

## équipe le Concorde Opéra Paris, certifié Green Globe

### Certification « Green Globe »

Après avoir installé en novembre 2010 le séparateur à graisses GREASE GUARDIAN de NEHORECA, l'Hôtel Concorde Opéra Paris a été le premier établissement parisien à obtenir la certification Green Globe en décembre 2010. Le 3ème sommet mondial de la certification Green Globe s'est tenu à l'Hôtel Concorde Opéra Paris les 27, 28 et 29 mai 2011.

Nous avons rencontré Monsieur Badin, directeur technique, ainsi que Monsieur Fioroni, directeur des opérations et référent RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises), afin qu'ils nous présentent plus en avant leur politique environnementale. Au cours de cette entrevue, ils nous ont également fait part de l'importance de l'installation d'un système de prétraitement des eaux usées tel que le séparateur à graisses GREASE GUARDIAN au sein de leur établissement :

**NEHORECA : Monsieur Fioroni, votre Hôtel a été distingué récemment par la certification « Green Globe ». Vous êtes ainsi le premier établissement parisien à voir sa politique de gestion durable récompensée et reconnue. Pensez-vous que le fait que vous ayez opté pour l'installation d'un séparateur à graisses GREASE GUARDIAN ait contribué à ce succès ?**

M. FIORONI : Sans aucun doute. Un des points importants de notre engagement de développement durable est la réduction et la maîtrise de nos déchets ainsi que l'amélioration de notre bilan carbone. En optant pour la technologie du séparateur à graisses GREASE GUARDIAN, nous allons indiscutablement dans ce sens ...

suite, page 2



Hôtel Concorde Opéra Paris  
108 rue Saint Lazare, Paris



NEHORECA

95%  
de rétention  
des graisses

Séparateur à graisses autonettoyant  
GREASE GUARDIAN

### Hôtel Concorde Opéra Paris

L'Hôtel Concorde Opéra Paris appartient à Concorde Hotels & Resorts, propriété du groupe du Louvre : Groupe international renommé en matière d'hôtellerie haut de gamme, avec un portefeuille de 25 Hôtels et Palaces présents dans 19 destinations d'Europe, d'Afrique du Nord, Asie et aux Etats-Unis. [concorde-hotels.fr/operaparis](http://concorde-hotels.fr/operaparis)



### Green Globe

Green Globe est une certification internationale de développement durable spécifique au tourisme. Il récompense les performances des entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration couvrant les trois piliers du développement durable, à savoir l'environnement, l'économie et le social.

La norme est composée de 41 critères et 337 indicateurs.

[www.greenglobe.com](http://www.greenglobe.com)

**NEHORECA : Quels sont pour vous les avantages du séparateur à graisses GREASE GUARDIAN ?**

M. BADIN : Ce système est une très belle invention. L'ancien bac à graisses que nous avions devait être pompé régulièrement (une fois par mois), ce qui engendrait une consommation d'énergie importante pour le transport, le pompage, la destruction des déchets récupérés, ...

Avec ce nouveau système, le séparateur retient les déchets solides et les huiles et graisses sont recyclées en biodiesel. Pensez que ces huiles sont récupérées à 95% !

L'avantage évident est également le gain de place : nous avons une pièce entièrement réservée au traitement des graisses et maintenant, nous n'avons plus qu'un petit appareil au milieu de 20 m<sup>2</sup> (Environ 1,7 m x 0,50 m pour traiter les eaux usées de 600 repas par jour)

**NEHORECA : Comment le choix de cette technologie s'inscrit-il dans votre démarche RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) ?**

M. FIORONI : Cette technologie est en parfait accord avec notre démarche RSE. Elle apporte des conditions de travail plus sûres et plus hygiéniques au personnel. Fini les mauvaises odeurs permanentes, les émanations de gaz lors des pompages et les risques dus à un sol toujours glissant. Il faut aussi noter que le choix de cette technologie garantit un rendement élevé et constant de séparation des huiles et graisses des eaux usées, protégeant ainsi nos canalisations et les réseaux d'assainissement. C'est une démarche responsable vis-à-vis de la collectivité qui est en charge de ces réseaux.

**NEHORECA : Le séparateur à graisses GREASE GUARDIAN, a-t-il eu son importance en ce qui concerne l'obtention de la certification Green Globe ?**

M. FIORONI : Le séparateur à graisses GREASE GUARDIAN répond à de nombreux critères pris en compte pour le décernement du Green Globe. Son installation a bien évidemment été favorable à l'obtention du label.

**NEHORECA : Selon vous, l'installation d'un système de prétraitement des eaux usées était-elle indispensable ?**

M. BADIN : Bien sûr, cela est avant tout obligatoire depuis de nombreuses années me semble-t-il. Quand vous servez plus de 600 repas par jour, vous êtes obligés d'avoir un système de prétraitement des eaux usées, sinon les canalisations se retrouvent vite bouchées... et de nombreux problèmes s'ensuivent.

**RSE : Responsabilité Sociale des Entreprises**

L'objectif est de limiter l'impact d'une activité commerciale sur l'environnement et de sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques de développement durable

« Quand vous servez plus de 600 repas par jour, vous êtes obligés d'avoir un système de prétraitement des eaux usées, sinon les canalisations se retrouvent vite bouchées... et de nombreux problèmes s'ensuivent. »

**Concorde Opéra Paris : notre code de conduite****Engagement environnemental, social et sociétal**

**Prévenir** les accidents et veiller à la sécurité et à la santé des collaborateurs

**Communiquer** de façon transparente et loyale

**Participer** à la satisfaction des clients, à l'épanouissement de nos collaborateurs, au développement économique et social local

**Respecter** les lois, réglementations et normes, les traditions, les hommes (clients, fournisseurs, et partenaires), l'environnement, la libre concurrence et l'entreprise

**Œuvrer à la conservation du patrimoine historique et architectural** : Rénovation intelligente dans un esprit de développement durable

**NEHORECA : Monsieur Badin, à la lumière de ces 7 mois d'exploitation du GREASE GUARDIAN, quel est le bilan pour vous ?**

M. BADIN : A tous points de vue positif, je me félicite de mon choix. Le bac existant était en fin de vie, nous devions donc le changer. Quand NEHORECA nous a présenté sa technologie, je n'ai pas hésité une seule seconde. Nous avions trop de nuisances avec le système traditionnel. Les jours de pompage, c'est-à-dire une fois par mois, les odeurs étaient insupportables à proximité du local. Ce local était vraiment très sale.

Nous avons considérablement gagné à tous points de vue : conditions de travail, coût d'exploitation et sécurité pour le personnel.

Maintenant que notre local est propre et libéré, nous allons pouvoir, en complément du prétraitement des eaux usées, le destiner à une autre activité.

**NEHORECA : La mise en service et les réglages de ce nouveau système, ont-ils nécessités beaucoup de temps ? Le personnel s'est-il rapidement approprié ce nouveau système ?**

M. BADIN : L'installation a été très rapide, sans modification des réseaux existants. Nous avons utilisé le décaissement de la fosse du bac existant pour installer le GREASE GUARDIAN. Nous n'avons pas eu d'interruption de production et l'installation / le raccordement de l'appareil ont pris que deux jours. Le personnel s'est très facilement approprié le système. Ils ont une petite tâche de maintenance quotidienne de 5 minutes ... Par rapports aux nuisances antérieures, ce n'est vraiment rien.

Je dois également dire que je suis très satisfait des conseils et du soutien que j'ai toujours eu de la part de NEHORECA du jour de notre première entrevue jusqu'à la mise en service ainsi que pour le suivi après-vente.

**NEHORECA : Voyez-vous des points faibles à ce système ?**

M. BADIN : Honnêtement non. Sa consommation d'énergie est négligeable. Vous enlevez le coût et les nuisances des pompages. Nous n'avons plus de mauvaises odeurs et un temps de maintenance de seulement cinq minutes par jour ... Non, vraiment, je ne vois pas.

**NEHORECA : Pourriez-vous nous indiquer les quantités de matières grasses que vous retirez des eaux usées grâce à cette nouvelle installation ?**

M. BADIN : L'installation traite en moyenne 600 repas par jour et nous récoltons 5 à 7 litres d'huiles et graisses par jour... soit environ 2200 litres par an qui vont être collectés et valorisés en biodiesel.

Je ne compte pas les matières organiques qui sont également récupérées grâce au piège à solides et déchets placé en amont du séparateur à graisses et du panier dégrilleur du GREASE GUARDIAN. C'est autant de matières qui ne vont pas aux égouts et qui, demain, pourront vraisemblablement elles aussi être valorisées.

**NEHORECA : Monsieur Badin, si demain, vous étiez conduit à devoir installer un nouveau système de prétraitement des eaux usées de cuisine dans un autre Hôtel, installeriez-vous un GREASE GUARDIAN ?**

M. BADIN : Sans la moindre hésitation, vraiment !



Concorde Opéra Paris

Piège à solides et déchets  
+  
Séparateur à graisses  
autonettoyant  
GREASE GUARDIAN

« Je me félicite  
de mon choix

...

installation  
rapide

...

sans  
interruption de  
production

...

plus de  
mauvaises  
odeurs »



Concorde Opéra Paris  
« gain de place »

[www.nehoreca.com](http://www.nehoreca.com)

**NEHORECA**

18 bis, rue de Preuilly  
89000 AUXERRE

Tél. : 03.86.51.79.14

Fax : 03.86.51.79.65

Mail : [contact@nehoreca.com](mailto:contact@nehoreca.com)



Pré-traitement des eaux usées de cuisine  
Matériels, fournitures et maintenance

**Une solution compacte et efficace !**

**Conseil - Installation - Mise en service - Contrat de maintenance**

Avec nos séparateurs à graisses actifs  
vous respectez la réglementation  
sans altérer votre patrimoine.

(Établissements classés, contraintes  
esthétiques ou architecturales,  
manque de place ...)

**Installation rapide**

sans arrêt d'exploitation, sans travaux importants

**Installation hors sol**

même sous plonge

**Encombrement divisé par 10**

Comparé à un bac à graisses traditionnel

**Entretien quotidien facile et rapide**

**Efficacité constante**

95% de rétention des graisses

**Rentabilité**

Vous économisez les pompages mensuels d'un bac à graisses (300 € minimum par mois)

**Engagement environnemental**

Les graisses extraites sont recyclées