



DOSSIER DE PRESSE

majorian

2023



SOMMAIRE

O1. L'ESSENTIEL	3
O2. MAJORIAN ET L' « ÉCONOMIE HUMAINE » PORTÉE PAR CAROLE POURCHET (CEO) ET XAVIER ALBERTI (PRÉSIDENT)	4
O3. AMÉLIORER LES PRATIQUES RSE DES HÔTELS & DES RESTAURANTS	5
a. L'impact environnemental avec clorofil	
b. L'impact social avec les solutions mentorhi	
c. Une politique des achats responsable avec la cadhi	
d. Au cœur de la transition : la communauté les Collectionneurs	
O4. CHIFFRES CLÉS & PERSPECTIVES	12





L'ESSENTIEL

CARTE D'IDENTITÉ

📅 Date de naissance : 2021

👤 Dirigeants : Carole Pourchet (CEO) et Xavier Alberti (Président)

♥ Ambition : embarquer l'hôtellerie-restauration vers une transition vertueuse, sur l'ensemble des volets de la RSE

👥 Équipe : 80 collaborateurs

🏠 Activité : le déploiement de solutions innovantes et durables, pensées pour faciliter le quotidien des entrepreneurs de l'hospitalité et de la restauration

📍 Deux territoires de prédilection : la France et l'Italie

☆ Signe distinctif : 2600 établissements clients d'une ou plusieurs solutions de majorian

Mots-clés : #RSE #BilanCarbone #QVT #Hotellerie #Restauration #EcoResponsabilité #Durabilité

Véritable allié des acteurs de l'hospitalité et de la restauration, majorian propose un panel de solutions innovantes visant à accompagner les établissements vers plus d'efficacité et de durabilité.

L'équipe de majorian veut aider les entrepreneurs de l'hôtellerie-restauration à se développer et se démarquer tout en adoptant une démarche à impact sur trois grands segments :

- **Environnemental**, à travers le calcul du bilan carbone de leur établissement
- **Social**, via la qualité de vie au travail et la gestion des carrières de leurs collaborateurs
- **Economique**, par la mise en place d'une politique d'achats compétitive et raisonnée

Ces solutions sont proposées en premier lieu mais non exclusivement aux établissements les Collectionneurs, la communauté de restaurateurs, hôteliers et voyageurs, créée en 1975 et présidée par Alain Ducasse, aujourd'hui pilier de majorian, en prise directe avec le terrain.

LA RAISON D'ÊTRE DE MAJORIAN

« La raison d'être de la société est de valoriser l'économie humaine portée par les entrepreneurs indépendants de l'hospitalité.

Cette économie s'appuie sur l'ancrage local, la durabilité écologique et financière ainsi qu'un meilleur partage de la valeur créée et de la décision.

majorian rassemble une communauté d'entrepreneurs de la restauration et de l'hôtellerie afin de leur apporter des services et expertises adaptés à leurs enjeux et leurs problématiques tout en leur proposant d'agir pour un meilleur respect de l'Humain et du Vivant »

La Société entend ainsi générer un impact social, sociétal et environnemental positif et significatif dans l'exercice de ses activités. Cette présente raison d'être est intégrée dans les statuts de majorian et la guide au quotidien.

O2.

MAJORIAN ET L'« ÉCONOMIE HUMAINE »

PORTÉE PAR CAROLE POURCHET (CEO)
ET XAVIER ALBERTI (PRÉSIDENT)

« L'économie humaine s'appuie sur un préalable : tout ce qui concourt à son fonctionnement doit participer directement ou indirectement à la réalisation du bien-être humain et au respect du vivant. Cette économie doit s'appuyer sur deux principes : celui de l'équilibre des répartitions (des richesses, de la décision ou du temps), celui du ralentissement des rythmes (de rendement, de travail, de consommation et de production) »

Xavier Alberti, Président de majorian



Avec majorian, Xavier Alberti et Carole Pourchet défendent une vision du capitalisme renouvelée, aux antipodes de l'économie financiarisée arrivée en fin de course. À partir de la deuxième moitié du XX^e siècle, les déséquilibres financiers, l'accaparement des richesses, la profonde déconnexion entre le capital et le travail, l'exploitation des ressources à une vitesse folle, ont fini d'abîmer un système économique devenu dangereux pour la survie de l'humanité.

En proposant un concept de société articulé autour de l'économie humaine, majorian promeut un nouveau modèle incarné par des dirigeants indépendants.

« Les hôteliers et restaurateurs clients de majorian sont les piliers de l'économie humaine. Ces dirigeants portent un capitalisme indépendant, équitable et ancré localement. Ils se reconnaissent à trois critères :

1/ ils sont propriétaires de leur entreprise ;
2/ ils travaillent au sein de leur entreprise ;
3/ ils vivent sur le territoire de leur entreprise et y investissent ».

Carole Pourchet, CEO de majorian

Au cœur de cette nouvelle règle économique et sociale plus éthique, la durabilité est le principe fondamental qui gouverne les prises de décision des dirigeants. Désormais, celles-ci s'évaluent à l'aune du long terme.

Ce critère de durabilité, au centre de l'économie humaine, se décline dans chacune des solutions développées par majorian afin d'accompagner hôtels et restaurants dans cette voie.

Objectif : améliorer l'impact environnemental et social des entreprises indépendantes de la restauration et de l'hospitalité. Le mouvement global qui en résulte doit permettre l'installation progressive d'un modèle économique réconcilié avec l'humain, le vivant et les conditions de leur pérennité.

03.

AMÉLIORER LES PRATIQUES RSE DES HÔTELS ET DES RESTAURANTS

a. L'impact environnemental avec clorofil



« Clorofil s'inscrit parfaitement dans la mission de majorian d'accompagner les indépendants de l'hôtellerie et de la restauration vers des pratiques économiquement viables, socialement justes et durables pour la planète »

Carole Pourchet, CEO de majorian



Selon l'ADEME, les hébergements et les restaurants en France représentent 13% des émissions de gaz à effet de serre du secteur touristique – une industrie particulièrement énergivore qui concentre à elle seule 11% des émissions de GES au total.

Partant de ce constat, majorian a développé clorofil, un calculateur d'empreinte carbone gratuit visant à rendre les professionnels de l'hospitalité et de la restauration acteurs de la transition écologique. www.clorofil.eco

La plateforme, très intuitive, a été développée en partenariat avec ClimateSeed, expert de la mesure et de la réduction de CO₂, selon la méthode Bilan Carbone® de l'ADEME. Elle permet de comptabiliser l'ensemble des émissions – directes et indirectes – émises par l'établissement sur 5 grandes catégories : l'énergie, les achats, les déchets, les prestations liées à l'hôtellerie/restauration, la mobilité.

RÉDUIRE SES ÉMISSIONS DE GES ET FINANCER DES PROJETS DE SÉQUESTRATION CARBONE

Une fois l'empreinte carbone mesurée, l'utilisateur peut souscrire une offre pour piloter ses émissions de GES depuis son espace client. Il se fixe alors des objectifs de réduction, dispose de fiches ressources afin d'améliorer son intensité carbone et reçoit un badge clorofil (1, 2 ou 3 feuilles) attestant des efforts entrepris par l'établissement. Enfin, l'hôtelier / le restaurateur peut choisir d'investir dans un projet de séquestration carbone identifié par ClimateSeed – vérifié par un certificat de conformité – afin de compenser ses émissions résiduelles.

Au-delà de sa solution technique, qui permet de valoriser et de communiquer sur sa démarche carbone, clorofil propose également un accompagnement sur-mesure pour ceux qui souhaitent aller plus loin :

- **Prestations de conseil** : mise en place d'un plan d'actions, accompagnement tout au long d'un processus de labellisation ;
- **Formations** : fresque du climat, initiation RSE, atelier écogestes.

03.

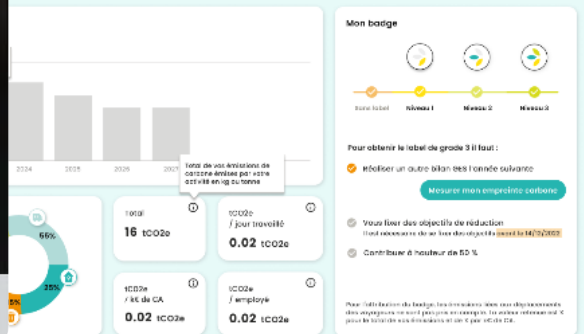
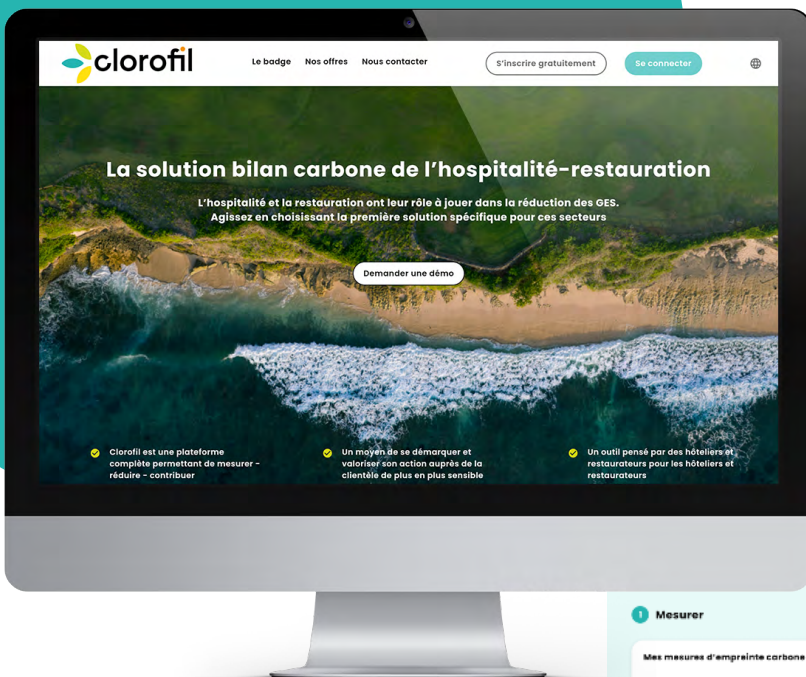


« Avec clorofil, nous anticipons une obligation légale qui concernera dès 2024 toutes les entreprises de + de 250 salariés, et sans doute ultérieurement toutes les entreprises dont les hôtels et restaurants : celle de communiquer leur bilan carbone. Notre outil, très simple d'usage, s'adresse spécifiquement à ces établissements, et ce quelle que soit leur taille. L'objectif est que chacun puisse s'approprier facilement la mesure de son empreinte carbone et bénéficier, s'il le souhaite, de notre accompagnement pour engager sa réduction »

Noëlle Fustier, Directrice de clorofil

« La collecte des données est parfois complexe. Clorofil, facilite cette démarche afin de la rendre plus accessible et d'encourager une plus grande implication de la part des hôteliers et restaurateurs »

Édouard Blin, directeur ingénierie, conseil et opérations chez ClimateSeed



1 Mesurer

ID	NOM DU BILAN	PÉRIODE DE RÉFÉRENCE	SCORE	BILAN TENDU	DERNIÈRE MISE À JOUR	RÉSULTAT	
129	Bilan 1	01/01/2021 - 31/12/2021	866.6	Oui	Consulter les données	24/05/2023	Voir les résultats
139	Bilan 2	01/01/2021 - 31/12/2021	1227.02	Non		12/01/2022	

[Mesurer mon empreinte carbone](#)

03.



b. L'impact social avec mentorhi

« 200 000. C'était le nombre de postes vacants dans notre filière avant l'été. Les difficultés de recrutement et de rétention que connaît actuellement notre secteur n'ont échappé à personne. Derrière ce contexte morose, il y a pourtant une grande opportunité pour les restaurateurs et hôteliers : celle de lancer une véritable transition sociale »

Sandrine Chourrout, DRH de majorian.

Selon une enquête réalisée par l'UMIH (Union des Métiers et des industries de l'hôtellerie restauration) auprès de 1414 établissements français en juillet 2022, les employeurs de la filière CHR sont 97% à avoir des difficultés de recrutement. Pour répondre à cette pénurie de personnel, ils sont 53% à avoir augmenté les salaires et 36% à avoir fait bénéficier leurs salariés de la « prime Macron ».

Si la réévaluation de la rémunération est évidemment l'une des réponses attendues par les salariés, force est de constater que celle-ci n'est plus suffisante. On observe en effet une distorsion croissante entre les attentes du personnel et celles de leurs employeurs. Les changements à l'œuvre sont en effet plus globaux et bien d'ordre structurel : 76% des salariés aspirent à plus de flexibilité (la semaine de 4 jours étant particulièrement plébiscitée), tandis qu'ils sont 27% à déplorer le stress de leur travail.

« Aujourd'hui ce sont les salariés qui choisissent leurs employeurs et non l'inverse. C'est pourquoi il faut retravailler l'attractivité de notre filière, et cela passe par une meilleure compréhension des attentes des salariés. Cela passe également par une meilleure mise en avant des bonnes pratiques RH de chaque maison : la marque employeur n'est pas l'apanage des sociétés de service, l'hôtellerie-restauration doit s'en emparer ! »

Sandrine Chourrout, DRH de majorian.

Ce volontarisme se traduit chez majorian par mentorhi, qui propose plusieurs solutions RH à la fois immédiates et de long terme. Dans les deux cas, l'objectif reste le même : proposer aux établissements un accompagnement sur-mesure leur permettant d'améliorer leur impact social.

ÉVALUER ET FAIRE CONNAÎTRE SA POLITIQUE SOCIALE : LE LABEL PEACE & WORK

Fin 2022, majorian lance Peace & Work afin de distinguer les établissements engagés dans une politique de Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT) ambitieuse. Ce label repose sur un diagnostic approfondi qui préserve l'anonymat des répondants. Une fois l'enquête réalisée, l'établissement reçoit une distinction - bronze, silver ou gold suivant les résultats obtenus - un rapport complet ainsi qu'un plan d'actions.

« J'avais envie de voir la façon dont nos collaborateurs vivaient leur quotidien au sein de l'établissement. Peace & Work est pour cela un outil très enrichissant, rapide et anonyme. Les résultats de l'audit étaient extrêmement intéressants. Ils nous ont permis d'écouter, de réajuster. Ce label est une chance pour nous, pour nos collaborateurs, et in fine pour nos clients »

Sarah Chailan, Directrice d'Exploitation de La Bastide de Moustiers

Peace & Work permet aux salariés de repérer les établissements vertueux, ceux qui accordent une place fondamentale à leur bien-être. Cette distinction vient objectiver la politique sociale d'un hôtel ou d'un restaurant à travers une grille de critères exigeants. Peace & Work agit ainsi comme un vrai avantage comparatif qui attire les talents et contribue à fidéliser son équipe en place.

Peace & Work



03.



« La qualité de nos RH fonde celle de nos entreprises »

Xavier Alberti, Président de majorian

DÉCENTRALISER LA FONCTION RH

Majorian dispense un accompagnement RH qui s'adapte aux besoins des hôteliers et restaurateurs et qui s'articule autour de 3 types d'interventions :

- Bénéficier des compétences d'un professionnel RH sur le long terme : les établissements du secteur qui n'ont pas de responsable RH dans leurs effectifs peuvent être accompagnés dans la gestion quotidienne de leurs équipes et la mise en œuvre d'une politique sociale adaptée à leur entreprise. Cette prestation démarre par un audit RH afin de mesurer les besoins et de hiérarchiser les priorités. Le nombre de jours d'intervention (hebdomadaire ou mensuel) est ensuite défini selon les demandes et les possibilités de l'entreprise.
- Faire appel à un professionnel RH pour un besoin ponctuel : par manque de temps ou par nécessité de maîtriser un sujet RH en particulier, l'hôtelier ou le restaurateur peut faire appel sur une très courte durée à un professionnel RH mentorhi. Par exemple, dans l'accompagnement administratif de l'embauche d'un salarié, dans la refonte des plannings ou encore dans la mise en œuvre des élections professionnelles.
- Bénéficier d'un expert en recrutement pour pourvoir ses postes-clés : l'hôtelier ou le restaurateur peut déléguer sa recherche de candidats qualifiés aux équipes de job hospitality.

A travers ses services, mentorhi, solution RH de majorian permet aux entrepreneurs de l'Hôtellerie-Restaurant de se concentrer sur leur cœur de métier, en se faisant accompagner dans la gestion chronophage et complexe de leurs ressources humaines.



03.

c. Une politique des achats responsable avec la cadhi



« En accolant à l'objectif de compétitivité celui de la durabilité, la Cadhi entame une transformation structurelle. À travers elle, majorian souhaite transformer, plus largement et de l'intérieur, l'ensemble du secteur CHR ».

Jérôme Sannac, Directeur de la cadhi



Parce qu'elle est consubstantielle à son cœur d'activité (et ses taux de marge !), la politique des achats d'un établissement CHR est le miroir de son engagement écoresponsable. La question du sourcing fait donc partie des enjeux forts que majorian a souhaité adresser en faisant évoluer la cadhi, sa centrale d'achats.

Aujourd'hui, 2600 établissements s'approvisionnent sur la cadhi (contre 1500 en 2017) pour un volume d'achats de 130 millions d'euros en 2022 (soit + 30% par rapport à 2019, années covid mises entre parenthèses). Ces chiffres illustrent tout le dynamisme de la centrale qui fournit l'ensemble des produits et services aux maisons : énergie, matériel & électroménager, aliments & boissons, mobilier & agencement, blanchisserie, etc.

L'ÉVALUATION DES FOURNISSEURS, DES PRODUITS ET IN FINE DE L'ACTE D'ACHAT

En partenariat avec l'organisme Ecovadis, plateforme d'évaluation des politiques RSE des entreprises, majorian a entrepris la notation des 170 fournisseurs référencés sur la cadhi, selon 21 critères de durabilité (parmi lesquels environnement, social et droits de l'homme, éthique, etc.). À l'issue de l'audit, ces derniers reçoivent une note moyenne transformée en médaille : bronze, argent, gold ou platine. D'ici 2024, la cadhi se donne pour objectif d'atteindre le palier de 90% des fournisseurs évalués. Une notation minimum, la médaille de bronze, est attendue pour continuer à être référencé sur la centrale d'achats.

Les produits et services des fournisseurs sont également en cours de notation.

L'objectif ? Offrir aux acheteurs le plus d'informations possible afin de leur permettre de faire un choix éclairé au moment de l'acte d'achat. L'ambition à terme est que ces derniers reçoivent une notation qui évaluera leur politique d'achats annuelle, avec un score de A à E.

03.

CADHI, PARTENAIRE DE LA TRANSITION

La cadhi accompagne les hôteliers et les restaurateurs dans leur transition afin que chacun de ces établissements devienne acteur de l'économie circulaire. Ces derniers ont désormais un accès préférentiel à des solutions liées aux achats et/ou à la consommation durable :

- **Take a waste** : interlocuteur unique du tri et de la revalorisation des déchets
- **UpCycle** : pour composter sur place les déchets alimentaires et emballages compostables et devenir acteurs de l'économie circulaire.
- **Qwanty** : audit et accompagnement pour réaliser des économies d'énergie

Si certains de ces services relèvent de l'engagement personnel de l'hôtelier ou du restaurateur, certains apportent des réponses à de nouvelles exigences légales. La mise en place de la loi « Anti-gaspillage pour une économie circulaire » (AGEC) par exemple, fait de la gestion des déchets l'objet d'une politique publique dédiée. Son périmètre d'action (interdiction des enveloppes plastiques inutiles, de la vaisselle jetable, compost, etc.) concerne tous les établissements qui produisent 5 tonnes de déchets par an.

Enfin, la cadhi est en train de proposer une alternative durable à 100% des produits et services disponibles sur la centrale : issue du circuit-court ou labellisé commerce équitable, bio ou raisonné ; écoconçue (pour le mobilier par exemple) ; d'origine végétale (pour les produits d'entretien) ; ou encore verte (pour l'énergie).



03.

d. Au cœur de la transition : la communauté les Collectionneurs



les Collectionneurs®



En novembre 2022, lors de sa convention annuelle, la communauté de restaurateurs, hôteliers et voyageurs les Collectionneurs a adopté une feuille de route qui s'inscrit dans le sillage des engagements de majorian.

« Nous avons la volonté d'agir pour répondre à deux défis qui nous paraissent historiques : le défi climatique et le défi social. Ce parti-pris va se matérialiser sur le terrain, au travers des engagements des établissements les Collectionneurs : pour réduire leur empreinte carbone, pour repenser les conditions de travail de leurs équipes, pour acheter mieux »

Xavier Alberti, PDG de majorian

Créée en 1975 pour mutualiser la commercialisation d'établissement hôteliers, la marque les Collectionneurs entame donc un virage stratégique autour de son positionnement. Celui-ci intègrera bien entendu les attentes et préoccupations des voyageurs - de plus en plus avertis et exigeants sur les volets environnemental et social. Le comité de pilotage, le comité adhérents et le comité voyageurs travailleront ainsi main dans la main pour imaginer une nouvelle identité basée sur ces deux piliers.

A travers cette démarche, les Collectionneurs ambitionnent de réconcilier l'expérience de voyage et la démarche durable.

04.

CHIFFRES CLÉS & PERSPECTIVES

13%

des GES du secteur touristique émanent des hébergements et restaurants en France

11%

des émissions de GES au total concernant tourisme

1

outil gratuit de calculateur d'empreinte carbone : Clorofil

5

grandes catégories passées au crible : énergie, achats, déchets, prestations hôtellerie/restauration, mobilité

200 000

postes vacants dans la filière CHR avant l'été 2022

76%

des salariés aspirent à plus de flexibilité

27%

à déplorer le stress de leur travail

1

label pour évaluer et valoriser la politique sociale : Peace & Work

2600

établissements s'approvisionnent via la Cadhi

90%

des 170 fournisseurs référencés par la Cadhi seront évalués par Ecovadis en 2024

17M€

chiffre d'affaires 2022

100%

des produits sur la Cadhi auront une alternative responsable

540

maisons font partie de la communauté des Collectionneurs

En 2022, elles représentent

+ 6000

collaborateurs

CONTACTS PRESSE



CLAIRE CHABANEAU

claire@agence-initiale.fr

06 47 96 17 10

ANNE-LAURE MARIN
annelaure@agence-initiale.fr

07 69 95 64 68



LAURE PEYBERNÈS

lpeybernes@majorian.fr

06 20 65 45 26

LISE GUYONNET
lguyonnet@majorian.fr

01 78 94 78 36

majorian.fr

