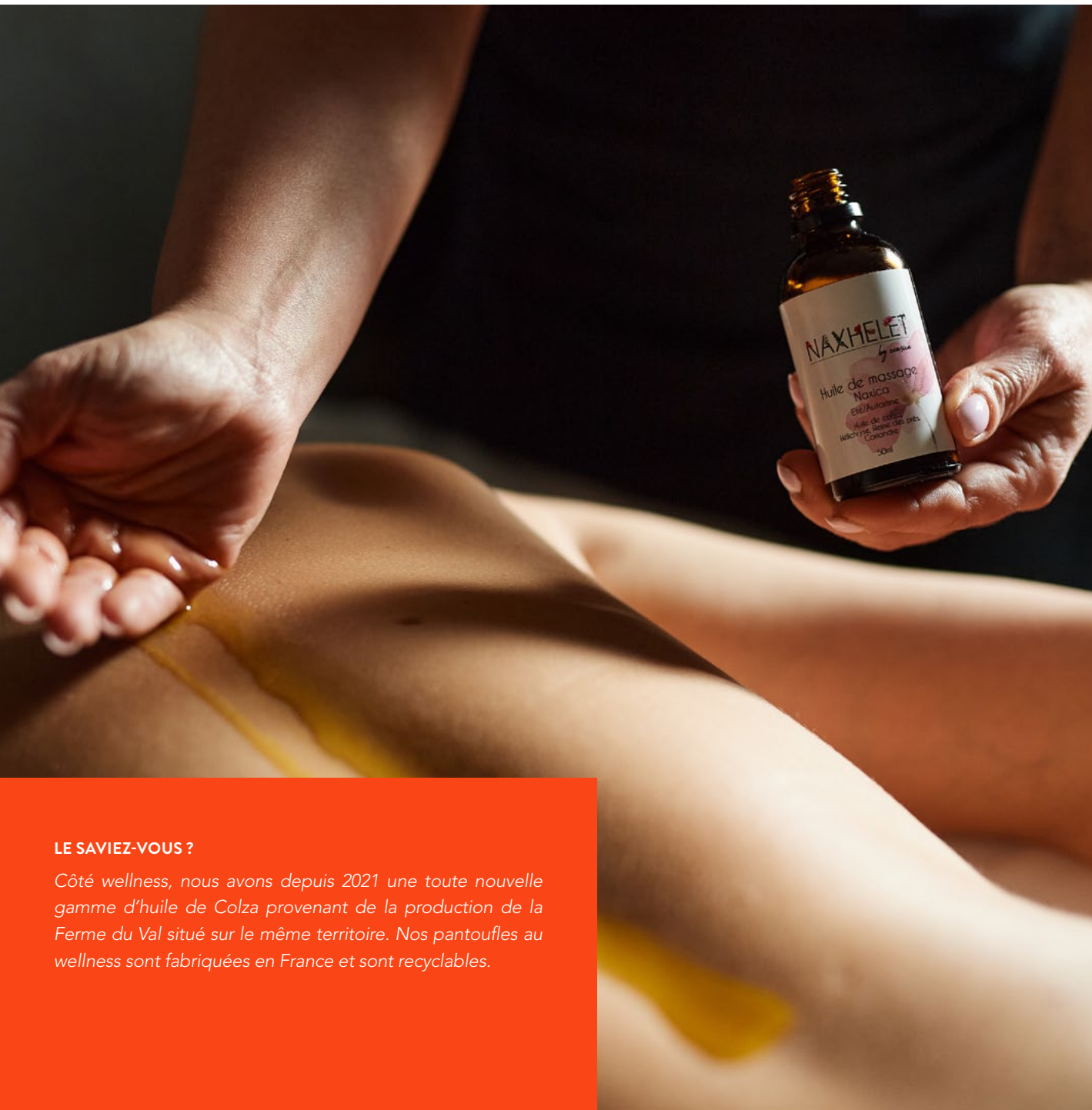


QUELLES SONT NOS CIBLES ?

- Travailler avec 100% de maraîchers locaux pour nos légumes. 2026
- 100% du pain et des viennoiseries proviennent de chez Champain. 2022

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous collaborons étroitement avec de nombreux producteurs locaux, comme la Bière Leopold 7, Capriflore, La boulangerie Champain.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Côté wellness, nous avons depuis 2021 une toute nouvelle gamme d'huile de Colza provenant de la production de la Ferme du Val situé sur le même territoire. Nos pantoufles au wellness sont fabriquées en France et sont recyclables.

8. LA CONSOMMATION RESPONSABLE

VUE GÉNÉRALE

OBJECTIF : Acheter de manière responsable, favoriser les circuits courts et les produits naturels pour notre linge de lit, notre wellness et les produits d'entretien.

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

À Naxhelet, puisque nous avons un hôtel de 35 chambres et un wellness en plus des deux restaurants et du golf, chaque achat compte et est un levier d'action pour réduire notre impact environnemental. Dans l'hôtel, il s'agit d'avoir une politique responsable pour le linge et son traitement, pour les produits de nettoyage et d'entretien et pour le mobilier de l'hôtel. Côté wellness, il est primordial de proposer des produits de soin naturels à nos clients. Du côté des autres achats, comme le matériel électronique (TV, écrans, ...), le mobilier de chambre et la décoration, les articles de maintenance (ampoules, piles, etc.), il est important de réduire au maximum nos consommations, et ensuite de choisir les solutions les plus durables. C'est aussi le cas pour le choix de nos articles en vente dans le magasin de vêtements et d'articles de golf.

QUEL EST NOTRE CHALLENGE ?

Notre challenge est de parvenir à trouver des fournisseurs locaux et durables pour l'ensemble de nos achats (wellness, maintenance, shop, produits d'entretien, ...).



ACHATS DURABLES

Réduire au maximum l'empreinte carbone de tous nos achats : produits de soin au wellness, maintenance, mobilier, linge, etc. Privilégier le matériel d'occasion pour nos achats, acheter moins et mieux, maîtriser les livraisons.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?



Hôtel : 100% de nos produits d'entretien sont labellisés. 2022



Hôtel : 100% des produits de soin dans les chambres sont disponibles dans des contenants de 5 litres.



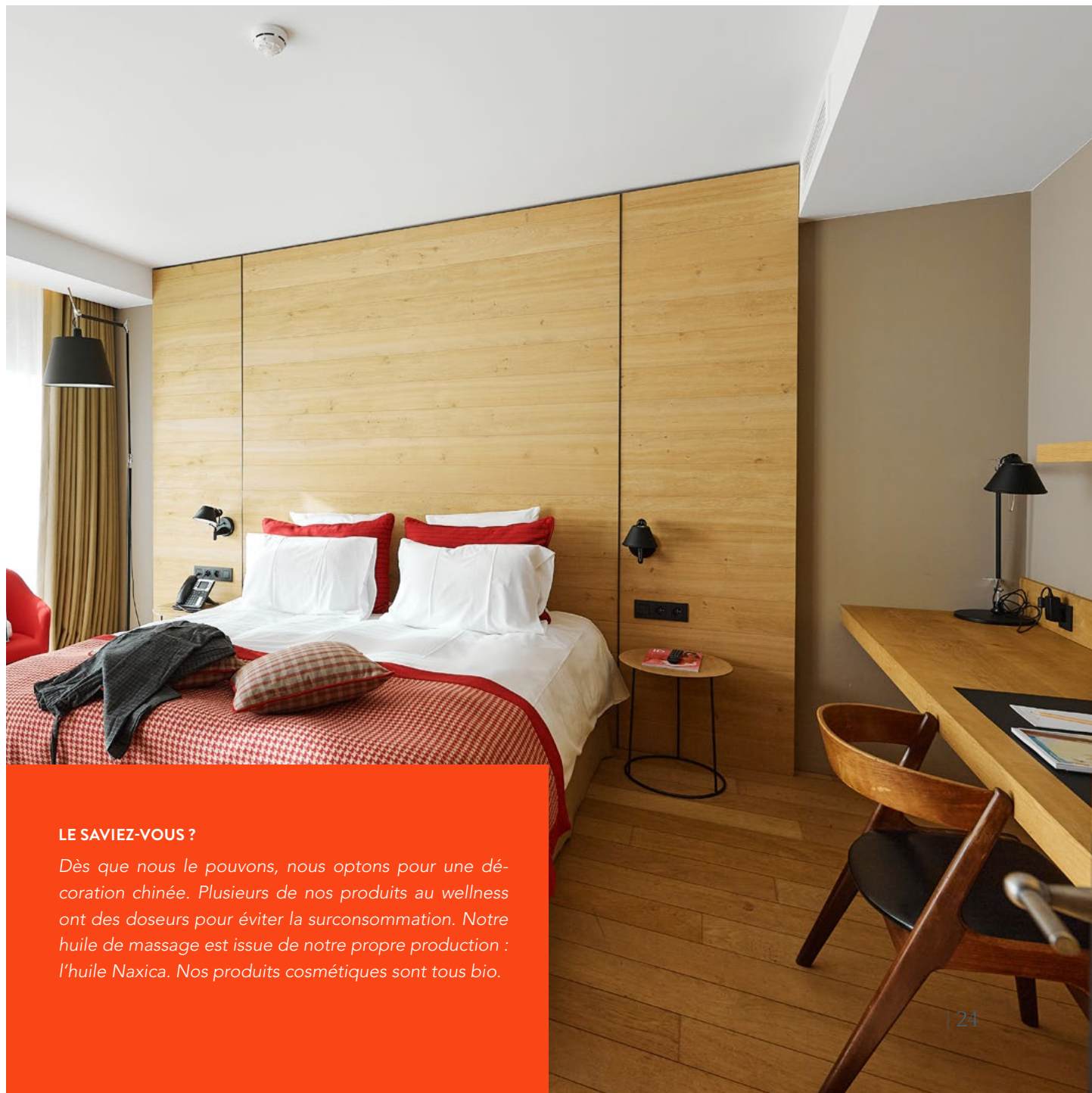
Wellness : 100% de nos produits ont des doseurs pour éviter la surconsommation.



Wellness : rédiger une charte pour le choix de nos fournisseurs.



Maintenance et matériel : 100% de nos piles sont des piles rechargeables.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Dès que nous le pouvons, nous optons pour une décoration chinée. Plusieurs de nos produits au wellness ont des doseurs pour éviter la surconsommation. Notre huile de massage est issue de notre propre production : l'huile Naxica. Nos produits cosmétiques sont tous bio.



9. RECRUTEMENT, ATTRACTIVITÉ & BIEN-ÊTRE

VUE GÉNÉRALE

OBJECTIF : Recruter des personnes qui partagent nos valeurs, permettre à chaque collaborateur-trice de s'épanouir, garantir le bien-être de nos équipes et favoriser l'égalité et l'inclusion.

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Une entreprise est avant tout une aventure humaine. À Naxhelet, nous voulons que chacun et chacune puisse trouver un lieu où il-elle se sente bien, écouté-e, soutenu-e et puisse grandir dans ses fonctions et ses compétences. C'est d'autant plus important que notre établissement et nos équipes ont été fortement impactées par la pandémie de COVID-19, nous forçant à fermer l'établissement durant plusieurs mois. Au-delà des nombreuses fermetures, c'est aussi le stress de ne jamais être certains qu'une fermeture sera la bel et bien la dernière. Le recrutement est aussi un puissant vecteur d'inclusion dans une entreprise. C'est pourquoi il nous paraît important de mettre en place des actions concrètes pour favoriser l'inclusion et l'égalité. En tant que golf, nous avons également un rôle à jouer dans le milieu du sport avec la possibilité de mettre en avant le golf au féminin et de faire de notre mieux pour qu'il soit à égalité avec le golf au masculin. Le développement des compétences de nos équipes est aussi un puissant facteur développement humain. Nous mettons en place des formations et sensibilisations pour nos équipes et pour nos nouveaux collaborateurs.

QUEL EST NOTRE CHALLENGE ?

Dans notre secteur qu'est celui de l'Horeca, le recrutement et le bien-être de nos équipes sont de vrais challenges (horaires, flexibilité, ...). À cela s'ajoute la pandémie et le stress lié aux nombreuses fermetures que nous avons dû subir depuis 2020. Nous veillons à prendre soin au mieux de chacun et chacune.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les horaires sont un élément important de bien-être dans l'HORECA. Nous donnons à chacune et chacun 2 jours de congé par semaine, selon les besoins.



ÉGALITÉ & INCLUSION

Garantir une égalité homme/femme au sein de nos équipes, et favoriser l'inclusion.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

 Pour chaque engagement, nous visons une égalité homme/femme à 100% dans les candidatures que nous recevons. 2022

 Donner autant de visibilité au sport de haut niveau féminin que masculin dans le golf.

 Accueillir 10 stagiaires chaque année (cuisine, salle, golf, réception, wellness) et les former.



DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Garantir un développement personnel continu pour nos équipes en leur donnant les formations et outils nécessaires.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?

 Chaque personne suit au minimum une formation par an au choix (HORECA, gestion de conflits, premiers soins, compétences techniques, ...) 2022

 Chaque personne est formée aux bases du développement durable : tri des déchets, empreinte carbone de Naxhelet, compréhension de cette feuille de route.



LE SAVIEZ-VOUS ?

5% de notre personnel est en situation de handicap. Nous comptons 49 équivalents temps plein, 31 femmes et 18 hommes.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2020, Naxhelet devait accueillir le LET (Ladies European Tour). Malheureusement, l'évènement a été postposé en raison de la pandémie de COVID-19. En 2022, ce évènement exceptionnel et d'une envergure internationale a rassemblé 160 joueuses professionnelles provenant du monde entier, ainsi que plus de 5000 visiteurs.

10. RAYONNEMENT & SENSIBILISATION

VUE GÉNÉRALE

OBJECTIF : *Faire rayonner au maximum nos engagements humains et environnementaux à travers des actions de communication et de sensibilisation.*

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

Communiquer nos actions en faveur d'un développement durable est absolument nécessaire pour que nos actions puissent rayonner et inspirer le plus grand nombre. Tout ce que nous faisons et mettons en place doit être partagé et expliqué avec pédagogie à l'ensemble de nos parties prenantes (nos clients, nos fournisseurs, nos golfeurs, nos équipes, nos partenaires). Ce qui est finalement le plus important pour nous, c'est de parvenir à éclairer le sens de nos actions. Pourquoi nous voulons rendre Naxhelet le plus durable possible ? Pourquoi choisir de faire un golf durable ? Pourquoi mesurer l'empreinte carbone de notre établissement ? Pourquoi prôner l'inclusion et faire de notre mieux pour le bien-être de nos équipes ? Pourquoi mettre en avant l'entrepreneuriat au féminin ?

QUEL EST NOTRE CHALLENGE ?

Notre véritable challenge consiste à expliquer avec pédagogie et patience tous les engagements que nous prenons et pourquoi nous les prenons. C'est particulièrement présent pour nos golfeurs, à qui nous devons expliquer pourquoi nous n'arrosions pas le golf et pourquoi à certaines périodes de l'année, le golf est moins vert que d'autres golf. Communiquer nos valeurs et nos actions en faveur du développement durable nécessite une grande finesse dans les mots et nécessite avant tout d'avoir constamment une approche positive et constructive envers nos parties prenantes.



COMMUNICATION AUX PARTIES PRENANTES

Communiquer nos engagements auprès de nos clients, nos fournisseurs, nos équipes, nos partenaires pour faire rayonner un maximum ce que nous faisons.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?



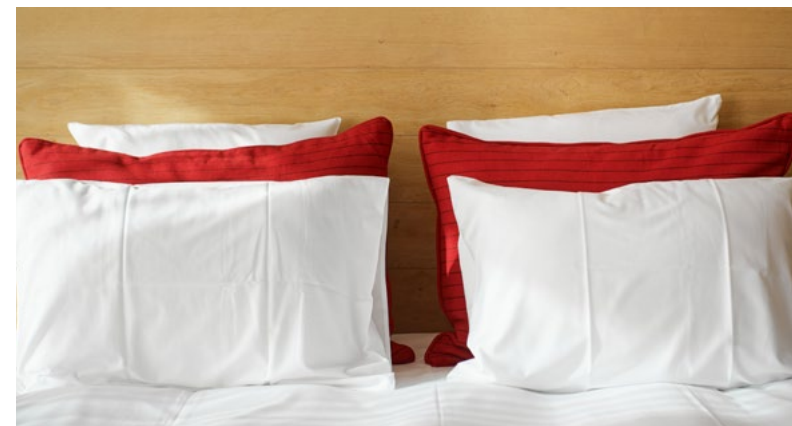
Rendre compte de nos progrès en publiant un rapport RSE chaque année. 2022



Dédier une page du site Internet à notre stratégie RSE.



Communiquer sur nos actions durables de manière pédagogique et constructive partout dans le complexe (restaurant, chambres, salles de séminaire, wellness et golf).



LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous ne changeons les draps en chambre qu'un jour sur deux durant le séjour de nos clients. De cette façon, nous réduisons notre empreinte écologique sans impacter leur confort.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Françoise Jolly, co-fondatrice et directrice de Naxhelet, a partagé en 2021 sa vision du monde et les valeurs qui l'animent dans le podcast Business Impact (épisode n°37 - [cliquez ici pour l'écouter](#)).



ACTIONS DE SENSIBILISATION

Faire rayonner nos actions à travers des événements spécifiques organisés au sein de notre établissement.

QUELLES SONT NOS CIBLES ?



Organiser au moins 1 fois par an une action de sensibilisation à l'entrepreneuriat féminin. 2022



Organiser au moins 1 fois par an un événement pour la profession et le secteur touristique pour expliquer notre démarche.



Faire visiter l'établissement 1 fois par an à des jeunes pour les sensibiliser au sport et à l'impact environnemental et sociétal. 2023



Dans notre premier rapport "RSE", nous espérons vous avoir donné un regard honnête sur le chemin que nous avons déjà parcouru et sur celui qui nous reste à faire pour continuer à rendre à la planète ce qu'elle nous a donné.

Nous espérons que ce rapport permettra à d'autres enseignes de s'aligner sur le travail que nous faisons.

Nous n'aurions pas pu faire ce travail sans nos équipes et nos fidèles clients, alors MERCI – en particulier avec les défis que le COVID-19 a provoqués.

Nous espérons que vous continuerez à suivre nos progrès et engagements durant les années à venir.

Merci

FRANÇOISE JOLLY

FONDATRICE, CEO & PRÉSIDENTE DE NAXHELET