



# Teritoria

Aux sources de l'hospitalité

—  
Dossier de *presse*



# *Nous sommes Teritoria*

## *Manifeste*

---

**Pour que le voyage soit toujours une source d'étonnement, de rencontres inoubliables avec des hôteliers et des restaurateurs passionnés d'hospitalité.**

**Pour que le tourisme fasse rayonner nos territoires, découvrir leurs habitants, goûter leurs spécialités et vivre leur caractère.**

**Pour que l'hospitalité marque les esprits, mais pas la planète, que le voyage laisse des souvenirs inoubliables, mais pas des traces indélébiles.**

**Nous, les hôteliers et restaurateurs de Teritoria, nous engageons à faire de chaque voyage une expérience sincère et durable.**  
Nous sommes les artisans de l'hospitalité engagée en Europe.

Suivez-nous...



# *Sommaire*

## **I. La transition des Collectionneurs à Teritoria**

## **II. L'essentiel**

## **III. Teritoria, une société à mission et une communauté d'hôtels et de restaurants réunie par un socle d'engagements RSE**

- Teritoria adopte la qualité de société à mission
- La réduction de l'impact carbone
- L'amélioration de la qualité de vie et des conditions de travail
- Un réseau qui défend les territoires et la biodiversité

## **IV. Portraits d'adhérents**

## **V. Chiffres clés et perspectives**

## I. La transition des Collectionneurs vers Teritoria

Reconnue depuis sa création en 1975, la communauté des Collectionneurs occupe une place de choix dans le panorama français et européen de l'hospitalité et de la gastronomie.

Qu'il s'agisse d'un hôtel, d'une maison d'hôtes ou d'une table, chacune de ces adresses de charme dévoile une histoire singulière, un terroir, une personnalité. Toutes érigent l'art de recevoir, avec authenticité et sincérité, en valeur d'excellence. Cette volonté de prendre soin des voyageurs comme de leur territoire n'a jamais été aussi forte que ces dix dernières années.

Profondément marqués par les défis environnementaux et sociaux sans précédent, les hôteliers et restaurateurs des Collectionneurs prennent leurs responsabilités.

En novembre 2023, la communauté se rebaptise Teritoria. Bien plus qu'un changement de nom, cette nouvelle marque parachève le tournant pris par le réseau en faveur de **l'hospitalité engagée**.

Cette trajectoire embrasse les attentes des voyageurs vers plus de durabilité. La crise sanitaire et écologique, l'inflation et la quête de sens amènent chacun à repenser sa manière de consommer. L'imaginaire du voyage se renouvelle - partir moins loin, consommer local, vivre des moments de partage, se recentrer sur ce qui compte vraiment : **une expérience humaine et généreuse**.

En réponse aux voyageurs de plus en plus attentifs à l'impact de leurs pratiques touristiques, les établissements Teritoria s'engagent donc à transformer durablement leur secteur d'activité.

Teritoria, c'est la feuille de route des hôteliers et restaurateurs qui veulent contribuer à construire un monde meilleur.

Teritoria, c'est une nouvelle vision de l'hôtellerie restauration avec des acteurs qui travaillent dur pour **diminuer leur empreinte carbone, accroître le bien-être de leurs collaborateurs et préserver la biodiversité de leur territoire**.



Teritoria est bien plus qu'un nouveau nom, c'est une nouvelle mission : *inventer le tourisme qui fait aimer le monde.*

## II. L'essentiel

Présidée par Alain Ducasse, la communauté Teritoria – ex-Les Collectionneurs – rassemble depuis 1975 les restaurateurs, hôteliers et voyageurs engagés pour une hospitalité sincère et durable, au service du vivant. Animés par le sens du partage et la passion pour leur territoire, les 430 établissements indépendants Teritoria portent une même mission : **inventer le tourisme qui fait aimer le monde.**

### La transition écologique et sociétale au cœur des valeurs de Teritoria

En 2023, la création de la marque Teritoria scelle un nouveau chapitre pour les adhérents, résolument tourné vers la durabilité. Les membres de la communauté sont désormais réunis par un socle commun d'engagements concrets et mesurables qui répondent à 3 défis majeurs :

- **la réduction des émissions de gaz à effet de serre,**
- **la qualité de vie et des conditions de travail de leurs équipes ,**
- **la préservation de la biodiversité.**



### Carte d'identité

**Date de naissance :** 1975

**Direction :** Alain Ducasse, Président de la marque ; Carole Pourchet, Directrice Générale ; Xavier Alberti, Président

**Ambition :** incarner la référence de l'hospitalité engagée

**Equipe :** 30 collaborateurs

**Signe distinctif :** la première communauté hôtelière à mission

**Positionnement :** une plateforme d'inspiration et de réservation unique pour orienter les voyageurs vers des établissements vertueux

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

**Mots-clés :** #Terroir #Hotellerie #Restauration #Authenticité #VoyageDurable #RSE #BilanCarbone #QVCT #Territoire

### III. Teritoria, une société à mission et une communauté d'hôtels et de restaurants réunie par un socle d'engagements RSE



Pour que le voyage soit toujours une source d'étonnement, pour que le tourisme fasse rayonner nos territoires et nos cultures, pour que l'hospitalité marque les esprits, mais pas la planète...

Teritoria s'engage à faire prospérer ses adhérents, les régions, à promouvoir les pratiques vertueuses avec ses collaborateurs et ses partenaires, et à faire préférer les découvertes durables à tous les voyageurs.

Raison d'être de Teritoria, inscrite dans les statuts de l'entreprise.

1. L'évaluation et la baisse du bilan carbone des établissements, l'évaluation et l'amélioration de leurs pratiques sociales, la communication auprès des voyageurs des niveaux d'engagement propres à chaque établissement sur le site Internet (...) comptent parmi les objectifs qui sous-tendent la raison d'être de Teritoria. Pour veiller à leur bonne réalisation, Teritoria s'entoure d'un comité de mission, nouvel organe de gouvernance composé d'un hôtelier, d'un restaurateur, d'un voyageur, d'un expert RH, d'un expert des questions environnementales et d'un salarié de l'entreprise.

## Teritoria adopte la qualité de Société à mission

Issue de la loi PACTE, celle-ci permet aux entreprises de se doter statutairement d'une finalité sociale et/ou environnementale au travers d'une raison d'être et d'objectifs dédiés.

Teritoria a choisi de composer un comité de mission composé d'hôteliers, de restaurateurs, de voyageurs mais aussi d'experts des ressources humaines et de la question environnementale pour suivre les objectifs qu'elle a inscrits dans ces statuts.

Devenue la première communauté d'hôtels et de restaurants à mission, Teritoria porte la volonté de transformer le secteur vers plus de durabilité.



*Il faut oser une part de radicalité pour inventer un nouveau tourisme. Un tourisme qui fait aimer le monde. Un tourisme qui a de l'avenir. En devenant Teritoria, notre communauté repense son activité vers plus de durabilité.”*

**Alain Ducasse**  
Président de Teritoria

## La réduction de l'impact carbone

Engagé dans la lutte contre les effets du dérèglement climatique, Teritoria ambitionne de réduire l'impact carbone des établissements de la communauté.

En France, les hébergements et les restaurants représentent 13% émissions de GES du secteur touristique qui concentre à lui seul 11% des émissions du pays.

La communauté hôtelière Teritoria part du postulat qu'avant de réduire leurs émissions de GES, les établissements membres doivent les mesurer par le biais d'un outil adapté.

C'est dans cette logique que l'ensemble des membres de Teritoria s'engagent à réaliser leur bilan carbone tous les deux ans via le calculateur Clorofil.

Dès lors que ce premier engagement sera concrétisé par les hôtels et restaurants, Teritoria fixera avec ses adhérents des objectifs de réduction annuels, dont son comité de mission assurera le suivi.

“

*Cet engagement constitue un marqueur très fort dans la refonte du réseau. Nous espérons que cette mobilisation générale entraînera un effet domino et inspirera d'autres hôteliers-restaurateurs à mesurer leur bilan carbone. ”*

**Carole Pourchet**  
Directrice Générale de Teritoria





## Zoom sur Clorofil

Clorofil est le premier calculateur d'empreinte carbone dédié aux hôteliers-restaurateurs. Développé aux côtés de professionnels de la filière, l'outil permet aux établissements de mesurer gratuitement les émissions de gaz à effet de serre, directes et indirectes sur 5 grandes catégories : l'énergie, les achats, les

déchets, les prestations liées à l'hôtellerie/restauration, la mobilité. Lancé en 2022, Clorofil propose également un espace abonné permettant aux professionnels de se comparer à des tiers, d'élaborer un plan d'actions visant à réduire leurs émissions, et de suivre leur trajectoire sur plusieurs années.

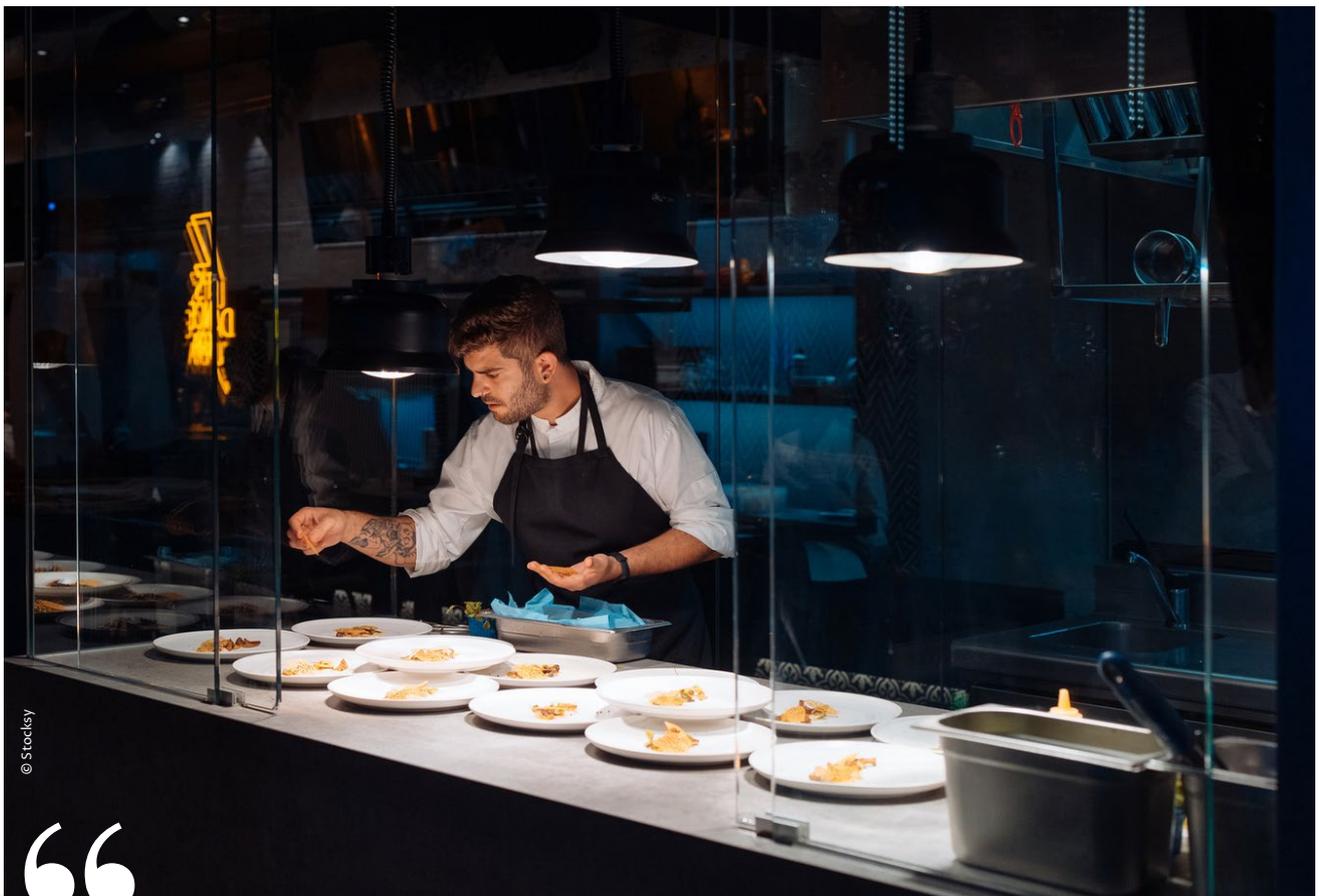
## L'amélioration de la qualité de vie et des conditions de travail

En complément de leur engagement environnemental, les établissements Teritoria doivent développer des politiques de qualité de vie et des conditions de travail ambitieuses (QVCT).

Le réseau espère ainsi redynamiser le recrutement de la filière hôtellerie-restauration, fidéliser les talents et rendre ces métiers plus attractifs aux yeux des jeunes et demandeurs d'emploi.

Cette ambition implique que chaque membre Teritoria évalue désormais ses pratiques managériales via le label Peace & Work.

Le processus de labellisation sera réitéré tous les deux ans et les établissements devront obtenir au minimum le niveau de distinction bronze.



“

*Avec près de 200 000 postes vacants l'été dernier, il est urgent de redorer l'image des métiers de l'hôtellerie-restauration.*

*En labellisant les établissements Peace & Work, nous espérons initier un cercle vertueux vers des politiques sociales plus justes. ”*

**Xavier Alberti**  
Président de Teritoria



## Peace & Work



### Zoom sur le label Peace & Work

Peace & Work est le premier label visant à récompenser les hôtels et restaurants engagés dans une démarche QVCT (qualité de vie et des conditions de travail). Le processus de labellisation tient compte des spécificités du secteur. Il se concrétise par l'administration d'un questionnaire anonyme à l'ensemble des salariés d'un établissement. Celui-ci permet entre autres d'identifier les bonnes pratiques

au travail déployées par l'établissement et les perceptions des collaborateurs de l'entreprise. À la fin du processus, la direction se voit remettre un plan d'actions lui permettant d'améliorer sa politique sociale et l'hôtel/restaurant reçoit éventuellement un niveau de distinction, propre à son score : bronze, argent ou or.

## Un réseau qui défend les territoires et la biodiversité

La préservation de la biodiversité est constitutive du positionnement de Teritoria : parce qu'elle conditionne la beauté et la protection des paysages dans lesquels sont implantés les établissements hôteliers et les restaurants.

Parce qu'elle est étroitement liée à l'agriculture régénérative – celle qui permet de produire une alimentation locale de qualité, dans le respect de la qualité des sols, de l'eau et de l'air, et qui est ensuite travaillée au sein des maisons Teritoria.

Cette biodiversité est aujourd'hui menacée par l'activité humaine dont le tourisme fait partie. C'est pourquoi Teritoria s'engage, au nom de tous

ses membres, à financer des projets d'agroforesterie au cœur des territoires<sup>2</sup>.

Technique agricole ancestrale, l'agroforesterie consiste à associer sur une même parcelle une culture et des arbres.

Grâce à leurs feuilles et racines, les arbres augmentent la fertilité du sol, améliorent sa structure face à l'érosion et permettent une meilleure gestion des ressources en eau.

Cette pratique millénaire permet de stocker encore plus de carbone sur la parcelle et de créer une zone de biodiversité foisonnante.



“

*L'agroforesterie donne du relief à nos paysages, un avenir à la biodiversité et une bouffée d'oxygène à la planète. Avec ses arbres et ses haies, cette pratique valorise les surfaces d'intérêt écologique et diversifie les cultures. Elle correspond bien à la vocation de Teritoria : celle de créer un impact positif dans les territoires qui nous font vivre.”*

Xavier Alberti  
Président de Teritoria

© Relais Monastero di Sant'Albertico, Italie

2. Chaque année, 3% des revenus issus de la fidélité et des cartes cadeaux Teritoria sont ainsi reversés à des projets d'agroforesterie en France via le bureau d'études Agroof, Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale, et en Italie.

## IV. Portraits d'adhérents

L'adhérent Teritoria présente plusieurs caractéristiques qui font de lui un véritable ambassadeur de son territoire.

Propriétaire exploitant, il pilote bien souvent un établissement où il travaille au quotidien et joue un rôle actif dans le développement de la vie locale au sein de sa ville ou de sa région.

Restaurateur et/ou hôtelier, il a créé au sein de sa maison un univers empreint de son histoire familiale. Il aime provoquer la rencontre, valoriser son terroir et perpétuer sa passion de l'hospitalité.

Il porte une attention particulière à la qualité tant de l'accueil réservé aux voyageurs qu'au quotidien

de travail de ses équipes. C'est d'ailleurs avec son équipe qu'il met en place les grands principes de Teritoria :

- favoriser les circuits courts,
- proposer une offre culinaire de saison,
- adopter une politique anti-gaspillage et déchets,
- travailler en collaboration avec des partenaires locaux.

Toutes les maisons Teritoria sont différentes, mais la maison typique est une maison à taille humaine d'environ 27 chambres, souvent avec une table étoilée.



### Une hôtelière au plus proche de la production locale

**Rossana De Gaspari**  
propriétaire de l'Arborina Relais (Italie)  
& membre de Teritoria

#### L'établissement :

Fondé en 2015 et niché au cœur du domaine viticole du Barolo, l'hôtel Arborina Relais propose aux voyageurs une découverte de la culture, du terroir et de la tradition piémontaise. Dans un cadre champêtre luxuriant, l'établissement met à disposition de ses hôtes une dizaine de chambres ainsi que deux restaurants - dont un gastronomique - organisés autour d'une politique zéro-déchet. Arborina Relais se distingue notamment par sa stratégie de sourcing local ainsi qu'un engagement environnemental affirmé.

#### La vision de Rossana De Gaspari :

*“ Depuis la naissance du projet Arborina, il nous paraît fondamental de contribuer à l'économie locale et de nous appuyer sur les ressources du territoire piémontais, berceau de l'établissement. La richesse des cultures et la diversité des producteurs régionaux nous permet d'opter pour un approvisionnement en circuit-court à 100%, dans un périmètre de 30km. Cette exigence se retrouve également dans le fonctionnement du restaurant dont la carte évolue tous les trois jours, en tenant compte des produits de saison et en proposant un maximum d'alternatives végétales.*

*Aujourd'hui, l'appartenance au réseau Teritoria nous tient à cœur car, au-delà d'être une source de visibilité pour Arborina, elle contribue aussi à tisser des liens avec des professionnels engagés et inspirants qui nous donnent sans cesse envie de nous améliorer. ”*



## Un restaurateur amoureux de son terroir

**Jérôme Jaegle**  
chef propriétaire Alchimille  
& membre de Teritoria

### L'établissement :

Récompensé d'une étoile et de l'étoile verte du Guide Michelin, Alchimille s'est doté d'une mission depuis sa création en 2015 : valoriser les produits alsaciens par le biais d'une expérience épicurienne, basée sur le partage et la convivialité. L'établissement tenu par le chef Jérôme Jaegle propose une ode à la gastronomie locale et une expérience de cueillette sauvage unique en son genre. Imaginée par Julien Schaffhauser, bras droit du fondateur, elle consiste à embarquer les convives dans une balade en forêt pour récolter des denrées qui seront ensuite dégustées au restaurant autour de vins d'exception.

### La vision de Jérôme Jaegle:

*“ J'avais l'ambition de créer un lieu à mon image, dans lequel réunir mes passions : le jardinage, la cueillette, la cuisine mais aussi les rencontres. Mais Alchimille n'est pas qu'un projet personnel, c'est aussi un moyen de mettre en lumière les artisans et les agriculteurs qui façonnent les produits du territoire. Et la démarche Teritoria, c'est précisément ça : une communauté dans laquelle chacun peut exprimer sa créativité et son authenticité. La dimension humaine joue un rôle prépondérant dans le réseau. Elle permet de faire naître des projets engagés auxquels je prends plaisir à participer, comme l'organisation des Dîners de chefs dont les profits sont reversés aux Restos du Cœur. ”*



### Zoom : la charte d'engagement restaurateurs de Teritoria

En plus du calcul de leur empreinte carbone et du développement de politiques de QVCT ambitieuses pour leurs collaborateurs, les 270 chefs de Teritoria s'engagent à respecter 3 principes pour être identifiés comme une “ Table Remarquable ” :

**La valorisation du terroir** et du territoire grâce à la mise en valeur des produits régionaux et des collaborations avec des producteurs et artisans valorisant un savoir-faire d'exception français ou italien,

**L'excellence de la cuisine** en s'appuyant uniquement sur des ingrédients frais, de saison et de qualité,

**La qualité de l'accueil** et du service par le biais d'un service attentif, efficace et personnalisé.

## IV. Chiffres clés et perspectives



**6000** 

COLLABORATEURS  
EN 2023

**430** 

MAISONS EN FRANCE  
ET EN ITALIE

**600** MILLIONS  
D'€ 

CHIFFRE D'AFFAIRES  
SOUS ENSEIGNE EN 2023

PLUS DE  
**100** RESTAURANTS  
ÉTOILÉS 

EN FRANCE ET EN ITALIE



Des hôtels de **27** chambres en moyenne



**100%** des membres Teritoria auront mesuré leur bilan carbone d'ici 2025



**100%** des membres Teritoria auront réalisé leur audit Peace & Work d'ici 2025



**3%** du chiffre d'affaires de la fidélité et des coffrets cadeaux reversés  
au financement de projets d'agroforesterie



Contribution à hauteur de **100%** des émissions carbone générées par les grands  
événements de la marque (convention européenne, convention Italie,  
déjeuner des chefs)

## SECTEUR

**13%** DES GAZ  
À EFFET DE SERRE 

DU SECTEUR TOURISTIQUE  
ÉMANENT DES HÉBERGEMENTS  
ET RESTAURANTS EN FRANCE



Le tourisme concentre **11%**  
des émissions de GES au total



**76%** des salariés aspirent  
à plus de flexibilité



## CONTACTS PRESSE

### Agence initiale

Claire Chabaneau : 06 47 96 17 10 | [claire@agence-initiale.fr](mailto:claire@agence-initiale.fr)  
Mathilde Beau : 07 66 42 22 41 | [mathilde@agence-initiale.fr](mailto:mathilde@agence-initiale.fr)  
Anne-Laure Marin : 07 69 95 64 68 | [annelaure@agence-initiale.fr](mailto:annelaure@agence-initiale.fr)

Teritoria     
.com