

HÔTEL EDEN

Politique de durabilité

L'hôtel Eden s'engage dans le développement durable via une démarche globale d'optimisation environnementale. Les actions entreprises concernent aussi bien les équipements que le personnel et les fournisseurs.

Dans cette démarche environnementale et de développement durable qui constitue dorénavant la nouvelle ADN de notre entreprise, les actions suivantes ont déjà été mise en place et nous souhaitons continuer de les développer :

- **Action 1 - Le 0 déchet :**

Réduire le gaspillage alimentaire, les emballages jetables et la consommation d'énergie

Recycler ce qui ne peut être refusé, réduit ou réutilisé

Refuser les produits à usage unique

Composter les déchets organiques

- **Action 2 - Le 0 papier :**

Dématérialiser les documents que nous remettons aux clients comme le guide des services

Raisonner et limiter les impressions, impressions recto-verso par exemple

Recycler le papier dans les poubelles de recyclage et utiliser les faces vierges des feuilles comme brouillon

- **Action 3 - Achats responsables :**

Poissons : achats issus d'une pêche durable et responsable (label MSC - ASC)

Viandes : achats de produits locaux ou Suisse

Fruits et légumes : menu élaboré en fonction de la saison et des produits disponibles

Vins : vins produits en Suisse mis en avant sur la carte des vins, mise en avant de vins Suisse bio

Produits d'entretien : fabriqués en Suisse et labélisé Maya (biodégradable et sans substances toxiques)

Produits d'accueil : conditionnement rechargeable, plus de produits d'accueil emballés individuellement mis à la disposition des clients

Petit-déjeuner : Café issu du commerce équitable labélisé Fair Trade, lait labélisé GRTA, œufs et yaourts Suisse, thés et tisanes Bio, distributeurs de confitures, miel et pâte à tartiner pour réduire les déchets

- **Action 4 - Consommation d'énergie :**

Eau : douche et robinets avec régulateur d'eau, lavage des draps toutes les 4 nuits et serviettes de bain sur demande du clients (si déposées dans la douche)

Electricité : ampoules LED dans tout l'hôtel, machines à laver durant les heures creuses (nuit)

Prévention : sensibilisation des clients aux écogeste, gaspillage alimentaire et à notre démarche



- **Action 5 - Fournisseurs engagés et traçabilité des produits :**

Léguriviera : fruits & légumes frais et de qualité, mise en avant des produits GRTA

Etablissements Fournier Perly : volailles issues de fermes locales certifiées GRTA

Maison Chazal (GE) : viande GRTA et Suisse (boeuf, veau, porc et agneau)

Perches Import & Comptoir by Planet : poissons et fruits de mer labélisés MSC et ASC

Vivadis : lait labélisé GRTA, oeufs et yaourts Suisse, divers produits laitiers BIO

Café Cuendet : fournisseur de café issu du commerce équitable labélisé et de thés et tisanes BIO pour le restaurant, le petit-déjeuner et les chambres

Steinfels Swiss : produits d'entretien écologiques et durables pour l'hôtel et le restaurant



Pour affirmer et poursuivre notre engagement en faveur du développement durable, nous renouvelons notre certification EcoCook, qui arrivera à échéance à la fin de l'année 2026.

Ce programme nous permet d'évaluer régulièrement nos pratiques en matière de durabilité, de mesurer les progrès réalisés et d'identifier de nouvelles actions d'amélioration.

Dans le cadre de ce renouvellement, un organisme d'audit externe viendra contrôler les mesures mises en œuvre au sein de notre établissement et évaluer notre niveau d'engagement.

Déjà certifiés EcoCook niveau Silver, nous espérons obtenir à nouveau ce niveau à l'issue du prochain audit et ainsi confirmer la continuité de notre démarche durable.



Swisstainable est le nom de la stratégie et du programme de durabilité mis en place par Suisse Tourisme. En associant les termes « Swiss » et « Sustainable », cette appellation met en avant une démarche indépendante et typiquement suisse.

Notre participation à ce programme témoigne de notre volonté de nous engager sur le long terme en faveur d'un tourisme plus durable et respectueux de l'environnement.

Nous bénéficions actuellement du statut Swisstainable niveau III – Leading, le niveau le plus élevé du programme. Le renouvellement de notre certification EcoCook niveau Silver nous permettra de maintenir cette reconnaissance et de confirmer la continuité de notre engagement ainsi que des actions concrètes mises en œuvre au sein de notre établissement.

Ces actions ne seraient pas possibles sans l'engagement de chacun. Nous vous remercions sincèrement pour votre implication, essentielle au renouvellement de notre certification EcoCook Silver et au maintien de notre niveau Swisstainable III – Leading.

Genève, le 7 septembre 2026