POLITIQUE **D'ALIMENTATION DURABLE** DE ACCOR

Nos engagements pour une alimentation durable **à l'horizon 2030**

Juin 2026

Notre défi commun

Réinventer l'offre alimentaire dans nos restaurants autour du bien-être et la durabilité

Le secteur de la restauration évolue sous l'effet d'attentes croissantes en matière de santé, de bien-être et de responsabilité environnementale.

L'offre alimentaire dans les restaurants axée sur le bien-être s'oriente vers un juste équilibre entre plaisir et nutrition, marquée par l'essor d'offres plus végétales et flexitariennes, qui se généralisent progressivement. S'approvisionner selon des normes environnementales reconnues est de plus en plus perçu comme un élément indissociable du bien-être.

Des analyses de tendances mondiales dans l'hôtellerie et la restauration confirment que l'engouement pour les cartes proposant davantage de plats à dominance végétale, dits «plant-forward», est porté par une prise de conscience accrue des enjeux liés à la santé et à l'environnement. La durabilité s'impose aujourd'hui comme un élément clé dans le choix des clients dans les hôtels et les restaurants à travers le monde[1]. Cette attente s'accélère clairement. En effet, 31 % de la population mondiale déclarent vouloir réduire leur consommation de viande[2].

Le Groupe Accor fait évoluer sa philosophie dans les restaurants en créant des expériences culinaires gourmandes qui contribuent au bien-être de ses clients, tout en visant à réduire les impacts environnementaux liés à la production et à la consommation d'aliments. Notre engagement : faire de chaque repas chez Accor un moment de plaisir dédié au bien-être de nos clients, tout en favorisant des pratiques alimentaires plus responsables.

Les pressions exercées sur les ressources naturelles par notre alimentation sont bien réelles et ne cessent de s'accentuer

Il est désormais évident que nos modes de production et de consommation alimentaires ne sont pas durables. À titre d'exemple :

- Un plat à base de bœuf a une empreinte carbone 9 fois supérieure à celle du porc, 10 fois supérieure à celle du poulet et 30 fois supérieure à celle d'un plat à base de végétaux[3]. Réduire la consommation de viande rouge répond à la fois aux objectifs de préservation de la planète et aux recommandations nutritionnelles[4].
- La production de viande génère également un impact considérable sur la consommation d'eau (un kilo de bœuf nécessite entre 550 et 700 litres d'eau douce[5]) et contribue également à la déforestation[6].
- La culture du cacao est une cause majeure de déforestation, après l'élevage, la production de soja et d'huile de palme, contribuant au déclin de la biodiversité et au changement climatique[7].
- La production de café non certifiée selon des critères environnementaux nécessite d'importantes quantités de pesticides, ce qui peut avoir des effets néfastes sur la santé des sols et la qualité[8] de l'eau.

Chaque jour, des

centaines de milliers

de petits déjeuners et de repas sont servis dans les

10 000

restaurants

Les habitudes des clients **évoluent** vers des

choix plus sains et responsables

Accor vise à promouvoir

une offre alimentaire plus durable

pour répondre aux attentes des clients tout en contribuant à créer un modèle alimentaire plus vertueux

[1] « Global hospitality food trends review, international hospitality sector analysis, 2023-2024 ».
[2] « Good Food Institute, 2025 ».
[3] « Environmental Impacts of Food Production - Our World in Data. »
[4] À l'instar des travaux de la Commission EAT-Lancet 2025 sur des systèmes alimentaires sains, durables et équitables.
[5] « Roles, impacts and services provided by European livestock farms', INRAE, 2016. »
[6] « 'COP26: Agricultural expansion drives almost 90 percent of global deforestation', FAO, 2021. »
[7] « Global patterns of commodity driven deforestation, Nature Food, 2026. »
[8] « Journal of Contaminant Hydrology, 2018 – Environmental risk assessment for sustainable pesticide us in coffee production. »

L'empreinte du Groupe Accor

En tant qu'acteur majeur de l'hôtellerie, servant chaque jour des centaines de milliers de petits-déjeuners et de repas dans ses 10 000 restaurants et bars à travers le monde, **Accor a une responsabilité majeure et joue un rôle clé dans la création d'expériences culinaires d'excellence tout en encourageant des choix visant à réduire l'impact environnemental.**

L'analyse de l'empreinte environnementale du Groupe a permis d'identifier trois catégories de produits ayant des impacts environnementaux particulièrement importants : **la viande, le café et le cacao.**

En agissant prioritairement sur ces leviers, nous pouvons réduire significativement notre empreinte environnementale et encourager nos clients à adopter des modes de consommation plus durables.

Transformer notre mode de production alimentaire est donc indispensable pour réussir la transition vers un modèle plus respectueux de l'environnement, tout en répondant aux attentes d'une consommation plus saine, tout en valorisant le goût et le plaisir pour nos clients. Cette urgence d'agir s'inscrit pleinement dans le cadre des Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies, notamment l'ODD n°12 (« Consommation et production responsables ») et l'ODD n°3 (« Bonne santé et bien-être »), qui appellent l'ensemble des acteurs mondiaux à prendre des mesures décisives d'ici 2030.

L'offre alimentaire dans nos restaurants (« Food & Beverage ») représente :

17%[9] de l'empreinte **carbone** du Groupe

50%[10] de l'empreinte **eau**

80%[10] de **l'utilisation des terres**

(principalement lié à la production alimentaire)

[9] Empreinte carbone de Accor basée sur les données 2023.
[10] Évaluation de Accor réalisée par Quantis en 2020 sur la base des données 2019.

Mise à jour de la Politique d'alimentation durable de Accor

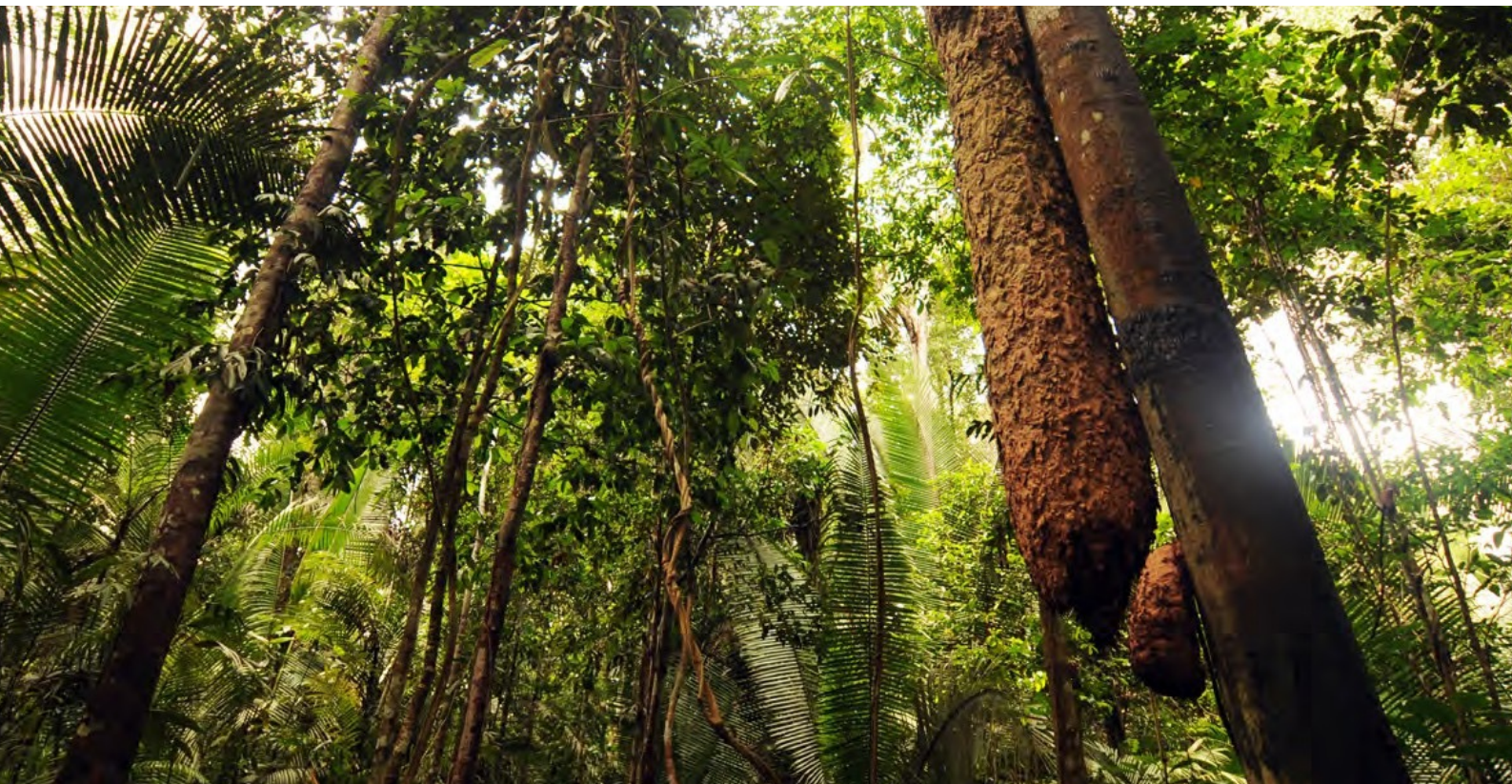
Élaborée en 2016 de manière collaborative, **la Politique d'alimentation durable** de Accor a permis au Groupe de déployer et de piloter de nombreuses initiatives. **Elle constituait le premier jalon de notre démarche en faveur de pratiques culinaires plus responsables. En 2024, Accor a défini de nouveaux engagements en matière d'alimentation durable, qui ont depuis été actualisés comme présentés ci-dessous. Par ailleurs, Novotel, marque fondatrice de Accor, a signé un partenariat international de trois ans avec le WWF France afin de contribuer à la protection et à la restauration des océans à travers le monde**. Ce partenariat a notamment permis de définir de nouveaux principes en matière d'approvisionnement durable pour les produits provenant de la mer, pour Novotel et l'ensemble des marques Accor.

Accor renforce ainsi son rôle dans la transition d'un modèle alimentaire conventionnel vers un modèle plus durable. Le Groupe s'engage notamment à accompagner l'évolution des pratiques agricoles pour contribuer à la préservation de la biodiversité et à une gestion plus responsable des ressources en eau.

Fidèle à sa volonté de placer le développement durable au cœur de son modèle économique, le Groupe souhaite favoriser un modèle alimentaire durable. Cette ambition s'incarne à chaque étape et donc, dans la création des recettes, le choix des approvisionnements et la manière dont les plats sont servis aux clients au sein de ses hôtels. Dans cette démarche, la lutte contre le gaspillage alimentaire constitue aussi une priorité absolue, avec pour objectif de le réduire d'au moins 60 % d'ici 2030 par rapport au niveau de référence publié en 2023, comme le détaille la Politique Économie Circulaire du Groupe.

En parallèle, nous avons à cœur d'accompagner nos clients vers des choix pensés pour leur bien-être tout en contribuant à réduire l'impact environnemental de leur alimentation.

Au cœur de notre stratégie de développement durable « Hosting Change », figure un engagement majeur en faveur d'une cuisine plus végétale (« plant-forward »), qui constitue l'un de nos engagements phares. Cette approche associe naturellement une alimentation plus saine et plus durable et représente une voie fondamentale pour l'ensemble de notre réseau. Parallèlement, d'autres engagements fixent le socle d'exigence que chaque établissement doit incarner tout en offrant des leviers de progrès complémentaires. Chaque marque et chaque région ayant la liberté de prioriser ses actions selon ses spécificités locales.



La Politique d'alimentation durable de Accor repose sur 6 engagements à atteindre d'ici 2030 :

1 *Proposer **35% de plats à dominance végétale (dits « plant-forward ») à la carte**[11], incluant des options végétariennes et véganes*

En intégrant des plats axés sur le végétal (dits « plant-forward) qui contiennent jusqu'à 10 % de poisson ou de viande (en poids), ou qui sont végétariens ou végans. Cette approche s'inscrit dans les recommandations nutritionnelles de l'Organisation Mondiale de la Santé et de la Commission EAT-Lancet, en faveur du bien-être et d'une alimentation plus saine. Cette démarche vise à proposer aux clients des plats à la fois savoureux, attractifs et généreux tout en répondant à leurs attentes. De plus, les outils de mesure de l'empreinte carbone des aliments contribuent au déploiement de menus contenant une proportion réduite de protéines animales.

2 *Servir exclusivement **du café, du thé et du cacao issus d'un approvisionnement responsable***

En proposant des cafés, thés et boissons cacaotés issus de filières responsables, certifiés par des labels reconnus tels que « Rainforest Alliance », « Fairtrade », Agriculture Biologique ou reconnus par un organisme tiers pour leurs pratiques agroécologiques. Dans les régions où le marché n'est pas assez mature, une collaboration avec les fournisseurs sera mise en place pour accélérer la transition vers des produits plus responsables.

3 *Soutenir **l'agriculture biologique et les pratiques agroécologiques reconnues***

En encourageant au sein des offres de petits-déjeuners l'intégration de produits bio ou bénéficiant d'une certification tierce reconnue attestant de pratiques agroécologiques. Les marques « Premium », « Lifestyle » et Luxe ouvrent la voie en intégrant au moins 5 produits clés, tandis que les marques « Midscale » et Économiques les priorisent selon leurs marchés locaux.

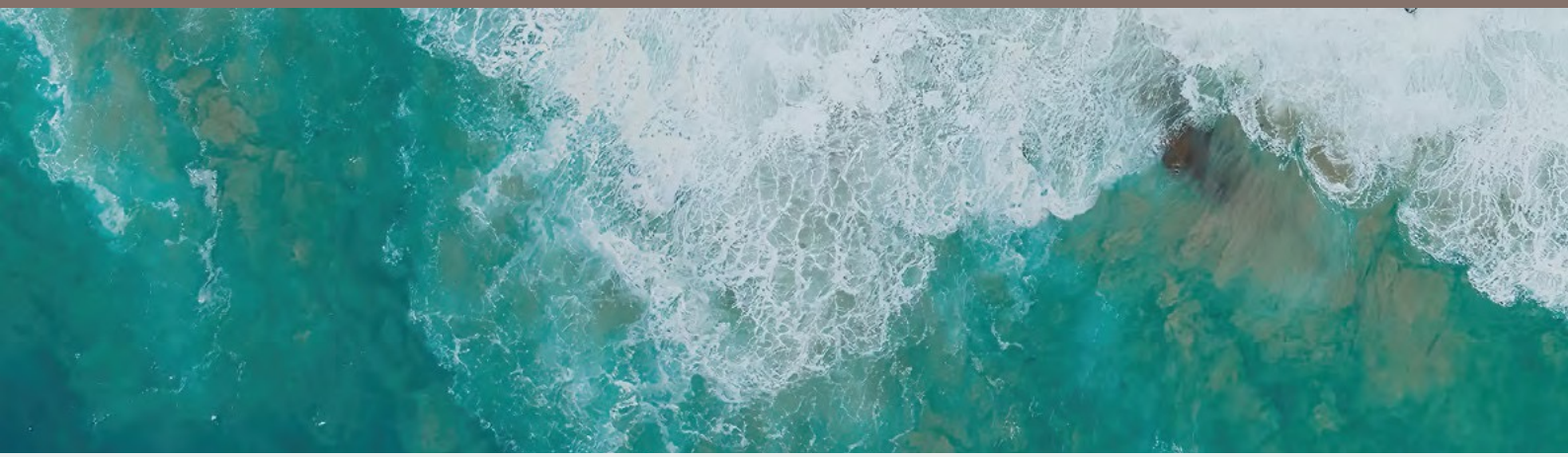
Ces produits sont issus de modes de production qui restreignent ou encadrent strictement l'usage de certains produits chimiques de synthèse, conformément aux exigences des cahiers des charges. Un « produit clé » se définit comme un produit consommé en grande quantité ou comme un ingrédient utilisé dans la plupart des recettes du quotidien (par exemple : fruits, lait, beurre, œufs, viennoiseries, pain, charcuterie, confitures, etc.).

4 *Privilégier **les approvisionnements locaux et les produits de saison***

En intégrant au moins 20 produits locaux et de saison au cœur de nos menus, représentant une part essentielle de nos recettes. Les produits dits « locaux et de saison » sont définis comme provenant d'un rayon de 100 km[12] autour de l'hôtel. Si cela s'avère irréalisable dans certaines zones en raison de contraintes logistiques ou de marché, la priorité sera donnée aux produits régionaux. En veillant à ce que les fruits et légumes frais soient locaux et de saison, dans la mesure des disponibilités dans le pays et la région. **Pour les zones ne disposant pas de productions locales ou de saison,** le choix devra se porter sur des pays limitrophes bénéficiant de filières d'approvisionnement.

[11] L'objectif s'applique à l'ensemble des menus (entrées et plats principaux) de nos restaurants et services traiteur. Les petits-déjeuners ne sont pas inclus.

[12] Basé sur les critères label Clé Verte (« Green Key »).



5 *Bannir les espèces de poissons et fruits de mer menacées, et promouvoir des pratiques de pêche certifiées ou traçables*

En supprimant des cartes toutes les espèces menacées, conformément aux lignes directrices du « World Wide Fund for Nature » (WWF)[13] rédigées dans le cadre du partenariat avec Novotel pour la protection des océans.

En évitant de servir des espèces sauvages figurant dans les listes régionales, à moins qu'elles ne soient certifiées MSC. En l'absence de certification MSC, des poissons sauvages locaux issus de méthodes de pêche sélectives et moins destructibles (comme la pêche à la canne et à la ligne, la pêche au jig, les casiers et les pièges) pourront être envisagés.

En proposant des produits de la mer issus d'une aquaculture responsable (certifiée ASC ou Bio), au moins pour le saumon et les crevettes. Si la maturité du marché local est insuffisante pour répondre à ces exigences de certification, un partenariat avec des fournisseurs sera mis en place afin d'accélérer la transition vers des filières plus responsables.

En renforçant la traçabilité des produits de la mer, notamment en demandant aux fournisseurs des informations essentielles relatives à leur origine et à leur mode de production, conformément aux lignes directrices du WWF.

Les lignes directrices du WWF sur les produits de la mer avec les listes sont disponibles ici.

6 *Agir en faveur du bien être animal*

En proposant exclusivement des œufs (coquille et liquide) issus d'élevages hors cage, lorsque l'approvisionnement est suffisamment mature, que la qualité des produits demeure conforme aux standards et que l'impact financier est acceptable. Le rapport annuel dédié aux œufs, publié sur le site web de Accor, détaille le plan d'action déployé.

En s'approvisionnant en poulets de chair :

- En Europe, dans le respect des critères de l' « European Chicken Commitment » (échéance en cours de révision).
- Aux État–Unis et au Canada, selon les critères de la Version 2 du « Better Chicken Commitment » (échéance en cours de révision).

En collaborant activement avec les fournisseurs pour les encourager à adopter progressivement de meilleures pratiques en matière de bien-être animal en facilitant leur intégration dans notre chaîne d'approvisionnement.

[13] Ces principes ont été élaborés dans le cadre du partenariat entre le WWF et la marque Novotel, mais ils s'appliquent à l'ensemble des marques de Accor. Les hôtels Novotel s'engagent à être les pionniers dans l'application de ces lignes directrices, dans le cadre du programme Novotel dédié aux océans.

Respecter nos engagements

L'objectif est de concrétiser l'ensemble de ces engagements à l'échelle du Groupe, en mettant à la disposition des équipes concernées les ressources essentielles à leurs réalisations. Pour ce faire, il est clé de déployer des leviers tels que :

- **Former les collaborateurs** au cœur de ces enjeux (experts de la restauration, Chefs, équipes en cuisine, responsables RSE, acheteurs, équipes en salle, services traiteur, etc.) en mettant l'accent sur le lien indissociable entre alimentation durable et bien-être.
- **Faire évoluer nos standards « Food & Beverage »** et nos cahiers des charges pour y intégrer pleinement les principes de préservation de la planète et d'une alimentation saine.
- **Innover** dans la création de nos recettes, en privilégiant une cuisine plus végétale (« plant-forward ») et l'équilibre nutritionnel.

Contribuer aux Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies

La Politique d'alimentation durable de Accor est au cœur de notre contribution à des systèmes alimentaires à impact environnemental réduit. Grâce à une stratégie ambitieuse nous nous engageons à transformer l'ensemble de la chaîne alimentaire, de l'approvisionnement à la consommation, tout en contribuant au bien-être de la société et à la réalisation des Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies.

Novotel, marque fondatrice de Accor, a lancé un partenariat de trois ans avec le WWF, visant à promouvoir la protection et la restauration des océans à travers des actions scientifiques et des projets de conservation.

Le WWF apporte son expertise technique à Novotel et accompagne ses plus de 600 hôtels à travers le monde afin de les aider à réduire leur impact sur les océans. Ce partenariat de trois ans s'articule autour de quatre objectifs principaux :

- Élaborer des politiques et des chaînes d'approvisionnement durables pour les produits de la mer.
- Sensibiliser les clients et les collaborateurs à l'importance fondamentale des océans.
- Plaider en faveur de la préservation des océans afin d'inspirer l'ensemble de l'industrie et des décideurs publics.
- Préserver et restaurer la biodiversité marine en soutenant des projets phares du WWF à travers le monde.

Gouvernance

Afin de garantir le bon déploiement de sa Politique d'alimentation durable, Accor a mis en place une gouvernance structurée autour de comités dédiés, réunissant les directions du Développement Durable, de la Restauration (« Food & Beverage ») et des Achats, tant au niveau mondial qu'au sein des régions et des marques :

- Ces comités pilotent les actions et suivent les résultats en s'appuyant sur des indicateurs précis afin d'atteindre les objectifs.
- La gouvernance repose également sur l'engagement continu des équipes « Food & Beverage », afin de proposer aux clients des offres attractives à plus faible impact environnemental et des plats à dominante végétale (dits « plant-forward »).

Accor s'engage à s'appuyer sur cette dynamique interne pour animer une communauté active, proposer des formations, partager les meilleures pratiques et renforcer la communication en mettant en évidence la manière dont les plats à dominante végétale et à moindre impact peuvent contribuer aux objectifs environnementaux et au bien-être des clients.

Plaidoyer

À travers son engagement, Accor soutient le déploiement de politiques publiques destinées à accélérer la mise en œuvre de projets vertueux.

Enfin, le Groupe réaffirme sa volonté d'agir en prenant publiquement position pour promouvoir des modèles alimentaires durables au sein de son industrie et de ses sphères d'influence, en soulignant le double bénéfice pour la planète et le bien être personnel.

Accor est un membre actif des groupes de travail de la « World Sustainable Hospitality Alliance » (WSHA), collaborant avec ses pairs du secteur sur les enjeux de bien-être animal, notamment la transition vers des approvisionnements en œufs issus d'élevages hors cage.

Implication des parties prenantes et engagement auprès des communautés locales

Pour garantir le succès et le déploiement de nos actions en matière d'alimentation durable, la mobilisation de nos parties prenantes est essentielle.

Accor entend renforcer sa collaboration avec les Chefs, les équipes dans les restaurants et les fournisseurs engagés dans la transition alimentaire. Par ailleurs, les organisations et associations dédiées à la durabilité constituent des partenaires clés pour soutenir la dynamique de transformation du Groupe.

Accor accompagne également la montée en compétences de ses collaborateurs grâce à des programmes de formation conçus avec des organismes experts. L'accent est mis sur l'art culinaire, savoir créer des plats à dominance végétale (« plant-forward ») qui soient à la fois gourmands, sains et équilibrés.

Périmètre d'application

Accor s'engage à piloter et à réduire son impact environnemental sur l'ensemble de ses activités directes[14]. Les services de restauration non exploités directement par Accor (c'est-à-dire gérés par des tiers) sont exclus de ce périmètre.

Les engagements énoncés dans cette politique couvrent également la consommation de ressources, notamment d'eau, tout au long de la chaîne de valeur en amont du Groupe. L'objectif est d'encourager nos fournisseurs et partenaires à optimiser leur efficacité dans l'utilisation de l'eau et à adopter des pratiques permettant de réduire leur consommation, en particulier dans les zones où les ressources en eau sont limitées.

L'engagement de Accor visant à réduire le gaspillage alimentaire d'au moins 60 % d'ici 2030 s'inscrit dans le cadre de la politique Économie Circulaire du Groupe.

[14] Y compris les entités consolidées.

POLITIQUE d'ALIMENTATION DURABLE DE ACCOR

Juin 2026