



éthic étapes

nous hébergeons vos passions  
havens for your passions

# étapes échos

L'HEBDO DU RÉSEAU ÉTHIC ÉTAPES

vendredi 11 mars 2011 - n°217

## édito

### Indignons-nous !

Pour Stéphane Hessel, Grand résistant et co-rédacteur de la Déclaration Universelle des droits de l'Homme, le "motif de base de la Résistance, c'était l'indignation. »

Certes, les raisons de s'indigner dans le monde complexe d'aujourd'hui peuvent paraître moins nettes qu'au temps du nazisme. Mais "cherchez et vous trouverez".

- Indignons-nous du fait qu'il y ait des très riches et des très pauvres, et que l'écart grandit.

- Indignons-nous de la façon dont sont traités les sans papiers.

- Indignons-nous de la façon dont sont bradés les acquis sociaux.

- Indignons-nous de l'impunité de grands groupes pharmaceutiques....

Les sujets d'indignation ne manquent pas en ces temps qui courent.

Dans son ouvrage « Indignez-vous » - Indigène-éditions, il apparaît que pour être efficace, il faut, comme hier, agir en réseau : Attac, Amnesty, la Fédération internationale des Droits de l'homme... en sont la démonstration.

Alors, on peut écouter Stéphane Hessel, et lui emboîter le pas, lorsqu'il appelle à une « insurrection pacifique ».

Yannick Audineau

Ethic Etapes Parc d'Olhain

### ... cette semaine...

> Formations Développement durable

Adresses

> Recrutement à Brest

> Étapes au CIS de Lanslebourg

> Comment se faire référencer sur Google

> P.3et4 Programme de formation DD

### >> Formations Développement durable

**éthic étapes et Cap France ont décidé, pour la quatrième année consécutive de joindre leurs efforts et de mutualiser leurs savoir faire afin d'organiser un nouveau cycle de formations concernant l'intégration du développement touristique dans les métiers de l'hébergement touristique.**

Les modules proposés, destinés à l'ensemble des salariés des établissements (directeurs et responsables développement durable, animateurs, personnels d'entretien technique ou de ménage, personnels d'accueil ou personnels de restauration) de tourisme associatif permettent à la fois d'approfondir ses connaissances en matière de développement durable, d'identifier les enjeux au sein de sa structure et de confronter ses pratiques de manière très concrète. L'expérience de ces dernières années montre que le départ en formation constitue sans aucun doute le levier de mobilisation des équipes et de mise en oeuvre des

démarches de management environnemental dans les établissements.

Cette année, nous avons également tenté de diversifier et de spécialiser notre offre, en particulier dans les métiers de la restauration, pour lesquelles de nouvelles formations orientées «Dessert» et «Œnologie» seront proposées.

12 modules se dérouleront tout au long de l'année, avec pour ambition d'accueillir 150 stagiaires environ. Les formations se déroulent systématiquement dans des établissements labellisés « Chouette Nature » ou éthic étapes. Les établissements constituent d'ailleurs un terrain d'expérience et d'application de la formation.

### Les formations proposées cette année :

- Mise en place d'un système de Management Environnemental.
- L'intégration du développement durable dans les métiers de la restauration : différentes sessions seront proposées : intégrer des aliments issus de l'a-

griculture bio (initiation et perfectionnement), proposer des desserts de saison, initiation à l'œnologie...

- L'intégration du développement durable dans les métiers de l'accueil
- L'intégration du développement durable dans les métiers de l'animation
- L'intégration du développement durable dans les métiers de l'entretien et de la propreté
- L'intégration du développement durable dans les métiers de l'entretien technique

Une première formation va se dérouler fin avril, consacrée aux systèmes de management environnemental. Cette formation est bien entendu incontournable pour tous ceux qui souhaitent se lancer cette année dans l'aventure de l'écolabel. Vous trouverez le programme de formation joint à cet étapes échos.

## agenda

16/03

Commission Marketing -  
éthique étapes Fiap JM

22/03

Comité Directeur éthique -  
étapes Rip

25-27/03

Destination Nature - Pa-  
ris

## en cours...

- > Inscription aux forma-  
tions Web
- > offre d'achat groupé  
de cadres à clapets
- > Mise à jour du réper-  
toire éthique étapes
- > Inscription aux forma-  
tions développement  
durable

## ...L'éco-geste du mois...

> Pour une assemblée géné-  
rale exemplaire du point de  
vue environnemental, c'est  
1030 euros que nous rever-  
serons à action carbone  
cette année dans le cadre de  
l'éco-compensation des plus  
de 51800 kgEqCo2 emis  
pour les déplacements de 14  
participants.

éthique étapes

27 rue de Turbigo - 75002 Paris

T 01 40 26 57 64 - F 01 40 26 58 20

E info@ethic-etapes.fr

## >> Recrutement

L'Association départementale des auberges de jeunesse du Finistère recrute un directeur (H/F) de l'auberge de jeunesse de Brest, en CDI sous statut cadre. Très polyvalent, à dominante ma-  
nagement et gestion-organisation, le directeur aura pour tâche de :

- Assurer le bon fonctionnement et la rentabilité de l'établissement
- Superviser l'établissement dans son ensemble :
- Gérer les activités d'hébergement, de restaura-  
tion et de séminaires
- Travailler en synergie avec le Conseil d'admi-  
nistration et les trois autres auberges départe-  
mentales
- Entretenir et développer les relations avec les  
partenaires
- Encadrer et animer une équipe permanente de  
sept personnes

De formation supérieure et expérimenté en ges-  
tion d'unité ou conduite de projet, ainsi qu'en  
management participatif ou coaching d'équipe,  
de préférence dans des secteurs affinitaires  
(économie sociale et solidaire, tourisme asso-  
ciatif, centres culturels, hôtellerie-  
restauration...), le directeur recruté devra être  
un excellent coordinateur, pédagogue, homme/  
femme de réseau et de communication. Le re-  
crutement est réalisé par un cabinet extérieur,  
sous l'égide de l'Association départementale des  
AJ. Lettre de candidature et CV sont à envoyer  
exclusivement par courriel à : [brest@ouest-coach.com](mailto:brest@ouest-coach.com)

L'annonce complète est disponible sur simple  
demande.

## >> Comment se faire référencer sur Google Adresses

Google a récemment modifié la présentation  
des résultats de recherche en privilégiant  
« Google Adresses ». Désormais, lorsque la re-  
quête est géolocalisée, une carte, localisant les  
établissements inscrits sur Google Adresses,  
s'affiche en priorité.

Se faire référencer auprès de Google Adresses  
est gratuit, l'inscription ne demande que quel-  
ques minutes et vous permettra d'être davan-  
tage visible sur Google. Voici la procédure :

Etape 1 : Se rendre sur [www.google.com/  
support/places](http://www.google.com/support/places), et cliquer sur le lien « Inscrivez-  
vous sur Google Adresses ».

Etape 2 : Si vous avez un compte Google, se  
connecter en indiquant votre email et mot de  
passe, sinon, créer un compte Google.

Etape 3 : Créer une fiche sur votre établisse-  
ment et cliquer sur « Valider ».

## L'ÉTAPE DE LA SEMAINE...

### >> éthique étapes CIS de Lanslebourg



Bien que la saison d'hiver  
batte son plein c'est le  
moment de lancer la campagne promo-  
tionnelle estivale. Notre traditionnel mai-  
ling sur notre propre base de données  
(11.000 adresses) est un moment déli-  
cat. L'enjeu est de taille puisque le coût  
élevé (environ 8.000 euros) d'une telle  
opération doit impérativement générer  
un volume de réservations proportion-  
nelles. Choix du texte, des photos, pro-  
motions à mettre en exergues, réduc-  
tions aux primo réservants, mise en  
avant de notre identité ... un véritable  
numéro d'équilibriste sans filet.

En complément de cette opération qui  
fait office de relance auprès de nos  
clients habituels, nous travaillons à la  
refonte de notre site internet qui doit  
nous permettre de toucher une nouvelle  
clientèle. Là encore le droit à l'erreur  
n'existe pas. Il doit bien sûr être le reflet  
de notre structure, affirmer notre posi-  
tionnement à l'opposé des résidences  
de tourisme qui font flores et deviennent  
une norme d'accueil, un outil de vente et  
de communication redoutable.

La demi-journée, au mois de décembre,  
consacrée par la commission marketing  
du réseau à la dynamique créée par la  
page Facebook du Parc d'Olhain nous  
a convaincue de leur emboîter le pas.  
De la même façon Sophie Landmann  
est venue nous épauler dans la rédac-  
tion du cahier des charges et dans le  
choix de la société qui devra développer  
notre futur site internet.

Pour assurer ces démarches marketing  
délicates il est bon de trouver dans no-  
tre réseau des solutions expérimentées  
par des collègues. La présence d'une  
personne ressource dans un domaine  
aussi complexe que le web est aussi un  
atout précieux.

Christophe Delcellier

tout étapes échos sur l'espace membre du site

## PLAN DE FORMATIONS CHOUETTE NATURE ETHIC ETAPES 2011

### **1. Mise en place d'un système de Management Environnemental.**

*Durée : 3 jours – coût pédagogique : 915 Euros – Hébergement Restauration : 201 Euros*

Publics concernés : référent Chouette Nature  
Responsable de Centre Ethic Etapes dans la mise en place de l'Ecolabel

- du **20 avril** à 9 h au **22 avril 2011** à 17 h  
au Village Cap France « BATIPAUME » 34300 AGDE

### **2. Formation « Cuisiniers »**

*Durée : 2,5 jours – coût pédagogique : 620 Euros – Hébergement Restauration : 162 Euros*

- tour de table avec présentation de la typologie de clientèle, cycle de menus, méthode de gestion des coûts.
- L'agriculture bio et la restauration collective (fournisseurs, filière, produits, préparations)
- Les problèmes rencontrés en cuisine dans la mise en place d'une démarche de tourisme durable (pique-nique, goûter, petit-déjeuner, goûters, etc....)

1 session « Découverte » :

- du **19 octobre 2011** à 14 h au **21 octobre 2011** à 17 h  
au Centre Ethic Etapes « CIARUS » – 67000 STRASBOURG

1 session « Approfondissement » (ouverte à des cuisiniers ayant déjà participé au module « découverte » :

- du **12 octobre** à 14 h au **14 octobre 2011** à 17 h  
au Centre Ethic Etapes « LAC DE MAINE » 49000 ANGERS

### **3. Formation « Cuisiniers » orientée vers les desserts**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 375 Euros – Hébergement Restauration : 134 Euros*

- Comment réduire considérablement les desserts surgelés
- Viser les desserts de saison en donnant priorité aux circuits courts
- Les goûters faits maison
- du **5 mai 2011** à 9 h au **6 mai 2011** à 17 h  
au Village Cap France « ESCANDILLE » 38880 AUTRANS

### **4. Formation « Personnels de ménage »**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 470 Euros – Hébergement Restauration : 134 Euros*

Pratiques professionnelles à mettre en œuvre :

- Consommation d'eau, de produit
- Les effluents de lavage
- L'énergie
- Les déchets et le tri
- Le bruit
- L'organisation et l'ergonomie

1 session :

- du **4 octobre** à 9 h au **5 octobre 2011** à 17 h  
au Centre Ethic Etapes « C.I.S.L » – 69000 LYON

## **5. Formation « responsable de ménage »**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 470 Euros – Hébergement Restauration : 134 Euros*

Cette session est réservée aux responsables ayant en charge l'organisation, la planification et le suivi de ce service

- du **15 novembre** à 9 h au **16 novembre 2011** à 17 h  
au Village Cap France « BON SEJOUR LA PLAGE » 14810 MERVILLE FRANCEVILLE

## **6. Formation « Personnels de service-restaurant »**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 520 Euros – Hébergement Restauration : 134 Euros*

- tour de table avec présentation de la typologie de clientèle, cycle de menus, méthode de gestion des coûts.
- L'agriculture bio et la restauration collective :
  - Sensibilisation aux principes de l'agriculture bio et de sa réglementation
  - Identification des produits bio
- Les problèmes rencontrés au restaurant dans la mise en place d'une démarche de tourisme durable (pique-nique, goûter, petit-déjeuner, mise en place de la table, gestion des déchets, utilisation des produits d'entretien, etc....)
- Communication en direction des clients (agriculture bio, bonnes pratiques,...)
- du **3 novembre** à 9 h au **4 novembre 2011** à 17 h  
au Village Cap France « LOU CASTELET » 06590 THEOULE SUR MER

## **7. Formation « Ouvrier ou responsable d'entretien »**

*Durée : 3 jours – coût pédagogique : 530 Euros – Hébergement Restauration : 201 Euros*

Prise en compte au quotidien des SME mis en œuvres :

- Gestion des produits dangereux
- Tri des déchets
- Eau
- Energie
- Information sur les nouvelles énergies
- Gestion des espaces verts
- Données d'évaluation et de mesure
- du **21 septembre** à 9 h au **23 septembre 2011** à 17 h  
à l'Ethic Etapes « LA ROCHE DU TRESOR » – 25510 PIERRE FONTAINE LES VARANS

## **8. Formation « Animation »**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 510 Euros – Hébergement Restauration : 134 Euros*

La sensibilisation des publics accueillis constitue un élément essentiel de nos politiques de développement durable. Les personnels d'accueil et d'animation, en face à face permanent avec les publics accueillis en constituent les acteurs incontournables.

- Sensibilisation aux problématiques du DD
- Sensibiliser au quotidien
- L'intégration du DD dans le métier de l'animation
- De la sensibilisation à l'éducation au développement durable
- du **12 octobre** à 9 h au **13 octobre 2011** à 17 h  
au Village Cap France « LE BEROUZE » – 74340 SAMOENS

## **9. Formation « Accueil »**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 510 Euros – Hébergement Restauration : 134 Euros*

La sensibilisation des publics accueillis constitue un élément essentiel de nos politiques de développement durable. Les personnels d'accueil et d'animation, en face à face permanent avec les publics accueillis en constituent les acteurs incontournables.

- Sensibilisation aux problématiques du DD
- Sensibiliser au quotidien
- L'intégration du de la sensibilisation dans le cheminement client (de la résa au suivi post séjour) –personnels d'accueil
- L'intégration du DD dans le métier de l'animation
- De la sensibilisation à l'éducation au développement durable

1 session :

- du **8 novembre** à 9 h au **9 novembre 2011** à 17 h  
au Centre Ethic Etapes « Home Dôme » 63000 CLERMONT FERRAND

## **10. Formation « Œnologie – connaissances des vins »**

*Durée : 2 jours – coût pédagogique : 280 Euros – Hébergement Restauration : 134Euros*

au programme :

- Culture de la vigne et vinification
- Les différentes appellations de vins en France
- Visite de la cave coopérative de Buzet
- Qu'est ce qu'un vin issu de culture biologique
- Petit apprentissage de la dégustation
- Valorisation des vins de son terroir (travail pratique avec chacun des participants)

1 session :

- du **11 avril** à 17 h au **13 avril 2011** à 14 h  
au Village Cap France « LE MOULIN NEUF » – 47230 BARBASTE