

Valorisation de la biodiversité

Rapport Final



Auberge du Cèdre

Maison d'hôtes | Hôtel | Restaurant à vin

969 Route de Cazeneuve, 34270 Lauret

Alexis Carron, Elise Courtois-Brieux, Nathan Horrenberger,
Jan Perret, Clémence Pillard, Amandine Vallée

Université de Montpellier | Masters IEGB & GEIBioTE | Collectif des Garrigues

Introduction

Si la conservation de la biodiversité peut se justifier aux yeux d'un écologue par sa seule valeur écologique, pour de nombreux acteurs, ce sont des aspects économiques, sociaux ou culturels qui motivent davantage sa préservation. Conserver la biodiversité nécessite de savoir mettre en valeur ce qu'elle nous apporte.

C'est là l'objet de l'unité d'enseignement "Valorisation de la Biodiversité" (HMBE3C2), qui a pour but d'établir les liens entre l'habitat des garrigues et les activités économiques qui y sont associées. Pour cela, nous avons réalisé des enquêtes sur des réalisations exemplaires reposant sur les usages traditionnels et modernes du territoire et de la biodiversité des garrigues.

Ce projet de "Valorisation de la Biodiversité" est réalisé par les étudiants de Master 2 Ingénierie en Ecologie et en Gestion de la Biodiversité (IEGB) et du Master 2 Gestion Intégrée de l'Environnement, de la Biodiversité et des Territoires (GEIBioTE) de l'Université de Montpellier, dans le cadre d'un partenariat avec le Collectif des Garrigues (association basée à Sommières). Les étudiants sont répartis en groupes de 6 en moyenne, chaque groupe travaillant sur un acteur différent.

Le présent rapport porte sur l'activité de l'Auberge du Cèdre, un hôtel-restaurant situé sur la commune de Lauret (34270), proche du Pic Saint Loup.

Présentation de l'Auberge du Cèdre

L'Auberge du Cèdre est un hôtel-restaurant existant depuis 1992 sous la forme juridique d'une Société Anonyme à Responsabilité Limitée (SARL). L'activité d'hébergement et de restauration a lieu intégralement au sein de l'ancienne maison vigneronne du Domaine de Cazeneuve (appellation historique du bâtiment), qui a été acquise en 1989 par une Société Civile Immobilière (SCI) constituée de 50 copropriétaires issus de cercles familiaux et amicaux. La bâtisse a été restaurée au cours des années ayant suivi l'acquisition, permettant l'accueil du public.

L'Auberge du Cèdre propose une gamme d'hébergement variée : 20 chambres d'hôtes dans le bâtiment principal, un gîte séparé, et un mini-camping comportant 5 emplacements de tentes. L'Auberge est également louée plusieurs fois par an pour des stages et des séminaires. Pour l'activité de restauration, l'auberge propose une cuisine de saison, méditerranéenne, et entièrement « fait maison ». La capacité de service est de 100 couverts. L'auberge accueille régulièrement des expositions d'artistes ouvertes à tous.

Matériel & Méthodes

Nous sommes un groupe de six étudiants à avoir participé à cette enquête sur les activités de l'Auberge du Cèdre. Nous nous sommes initialement réparti les tâches par binômes, chacun travaillant sur une thématique précise de l'enquête. Un binôme a travaillé sur les impacts environnementaux de l'activité, aussi bien positifs (bénéfiques) que négatifs (nuisances) pour la conservation de l'écosystème des garrigues. Un second binôme s'est penché sur l'économie circulaire, et le dernier groupe s'est concentré sur les services écosystémiques liés à cette activité. Chaque binôme a rassemblé les informations concernant sa thématique en réalisant une recherche bibliographique. En parallèle, nous avons compilé nos différentes questions pour préparer l'entretien avec notre interlocutrice de l'Auberge, Madame Antonin.

Réalisation de l'enquête

L'enquête a été réalisée dans le but de comprendre comment l'activité économique étudiée s'inscrit au sein du territoire des garrigues en termes de production, de consommation, de notoriété, etc. Tout d'abord, nous avons commencé par entreprendre des recherches sur l'Auberge du Cèdre et ses activités afin de faire un état des lieux et d'orienter nos questions. Cela nous a permis de mettre en place un premier questionnaire simplifié que nous avons communiqué à l'Auberge du Cèdre 10 jours avant notre venue dans l'établissement. Notre interlocutrice de l'Auberge, Mme Antonin, nous a rapidement retourné ce questionnaire complété avec ses réponses. Nous avons ainsi pu affiner nos questions pour créer un questionnaire plus complet qui a servi de base à notre entretien. Ce questionnaire comporte 4 grandes parties, divisées chacune en plusieurs sous-parties. Il est présenté intégralement en annexe 1.

Plan du questionnaire complet :

1. Activité entrepreneuriale
 - a. Contexte et description de la structure et des activités
 - b. Relations entre l'entreprise et la garrigue
 - c. Clients et réseaux
 - d. Ressources
 - e. Perspectives
 - f. Innovation
2. Approvisionnement et géo-économie

3. Eco-conception et impact sur l'environnement
 - a. Contexte et description de la structure
 - b. Milieux physiques
 - c. Patrimoine naturel
 - d. Eco-conception
4. Questions complémentaires

Entretien avec l'entreprise

Madame Antonin nous a accueillis au sein de son auberge afin de répondre à nos questions. L'entretien a eu lieu le 27 octobre 2017, de 9h45 à 12h15. Afin d'être le plus efficaces possible durant cette matinée, nous nous sommes réparti les tâches de la façon suivante : trois étudiants ont posé les questions, deux autres ont pris des notes et le dernier s'occupait de la gestion du temps pour nous permettre d'aborder tous les sujets. Cette matinée s'est terminée par une visite de l'auberge afin d'affiner notre regard sur celle-ci et prendre quelques photographies pour illustrer nos rendus. Suite à cet entretien, les notes prises ont permis de remplir les différentes fiches et de construire notre réflexion.

Fiche Activité entrepreneuriale

« Garrigues » - Production

Description de l'activité

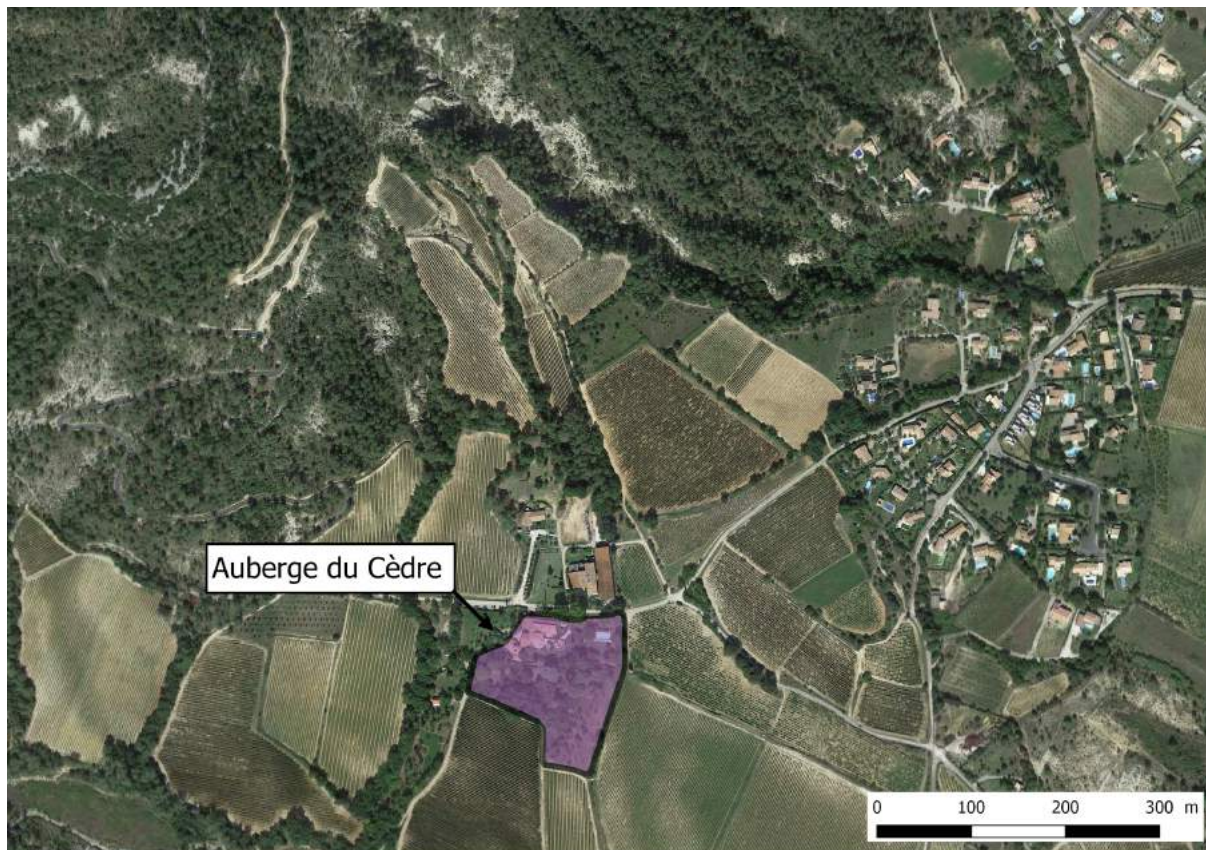
Après une découverte des lieux en 1987, c'est en janvier 1989 qu'a eu lieu l'achat de l'auberge par une SCI familiale et amicale d'une cinquantaine de copropriétaires souhaitant créer un lieu vivant, d'accueil et de partage. Après 3 ans de fonctionnement et d'accueil de groupe avec un statut associatif, une SARL est créée afin de pouvoir développer davantage l'activité d'accueil et de restauration.

Actuellement, l'Auberge du Cèdre dispose d'une large gamme d'hébergements : 20 chambres d'hôtes, un gîte et un petit camping avec 5 emplacements de tentes. Parallèlement à cela, le Bistro du Cèdre propose une cuisine de saison, méditerranéenne, entièrement « fait maison », le midi en semaine et le soir pour ses résidents. L'auberge reçoit également au cours de l'année des expositions d'artistes locaux, diverses soirées, des séminaires et stages sur de nombreuses thématiques.

Zone de garrigues concernée

L'activité de l'Auberge du Cèdre n'est pas directement dépendante de la garrigue, cependant les aubergistes sont conscients qu'il s'agit d'un écosystème riche et donc attractif pour la clientèle. Sa forte diversité floristique associée à des éléments calcaires constitue des paysages propices à la découverte et notamment aux activités de pleine nature. Bien que situés au cœur de la garrigue, ils se considèrent seulement "adossés" à celle-ci. En effet, ils font la distinction entre la garrigue "sauvage" et les activités viticoles environnantes (cf carte ci-dessous). Ils sont conscients que la garrigue est un habitat qui a beaucoup été façonné par l'homme, et il leur paraît nécessaire de la valoriser afin de préserver sa biodiversité.

L'Auberge du Cèdre dispose d'une superficie de 3,5 ha. L'intérêt écologique de la zone concernée est mis en avant par différents zonages "espaces naturels". En effet l'auberge se situe dans le périmètre des Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique de type 1 et 2 ainsi que dans le périmètre Natura 2000 au titre de la Directive Oiseaux.



Type de garrigue (typologie générale à l'échelle du paysage) : Cade, chêne vert, arbousier.
Végétation spécifique (typologie spécifique à l'échelle des habitats Corine Biotope et des éventuelles espèces nécessaires) : 32.4 - Garrigues calcicoles de l'étage meso-méditerranéen occidental

Réglementation

Selon le Plan Local d'Urbanisme, le territoire de l'auberge est situé en Zone AU (à urbaniser).

Structure

Afin d'acquérir le domaine en 1989, une SCI (Société Civile Immobilière) a été créée, regroupant un réseau familial et amical, soit environ 50 copropriétaires. Cela a permis de rassembler le montant nécessaire à l'achat sans emprunt bancaire et donc avec un minimum de risques. La SARL (Société à Responsabilité Limitée), créée en 1992, a permis de débloquer plus de fonds pour démarrer les premiers gros travaux de transformation de la structure et d'adaptation du lieu à ses nouvelles fonctions d'hébergement et de restauration.

Moyens

- *Financiers*

Afin d'effectuer les travaux nécessaires à l'entretien de l'auberge, des emprunts bancaires ont été réalisés. Ces travaux consistent en la mise aux normes d'accessibilité handicap, l'amélioration des chambres, l'investissement en mobilier et en machines.

Le chiffre d'affaires annuel est d'environ 900 000 € HT.

- *Humains*

La structure souhaite stabiliser son équipe. Au gré des saisons, les postes et le personnel évoluent, même s'il existe des postes de longue durée (8-10 ans pour certains contrats).

Au jour de notre rencontre (27 octobre 2017), l'Auberge disposait de 15 employés dont plus de la moitié en CDI. Les salaires associés aux contrats CDI sont lissés sur toute l'année puisque l'auberge ferme plusieurs mois durant la période hivernale chaque année. Les autres contrats sont les suivants : saisonniers, 2 apprentis et 2 gérants salariés. L'équipe complète représente l'équivalent de 11 personnes à temps plein.

L'emploi local est favorisé, avec une majeure partie du personnel résidant dans un rayon de 15km de l'Auberge, pourvu d'une voiture pour pouvoir s'y rendre. L'autonomie de transport est primordiale, car le site est inaccessible par les transports en commun.

En termes de recrutement, plusieurs canaux sont utilisés :

- Le journal de l'hôtellerie qui répertorie les offres et demandes d'emploi
- Pôle emploi
- Codes-emploi.com : une opération expérimentale qui consiste à réduire le fossé entre les employeurs et les demandeurs d'emploi. Des personnes en difficulté d'insertion professionnelle et qui n'ont pas forcément les diplômes nécessaires sont recrutées grâce à cet outil.
- La mission locale de Saint-Mathieu-de-Trévières

La vocation sociale est importante au sein de la structure, tout comme la recherche d'emploi pérenne. En effet, même si le travail est saisonnier, l'auberge accorde de l'importance à stabiliser son activité afin d'avoir le temps de former son équipe pour qu'elle puisse acquérir de nouvelles compétences.

- *Matériels*

L'Auberge dispose des équipements créés : la cuisine, le restaurant, les salles de réunions, les bureaux ainsi que tout le matériel, mobiliers et machines associés.

Marché et concurrence (modèle économique)

Dès le début de l'aventure, les gérants souhaitaient créer une auberge et un restaurant. La restauration, complémentaire à l'hébergement, a permis de faciliter l'acceptation du projet par les habitants de Lauret et ainsi de toucher la population locale.

Voici les prix hébergement proposés par l'Auberge en 2017 :

- Pour une chambre double, en demi-pension, il faut compter 63 à 71 € par personne.
- Pour une chambre double, avec un petit-déjeuner, il faut compter 50 à 58 € par personne.

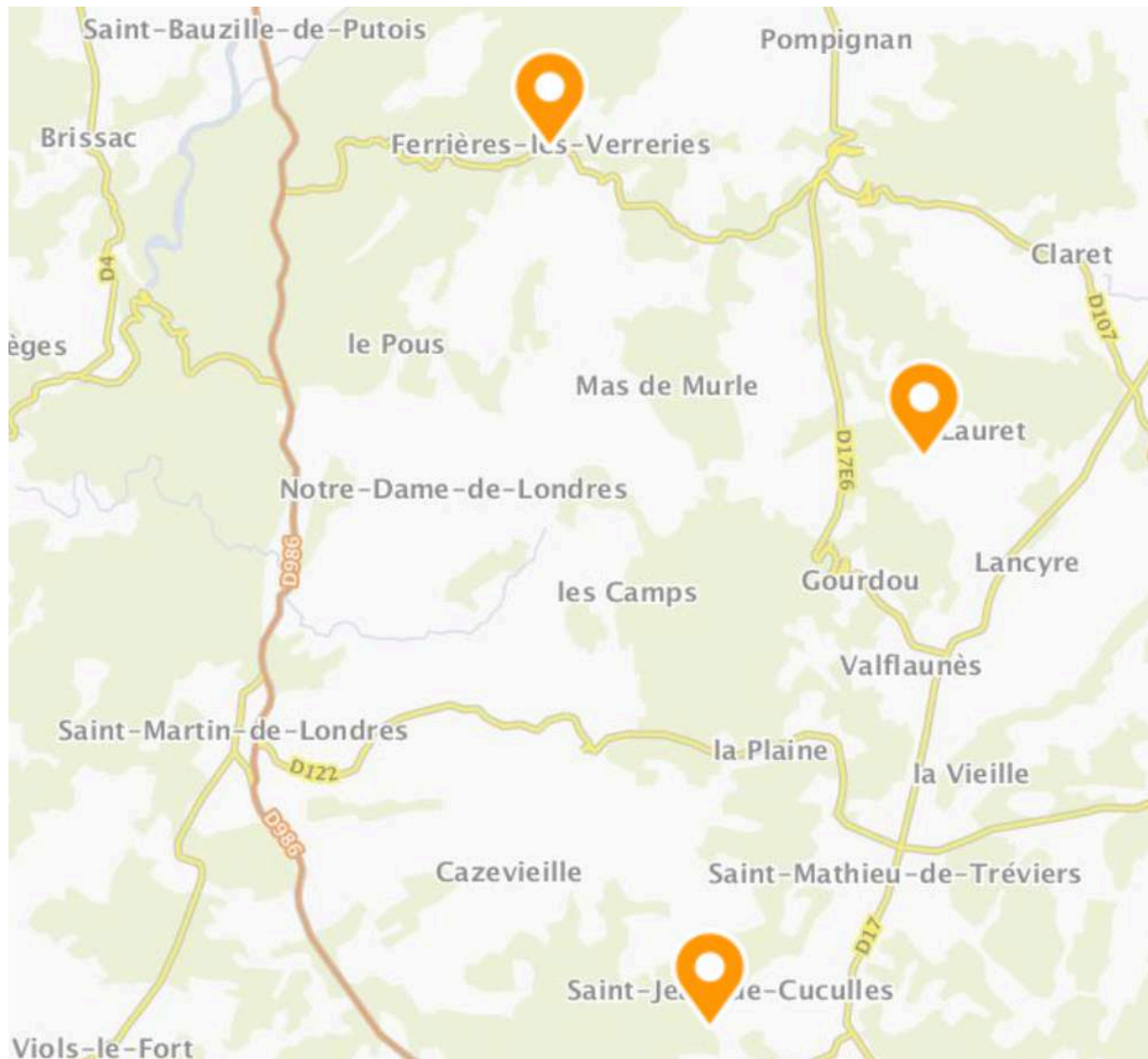
Pour plus de détails, voir l'Annexe 2 : Fiche des tarifs hébergement de l'Auberge

Côté restaurant, l'Auberge propose :

- en semaine: une carte "bistro" avec un choix varié de tapas entre 4 et 10€.
- le week-end : 3 menus à 30, 37, et 43€ ou une sélection de mets de choix à choisir à la carte.

La structure a obtenu une Attestation d'Excellence TripAdvisor, récompense attribuée grâce aux avis positifs des voyageurs ravis de leurs séjours à l'auberge. L'arrivée de ce type d'outil numérique a été d'abord vue comme une contrainte. Cependant, ils n'ont pas eu d'autres choix que de s'adapter et d'être dans une démarche active. C'est selon eux la clé du succès.

Il existe peu de structures proposant des services équivalents aux alentours mais nous en avons identifié deux qui semblent avoir une démarche similaire.



A environ 9 kms, Le Mas de Baumes à Ferrières-les-Verreries propose 10 chambres et un restaurant.

A 17 kms, la maison familiale "l'Ostal du Pic Saint Loup" à Saint Jean de Cuculles propose 4 chambres et une table conviviale. L'esprit de la maison est assez proche de celui de l'Auberge : produits frais et locaux cuisinés sur place, souhait de proposer une véritable déconnexion : pas de télévision ni de Wifi.

La concurrence n'est donc pas très importante, même si la gérante se dit être vigilante sur la qualité des prestations ainsi qu'une bonne adéquation avec les prix.

Les gérants entretiennent de bonnes relations avec les professionnels du même secteur d'activité. En effet, ils sont membres de l'association des professionnels du tourisme en Pic Saint Loup : "Made in Pic Saint Loup". Ce réseau a pour but de créer une synergie entre professionnels pour garantir un accueil de qualité en Pic Saint Loup. Il permet également de participer à la "corbeille de clients" qui consiste à les orienter vers un autre établissement local en cas d'indisponibilité.

Pour le moment, l'Auberge n'est pas vraiment impactée par la nouvelle concurrence de la plateforme de location de logement entre particuliers, Airbnb. En effet, il n'existe que peu de propositions dans les environs de la structure et les prestations proposées ne sont pas du même type. Néanmoins, les conséquences liées au développement de cet outil dans les prochaines années sont encore inconnues.

Productivité et performance (part de marché, production, distribution)

Avec un taux de remplissage moyen de 80 %, l'Auberge est en progression constante. D'après Mme Antonin, ce chiffre est particulièrement élevé pour le secteur de l'hôtellerie.

Le développement de la restauration est à noter même si pour la première fois cette année, l'Auberge a observé un "net fléchissement des demandes de séminaires professionnels et d'organismes d'Etat". D'après elle, cela est dû à une réduction des crédits dans de nombreux secteurs.

Rentabilité

Le chiffre d'affaires est réalisé à 60% par la restauration mais elle n'est pas aussi rentable que l'hôtellerie. En effet, les ressources humaines investies à la restauration limitent les bénéfices. C'est donc sur l'hôtellerie que sont réalisés les 60% des bénéfices de la société.

La dynamique dans laquelle s'inscrit l'auberge est non lucrative. En effet, les bénéfices sont investis sur l'auberge pour des travaux d'entretien et de mise aux normes, le reste est redistribué au personnel.

Subventions - Aides

L'Auberge ne dispose d'aucune subvention ou aide financière particulière.

Perspectives de développement

L'Auberge n'a pas de perspective de développement précise mais veut pouvoir rester concurrentielle. Afin de pouvoir s'adapter à un contexte économique et socioculturel évoluant très vite, elle souhaite :

- Renforcer sa démarche environnementale déjà bien développée au fil des années.
- Continuer de valoriser les produits locaux et bios.
- Faire acquérir à son équipe de nouvelles compétences techniques et managériales.

Fiche Activité entrepreneuriale

« Garrigues » - Territoire

Dépendance de l'activité sur ce territoire (les Garrigues)

L'implantation de l'activité n'est pas directement dépendante du territoire, c'est une activité qui est transposable, bien que les Garrigues sont un atout pour l'Auberge. La garrigue a un "potentiel d'attractivité pour un tourisme de découverte, de pratique d'activités plein air / pleine nature qui incite les publics à la respecter".

Valorisation du territoire des garrigues auprès de la clientèle

L'Auberge du Cèdre considère que son activité doit être en lien avec l'environnement. Elle met en œuvre des stages dessin-lecture, paysage-écriture avec les Ecologistes de l'Euzière. Elle conseille sur des randonnées balisées et prête des cartes IGN. De la documentation sur les alentours est à disposition des clients au sein de la bibliothèque de l'Auberge. Des photographies d'un client passionné par l'ornithologie, la botanique et le monde vivant sont exposées au sein de l'Auberge.

Soutien politique

Mme Antonin est élue à la mairie de Lauret, elle a été adjointe pendant plusieurs années, et participe à certaines commissions de la communauté de communes du Grand Pic Saint Loup, ainsi qu'au Groupement d'Action Locale LEADER.

Collaboration / mutualisation

L'auberge est en collaboration avec d'autres domaines ou disciplines que celle de l'activité d'auberge et de restauration pour l'approvisionnement ou les prestations de service pour l'entretien de l'auberge mais aussi pour l'information qui pourrait intéresser la clientèle. La majorité de ces acteurs sont implantés dans le territoire des garrigues. Ce sont des prestataires de services et des activités de pleine nature.

L'auberge collabore avec des acteurs du même secteur d'activité notamment via l'association des professionnels du tourisme en Pic Saint Loup (Made in Pic Saint Loup). Cette collaboration se traduit

notamment par une "corbeille de clients" qui consiste à rediriger les clients vers un autre établissement si le premier est complet.

Réseaux

L'auberge a obtenu le label Clef verte, le titre de Maître Restaurateur, et qualité Sud de France pour la restauration. Elle collabore avec le collectif des Garrigues, Slow food, Vidourle à cheval, des associations locales, Pic Assiette, les Côteaux du Languedoc, les Ecologistes de l'Euzière, des agences d'activités nature, des agences de séjours venant d'Allemagne (thématiques gastronomie et vins, circuits courts, vélo, patrimoine...). Une relation de confiance a été établie avec des producteurs locaux ou de la région (fromages, huile d'olive, viande, vins bien sûr, fruits).

L'auberge a développé ces réseaux pour favoriser une clientèle qui partage la démarche de l'équipe, "sensible à l'environnement, aux questions d'alimentation et à la protection des paysages".

Positionnement géo-économique

Les impacts géo-économiques de l'activité ont une portée majoritairement locale, se traduisant par leur travail quasiment exclusivement en direct pour l'approvisionnement. En effet, l'Auberge travaille en direct avec les fournisseurs, sans intermédiaires, permettant ainsi de mieux les fidéliser et de construire un vrai partenariat sur le long terme.

Perspectives

L'auberge voit des évolutions possibles pour son activité. Les gérants ont en tête de nouveaux projets pour accroître ou diversifier leur activité mais ils n'ont pas encore mis en place d'actions concrètes. Un aspect important des perspectives est la transmission de l'activité à d'autres gérants qui devrait avoir lieu dans les 5 années à venir. Pour cela une réflexion avec les divers partenaires est en cours (salariés, copropriétaires, etc.).

Innovation

Pour l'équipe de l'Auberge, l'innovation consiste avant tout à développer de nouvelles compétences, notamment en termes de formation des salariés. Elle s'adapte aux exigences de la clientèle en cherchant à améliorer constamment les services et prestations proposés ainsi qu'en instaurant des collaborations sur le long terme. En termes d'outils numériques, l'Auberge du Cèdre possède une page Facebook et Instagram augmentant leur visibilité auprès de leurs clients. Suite à une forte demande de ces derniers, le wifi a été récemment installé dans l'établissement.

Description et analyse des principaux impacts de l'activité sur l'environnement

Les impacts directs sur l'environnement liés à l'activité de l'Auberge du Cèdre sont faibles. En effet il ne s'agit pas d'une activité de production ou d'exploitation d'un milieu (vigne, élevage, chasse, ...), mais d'une activité de service (hôtellerie & restauration), qui n'induit donc pas une modification importante du milieu.

Milieu physique

Le milieu physique n'a pas été impacté de manière importante par l'activité de l'Auberge du Cèdre. En effet, mis à part la rénovation des bâtiments au cours du temps, les seuls aménagements ayant été réalisés sont la création d'une piscine de taille moyenne et une station de phytoépuration des eaux usées. Aucun nouveau talus ou mur n'a été bâti (pas de changement de topographie).

D'autre part l'auberge dispose de l'eau courante (pas de forage), sa consommation d'eau n'impacte donc pas directement la nappe phréatique présente sous le domaine. Le filtre planté de roseaux est bien dimensionné et son efficacité est contrôlée régulièrement, donc il ne doit pas y avoir de pollution du milieu via les eaux usées.

Milieu naturel

De par le type d'activité de l'Auberge (services), elle a peu d'impacts sur le milieu naturel. Les impacts négatifs que l'on peut identifier sont le dérangement de la faune locale par les clients de l'hôtel qui peuvent partir randonner à partir de l'Auberge. Du côté des impacts positifs, l'auberge a mis en place des gîtes à chiroptères dans le parc de l'auberge, qui sont fréquentés régulièrement. Une colonie relativement importante de chauves-souris est également présente depuis plusieurs années dans la charpente du bâtiment principal. D'autre part, les espèces végétales locales sont favorisées dans le parc, et du bois mort est laissé au sol dans certaines zones, ainsi que les produits de tonte des pelouses. Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé pour l'entretien du parc. De plus, de la documentation sur les espèces animales et végétales de la garrigue (livres et revues des écologistes de l'Euzière notamment) est disponible pour les clients de l'auberge qui sont aussi sensibilisés et conseillés par le personnel d'accueil. Notre interlocutrice de l'auberge considère elle-

même que l'impact de leur activité est « négatif par la fréquentation engendrée, et positif par la sensibilisation. »

Paysage et patrimoine

L'activité de l'Auberge du Cèdre n'a pas d'impact sur le paysage puisqu'il n'y a pas eu de construction de nouveau bâtiment, et que le parc du domaine n'est pas arrosé (pas d'effet « îlot de verdure »). La bâtisse principale, bien qu'ancienne, ne fait pas l'objet d'un classement.

Activités humaines

L'activité de l'Auberge du Cèdre n'a pas d'impact négatif sur les activités humaines ayant lieu à proximité de l'auberge (principalement la culture de la vigne puisque l'auberge est entourée de vignobles).

Risques majeurs

L'activité de l'Auberge du Cèdre n'influe pas sur les risques majeurs (inondation, incendie). En effet le développement de leur activité n'a pas induit d'imperméabilisation des sols (augmentation du risque d'inondation à l'échelle du bassin versant). La seule activité qui pourrait avoir un effet sur le risque d'incendie est l'entretien du parc de l'Auberge (3 ha) réalisé par un prestataire employant des engins motorisés, mais ce risque semble négligeable. L'Auberge du Cèdre est soumise à l'obligation de débroussaillage (DFCI) de 50 mètres autour des bâtiments et 10 mètres de part et d'autre des voies d'accès, car le département de l'Hérault est concerné par le risque incendie.

Report d'impacts

Les impacts environnementaux de l'activité de l'Auberge du Cèdre sont majoritairement indirects (report des impacts). En effet le linge est lavé par un prestataire basé à Carcassonne, ce qui implique un trajet de longue distance effectué régulièrement. De plus les eaux usées générées par l'activité de laverie sont traitées au site de lavage, et non à l'Auberge. Une partie du chauffage de l'Auberge se fait au fioul, qui est une source d'énergie fossile, émettant des gaz à effet de serre. Les denrées alimentaires servant à alimenter le restaurant sont achetées autant que possible localement, mais génèrent malgré cela des trajets réguliers en véhicule motorisé pour la livraison. Ces produits sont en grande partie issus de l'agriculture biologique, mais leur culture génère des impacts sur le milieu.

Les transports

La situation isolée de l'Auberge du Cèdre participe à son attractivité mais implique des trajets fréquents en voiture. Bien que les 15 salariés habitent à Lauret ou dans les communes proches, ils effectuent des trajets presque quotidiens vers l'Auberge, ce qui représente sur l'année une dépense énergétique et des émissions de CO₂ importantes. De plus les clients de l'hôtel et du restaurant n'habitent pas nécessairement à proximité, ce qui implique un nombre important de trajets quotidiens en voiture pendant la saison d'ouverture de l'établissement.

Signalons que l'Auberge du Cèdre est accessible en transports en commun depuis Montpellier : depuis l'arrêt de tram 1 "Occitanie", bus 115 direction Quissac, descendre à l'arrêt Lauret puis continuer à pied (1 km environ). Cependant il n'y a que 3 bus par jour en moyenne et les horaires ne sont pas adaptés à des clients d'un hôtel, mais plutôt aux allers-retours quotidiens de résidents de Lauret travaillant à Montpellier.

Economie circulaire

Il s'agit maintenant d'aborder l'activité de l'Auberge du Cèdre selon les principes de l'économie circulaire, c'est à dire la production de services de manière durable en limitant la consommation, le gaspillage des ressources ainsi que la production de déchets. L'économie circulaire s'oppose à l'économie linéaire qui consiste à extraire, fabriquer, consommer et jeter. Selon le Ministère de la Transition écologique et solidaire, le principe de l'économie circulaire se décompose en 7 points clés appartenant à 3 piliers que sont la production/approvisionnement, la consommation et la gestion des déchets. Pour l'Auberge du Cèdre nous avons analysé trois services au regard des principes de l'économie circulaire : la restauration, l'hôtellerie et la création/entretien du jardin.

En ce qui concerne la restauration, le mot d'ordre pour l'approvisionnement est "local". En effet, pour les légumes, les fruits, le pain, la viande et les huiles végétales l'approvisionnement est effectué à l'échelle régionale. Pour le reste c'est national au maximum, à quelques exceptions près (thé ou café notamment). Un potager complète leur approvisionnement avec des produits de saison. Aucun produit n'est conditionné à l'exception du thé et du café, ce qui limite les déchets. Le personnel est formé de manière à limiter au maximum le gaspillage (par exemple grâce à une découpe particulière du pain) et la clientèle est sensibilisée au gaspillage. Les déchets de cuisine sont utilisés pour nourrir les poules des salariés.

Pour l'hôtellerie, le mobilier provient autant que faire se peut d'artisans locaux. Des achats groupés sont parfois réalisés. La literie et le linge de maison sont actuellement lavés par une entreprise située à Carcassonne mais l'auberge souhaite se rapprocher d'un prestataire de proximité, déjà identifié, et qui devrait prendre la suite dès la fin du contrat avec la société actuelle. En ce qui concerne le tri, il est réalisé à la fois dans les parties communes mais aussi dans chaque chambre. Les produits ménagers sont majoritairement bio.

Enfin, le jardin est composé presque exclusivement d'espèces locales. Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé. L'entretien est réalisé par un jardinier qui effectue du compostage et veille à conserver du bois mort sur place. Auparavant, les déchets verts étaient enlevés et le bois mort brûlé. Un paillage est réalisé pour contrôler les pertes en eau du sol.

Une station d'épuration à roseaux a été créée récemment pour la gestion des eaux usées, l'auberge n'étant pas raccordée au tout-à-l'égout.

L'auberge a un réel souhait de valoriser la biodiversité locale : des gîtes à chiroptères sont présents et de la documentation sur la nature est mise à disposition, notamment des ouvrages des Ecologistes de l'Euzière.



Clef Verte

De plus, afin de valoriser une démarche de consommation et de production responsables déjà initiée depuis un certain temps, l'auberge a décidé d'obtenir le label Clef Verte. Ce dernier nécessite l'application d'un cahier des charges comportant des mesures impératives, optionnelles, optionnelles ou indicatives sur de nombreuses thématiques. La gestion de l'énergie, de l'eau, des déchets, la sensibilisation à l'environnement ou l'entretien des espaces verts sont notamment pris en compte. Ainsi l'auberge doit améliorer ses prestations, ses modes de production et de consommation pour répondre aux exigences écologiques du label. Certaines mesures ne sont pas appliquées, car elles sont techniquement ou financièrement non réalisables pour le moment, ou car elles sont en contradiction avec certaines valeurs de l'auberge (par exemple remplacer le vitrage en verre soufflé, ayant un fort aspect esthétique et historique, par du double vitrage). Grâce à ce label, l'auberge est dans une démarche éco-responsable d'amélioration continue.

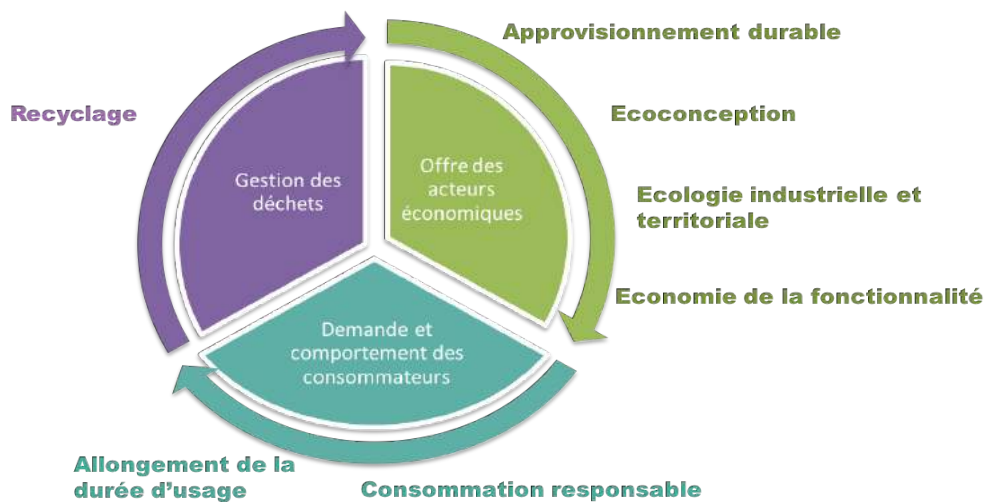


Figure 1 : Les principes de l'économie circulaire

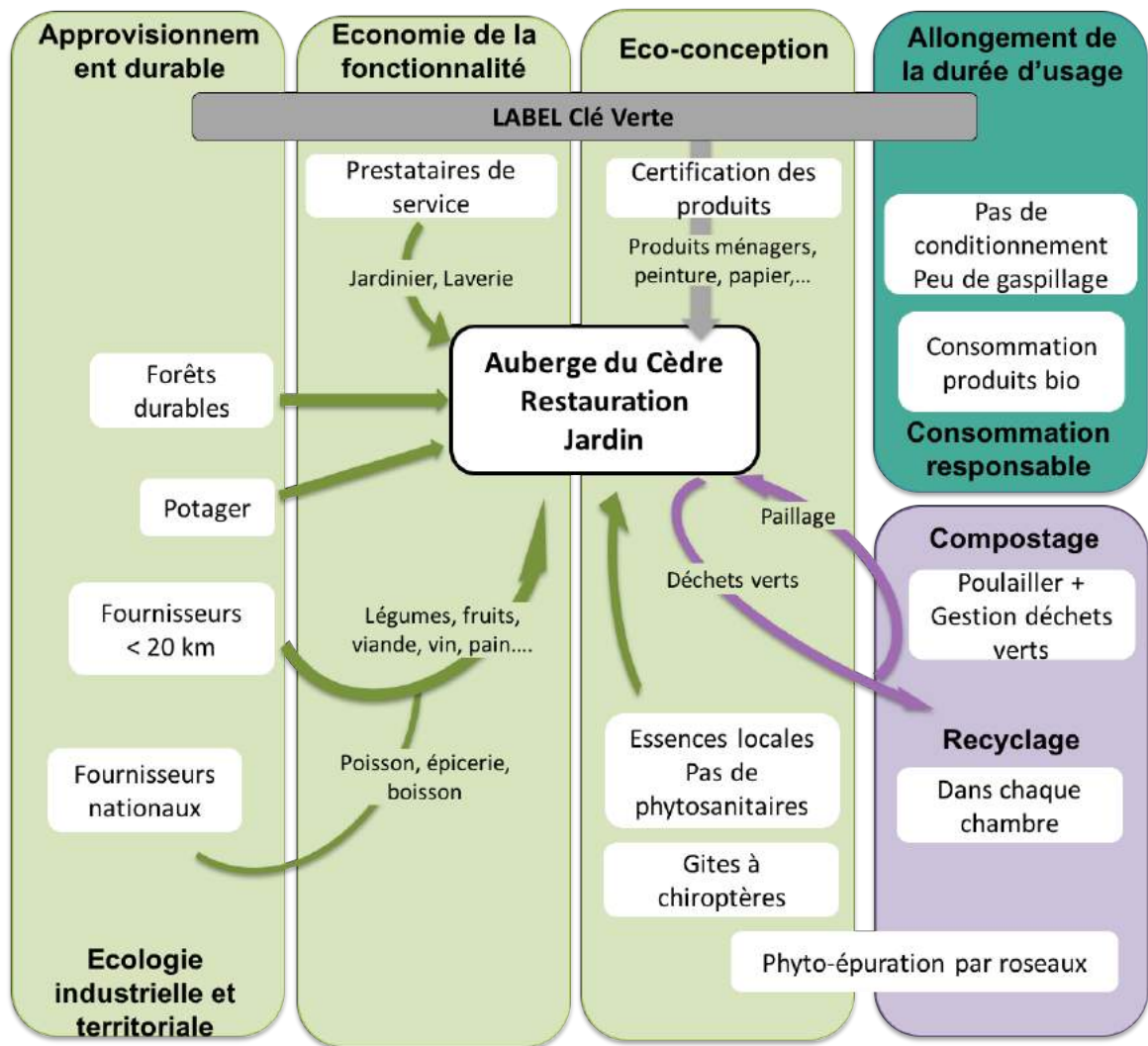


Figure 2 : Intégration des activités économiques de l'Auberge du Cèdre aux différents principes de de l'économie circulaire

Fiche services écosystémiques « CICES »

Les services écosystémiques sont les bénéfices que les humains tirent des écosystèmes. Il en existe différents types :

- Les services d’approvisionnement qui sont les bénéfices tangibles comme la nourriture, les matériaux.
- Les services de régulation qui sont les bénéfices obtenus de la régulation des processus des écosystèmes.
- Les services culturels et sociaux qui sont les bénéfices non matériels comme les valeurs esthétiques, culturelles, spirituelles.

Afin d’évaluer ces services écosystémiques, nous avons utilisé le classement CICES (Common International Classification of Ecosystems Services).

Section	Division	Group	Class	Auberge du Cèdre
Provisioning	Nutrition	Biomass	Cultivated crops	Les légumes, fruits et huiles biologiques servis au restaurant proviennent de producteurs locaux
			Reared animals and their outputs	La viande de veau et bœuf race Aubrac, le veau de l'Aveyron et du Ségala, l'agneau de l'Aveyron et le porc proviennent de producteurs locaux
	Energy	Biomass-based energy sources	Plant-based resources	Le soleil chauffe différentes pièces de l'auberge
Regulation & Maintenance	Mediation of waste, toxics and other nuisances	Mediation by biota	Bio-remediation by micro-organisms, algae, plants, and animals	L'auberge dispose d'un filtre planté de roseaux servant de système d'épuration des eaux usées (phytoépuration)
			Filtration / sequestration / storage / accumulation by micro-organisms, algae, plants, and animals	L'auberge dispose d'un filtre planté de roseaux servant de système d'épuration des eaux usées (phytoépuration)
	Mediation of flows	Mass flows	Mass stabilisation and control of erosion rates	Dans le parc, la végétation de type garrigues est conservée, limitant ainsi l'érosion des sols
Gaseous / air flows		Storm protection	La végétation naturelle mais aussi la végétation plantée sert de brise-vent. La terre non artificialisée permet à l'eau de s'infiltrer.	

	Maintenance of physical, chemical, biological conditions	Lifecycle maintenance, habitat and gene pool protection	Pollination and seed dispersal	Maintenir et favoriser une végétation diversifiée permet l'accueil de nombreuses espèces, notamment d'insectes, qui en assurent la pollinisation
		Lifecycle maintenance, habitat and gene pool protection	Maintaining nursery populations and habitats	Maintenir et favoriser une diversité de végétation permet l'accueil de la biodiversité qui y vit et s'y reproduit. Les gîtes à chauves-souris et la conservation de vieux arbres à cavités et de bois mort favorisent l'installation et la reproduction de nombreuses espèces.
			Disease control	La présence de chauves-souris, se nourrissant d'insectes, a un rôle de contrôle des maladies
Cultural	Physical and intellectual interactions with biota, ecosystems, and land-/seascapes [environmental settings]	Physical and experiential interactions	Experiential use of plants, animals and land-/seascapes in different environmental settings	Les alentours sont propices à l'observation d'espèces d'oiseaux comme l'aigle de Bonelli ainsi que des milieux associés : les Cévennes, la Camargue, Coteaux du Pic Saint Loup
			Physical use of landscapes in different environmental settings	Dans les alentours de l'auberge sont pratiqués le cyclisme, l'équitation, la randonnée, l'escalade, le canoë-kayak

		Intellectual and representative interactions	Educational	La nature présente permet d'éduquer le public
			Heritage, cultural	Le patrimoine bâti présent dans les alentours
			Symbolic	Le flamant rose en Camargue, l'Aigle de Bonelli sur le Pic Saint Loup
	Spiritual, symbolic and other interactions with biota, ecosystems, and land-/seascapes [environmental settings]	Spiritual and/or emblematic	Sacred and/or religious	Le patrimoine religieux présent dans les alentours comme les églises et les chapelles
			Existence	Dans la région sont présents des paysages emblématiques comme les Cévennes, la Camargue et le Pic Saint Loup

Discussion & Conclusion

Les gérants de l'auberge sont conscients de l'intérêt de la garrigue en terme écologique, paysager et économique. Ils s'inscrivent fortement dans des démarches écoresponsables que ce soit en termes de production, de consommation ou de gestion des déchets. Ils sont, depuis la création de l'activité, attentifs à leurs impacts sur l'environnement. Ainsi ils adoptent des pratiques respectueuses de la nature et cherchent à toujours s'améliorer. Pour faire reconnaître leurs engagements ils ont décidé d'être labellisé "Clef Verte", ce qui leur permet de rester continuellement dans une démarche positive d'amélioration pour réduire leur empreinte sur l'environnement. Grâce aux liens qui existent entre les aubergistes et leurs salariés, c'est aussi tout le personnel qui est sensibilisé et qui s'inscrit dans ces démarches de développement durable.

Les clients sont également sensibilisés au respect de la nature et à la valorisation de la garrigue. En effet, dès le hall d'entrée de l'auberge, une exposition permanente de photos présente les espèces caractéristiques de la garrigue comme certaines orchidées. Cette mise en valeur de la biodiversité locale est chère à la propriétaire. Beaucoup d'activités et de séminaires accueillis à l'auberge sont en lien avec la biodiversité de la garrigue : randonnées dans l'Hérault, balades à vélos ou en encore canoë. L'auberge est aussi partenaire de Tela Botanica et incite leurs clients à se former et initier leurs connaissances en botanique.

La sensibilisation du public passe aussi par une bonne connaissance du fonctionnement écologique de la garrigue et de sa biodiversité. Ainsi l'auberge s'est inscrite dans des projets scientifiques d'inventaires de la biodiversité. Les Ecologistes de l'Euzière ont relevé les espèces d'oiseaux et de plantes notamment les orchidées présentes sur le site, ce qui permet ensuite de le valoriser auprès de la clientèle.

Cependant, bien qu'ancrée à 100% dans des démarches éco-responsables et de sensibilisation à la nature et notamment à la garrigue, le mot "garrigue" n'apparaît pas sur le site internet de l'Auberge. Alors que leur activité est fortement ancrée dans le patrimoine naturel du Pic Saint Loup et donc sur le territoire des garrigues il semble dommage de ne pas mettre en valeur ce mot. En effet, il pourrait attiser la curiosité de certains pour venir découvrir le site ou inciter à sa préservation pour d'autres.

Enfin, pour compléter la mise en valeur de leur engagement dans une démarche de développement durable grâce au Label Clef verte, une certification plus orientée sur leurs efforts pour favoriser la biodiversité pourrait être intéressante. Le statut de Refuge LPO par exemple, pourrait permettre d'attester leurs bonnes pratiques favorables à la faune et à la flore indigènes.

Annexe 1 : Questionnaire complet

PARTIE 1 : ACTIVITÉ ENTREPRENEURIALE

Contexte et description de la structure et des activités

1/ Quelles sont les dates clés de votre activité ?

2/ Comment a été choisi le découpage annuel des ouvertures / fermetures ?

3/ Quel type d'expositions accueillez-vous ? A quelle fréquence ? A quel tarif ?

4/ Comment recrutez-vous vos équipes ? Utilisez-vous des plateformes de recrutement particulières ou avez-vous un réseau d'employés réguliers ?

5/ Pouvez-vous nous parler de la possibilité d'organiser des séminaires au sein de l'Auberge ? Depuis quand proposez-vous cela ? Quelle est la fréquence d'utilisation des salles ? Quel impact sur votre Chiffre d'affaires ?

6/ Comment ont été fixés vos tarifs ? Il y a-t-il une actualisation chaque année ? Quel a été l'impact de la crise économique sur vos activités ?

7/ Comment cultivez-vous l'histoire de l'Auberge ? (Photos, dates, vieux objets)

Relations entre l'entreprise et la garrigue

8/ Etes-vous originaire de la région Occitanie ? Si non, connaissiez-vous la garrigue avant de venir dans la région ?

9/ Vous considérez-vous comme étant des habitants de la garrigue ?

10/ Quels usages faites-vous de la garrigue ?

11/ Contribuez-vous à ce que les garrigues soient mieux connues ?

12/ Selon-vous quel est le lien entre votre activité et la préservation et la valorisation des garrigues ?

Clients et réseaux

13/ Avez-vous vu les usages/les souhaits de vos clients changer au cours du temps ?

14/ Quel est le rapport clientèle fidèle / nouveaux clients ?

15/ Travaillez-vous avec des professionnels d'autres domaines/disciplines que les vôtre(s) ?

- Si oui, lesquels ?
- Si collaborations il y a, de quelle nature sont-elles ?
 - Indispensable pour mon activité
 - Collaborations régulières
 - Collaborations ponctuelles

- Indépendance totale de mon activité
- Ces acteurs économiques sont-ils implantés dans les garrigues ?

16/ Collaborez-vous avec d'autres acteurs du même type que vous (même secteur d'activité) ?

- Si oui, lesquels ?
- Si collaborations il y a, de quelle nature sont-elles ?
 - Indispensable pour mon activité
 - Collaborations régulières
 - Collaborations ponctuelles
 - Indépendance totale de mon activité
- Ces acteurs économiques sont-ils implantés sur en territoires de garrigue ?

17/ Connaissez-vous d'autres activités économiques qui se trouvent sur le territoire des garrigues et qui valorisent ce territoire ?

18/ Quelles certifications avez-vous obtenues ?

19/ De quelle manière ?

20/ Quel impact sur votre activité ? (Fréquentation, visibilité)

Ressources

Financières :

21/ Quel a été l'investissement de base pour la création de l'Auberge ?

22/ Quels sont les moyens nécessaires pour le fonctionnement de l'Auberge ?

23/ Bénéficiez-vous de subventions ? De quel ordre ?

24/ Comment s'équilibrent financièrement vos 2 secteurs d'activité ? (hébergement et restauration)

25/ Quelle est la dynamique de votre concurrence ?

Humaines :

26/ Combien d'employés comptiez-vous au début de l'aventure ?

Matérielles :

27/ Quel a été le matériel nécessaire à la création de l'Auberge ?

28/ Comment s'est déroulée l'adaptation de la maison en chambre d'hôtes ?

Techniques :

29/ utilisez-vous des moyens techniques particuliers / innovants / inhabituels dans vos diverses activités ? Quels avantages cela vous apporte ?

30/ Utilisez-vous des outils numériques ?

- Si oui, lesquels ? Pour quel(s) aspect(s) de votre activité ?
- Si non, pourquoi ? Quel frein rencontrez-vous ?

Perspectives

31/ Quels liens avez-vous avec le Collectif des Garrigues ?

32/ Comment envisagez-vous l'avenir de votre entreprise ?

33/ Avez-vous identifié des possibilités de développement/évolution de votre activité ?

34/ Si oui, de quoi auriez-vous besoin pour le faire ? (Formation, communication, valorisation, ...)?

35/ Si non, envisagez-vous d'y réfléchir ? Rencontrez-vous un/des frein(s) pour mener cette éventuelle réflexion ?

Innovation

36/ Comment estimez-vous le niveau d'innovation de votre entreprise sur le territoire ?

PARTIE 2 : APPROVISIONNEMENT ET GÉO-ÉCONOMIE

37/ Quel intérêt portez-vous à l'approvisionnement en termes de type de produits, lieu de production et nombre d'intermédiaires ?

38/ Pensez vous avoir une consommation responsable, c'est-à-dire être attentif aux produits que vous achetez en termes d'impacts sur l'environnement dans la conception, les matières et le transport des produits ?

39/ Connaissez vous les impacts environnementaux de votre activité ?

40/ Mutualisez-vous certaines ressources avec d'autres acteurs économiques du territoire ? (eau, énergie, matières, infrastructures, biens, services)

41/ Avez-vous des difficultés pour vous approvisionner en local / bio pour certains produits ?

PARTIE 3 : ECO-CONCEPTION ET IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

Questions générales

42/ Pensez-vous que vos pratiques favorisent la préservation ou la valorisation de la biodiversité ? Si oui, en quoi ? Comment ?

43/ Avez-vous déjà entendu parler des services écosystémiques ?

44/ Quelles ressources énergétiques utilisez-vous pour votre activité ? En quelle quantité ?

45/ Quelles activités et loisirs nature sont possibles à l'Auberge et aux alentours ?

Milieu physique

46/ Votre activité et sa mise en place a-t-elle modifié le type d'occupation du sol de votre terrain ? (défrichage d'une zone de garrigue, construction de bâtiments, modification du niveau des sols, création de haies...)

47/ Avez-vous des projets impliquant une future modification de l'occupation du sol ?

48/ Etes-vous raccordés au tout à l'égout ? Si non, de quel type de fosse septique disposez-vous ? Disposez-vous d'un forage (eau non potable) pour les utilisations non domestiques ? Quelles contraintes cela vous impose-t-il ?

49/ Qu'implique l'approvisionnement d'eau potable en garrigues ?

50/ Quelle quantité d'eau potable et non potable utilisez-vous (semaine, mois) ?

Patrimoine naturel

51/ Utilisez-vous des produits phytosanitaires (engrais, désherbant, ...) pour l'entretien de votre terrain ?

52/ Etes-vous confronté à la problématique des plantes exotiques envahissantes ?

53/ Savez-vous quelles espèces animales fréquentent votre terrain ou vos bâtiments ?

54/ Y a-t-il un potager sur le domaine ou une volonté d'en créer un ?

55/ Comment sensibilisez-vous vos clients à la biodiversité environnante (quels outils) ?

Eco-conception

56/ Comment sont isolés vos bâtiments ? Sont-ils climatisés ?

57/ Comment sont lavés les textiles liés à l'activité hôtelière ?

58/ Concernant les déchets, êtes-vous engagés dans une démarche de limitation des emballages ?

59/ Avez-vous une stratégie pour augmenter la durée d'usage de votre matériel ?

- via une personne ayant des compétences dans la réparation de votre matériel
- par la revente en occasion de votre matériel
- par la réutilisation

60/ Quelle est la superficie de vos extérieurs ? Comment cet espace est-il aménagé et mis en valeur ?

61/ D'où vous est venue l'idée de ne mettre aucun appareil technologique dans les chambres ? Qu'en pensent vos clients ?

QUESTION COMPLEMENTAIRES

62/ Quels acteurs organisent les activités / stages qui sont hébergés dans le gîte ?

63/ Y avait-il dès l'acquisition par la SCI la volonté de créer une activité commerciale ?

64/ Si la garrigue est un milieu attractif, pourquoi ne pas le mettre plus en valeur sur votre site internet ?

65/ Qu'est-ce qui vous a motivé à obtenir ces labels ? Qu'est ce que cela apporte à votre activité ? Quelle a été votre démarche ?

66/ Quelle est la nature de vos relations avec les associations ? (écologistes de l'Euziere) et dans quel cadre ? (sortie, conseils...)

67/ Quels types d'informations échangez-vous avec les professionnels membres de l'association des professionnels du tourisme en Pic Saint Loup ? (alignement de prix...) Depuis quand en êtes-vous membre ? Qu'est ce que cela vous apporte ?

68/ Etiez-vous déjà engagé dans le territoire avant l'achat et le lancement de l'auberge ?

Annexe 2 : Fiche des tarifs hébergement de l'Auberge

 L'AUBERGE DU CÈDRE		Tarif par personne par nuit, selon le nombre de personnes par chambre et la saison <small>Tarif pro Person pro Übernachtung, je nach Personenzahl pro Zimmer / Tarif per person per night, according to number of persons per room</small>															
24/03		07/07			08/07			26/08			27/08			12/11			
24/03		28/04		Tarif vert : à partir de 3 nuits dans ces deux périodes - green rate : 3 nights minimum in these two periods								17/09		12/11			
L'Auberge est ouverte du vendredi 24 mars au dimanche 12 novembre		2017		Chambre d'Amis <small>(salle de bain privative et WC dans le couloir)</small>			Chambre Double <small>(avec salle de bain)</small>			Suite-Famille <small>(2 chambres, salle de bain & WC)</small>			Chambre du Jardin <small>(60m², jusqu'à 4 personnes au rez-de-jardin)</small>			Remise enfant 3 - 11 ans <small>Children's reduction Kinderermässigung</small>	
Demi-Pension (sur réservation)		2 personnes	50 €/p	56 €/p	58 €/p	63 €/p	69 €/p	71 €/p	72 €/p	81 €/p	83 €/p	82 €/p	93 €/p	95 €/p	-11 €		
Half Board		3 personnes	47 €/p	51 €/p	53 €/p	-	-	-	63 €/p	69 €/p	71 €/p	69 €/p	77 €/p	79 €/p			
Halbpension		4 personnes	-	-	-	-	-	-	57 €/p	61 €/p	63 €/p	62 €/p	67 €/p	69 €/p			
		single	67 €	79 €	81 €	91 €	103 €	105 €	-	-	-	-	-	-			
Nuitée / Petit-Déjeuner		2 personnes	36 €/p	42 €/p	44 €/p	48 €/p	54 €/p	56 €/p	57 €/p	66 €/p	68 €/p	67 €/p	78 €/p	80 €/p	-4 €		
Bed & Breakfast		3 personnes	33 €/p	37 €/p	39 €/p	-	-	-	48 €/p	54 €/p	56 €/p	54 €/p	62 €/p	64 €/p			
Übernachtung mit Frühstück		4 personnes	-	-	-	-	-	-	42 €/p	46 €/p	48 €/p	47 €/p	52 €/p	54 €/p			
		single	53 €	65 €	67 €	76 €	88 €	90 €	-	-	-	-	-	-			
Réservation le samedi seul		+ 5 € sur le tarif bleu															
Camping		9 €/p						12 €/p						-2 €			
Forfait Séminaire <small>(salle + déjeuner + vin + café + 2 pauses boissons)</small>		45 € HT															
Le Gîte "La Tonnelle" <small>(3 chambres, pour 6 personnes)</small>		850 à 1530 €/semaine selon les saisons - tarifs précis et disponibilités sur aubergeducedre.com															

Sites consultés :

- Le site de l'auberge : www.auberge-du-cedre.com
- La liste des sites Natura 2000 : inpn.mnhn.fr/site/natura2000/listeSites
- Le PLU de la commune de Lauret : www.commune-lauret.fr/?q=node/114
- Le répertoire des offres et demandes d'emplois de l'hôtellerie et de la restauration : www.lhotellerie-restauration.fr
- L'outil social et interactif : www.codes-emploi.com
- La mission locale de Saint Mathieu de Treviers : ml.gc.free.fr
- Le site du label international : www.laclefverte.org
- L'ADEME : www.ademe.fr
- La Ligue de Protection des Oiseaux : www.lpo.fr
- Le Collectif des Garrigues : www.wikigarrigue.info
- Le réseau Made in Pic Saint Loup : madeinpicsaintloup.com
- Les Ecologistes de l'Euzière : www.euziere.org
- Grilles de critères Clef Verte 2017 : www.laclefverte.org/media/1152/crite-res-clef-verte-2017-restaurants.pdf

La concurrence potentielle :

- www.lostaldupicsaintloup.com
- www.masdebaumes.com