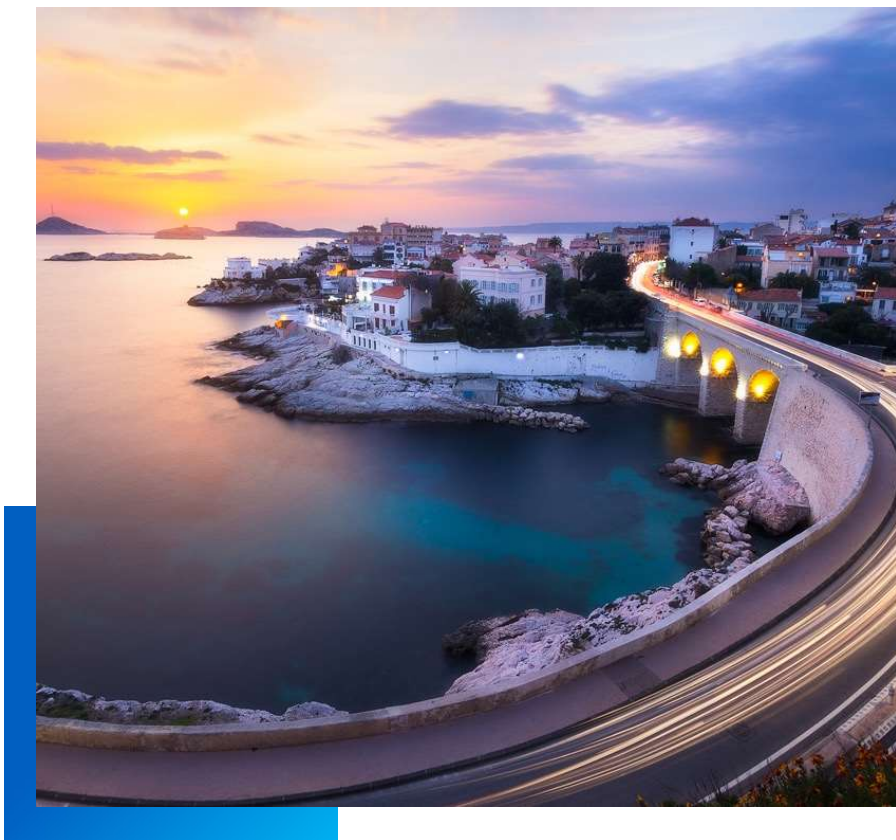


Office Métropolitain de Tourisme et des Congrès de Marseille

Restauration

En route vers un Tourisme Durable





Le monde du tourisme change de cap !

En moins de 10 ans Marseille a connu une accélération et une structuration de son développement touristique sans précédent et a su capitaliser sur son art de vivre, sa diversité, son patrimoine culturel et naturel. Malgré une attractivité grandissante, la crise du Covid a toutefois révélé la nécessité de réinventer un des poumons économiques de notre territoire.

Repenser le tourisme de demain est désormais un enjeu prioritaire !

Vers un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil.

Ce guide des bonnes pratiques a pour objectif de faciliter les premiers pas vers une démarche de développement durable



Devenez Acteur de notre destination
#MarseilleInnovanteetDurable !

L'Office Métropolitain du Tourisme et des Congrès de Marseille s'est donné pour ambition de faciliter cette transition des acteurs du tourisme afin de leur permettre de renforcer leur compétitivité économique, tout en préservant la qualité environnementale de notre ville.

Ce guide des bonnes pratiques a pour objectif

de faciliter les premiers pas vers une démarche de développement durable et vous présente des solutions concrètes et accessibles autour des 3 piliers du développement durable (environnemental, économique et social) pour un « développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. »*

*Rapport Bruntland, 1987, établi par les Nation Unies.

A qui s'adresse ce guide ?

Aux professionnels du tourisme identifiés en 7 catégories :

- Hébergement
- **Restauration**
- Commerces
- Cultures et Patrimoine
- Activités Nautiques
- Activités Terrestres
- Événementiel

Un Guide a été conçu pour chaque catégorie afin de prendre en compte les enjeux spécifiques de chacun (si vous souhaitez consulter les autres guides, n'hésitez pas à nous en faire la demande).



Que contient chaque guide ?

- **Les bonnes pratiques** à mettre en œuvre sur les 3 piliers du DD (environnemental, social et économique) adaptées à chaque métier
- **Les labels et certifications existants** en lien avec chaque métier
- **Les sources de financement** disponibles

Sommaire

MESURES ET BONNES PRATIQUES

MESURES ENVIRONNEMENTALES

ALIMENTS ET BOISSONS

MENUS

PRODUITS ET MATÉRIAUX

GESTION DES DÉCHETS

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUES

CONSTRUCTION

MESURES ÉCONOMIQUES

ACHATS DURABLES

ÉCONOMIE LOCALE ET CIRCULAIRE

MESURES SOCIALES

RESPONSABILITÉ SOCIALE

COMMUNICATION

TRAITEURS – SPÉCIFICITÉS

MESURES ENVIRONNEMENTALES

MESURES ÉCONOMIQUES

MESURES SOCIALES

LABELS ET CERTIFICATIONS

FINANCEMENT : les différentes sources identifiées

6

6

7

9

10

12

13

15

17

18

19

20

21

23

24

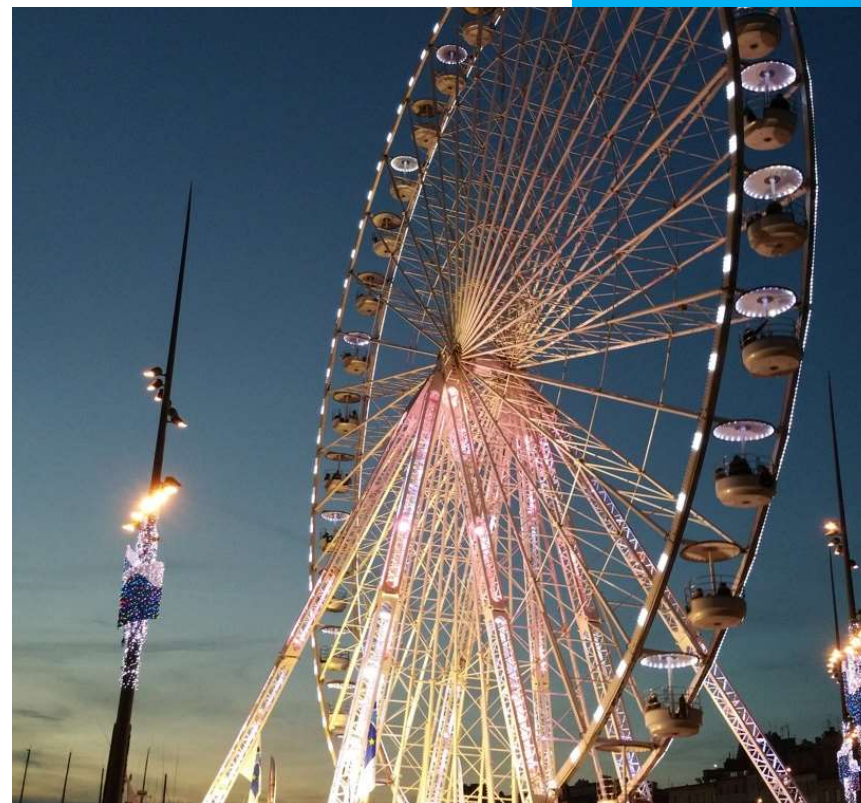
25

26

27

29

33



05

Restauration



MESURES & BONNES PRATIQUES

MESURES ENVIRONNEMENTALES

Aliments & boissons



✓ PRODUITS DE SAISON

- **Sélectionner** des fruits et des légumes de saison plus riches en goût, en vitamines et éléments nutritifs
- **Soutenir les producteurs locaux** en participant au développement économique durable
- **Créer son propre potager** et pour les plus petits espaces avoir son potager d'herbes aromatiques



✓ PRODUITS LOCAUX & FRAIS

- Se renseigner auprès des [Chambres d'agriculture du département et de la région](#) sur l'existence de plateformes et de filières d'approvisionnement local
- **Renseignement auprès** de l'Agriculture Biologique Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique - FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) : fédère des groupements régionaux de producteurs en bio
- **Limiter les produits** issus de l'industrie agroalimentaire car ils posent plusieurs problèmes : manque de transparence vis-à-vis de la provenance des matières premières, suremballage, utilisation de composants dangereux pour la santé et l'environnement...



✓ PRODUITS LABELLISÉS

- **S'appuyer sur les labels** qui peuvent être gage de qualité d'un produit



MESURES ENVIRONNEMENTALES

Aliments & boissons



✓ PRODUITS DE LA MER

- **Eviter les espèces menacées**
- **Choisir des poissons** issus de filières d'élevage moins intensives. Consulter la liste d'espèces à éviter et à privilégier de WWF et la liste d'espèces de saison

[Guide WWF sur les produits de la mer](#)

[Guide Mr Good Fish sur les espèces de saison](#)



✓ LES BOISSONS

- Servir de l'eau **en Carafe**
- **Investir dans une fontaine à eau** micro-filtrée plate ou pétillante [Purezza](#)
- Proposer des vins issus de **domaines viticoles locaux**



Menus



✓ DIVERSIFICATION DES MENUS

- **Diversifier la carte** avec des alternatives plus responsables, adapter les plats en versions végétales sur demande et proposer au moins un plat végétarien / végétalien
- **Adapter le menu** en fonction des saisons
- Cuisiner des **spécialités régionales**



✓ SERVIR DES QUANTITÉS ADAPTÉES À LA CONSOMMATION RÉELLE

- **Multiplier les formats** d'assiettes ou de menus
- **Mettre en place une « assiette gourmande »** permettant de retravailler les invendus de desserts en fin de semaine.

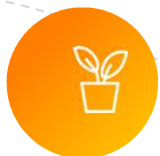


✓ PRATIQUER LE “TRASH COOKING”

- **Utiliser les fruits et légumes « moches »** et les parties des aliments âbimés
- **Cuisiner intelligemment** (ex : tomate trop mûre > sauce tomate) [ADEME Guide des bonnes pratiques](#)



Produits & matériaux



✓ LIMITATION DES COMPOSANTS POLLUANTS

- Privilégier les **achats en vrac**
- **Limiter** les bouteilles en plastique
- **Proposer des doggy bag** en kraft [GourmetBAG](#)
- Utiliser du linge (nappes, serviettes, torchons...) en **tissu lavable et réutilisable**
- Choisir des pailles ou touilleux **en inox, bambou ou sucre**
- **Limiter la pollution de l'air** en disposant des plantes



✓ RESTAURATION RAPIDE

- Préférer de la **vaisselle biodégradable compostable**
- Proposer aux clients de **ramener leurs propres contenants**



✓ ENTRETIEN

- Employer des **produits ménagers écologiques**, écolabellisés (NF Environnement ou écolabel européen)
- Laisser agir les produits pour une meilleure efficacité et **respecter les dosages**
- **Privilégier les alternatives naturelles** (savon noir, bicarbonate...)
- **Nettoyer** les sols à la vapeur
- **Ouvrir régulièrement les fenêtres**
- Former le personnel d'entretien à **l'utilisation de produits écologiques**

MESURES ENVIRONNEMENTALES

Produits & matériaux



✓ MOBILIER, DÉCORATION ET MATÉRIEL

- Choisir des produits de qualité et facilement réparables (durée de vie plus longue)
- Utiliser au maximum des matériaux écologiques et labellisés (bois PEFC ou FSC), des matériaux recyclés, recyclables, de récupération
- Préférer des peintures ecolabellisées / naturelles
- Faire fabriquer localement
- Disposer des végétaux (les plantes sont purificatrices d'air)

Gestion des déchets



✓ RÉDUCTION, RÉUTILISATION, TRI ET RECYCLAGE

- **Limiter la production de déchets** à la source : effectuer un contrôle rigoureux du stock et des dates de péremption, limiter la surconsommation, éviter le gaspillage alimentaire...), utiliser des sacs poubelles biodégradable
- **Favoriser la réparation** et la réutilisation du matériel
- **Trier** : installer des points de tri ludiques avec une signalétique claire et des explications précises (texte et image).
- **Recycler** en utilisant les équipements publics et en complétant avec des offres de sociétés privées spécialisées (ex: [Lemon tri](#), Silim environnement, [B&P environnement](#) ...), de très nombreuses filières de tri se développent pour tous types de déchets (ex : masques, mégots, film plastiques des palettes ...)

✓ RESTAURATION RAPIDE

- **Eviter les produits à usage unique** en prônant l'utilisation par les clients de leur propre contenant
- Mettre en place un **service de consigne** [l'incassable](#), [Shakeout](#)



MESURES ENVIRONNEMENTALES

Consommation Énergétiques



✓ ÉCLAIRAGE

- Maximiser l'utilisation de **l'éclairage naturel**
- Utiliser des ampoules « **basse consommation** » / LED, des lampes solaires en extérieur
- Mettre en place des **détecteurs de présence**
- Programmer les **phases d'éclairage** en fonction de l'activité
- **Recycler** les ampoules usagées



✓ EAU

- **Entretien des équipements** régulièrement pour éviter les fuites : tuyauteries et installations
- **Installer des systèmes hydro-économes** : Boutons poussoirs, robinets à détecteurs, Mitigeurs limiteurs de débits, Sanitaires à double flux
- Favoriser les **cycles de lavage économiques**
- **Récupérer les eaux de pluie** pour l'arrosage, le nettoyage des sols extérieurs, etc...

✓ PRIVILÉGIER L'INDUCTION POUR LA CUISSON

- Plus **précis**
- **Pas de perte** d'énergie comparé aux flammes du gaz
- **Confort des employés** : moins compliqué à nettoyer, pas de chaleur

✓ CHAUFFAGE ET CLIMATISATION

- Préférer des appareils munis de thermostats et de programmeurs afin **d'optimiser sa consommation d'énergie**



MESURES ENVIRONNEMENTALES

Consommation Énergétique



✓ ÉNERGIES RENOUVELABLE

- Privilégier les fournisseurs spécialisés :
[Classement des fournisseurs d'électricité](#)



✓ GESTION DE SON EMPREINTE CARBONNE

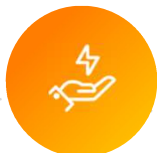
- **Réaliser un bilan carbone** : permet d'identifier les sources de consommation d'énergie et les potentielles sources d'économie.
[ADEME auto-diagnostic GES](#) ; [Greenly](#)

✓ MATÉRIEL ÉLECTRONIQUE ET AUDIOVISUEL

- Utiliser du matériel moins énergivore, **écolabellisé** ou classé (A+/++)
- Mettre les appareils électriques **hors tension** lorsqu'ils ne sont pas utilisés

MESURES ENVIRONNEMENTALES

Construction



✓ PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE DES BÂTIMENTS

- **Adopter une démarche HQE** : Haute qualité environnementale (ensemble d'objectifs à atteindre pour améliorer la rénovation des bâtiments en limitant leur impact environnemental) [14 points du référentiel HQE](#)
- S'orienter vers la **construction bioclimatique** : prise en compte de l'environnement lors de la construction afin de réduire les dépenses énergétiques (dispositions des pièces, parois, volumes, orientations...)
- Mettre en place un **système énergétique autonome** : installation de panneaux photovoltaïques
- Préférer une isolation thermique **naturelle ou à base de matières recyclées**
- **Végétaliser la toiture et les murs** : performe l'isolation, participe au développement de la biodiversité, stocke le CO2 et améliore la qualité de l'air



MESURES & BONNES PRATIQUES

MESURES ÉCONOMIQUES

Sommaire >

16

Restauration

MESURES ÉCONOMIQUES

Achats durables



✓ Sélection de PRODUITS RESPONSABLES

- **Acheter équitable** (répartition juste entre les différents acteurs du marché) : Label Fairtrade Max Havelaar (pilier du commerce équitable en France)
- Choisir des **produits respectueux de l'environnement** (Labellisés NF Environnement, écolabel européen ...)
- **Acheter éthique** (Organisation Internationale du Travail)
- **Acheter solidaire** : produits fabriqués par des associations et collectivités (par exemple dans le cadre de réinsertion)

✓ Evaluation des ENGAGEMENTS DES PRESTATAIRES

- **Etablir un chartre** avec ses prestataires et contrôler régulièrement leur engagements



MESURES ÉCONOMIQUES

Économie locale & circulaire



✓ PRÉFÉRENCE GÉOGRAPHIQUE

- **Privilégier** le Made In France [Made in France, le reconnaître](#)
- **S'approvisionner** en local et régional
- **S'orienter** vers des prestataires extérieurs locaux

✓ CRÉATION D'UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- **Créer des partenariats** et relations durables avec les associations et entreprises locales
- **Favoriser les CIRCUITS COURTS** (maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur) [AMAP](#)
- **CO-RECYCLER** : hub d'échange de matériaux (les déchets de l'une deviennent les ressources de l'autre)
- **DONNER à des associations** locales les surplus de nourriture, les vêtements et le mobilier usagés...
- **REVENDEUR À MOINDRE COÛT**





MESURES & BONNES PRATIQUES

MESURES SOCIALES

Sommaire >

19

Restauration

MESURES SOCIALES

Responsabilité sociale



✓ PROTECTION ET GESTION responsable du personnel

- **RECRUTER ÉQUITABLEMENT** : embaucher des personnes en réinsertion professionnelle, en situation de handicap, des apprentis et des stagiaires en utilisant les programmes d'accès à l'égalité à l'emploi
- **PROPOSER DES CONDITIONS DE TRAVAIL SATISFAISANTES** : horaires de travail variables et flexibles, possibilité de télétravail, Salle de détente à disposition des employés, mise en place de politique contre le harcèlement

- **RESPECTER LES LÉGISLATIONS EN VIGUEUR** : code du travail, déclaration universelle des droits de l'homme

- **FORMER les employés** tout au long de leurs parcours professionnels

- **PARTAGER ÉQUITABLEMENT** les richesses produites (programme d'équité salariale)

- **ADAPTER ses pratiques managériales** en impliquant son personnel dans la gestion au quotidien de l'entreprise (suivi des consommations, choix des produits d'entretien, implication dans la gestion différenciée des espaces verts.

✓ ACCESSIBILITÉ UNIVERSELLE

- **Aménager ses locaux** aux personnes ayant des déficiences visuelles, auditives, mentales et motrices (mise en place d'équipements adaptés)



✓ SENSIBILISATION et MOBILISATION de chaque partie prenante (employés, clients, prestataires extérieurs, etc.) au respect de l'environnement

- **Former les employés** : identification d'un référent développement durable (fixe des objectifs, détermine un plan d'actions, réalise un bilan annuel...)
- **Informer** sur les enjeux du développement durable
- **Afficher** des bonnes pratiques écoresponsables et sensibilisation orale
- **Communiquer** pour connaître les besoins, idées, envies

MESURES SOCIALES

Responsabilité sociale



✓ PARTICIPATION au développement des populations locales

- **S'engager** dans une cause solidaire (collecte de fonds, espaces publicitaires...)
- **Verser** des dons à des associations ou participer directement à des actions
- **Prêter** ses locaux à des associations locales



MESURES ENVIRONNEMENTALES

Communication



✓ TRANSPARENCE auprès des clients

- Informer le public sur la provenance des produits utilisés et consommés
- Préciser l'origine géographique, donner les noms des labels, des variétés, des producteurs, etc...



✓ COMMUNICATION de son engagement au public

- Valoriser son engagement en en faisant un atout
- Informer des actions menées et des résultats obtenus : bilan annuel
- Bénéficier de la plateforme APIDAE de l'Office Métropolitain du Tourisme et des Congrès de Marseille

✓ MOBILISATION des clients

- Les sensibiliser et les inciter à participer à l'écologie en affichant les bonnes pratiques écoresponsables
- Les encourager à rencontrer et échanger avec les populations locales
- Créer des événements de sensibilisation environnementale (débats, conférences, projections, concerts...) Par exemple des menus thématiques (bas carbone, végétarien, bio, local, équitable, etc...) selon les dates clés de l'année (semaine du développement durable, printemps bio, quinzaine du commerce équitable...)
- Organiser ou mettre à disposition le local pour des débats, conférences, projections, concerts... qui traitent du développement durable
- Mettre à disposition des contenants pour les clients de restaurants côtiers qui souhaitent ramasser des déchets sur les plages aux alentours en échanges d'une boisson par exemple

TRAITEURS SPÉCIFICITÉS

TRAITEUR – SPÉCIFICITÉS

MESURES ENVIRONNEMENTALES



✓ CONTENANTS RÉUTILISABLES / COMPOSTABLES / RECYCLABLES / RECYCLÉS

- Sélectionner une vaisselle classique si possible (**lavable et réutilisable**) ou en **matériaux écoresponsables**
- Innover en proposant des **contenants comestibles** (**couverts comestibles** / **pailles en pâtes** / doeat.com)
- Mettre en place le **système de consigne** (ex : ecocup consignées) ou de **contenants durable** (bocaux en verre)



✓ GESTION DES DÉCHETS

- **Réduire le gaspillage** : suivi précis des inscrits afin de prévoir les bonnes quantités
- **Sensibiliser au tri sélectif** avec installation des points de tri visibles: code couleur, panneaux signalétiques...

✓ TRANSPORTS VERTS

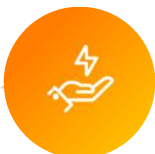
- Opter pour un **camion frigorifique électrique** dans la mesure du possible
- Faire le choix d'un service de **livraison en mobilité douce**
Eco-tripporteur

✓ CERTIFICATIONS ET LABELS

- **ISO 20121**
 - Gérée par l'AFNOR
 - Norme internationale de l'événementiel
 - Gestion du développement durable
- **ISO 26000**

MESURES ÉCONOMIQUES

Achats Durables



✓ SÉLECTION DE PRODUITS RESPONSABLES

- **Choisir des produits respectueux de l'environnement**
(Labellisés NF Environnement, écolabel européen ...)
- **Acheter équitable** (répartition juste entre les différents acteurs du marché) : Label Fairtrade Max Havelaar (pilier du commerce équitable en France)
- **Acheter solidaire** : produits fabriqués par des associations et collectivités (par exemple dans le cadre de réinsertion)

✓ ÉVALUATION DES ENGAGEMENTS DES PRESTATAIRES

MESURES ÉCONOMIQUES

Économie locale & circulaire



✓ PRÉFÉRENCE GÉOGRAPHIQUE

- **Privilégier** le Made In France
[Made in France, le reconnaître](#)
- **S'approvisionner** en local et régional
- **S'orienter** vers des prestataires extérieurs locaux

✓ CRÉATION D'UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- **Créer des partenariats** et relations durables avec les associations et entreprises locales
- **Favoriser les CIRCUITS COURTS** (maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur) [AMAP](#)
- **CO-RECYCLER** : hub d'échange de matériaux (les déchets de l'une deviennent les ressources de l'autre)
- Mutualisation des **espaces de production** : Ateliers partagés (réduction de l'investissement initial, partage des charges d'exploitation, optimisation des ressources matérielles)
- Revendre à **moindre coût** [Togoodtogo](#)
- **Donner à des associations locales** les surplus de nourriture, les vêtements et le mobilier usagés...



MESURES SOCIALES

Mesures sociales



✓ PROTECTION ET GESTION responsable du personnel

- **RECRUTER ÉQUITABLEMENT** : embaucher des personnes en réinsertion professionnelle, en situation de handicap, des apprentis et des stagiaires en utilisant les programmes d'accès à l'égalité à l'emploi
- **PROPOSER DES CONDITIONS DE TRAVAIL SATISFAISANTES** : horaires de travail variables et flexibles, possibilité de télétravail, salle de détente à disposition des employés, mise en place de politique contre le harcèlement

- **Respecter les législations en vigueur** : code du travail, déclaration universelle des droits de l'homme
- **Organiser des journées** découvertes (ex : lycées hôteliers / visites d'entreprise)
- **Former les employés** tout au long de leurs parcours professionnels
- **Partager** équitablement les richesses produites (programme d'équité salariale)
- **Adapter ses pratiques managériales** en impliquant son personnel dans la gestion au quotidien de l'entreprise (suivi des consommations, choix des produits d'entretien, implication dans la gestion différenciée des espaces verts, ...)
- **Développement charte RSE**
 - Sensibilisation RSE au personnel et aux clients
 - Conscience sociale, intégrité économique et respect environnemental

✓ ACCESSIBILITÉ UNIVERSELLE

- **Aménager ses locaux** aux personnes ayant des déficiences visuelles, auditives, mentales et motrices (mise en place d'équipements adaptés)



✓ SENSIBILISATION et MOBILISATION de chaque partie prenante (employés, clients, prestataires extérieurs, etc.) au respect de l'environnement

- **Former les employés** : identification d'un référent développement durable (fixe des objectifs, détermine un plan d'action, réalise un bilan annuel...)
- **Informier** sur les enjeux du développement durable
- **Afficher** des bonnes pratiques écoresponsables et sensibilisation orale
- **Communiquer** pour connaître les besoins, idées, envies

✓ Participation au développement des populations locales

- **S'engager dans une cause solidaire** : donation des restes à des associations (Ex : les Traiteurs de France ont signé à l'Assemblée nationale le Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire qui permet la redistribution de denrées alimentaires non consommées à des associations)
- **Verser des dons** à des associations ou participer directement à des actions
- **Prêter ses locaux** à des associations locales



LABELS ET CERTIFICATIONS

LABELS & CERTIFICATIONS

Green Food

- **Label éco-responsable** qui référence les restaurants engagés dans le développement durable.
- **10 critères** : il faut en respecter au moins 6 dont 1 qui est obligatoire (utilisation de produits locaux et/ou bio).



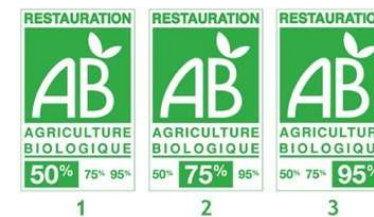
Ecocert

- **Certification internationale**
- **Valorise les établissements de restauration collective** qui introduisent des produits bio, locaux et sains



Agriculture Biologique

- La certification AB Europe permet la commercialisation **de produits biologiques** en Union Européenne
- **3 niveaux de certifications** sont mis en avant selon le principe de « quantité produits » :
- **Catégorie 1** : 50% à 75% des approvisionnements bio en termes de valeur d'achat. Le restaurateur s'engage à proposer un ou plusieurs ingrédients bio sur la carte ;
- **Catégorie 2** : 75% à 95% des produits bio, le restaurateur propose un ou plusieurs plats et/ou menus bio sur la carte ;
- **Catégorie 3** : au moins 95% des produits bio, en effet l'ensemble des ingrédients et des denrées alimentaires doivent être bio y compris les boissons



LABELS & CERTIFICATIONS

Ecotable

- Ce label valorise les restaurants **les plus durables** selon une liste de critères précis et sur 3 niveaux d'engagement.

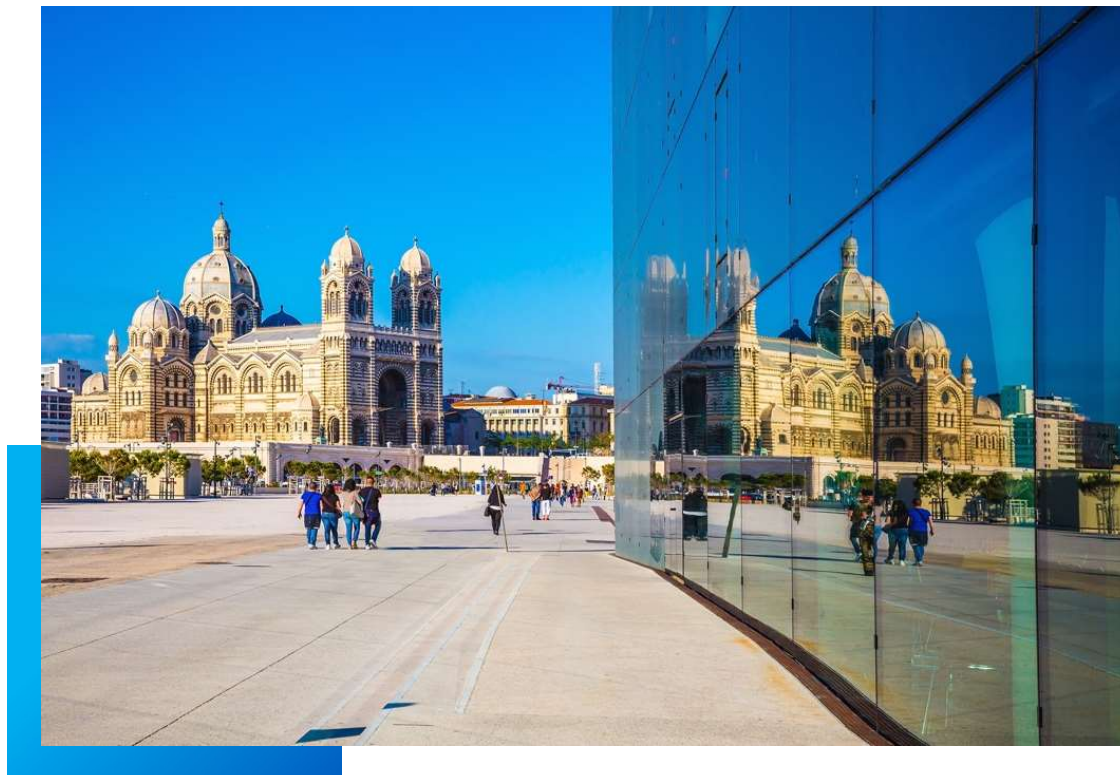


Anti-gaspillage alimentaire :

- Label national créé par le gouvernement français.
- Il est encore en cours de développement.
- Il accompagne la loi AGECL (anti-gaspillage économie circulaire).
- Restauration commerciale doit réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Engagé Anti-Gaspi :

- Label de Framheim, entreprise sociale et solidaire.
- Se décline en trois niveaux : bronze, argent, or.



LABELS & CERTIFICATIONS

La Clef Verte

- **Ecolabel pour les hébergements touristiques** et les restaurants, développé par Teragir.
- **Label très complet** avec de nombreux critères impératifs et d'autres conseillés.
- **Quelques critères impératifs** de la charte :
 - Produits d'entretien **écologiques** (au moins 50%)
 - Utilisation d'au moins **60% de fruits et légumes** de saison français ou de la région
 - 85% de plats cuisinés **sur place**
 - Au moins **60% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique** et/ou des circuits courts et/ou de proximité et/ou du commerce équitable
 - **Transparence sur l'origine des ingrédients**



Ecocook

- Certification en durabilité destinée à la restauration.
- Accompagnement dans toutes les phases du programme.



FINANCEMENT

FINANCEMENT

Les différentes sources identifiées

Pour vous soutenir dans votre transition durable de nombreuses aides ont été créées par les pouvoirs publics : Europe, Etat, Conseil régional, Etablissements publics (ADEME, Agence de l'eau...).

Le panel de ces aides est varié et porte sur de nombreux sujets : la consommation énergétiques, la gestion des déchets, les transports, la préservation des sols, l'efficacité énergétique, les énergies renouvelables, l'économie de matières premières, la qualité de l'air, la dépollution des eaux, la transition vers une économie circulaire, la lutte contre la gaspillage alimentaire



Afin de vous aider à identifier les aides correspondantes à votre projet et à la situation de votre entreprise, l'OMTCM se tient à vos côtés.

N'hésitez pas à nous contacter pour prendre rendez-vous avec notre Service développement Durable.

Tout au long de votre parcours, du démarrage à la concrétisation de votre projet, des aides peuvent vous être allouées :

- Accompagnement et conseil,
- Diagnostic de votre activité
- Etude de faisabilité
- Soutien de votre plan d'action

Aides financières : prime, prêt, prise en charge des coûts, allégement fiscal



Office Métropolitain de Tourisme et des Congrès de Marseille

Devenez acteurs de notre destination # Marseilleinnovanteetdurable

Chaque petit geste compte

Nous contacter :

Office Métropolitain de Tourisme et des Congrès de Marseille

Service Observatoire et Développement Durable

Aurélien MECHIN, Chargée de mission ingénierie

Tel : **04 91 13 89 13**

@ : **developpementdurable@marseille-tourisme.com**

N'oubliez pas de protéger la nature. Imprimez ce guide seulement si c'est nécessaire et pensez à recycler votre papier

NB: L'ensemble des solutions et références sont non exhaustives, fournies à titre informatif et ne font l'objet d'aucun partenariat commercial.

Ces informations seront mises à jour régulièrement sur notre **[site internet](#)**