

Environnement | « L'écologie est gravée dans l'ADN de la marque » Stéphanie Petit, responsable marketing chez Eklo



5ème hôtel le plus écologique de France, Eklo a ouvert ses portes à Bordeaux en juin dernier. Au cœur de l'écoquartier Bastide-Niel, cet hôtel atypique se revendique avant tout comme écologique et économique. Vêtu de panneaux solaires, abritant des économiseurs d'eau et d'électricité, proposant des mets à base de produits issus de circuits courts et ou biologiques, Eklo s'inscrit pleinement dans la dynamique de cet écoquartier. Petit tour du propriétaire en compagnie de Stéphanie Petit, la responsable marketing...

Après Lille en 2017, c'est donc au tour de la capitale girondine d'ériger un hôtel Eklo au cœur de l'écoquartier Bastide-Niel. Les mesures éco-responsables mises en place par le groupe lui ont permis d'obtenir un « A » à l'évaluation de Butterfly Tourism et font ainsi d'Eklo Bordeaux le 5e hôtel le plus écologique de France. Cette note a été obtenue sur la base de quatre indicateurs que sont l'impact sur le climat, la consommation d'eau, la consommation de ressources non renouvelables et la part des produits bio ou écolabellisés dans les approvisionnements de l'hôtel. Abritant 127 chambres, du dortoir au studio en passant par des chambres doubles des appartements, ce bâtiment a « une vraie personnalité », souligne Stéphanie Petit, la responsable marketing. Contraint de respecter l'aménagement déterminé de l'écoquartier, le cabinet d'architectes Patriarche a dû dessiner un hôtel sur-mesure d'où « sa forme atypique et insolite ».



Ecoresponsabilité

Eklo est éco-responsable de sa construction à son exploitation. Tout d'abord, par son emplacement. Eklo Bordeaux incite à la mobilité douce. « Nous sommes situés à deux minutes à pied du tram, ce qui invite fortement nos visiteurs à emprunter les transports en commun. » Concernant les économies d'énergie, « étant donné que nous sommes basés au cœur du quartier Bastide-Niel, nous profitons pleinement du réseau de chaleur urbain alimenté par la géothermie ». Egalement, afin de s'assurer une autoconsommation électrique, des panneaux photovoltaïques habillent le toit en ardoises. « Et puis nous n'oublions pas les matières premières comme le bois qui nous vient principalement du département voisin des Landes ». Aussi, afin de réduire la consommation d'électricité et d'eau, « les lavabos et douches sont équipés d'aérateur. Des ampoules LED et des économiseurs d'énergie sont installés dans toutes les chambres ». Du reste, chaque client est en possession d'une carte à insérer dans une fente à l'entrée de sa chambre pour disposer de l'électricité. Une fois parti, la carte est retirée et l'électricité coupée automatiquement. Et pour œuvrer à la réduction des déchets, aucun article de toilette jetable n'est mis à la disposition des clients.



Circuit-court

Autre priorité du groupe, « profiter pleinement des richesses agricoles du territoire ». Ainsi, les petits-déjeuners sont livrés par des fournisseurs voisins et les mets des repas sont fournis en circuit-court. Les bières sont brassées à Mérignac, les jus de fruits proviennent du Pressoir des Chartrons, le café est torréfié par l'artisan torréfacteur Piha et les vins sont sélectionnés par un caviste partenaire de la Bastide. « Alors, certes, nous visons une alimentation bio mais souvent les produits locaux sont tout de même plus proches de nous ». Dans un futur proche, un portager sortira de terre afin de s'autoapprovisionner. Il sera aménagé par la société bordelaise AKEBIA. « Les portions des repas sont individuelles, sans plastique ni emballage, afin de ne pas gaspiller de nourriture ». Et rien n'est oublié pour répondre à ces exigences environnementales. Les produits d'entretien et de toilette sont conçus et fabriqués par la marque éco-labellisée Enzy-pin située dans les Landes.



Partenariats locaux

Les clients également sont invités à adopter des gestes écocitoyens notamment en jetant leur mégot de cigarette dans un cendrier. Pour ce faire, la startup bordelaise Eco Mégot a installé des cendriers solidaires à l'entrée de l'établissement et a mis en place une gestion verte de la collecte des mégots afin de recycler et valoriser le papier, le tabac et le filtre. Eklo valorise les biodéchets de son restaurant en compost grâce à l'entreprise bordelaise Détritivores qui propose « une nouvelle solution compétitive de tri et de collecte sélective des biodéchets ». Eklo souhaite véritablement « s'inscrire dans le paysage urbain, en cela intensifier les partenariats avec des entreprises locales qui œuvrent au quotidien à la préservation de notre biodiversité et qui partagent donc les mêmes valeurs en faveur de l'écologie ».





Sybille Rousseau

Crédit Photo : Nicolas Anetson

Publié sur aqui.fr le 11/10/2019

[Url de cet article](#)