



# Teritoria

Hospitality springs to life



*Cartella stampa*



# *Siamo Teritoria*

## *Manifesto*

---

**Affinché il viaggio sia sempre fonte di stupore e di incontri indimenticabili con albergatori e ristoratori appassionati.**

**Affinché il turismo valorizzi il territorio, favorisca nuovi incontri e la scoperta delle specialità locali e faccia vivere la loro essenza.**

**Affinché l'ospitalità lasci un segno nei nostri cuori, ma non sul pianeta, e il viaggio lasci ricordi indimenticabili, ma nessuna traccia indelebile.**

**Noi, albergatori e ristoratori di Teritoria, ci impegniamo a fare di ogni viaggio un'esperienza autentica e consapevole. Siamo gli artigiani dell'ospitalità impegnata in Europa.**

Seguiteci...



# Sommario

## **I. Il passaggio da les Collectionneurs a Teritoria**

## **II. I punti cardine**

## **III. Teritoria è una “société à mission” e una community di hotel e ristoranti uniti da una base comune di impegni di Responsabilità sociale d’impresa**

- Teritoria è una “société à mission”
- Ridurre l’impronta di carbonio
- Migliorare la qualità di vita sul posto di lavoro
- Una community che vuole preservare i territori e la biodiversità

## **IV. Profili dei membri**

## **V. Numeri chiave e prospettive**

## I. Il passaggio da les Collectionneurs a Teritoria

Fin dalla sua creazione nel 1975, la community les Collectionneurs occupa un posto di rilievo nel panorama francese ed europeo dell'ospitalità e della gastronomia.

Che si tratti di hotel, di maison d'hôtes o ristoranti, ognuno di questi indirizzi di charme rivela una storia, un territorio e una personalità unici. Tutti pongono l'arte di accogliere gli ospiti, con autenticità e sincerità, come valore di eccellenza. Questo desiderio di prendersi cura dei viaggiatori e della loro regione non è mai stato così forte come negli ultimi dieci anni.

Profondamente colpiti dalle sfide ambientali e sociali senza precedenti, gli albergatori e i ristoratori les Collectionneurs si assumono seriamente le loro responsabilità.

Nel novembre 2023, la community è stata ribattezzata Teritoria. Molto più che un cambio di nome, questo rebranding completa il passaggio verso un'ospitalità impegnata.

Questa direzione abbraccia le aspettative dei viaggiatori verso una maggiore sostenibilità. La crisi sanitaria ed ecologica, l'inflazione e la ricerca di significato spingono le persone a ripensare il loro modo di consumare. L'immaginario del viaggio si sta rinnovando: viaggiare meno lontano, consumare localmente, vivere momenti condivisi, concentrarsi su ciò che conta davvero: un'esperienza umana e generosa.

In risposta ai viaggiatori sempre più attenti all'impatto delle loro pratiche turistiche, gli affiliati di Teritoria si impegnano a trasformare il loro settore in modo sostenibile.

Teritoria è il percorso per gli albergatori e i ristoratori che vogliono contribuire a costruire un mondo migliore.

Teritoria rappresenta una nuova visione del settore alberghiero e della ristorazione, con gli operatori che si impegnano a ridurre l'impronta di carbonio, a migliorare il benessere del proprio personale e a preservare la biodiversità della propria regione.



Teritoria è più che  
un nuovo nome, è  
una nuova missione:

*inventare un  
turismo che faccia  
amare il mondo.*

## II. I punti *cardine*

Presieduta da Alain Ducasse, la community di Teritoria - precedentemente nota come les Collectionneurs - riunisce dal 1975 ristoratori, albergatori e viaggiatori impegnati in un'ospitalità sincera e sostenibile. Animati da un senso di condivisione e dalla passione per la propria regione, le 430 strutture indipendenti di Teritoria hanno in comune la stessa missione: **inventare un turismo che faccia amare il mondo.**

### La transizione ecologica e sociale al centro dei valori di Teritoria

Nel 2023, la nascita del brand Teritoria ha segnato un nuovo capitolo, fortemente incentrato sulla sostenibilità. I membri della community sono ora uniti da una base comune di impegni concreti e misurabili che affrontano 3 grandi sfide:

- a • ridurre le emissioni di gas serra,**
- b • migliorare la qualità di vita sul posto di lavoro dei propri collaboratori,**
- c • preservare la biodiversità.**



### Carta d'identità

**Data di nascita:** 1975

**Direzione:** Alain Ducasse, Brand President; Carole Pourchet, Direttrice Generale; Xavier Alberti, Presidente

**Ambizione:** essere il punto di riferimento per l'ospitalità impegnata

**Team:** 30 dipendenti

**Una caratteristica distintiva:** la prima community dell'ospitalità 'à mission'

**Posizionamento:** una piattaforma unica di ispirazione e prenotazione per guidare i viaggiatori verso strutture ecologiche

**Due mercati chiave:** Francia e Italia

**Parole chiave:** #Territorio #Hotellerie #Ristoranti #Autenticità #Viaggiosostenibile #Responsabilitasocialeimpresa #improntadicarbonio #qualitàdivitasulpostodilavoro

### III. Teritoria è una “société à mission” e una community di hotel e ristoranti *uniti da una base comune di impegni di Responsabilità sociale d’impresa*



Affinché il turismo, favorisca nuovi incontri e la scoperta delle specialità locali e faccia vivere la loro essenza...

Affinchè il viaggio sia sempre fonte di stupore,

affinchè il turismo valorizzi i nostri territori e le tradizioni,

affinchè l’ospitalità lasci un segno nei nostri cuori, ma non sul pianeta...

Teritoria si impegna ad aiutare i suoi affiliati, le regioni, a prosperare, a promuovere pratiche virtuose con i suoi collaboratori e partner, e a incoraggiare scoperte sostenibili per tutti i viaggiatori.

È questa la ragion d’essere di Teritoria sancita dallo statuto della società<sup>1</sup>

1. Il calcolo e la riduzione dell’impronta di carbonio delle strutture, la valutazione e il miglioramento delle loro pratiche sociali, la comunicazione ai viaggiatori dei livelli di impegno specifici di ciascuna struttura sul sito web (...) sono alcuni degli obiettivi su cui si fonda la ragion d’essere di Teritoria. Per garantire il raggiungimento di questi obiettivi, Teritoria ha istituito un comitato ‘a mission’, un nuovo organo di governance composto da un albergatore, un ristoratore, un viaggiatore, un esperto di risorse umane, un esperto di questioni ambientali e un dipendente dell’azienda.

## Teritoria è una società à mission

Frutto della legge PACTE, questa formula giuridica consente alle aziende di fissare nei loro statuti un obiettivo sociale e/o ambientale, attraverso una ragion d'essere e obiettivi dedicati.

Teritoria ha scelto di istituire un comitato 'à mission' composto da albergatori, ristoratori e viaggiatori, oltre che da esperti di risorse umane e di tematiche ambientali, per monitorare gli obiettivi previsti dallo statuto.

Diventata la prima community di hotel e ristoranti "à mission", Teritoria si impegna a condurre il settore dell'ospitalità verso una maggiore sostenibilità.



*Dobbiamo avere il coraggio di essere radicali se vogliamo inventare un nuovo tipo di turismo. Un turismo che faccia amare il mondo. Un turismo con un futuro. Diventando Teritoria, la nostra community sta ripensando la propria attività in modo più sostenibile”*

**Alain Ducasse**  
Brand President di Teritoria

## Ridurre l'impronta di carbonio

Impegnata a combattere gli effetti del cambiamento climatico, Teritoria mira a ridurre l'impatto di carbonio delle strutture.

In Francia, alloggi e ristoranti rappresentano il 13% delle emissioni di gas serra del settore turistico, che da solo rappresenta l'11% delle emissioni del Paese.

La community di Teritoria si basa sulla premessa che, prima di ridurre le emissioni di gas serra, le strutture affiliate devono misurarle con uno strumento adeguato.

Per questo motivo, tutti i membri di Teritoria si impegnano a verificare la propria impronta di carbonio ogni due anni utilizzando il calcolatore clorofil. Una volta attuato questo impegno iniziale da parte degli hotel e dei ristoranti, Teritoria lavorerà per fissare con i suoi affiliati obiettivi di riduzione annuali, che saranno monitorati dal comitato predisposto.

“

*Questo impegno è un punto fondamentale nella riprogettazione del network.*

*Ci auguriamo che questo crei un effetto domino e possa essere d'ispirazione per altri proprietari di hotel e ristoranti a calcolare la loro impronta di carbonio.”*

**Carole Pourchet**  
Direttrice Generale di Teritoria





### Focus su clorofil

Clorofil è il primo calcolatore di impronta di carbonio dedicato al comparto dell'hotellerie e della ristorazione. Sviluppato insieme ai professionisti del settore, lo strumento consente agli albergatori e ristoratori di misurare gratuitamente le emissioni gas serra, dirette e indirette, delle proprie strutture, in base a 5 categorie principali: energia, acquisti,

rifiuti, servizi legati al settore alberghiero/ristorazione, mobilità. Lanciato nel 2022, clorofil offre anche un'area abbonati per consentire ai professionisti di confrontarsi con altre strutture, sviluppare un piano d'azione mirato a ridurre le proprie emissioni e monitorare l'andamento negli anni successivi.

## Migliorare la qualità di vita sul posto di lavoro

Oltre all'impegno per l'ambiente, le strutture che fanno parte di Teritoria devono sviluppare ambiziose politiche di qualità della vita e delle condizioni di lavoro.

In questo modo, si spera di rivitalizzare le assunzioni nel settore alberghiero e della ristorazione, di trattenere il personale di talento e di rendere queste

professioni più attraenti per i giovani e le persone in cerca di lavoro.

Questa ambizione fa sì che ogni affiliato di Teritoria valuti le proprie pratiche di gestione con lo strumento Peace & Work. Il processo di analisi sarà ripetuto ogni due anni e i membri dovranno raggiungere almeno il livello di distinzione bronzo.



*Con quasi 200.000 posti di lavoro vacanti la scorsa estate, è urgente migliorare l'immagine del comparto alberghiero e della ristorazione. Per troppo tempo i lavoratori hanno sofferto delle difficoltà associate al settore.*

*Tuttavia, molte strutture offrono oggi vantaggi in termini di potere d'acquisto, orari di lavoro più flessibili, formazione e programmi di gestione della carriera.*

*Questi sviluppi positivi meritano di essere incoraggiati e premiati. Con il riconoscimento Peace & Work, speriamo di innescare un circolo virtuoso verso politiche sociali più eque.”*

**Xavier Alberti**  
Presidente di Teritoria



Lo staff di Le Clair de la Plume © Alain Maigre

## Peace&Work



### Focus Peace & Work

Peace & Work è il primo riconoscimento pensato per distinguere gli hotel e i ristoranti che si impegnano per migliorare la qualità di vita e delle condizioni di lavoro. Il processo tiene conto delle caratteristiche specifiche del settore. Comporta la compilazione di un questionario, in forma anonima, da parte di tutti i dipendenti dell'hotel e del ristorante, e anche dai proprietari. Ciò consente di

individuare, tra l'altro, le buone pratiche messe in atto dall'azienda e la percezione dei dipendenti. Alla fine del processo, la direzione riceve un piano d'azione per migliorare la propria politica sociale e l'hotel/ristorante ottiene un livello di distinzione in base al punteggio ottenuto: bronzo, argento oppure oro.

## Una community che vuole preservare i territori e la biodiversità

La conservazione della biodiversità è parte integrante del posizionamento di Teritoria: la bellezza e la tutela dei paesaggi in cui si trovano gli hotel e i ristoranti degli affiliati è un prerequisito essenziale. Inoltre, è strettamente legata all'agricoltura rigenerativa, quella che produce cibo locale di alta qualità, rispettando la qualità del suolo, dell'acqua e dell'aria, che viene poi trasformato nelle maison Teritoria.

Ma questa biodiversità è oggi minacciata dalle attività umane, compreso il turismo. Ecco perché Teritoria si impegna, a nome di tutti i suoi membri, a finanziare progetti agroforestali<sup>2</sup>.

L'agroforestazione è una tecnica agricola ancestrale che prevede di coltivare in uno stesso appezzamento alberi e una coltura di taglia bassa.

Gli alberi, grazie alle loro foglie e alle loro radici, aumentano la fertilità del suolo, ne migliorano la struttura di fronte all'erosione e consentono una migliore gestione delle risorse idriche.

Questa pratica secolare permette di immagazzinare una quantità ancora maggiore di carbonio nell'appezzamento e crea un'area di abbondante biodiversità.



2. Ogni anno, il 3% del reddito generato dalle carte fedeltà e dalle carte regalo Teritoria viene devoluto a progetti agroforestali in Francia attraverso la società Agroof, un'azienda socialmente responsabile.

## IV. Profili dei membri

I membri di Teritoria hanno una serie di caratteristiche che li rendono veri e propri ambasciatori della loro regione. In qualità di proprietari-gestori, spesso gestiscono una piccola struttura di una trentina di camere con un ristorante stellato. Ci lavora tutti i giorni e svolge un ruolo attivo nello sviluppo vita locale della propria città o regione.

In qualità di ristoratore e/o albergatore, ha creato un mondo a sé stante all'interno della sua casa, impregnata della storia della sua famiglia. Gli piace incoraggiare le persone ad incontrarlo, a sfruttare al meglio la regione e a perpetuare la sua passione per l'ospitalità.

Presta particolare attenzione alla qualità sia dell'accoglienza riservata ai viaggiatori sia del lavoro quotidiano dei suoi collaboratori. È infatti con il suo team che sta attuando i principi fondamentali di Teritoria:

- promuovere i circuiti brevi
- offrire una cucina di stagione
- adottare una politica anti-spreco
- limitare l'uso di imballaggi e collaborare con partner locali.

Tutte le maison Teritoria sono diverse, ma tendenzialmente a dimensione d'uomo con circa 27 camere, spesso con un ristorante stellato.



### Un'albergatrice che predilige i produttori locali

**Rossana De Gaspari**  
proprietaria di Arborina Relais (Italia)  
e affiliato Teritoria

#### L'Albergo

Inaugurato nel 2015 e immerso nell'area vinicola del Barolo, l'Arborina Relais offre ai viaggiatori la possibilità di scoprire la cultura, il territorio e la tradizione piemontese.

Immerso in una lussureggiante campagna, l'hotel dispone di 12 camere e due ristoranti di cui uno gourmet, che seguono la filosofia 'zero sprechi'. L'Arborina Relais si distingue in particolare per la sua strategia di rifornirsi da produttori locali e per il forte impegno verso l'ambiente.

#### La visione di Rossana De Gaspari :

*“ Sin dall'avvio del progetto Arborina, abbiamo ritenuto fondamentale contribuire all'economia locale e attingere alle risorse della regione Piemonte, dove si trova la struttura.*

*La ricchezza delle culture e la diversità dei produttori regionali ci consentono di optare per un approvvigionamento al 100% a breve distanza, nel raggio di 30 km. Questo requisito si riflette anche nel funzionamento del ristorante, con un menu che cambia ogni tre giorni, tenendo conto dei prodotti di stagione e offrendo il maggior numero possibile di alternative vegetali. Oggi, far parte di Teritoria è molto importante per noi perché, oltre a essere una fonte di visibilità per Arborina, ci aiuta anche a stringere legami con professionisti impegnati e stimolanti che ci ispirano costantemente a migliorare.”*



## Un ristoratore innamorato del suo territorio

**Jérôme Jaegle**  
Proprietario-chef Alchémille  
e affiliato di Teritoria

### Il Ristorante

Premiato con una stella e la stella verde nella Guida Michelin, Alchémille fin dalla sua apertura nel 2015 ha una missione: promuovere prodotti alsaziani attraverso un'esperienza epicurea, basata sulla condivisione e sulla convivialità. Il ristorante, gestito dallo chef Jérôme Jaegle è una lode alla gastronomia locale e un'esperienza unica di raccolta selvaggia. Nato da un'idea di Julien Schaffhauser, braccio destro del fondatore, consiste nell'accompagnare gli ospiti in una passeggiata nella foresta per raccogliere gli ingredienti che poi verranno gustati nel ristorante accompagnati da vini eccezionali.

### La visione di Jérôme Jaegle

*“La mia ambizione era quella di creare un luogo a mia immagine e somiglianza, in cui riunire le mie passioni: il giardinaggio, la raccolta, la cucina e anche l'incontro con le persone”. Ma Alchémille non è solo un progetto personale, è anche un modo per valorizzare gli artigiani e gli agricoltori che realizzano i prodotti della regione. E l'approccio di Teritoria è proprio questo: una community in cui tutti possono esprimere la propria creatività e autenticità. La dimensione umana gioca un ruolo chiave nella community. Da essa nascono progetti a cui mi piace partecipare, come i Dîners de chef, cene il cui ricavato va a Restos du Cœur.”*



### la carta degli impegni di Teritoria per i ristoratori

Oltre a calcolare l'impronta di carbonio e a sviluppare ambiziose politiche di qualità di vista sul posto di lavoro per il proprio personale, i 270 chef di Teritoria si impegnano a rispettare tre principi per essere identificati come «Table Remarquables»:

**Promuovere il territorio e la regione,** mettendo in mostra i prodotti regionali e collaborando con produttori e artigiani che vantano un'eccezionale competenza francese o italiana.

**L'eccellenza della cucina,** utilizzando solo gli ingredienti più freschi, di alta qualità e di stagione.

**Qualità dell'accoglienza e del servizio** attraverso un servizio attento, efficiente e personalizzato.

## IV. Numeri chiave e prospettive



**6000**   
COLLABORATORI NEL  
2023

**430**   
MAISON IN FRANCIA  
E IN ITALIA

**600** **MILIONI  
DI EURO**   
IL GIRO D'AFFARI NEL  
2023

**PIÙ DI  
100** **RISTORANTI**   
IN FRANCIA E IN ITALIA



Una media di **27** camere



Il **100%** degli affiliati di Teritoria avrà misurato la propria impronta di carbonio entro il 2025



Il **100%** % degli affiliati di Teritoria avrà completato Peace & Work entro il 2025



Il **3%** derivante dalle carte fedeltà e dai cofanetti regalo sarà devoluto a finanziare progetti agroforestali



Contributo del **100%** delle emissioni di carbonio generate da grandi eventi del brand (convention annuale in Francia e in Italia, déjeuner des chefs)

## SETTORE

**13%** **DELLE EMISSIONI  
DI GAS SERRA** 

NEL SETTORE TURISTICO  
PROVIENE DA ALLOGGI E  
RISTORANTI IN FRANCIA



Il turismo rappresenta l' **11%**  
delle emissioni di gas serra



Il **76%** dei dipendenti desidera una  
maggiore flessibilità



**CONTATTI UFFICIO STAMPA**

**Stefania Truddai** +39 338 8792897  
[struddai@teritoria.com](mailto:struddai@teritoria.com)

**Teritoria**.com   