

Exemples de l'Hôtel-restaurant de l'Aigle

24 novembre 2025
Webinaire - GreenWashing - TalentisLAB

Exemples concrets des défis
d'une communication
durable dans un
établissement hôtelier de la
région du Val-de-Travers.

Coralie Fayolle
responsable du pôle
durabilité et spécialiste en
restauration au sein de Goût
& Région.



hôtel restaurant ***
l'Aigle
by goût & région



Auberges de
Jeunesse Suisses®

MINES D'ASPHALTE
by goût & région



hôtel restaurant ***
l'Aigle



Contexte Hôtel Restaurant de l'Aigle



Le saviez-vous ? Wussten Sie es?

Le développement durable est placé au cœur de notre philosophie d'entreprise. Voici quelques exemples de nos actions concrètes à l'Hôtel de l'Aigle.

Nachhaltige Entwicklung gehört zur Kernphilosophie unseres Unternehmens.

Hier als Beispiel einige konkrete Aktionen im Hôtel de l'Aigle:

APPRENTISSAGE Notre entreprise s'engage pour la formation des jeunes. Actuellement, nous formons 8 apprentis.

BERUFSBILDUNG Unser Unternehmen ist in der Ausbildung von Jugendlichen engagiert. Momentan bilden wir 8 Lehrlinge aus.

INTEGRATION PROFESSIONNELLE Nous offrons régulièrement des places de stage et de travail, qui permettent à des personnes d'intégrer le monde du travail.

BERUFLICHE INTEGRATION Wir bieten Praktikanten regelmässig Arbeitsstellen, die den Übergang in die Berufswelt ermöglichen.

CO₂ Grâce aux panneaux solaires qui se trouvent sur le toit de l'hôtel, au chauffage à bois et à la récupération de chaleur, nous n'émettons presque pas de CO₂.

CO₂, Dank Spülapparate auf dem Hoteldach, mit Pelletheizung und Wärmerückkoppelung ergänzt, verursachen wir beinahe keine CO₂-Emissionen.

DECHETS Nous nous efforçons de réduire nos déchets. Par exemple, depuis Février 2019, nous ne proposons plus d'eau en bouteille dans notre restaurant. De plus, nous avons 100% de nos déchets.

ABFALLMANAGEMENT Wir bemühen uns, unsere Abfallmenge zu reduzieren. Seit dem Sommer 2019 beweisen wir, bieten wir in unserem Restaurant kein Mineralwasser in Flaschen mehr an.

ENVIRONNEMENT Nous utilisons que des produits de nettoyage de la marque **Biopack**, qui développe des produits innovants et respectueux de l'environnement, depuis 130 ans.

UMWELT Wir verwenden nur Reinigungsmittel der Firma **Biopack**, die seit 130 Jahren innovative und umweltfreundliche Produkte entwickelt.

MOBILITE Nous soutenons le développement des voitures électriques par la mise à disposition d'une borne de recharge publique devant l'hôtel.

MOBILITÄT Wir unterstützen die Entwicklung von Elektrofahrzeugen, indem wir eine öffentliche Ladestation installiert haben.

COMMERCE LOCAL ET ÉQUITABLE Nous soutenons les producteurs de la région en proposant un maximum de produits locaux et de saison dans notre restaurant. De plus, nous sommes attentifs à utiliser le plus possible des produits issus du commerce équitable, comme le coton de notre literie ou notre couette et taie d'oreiller.

LOKALER UND FAIRER HANDEL Wir unterstützen die Regionale Produzenten, indem wir in unserem Restaurant sowiestens alle möglich regionale und saisonale Erzeugnisse anbieten. Außerdem versuchen wir, soviel als möglich Fairtrade-Produkte einzusetzen, beispielsweise Baumwolle für unsere Bettwäsche oder Kaffee, die Fairtrade-zertifiziert sind.



hôtel restaurant *** l'Aigle by goût & région

Escapade forestière

✓ Salade mélée	8.50
✓ Doucette automnale, vinaigrante aux légumes de saison	15.00
Pâté de gibier en croûte farci aux marrons confit d'oignons et bouquet de salades	18.00
✓ Croute aux champignons à la crème et aux herbes	15.00
✓ Soupe de courge du Monde de Travers aux éclats de marrons glacés	10.50
✓ Crème de courgette du Vallon, flûte au fromage Tête Dure	10.50

Délices d'automne

★ Civet de cerf BIO des Brenets, façon « Grand-Mère »	petite fain	28.00	33.00
★ Médallons de cerf BIO des Brenets, sauce aux airelles		39.00	
★ Médallons de chevreuil, sauce aux chanterelles		42.00	
Burger de cerf, sauce aux chanterelles et croquant des champs		27.00	
Pommes frites			
✓ Spätzlis chasseur		20.00	25.00
Garniture « chasse » : sauce aux champignons			

Mets traditionnels

Emincé de bœuf de Travers, sauce aux échalotes	petite fain	27.00	32.00
Gratin de pommes de terre et bouquet de légumes			
Steak de bœuf Angus de la famille Hauri, beurre Café de Paris		36.00	
Pommes frites et bouquet de légumes			
✓ Potée de lentilles des près d'Areuse à la livèche		25.00	
carottes, poireaux, oignons et choux frits (vegan)			
✓ Spaghetti garnis de légumes automnaux et chanterelles sautées		25.00	
& copeaux de Tête Dure			

PROVENANCE : Suisse (sauf bœuf, jambon, porc), UE (chevreuil, sanglier)

Tous nos prix s'entendent en francs suisses.

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

✓ = ces plats sont végétariens



Fiche dans nos toilettes

La carte, certains choix

Eau du terroir

Présentation brève de ce que nous menons à l'Aigle à l'aide de programme Swisstainable

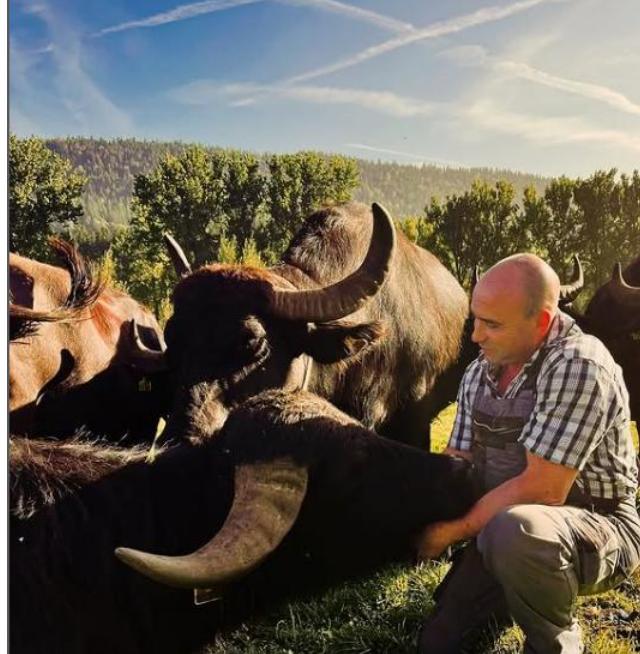
Notre futur projet de storytelling pour le public



Intégrer davantage des histoires avec les productrices de la Région



Enjeu > le format de communication choisi



Certifications



ibex
fairstay

planifiée



en cours



Philosophie de l'entreprise

Témoignages

► Retour de la direction

"À l'Hôtel de l'Aigle, notre engagement envers la durabilité repose sur la cohérence et le respect. Nous intégrons l'économie circulaire dans chaque action, cherchant toujours à faire de notre mieux, même lorsque les solutions idéales ne sont pas encore à portée de main. Éviter le greenwashing, c'est avant tout agir avec intégrité à mon avis." Laure Von Wyss, directrice Goût & Région

Philosophie de l'entreprise

Témoignages

- ▶ Retour des client-es : “citation”
 - ▶ *“C'est une super idée votre idée de carafe d'eau”*
- ▶ Retour apprentie du service de l'Aigle:
 - ▶ *“Je trouve qu'on fait déjà pas mal de choses en matière de durabilité, mais quelques petites choses peuvent parfois m'énerver, comme lorsqu'on jette une bouteille d'eau à moitié remplie ou encore quand on fait tourner un panier de vaisselle à moitié vide ! Là, où on est fort, c'est qu'on évite le gaspillage alimentaire en donnant les menus du jour non vendu aux client-es au personnel !”, Morgane, apprentie spécialiste en communication hôtelière*

Nos défis



Communiquer
au public



Communiquer à
l'interne

Conclusion personnelle

- ▶ "Quand je suis arrivée au sein de Goût et Région, j'ai été impressionnée par le fait que nous étions en gouvernance partagée, qu'on faisait des réunions de service, qu'on pouvait, cette inclusivité peut importe notre position dans l'entreprise m'a vraiment beaucoup plu, et je me suis dit ça existe, en plus dans la région où je vis", Coralie
- ▶ Réussir à transmettre à tous les niveaux en étant transparent
- ▶ Une belle implication de toutes les parties prenantes !
- ▶ Important de communiquer avec tous les secteurs, partie en constante amélioration
- ▶ Dans 10 ans, ma vision, est que nous ayons le même cadre familial, intemporel, chaleureux et une carte davantage végétalisée co-créé avec tous les secteurs et les producteur-trices de la région !