

BELLES

CÔTE D'AZUR

RIVES

AGIR POUR DEMAIN

Programme 20256 de Responsabilité Sociétale d'Entreprise

HÔTELS BELLES RIVES & HÔTEL JUANA
06160 JUAN LES PINS - CAP D'ANTIBES - FRANCE

SOMMAIRE

Présentation des établissements	3
Démarche environnementale & Achat responsable	4
Gouvernance et éthique	5
VOLET ENVIRONNEMENTAL	
Cuisine et restauration	6
Gestion des ressources	7
Recyclage et gestion des déchets	8
Réduction des plastiques	9
Actions auprès de notre clientèle	10
VOLET SOCIAL	
Actions sociales internes	11
Actions sociales externes	12
Développement local	13
ET DEMAIN	14

PRÉSENTATION DES HÔTELS

Le Groupe Belles Rives comprend les Hôtels cinq étoiles **Belles Rives** et **Juana**, tous deux situés à Juan-les-Pins, à l'entrée du Cap d'Antibes. Il s'efforce d'intégrer les enjeux sociétaux et environnementaux à travers des actions concrètes, locales et responsables.

L'Hôtel Belles Rives, établissement emblématique, chargé d'histoire et porteur d'un héritage unique, fût la résidence de l'écrivain Francis Scott Fitzgerald, dont l'esprit perdure encore dans les lieux. Aujourd'hui, l'hôtel conjugue élégance intemporelle, excellence du service et engagement durable.

À quelques encablures, face à la célèbre pinède de Juan-les-Pins, l'hôtel Juana dresse fièrement sa façade Art déco. On y cultive aussi bien l'esprit des années 30 qu'une évocation de l'univers de Picasso, tout en savourant la véritable nuit juanaise accoudé à la gloriollette de la terrasse.



DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Conscient de son ancrage sur un territoire exceptionnel, entre mer et pinède, le Groupe Belles Rives place la préservation de l'environnement au cœur de ses priorités.

Cet engagement se traduit par une gestion rigoureuse et innovante des ressources naturelles, une réduction constante de son empreinte écologique et une valorisation des circuits courts.

De la cuisine aux espaces verts, des consommations d'énergie à la gestion des déchets, chaque service de l'établissement est mobilisé pour adopter des pratiques responsables, dans le respect de la biodiversité locale et des réglementations environnementales.

L'ensemble des équipes s'investit au quotidien pour faire de l'excellence hôtelière un modèle durable.

ACHAT RESPONSABLE

Notre politique d'achats responsables constitue un levier essentiel de notre démarche RSE. Elle vise à privilégier des fournisseurs engagés, des produits durables et de qualité, tout en intégrant des critères environnementaux et sociaux dans les décisions d'achat.

Cela se traduit notamment par la sélection de produits locaux et de saison, la réduction des emballages, le recours à des matériaux éco-certifiés et le respect de conditions de travail éthiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

En adoptant cette approche, nous contribuons à réduire notre impact environnemental, à soutenir l'économie locale et à renforcer la cohérence de nos engagements en matière de développement durable.



GOVERNANCE ET ÉTHIQUE

Dans le cadre de sa démarche RSE, le Groupe Belles Rives a mis en place des **processus, des structures et des mécanismes qui assurent la gestion éthique, transparente et responsable de l'entreprise**, en tenant compte de ses impacts sociaux, environnementaux et économiques.

En terme de stratégie, le Groupe a nommé une référente RSE afin de soutenir les engagements actifs de la Direction et du Conseil d'administration dans ce domaine. Des engagements éthiques sont pris envers les employés, les clients et les fournisseurs ainsi que dans les démarches commerciales.

Conscient de son impact environnemental, le Groupe réfléchit au quotidien à améliorer son empreinte écologique, en réduisant ses consommations énergétiques, en s'équipant d'équipements plus performants et en soutenant des projets locaux.

La Charte du groupe Belles Rives regroupe l'ensemble des valeurs portées par les établissements: valeurs humaines, savoir-être et état d'esprit. cet engagement qui vise à placer l'humain au coeur de l'expérience offerte tant à nos clients qu'à nos collaborateurs.



CUISINE ET RESTAURATION



Nos chefs ont à cœur d'utiliser un maximum de produits locaux dans leurs propositions de menus. Nous travaillons avec des approvisionnements en circuits courts de produits locaux et de saison; pêche locale, maraîchers et fromagers locaux, producteurs régionaux de safran, de micropousses...



La réduction du gaspillage alimentaire par la gestion optimale des portions et des stocks est également au centre de nos préoccupations. Ainsi, nous avons développé une cuisine de production centralisée, afin d'optimiser l'utilisation des aliments et la valorisation de leurs déchets. Une collaboration avec l'application **TOO GOOD TO GO** est mise en place depuis le printemps afin d'optimiser nos reliquats alimentaires (*JU).



Dans un souci de réduction de notre impact carbone, nous proposons depuis plusieurs années au restaurant étoilé *La Passagère* **un menu 100% végétarien GREEN LIGHT**, qui rencontre un fort intérêt auprès de nos clients. Des plats végétariens sont également proposés sur nos autres cartes.

Au niveau du service des petits déjeuners les filières locales sont favorisées, aussi les contenants individuels ont été remplacés par un service en grands contenants pour limiter les déchets.

Aussi, toutes nos pâtisseries et viennoiseries sont produites directement dans nos locaux, un gage de qualité et de suivi optimisés.

GESTION DES RESSOURCES

La réduction des consommations est **au coeur de nos préoccupations quotidiennes**. Un engagement de chacun est nécessaire pour la mise en place et la réussite de ces processus liés à la sobriété énergétique.



ECONOMIES D'ENERGIE

Les tuyaux des chaufferies sont recouverts de calorifuge pour éviter les déperditions de chaleur.

La pompe à chaleur de la piscine au gaz a été remplacée par une électrique moins énergivore (*JU).

PAPIER

Sensibilisation du personnel à la réduction des impressions et à l'utilisation de papier recyclé: envoi des rapports quotidiens par mail, paramétrage des imprimantes et postes de travail vers les bacs de recyclage.

EAU

Les robinets de nos salles de bain sont équipés de mousseurs pour réduire le débit d'eau et les chasses d'eau double flux sont généralisées.

Le suivi des fuites et les réparations font l'objet d'une surveillance permanente par notre service technique.

Nettoyage des extérieurs au souffleur.

Pour le confort de nos collaborateurs et la maîtrise du rejet de produits nocifs dans les eaux usées, nous avons généralisé l'utilisation de produits d'entretien Eco labélisés et biodégradables.

Nos espaces verts sont entretenus avec des produits biologiques.

ELECTRICITE

Remplacement progressif des ampoules par des LED classe A ou B.

Remplacement progressif des interrupteurs par des détecteurs de mouvement dans les espaces communs.

Eclairages extérieurs régulés par horloge, temporisation adaptée en fonction de la saison.

GAZ DE VILLE

Nos fourneaux sont équipés d'un système de veilleuse garantissant la préservation du gaz ainsi que de notre sécurité.

RECYCLAGE ET GESTION DES DÉCHETS

VERRES

Verres consignés : triés et retournés aux fournisseurs.

Verres non consignés : triés et recyclés dans les containers publics à proximité.

AMPOULES ET PILES USAGÉES

Points de collecte installés dans les communs du personnel et acheminement en déchèterie par le service technique.

Au fur et à mesure, toutes nos piles sont remplacées par des éléments rechargeables.

EMBALLAGES ET CARTONS

Récupération des cartons vides et utilisation de contenants réutilisables, type cagette, mis en place avec nos fournisseurs.

Recyclage des autres cartons dans les containers extérieurs mis à disposition par la municipalité.

HUILES USAGÉES DE CUISINE

Collecte, traitement et recyclage par le leader régional **COVA SUD Environnement**.

DÉCHETS ALIMENTAIRES *JU

Collecte et valorisation, mise en place via l'entreprise **LES ALCHEMISTES** - 1 660 kg collectés en 2025.

CONSOMMABLES D'IMPRESSION

Notre fournisseur d'imprimantes OLLIVIER en partenariat avec **CONIBI collecte** et recycle toutes les cartouches et toners usagés.

UPCYCLING *JU

La décoration du restaurant *PASEO* a été réalisée en donnant une seconde vie à notre ancien mobilier et en intégrant du mobilier recyclé.



RÉDUCTION DES PLASTIQUES

Notre établissement s'engage activement dans la réduction de l'utilisation des plastiques. Nous privilégions des alternatives **durables, réutilisables ou compostables**, et mettons en place des actions concrètes pour limiter notre impact sur l'environnement à ce niveau.

- Remplacement des pailles et touilleurs par de produits fabriqués à partir de ressources 100% renouvelables.
- Utilisation de poches avec remplissage pour les produits d'entretien afin d'éviter le gaspillage de contenants.
- Suppression des contenants individuels au petit déjeuner.
- Mise en place de fontaines à eau pour le personnel et les clients en chambre de nos deux établissements et au restaurant *PASEO* (*JU), en remplacement des bouteilles plastique. Contenants en verre proposés dans nos autres points de vente.
- L'entreprise **BHARLEV**, qui nous fournit les jus de fruits frais, recycle ses bouteilles en plastique avec un passage de collecte bihebdomadaire.



ACTIONS AUPRÈS DE NOTRE CLIENTÈLE

Conscients que nos efforts ne seront efficaces que si nos clients sont impliqués dans ces démarches, nous communiquons d'ores et déjà sur certaines de nos actions, et incitons nos résidents à un comportement vertueux, comme l'utilisation raisonnée du linge de toilette.

Depuis notre réouverture au printemps 2026, toutes les informations pratiques relatives au **Room Directory** sont accessibles via un QR code disponible en chambre et au niveau des réceptions, afin de limiter les impressions informatives.

Mise à disposition de bornes de recharge pour véhicules électriques.

Mention de l'origine de nos produits locaux sur nos cartes et menus lorsqu'il est possible de le mentionner.

Sensibilisation aux déplacements verts et à la culture locale par la mise à disposition de flyers informatifs auprès de notre conciergerie et sur nos QR codes.

CULTURE LOCALE

Plongez dans l'authenticité de la Côte d'Azur grâce à des rencontres uniques avec ses artisans et producteurs.

Les verriers de Biot

L'art du verre soufflé à la main, une tradition locale vivante

Les potiers de Vallauris

Gardiens d'une tradition céramiste d'exception

Les parfumeurs de Grasse

Découvrez le berceau mondial du parfum et ses senteurs légendaires

La Rose Belles Rives

Emblème floral de l'Hôtel Belles Rives, cultivé avec élégance

Posidonia, Espace Mer et Littoral

Un voyage éducatif au cœur des fonds marins et de la biodiversité méditerranéenne

Nerolium à Vallauris

L'essence de fleurs d'oranger et d'agrumes parfumés

GREEN MOBILITY

L'hôtel Juana vous propose une gamme de transports à faible impact environnemental

TRAIN

Gare régionale « Juan-les-Pins » – à 10 minutes à pied
Gare grandes lignes « Antibes » – à 10 minutes en voiture

LOCATION DE VÉLOS

Vélo mécanique – 30€/jour
Vélo électrique – 50€/jour
Trottinette électrique – 45€/jour
Livraison gratuite à l'hôtel

TRANSFERT AÉROPORT

En véhicule électrique
EQE Mercedes – 100€
EQS Mercedes – 140€
Autres destinations sur demande

LOCATION DE VOITURE

Smart 100 % électrique / boîte automatique – 143€/jour

LOCATION DE BATEAU

Avec skipper – Voilier Elan Impression 43 – 1 956€/jour
Sans skipper – Lasai avec ou sans permis – à partir de 350€/jour

ACTIONS SOCIALES INTERNES marque employeur

RUNNING TEAM

La team running du Groupe Belles Rives propose aux employés la participation à des manifestations sportives locales ainsi qu'à des entraînements hebdomadaires



INSTAGRAM @bellesrivesteam

Le compte Instagram est mis à disposition des employés pour suivre toute l'actualité du groupe en interne.



bellesrivesteam ...

Groupe Belles Rives

375 publications 347 followers 22 suivi(e)s

TARIFS PRÉFÉRENTIELS

Des tarifs préférentiels sont proposés aux employés du groupe pour profiter des différents points de vente; hôtels, restaurants, pâtisseries à emporter et Beauty Corner

DÉPLACEMENTS VERTS

Incitation aux transports verts et mise à disposition d'un espace de stationnement dédié aux trotinettes et vélos pour le personnel.

FORMATION

La formation continue et l'implication de nos équipes participe au succès de notre transition qui place le facteur humain au centre de sa stratégie.

Des «leaders RSE» sont identifiés dans chaque service, et un programme de formation est mis en place.

- **Avril 2025:** Formation Développement durable en hôtellerie restauration dispensée par l'UMIH - membres de tous les services.
- **Mars 2025:** Formation à la gestion des déchets alimentaires pour la mise en place de la collecte par les Alchimistes - personnel de cuisine et de salle du Juana.
- **Mars 2024:** Formation interne sur la gestion des déchets et la valorisation des productions locales - chefs de services.

ACTIONS SOCIALES EXTERNES

TARA OCEAN *BR

Le Belles Rives soutient la protection des mers à travers la **Fondation TARA Océan**.

Collecte de dons par TPE - gifting proposé au clients au moment du check-out en collaboration avec le prestataire ADYEN qui double les dons des clients

Organisation d'un dîner de gala caritatif annuel "le Bal des Rêves" en 2025 et 2026 avec reversement des fonds collectés



ANAK *JU



L'hôtel Juana soutient l'Association **ANAK** - Aide aux enfants d'Indonésie - depuis plus de 10 ans, pour permettre à de jeunes étudiants de s'investir sérieusement dans un cursus adapté pour un accès aux emplois qualifiés de l'hôtellerie et du tourisme

CROIX ROUGE ANTIBES

En fin de saison à la fermeture de nos hôtels : dons de nourriture, boissons, vaisselle et couvertures.

Collectes en interne pour dons de nos employés.

Récupération des produits d'hygiène non utilisés en chambre pour une distribution aux personnes dans le besoin.



FRANCE CANCER



Collecte en vue de recyclage des bouchons en liège et autre au bénéfice de la recherche contre le cancer.

28 kg collectés en 2025.

DEVELOPPEMENT LOCAL



Conservatoire de musique & d'art dramatique, Antibes (*JU)

L'hôtel Juana a fait don d'instruments de musique au Conservatoire : un saxophone en 2024, puis un violoncelle en 2025 - afin d'enrichir le parc instrumental de l'établissement, destiné aux élèves bénéficiant de ce dispositif.

Anthéa, Antibes

Nos établissements soutiennent activement la culture en tant que mécènes bienfaiteurs du Club **Le Carré** de la salle de spectacle antiboise Anthéa



Ecole Sainte-Philippe, Juan-les-Pins

Participation à l'organisation d'activités péri scolaire sur le thème de l'environnement. Cadeaux attribués aux élèves méritants de l'**établissement Saint Philippe**.

Ecole EM Normandie (*BR)

Participation au « *Projet Responsable* » avec les élèves de l'école **EM Normandie Business School** qui étudie des cas concrets sur nos engagements RSE liés à la réduction de l'usage des plastiques.

Mise en avant du savoir faire local

Des produits et savoirs faire locaux sont mis en avant dans nos établissements: céramiques de Vallauris, broderies italiennes, confiserie locale...

Les produits cosmétiques d'origine naturelle et Vegan **La Canopée**, fabriqués à Grasse, sont proposés aux clients du Beauty Corner, pour les soins et à la vente (*BR).

Réalisation de cadeaux sur mesure pour nos clients VIP dans les ateliers céramistes de Vallauris ou d'Aix en Provence.

Productions locales proposées dans nos menus, au petit déjeuner et dans nos mini-bars.

Accord mets et vins de Méditerranée proposé au restaurant La Passagère.

NETTOYAGE CITOYEN

Chaque année, le Groupe s'engage dans une opération citoyenne de nettoyage de la Garoupe et de la Salis, aux côtés de l'Office du Tourisme d'Antibes Juan-les-Pins, et soutient les opérations de nettoyage de l'**association Fonds Bleus 06**.

ET DEMAIN?

Dans un soucis de constante amélioration, nous cherchons à améliorer les solutions pour diminuer notre impact environnemental.

Voici quelques exemples des mesures qui sont à l'étude pour une mise en place dans les mois à venir :

- Remplacement des contenants individuels pour les produits d'accueil par des distributeurs.
- Réduction des contenants plastiques à usage unique en restauration : verrines, petites cuillères... par des matériaux plus responsables.
- Généralisation de la mise en place des poubelles de recyclage jaunes dans nos deux établissements.
- Généralisation des fontaines à eau aux deux établissements.
- Collaboration avec des sociétés agréées par l'Etat et certifiées par l'**Afnor**, afin de traiter nos déchets de mobilier d'ameublement, en alternative à la déchetterie.
- Développement de la gamme de produits locaux mis à la vente dans nos vitrines (produits alimentaires, parfumerie, savonnerie...).
- Engagement vers une labélisation type **Clef Verte**.
- Remplacement des emballages jetables des chaussons d'hôtel par une simple languette.
- Mise en place d'une distinction "*Employé vert du mois*".

