



MOLITOR

NOTRE ENGAGEMENT RSE

2025 — et nos ambitions pour 2026

Eau · Énergie · Déchets & alimentation durable
Engagement humain · Ancrage local

Hosting Change — la stratégie de développement durable d'Accor



NOTRE DÉMARCHE

Classé aux monuments historiques, Molitor Hotel & Spa Paris est l'héritier de la mythique piscine Molitor inaugurée en 1929. D'abord reconnu pour ses bassins Art déco, le lieu est devenu dans les années 1990 un haut lieu d'expression artistique, notamment pour le street-art, avant de renaître en 2014 sous la houlette du designer Jean-Philippe Nuel. Cette identité hybride — entre patrimoine, art et hôtellerie de luxe — constitue le socle d'une démarche RSE que nous voulons authentique et incarnée.

Notre conviction est simple : le luxe et la responsabilité environnementale ne s'opposent pas, ils se complètent. Le développement durable ne doit pas être perçu comme une limitation de l'expérience client, mais comme une nouvelle forme d'excellence — plus consciente, plus innovante et plus qualitative.

Depuis notre réouverture le 19 mai 2014, nous inscrivons notre activité dans le programme Planet 21 du groupe Accor, qui fixe des objectifs ambitieux en matière d'eau, d'énergie, de déchets et de qualité de vie au travail. Nous sommes fiers d'avoir obtenu la certification Green Globe, le label Tourisme & Handicap en décembre 2023, faisant de Molitor le premier hôtel 5 étoiles Accor à Paris à recevoir cette distinction, la certification zéro plastique à usage unique depuis 2022, ainsi que le label Travel Proud. Nous participons également au programme RiiSE du groupe Accor en faveur de l'égalité femmes-hommes.

Ce document présente, en toute transparence, les résultats obtenus en 2025 et les axes sur lesquels nous continuons de progresser en 2026. Historiquement, une grande partie de nos actions RSE repose sur ce que l'on peut qualifier de solutions « invisibles » : des initiatives essentielles mais peu perceptibles par nos clients, qui touchent à l'optimisation énergétique, à la gestion des ressources ou à nos achats. Notre ambition pour 2026 est d'aller plus loin en rendant progressivement notre engagement plus visible et plus pédagogique, sans jamais altérer l'expérience de nos clients.

EN UN COUP D'OEIL

EAU -18,4 % de consommation vs 2024	ÉNERGIE -7,1 % de consommation vs 2024	FRÉQUENTATION +4,4 % de clients accueillis
GASPILLAGE ALIM. 115 g/couvert nettement sous la moyenne du groupe	OFFRE VÉGÉTARIENNE 40 % des plats à la carte	CERTIFICATIONS Green Globe + Tourisme & Handicap, Travel Proud

EAU

Dans un établissement tel que le nôtre — deux piscines chauffées emblématiques, un spa de 1 600 m² et 124 chambres — la gestion de l'eau constitue un enjeu majeur. Notre ambition est double : réduire notre empreinte hydrique et optimiser nos usages, tout en garantissant à nos clients un niveau d'expérience conforme aux standards du luxe.

En 2025, notre consommation s'est élevée à 31 868 m³, en baisse de 18,4 % par rapport à 2024 — une performance très supérieure à l'objectif du groupe Accor, fixé à -4 %. Ce résultat a été obtenu alors même que notre fréquentation progressait de 4,4 % sur la même période, ce qui confirme le caractère structurel de ces économies plutôt qu'un simple effet d'activité.

Cette performance s'appuie sur plusieurs actions menées tout au long de l'année : un renforcement de la maintenance préventive et un meilleur suivi de nos installations, une réduction des fuites diffuses grâce à des solutions de détection, ainsi que l'expérimentation du système Lunishower, qui recycle une partie de l'eau de douche tout en réduisant la consommation d'eau potable. Nous avons également optimisé les systèmes de filtration de nos bassins, avec un remplacement du média filtrant et un ajustement des cycles de lavage.

Ces actions sont pour beaucoup invisibles pour nos clients : elles ne modifient en rien leur confort, mais elles ont un impact environnemental réel. C'est précisément cette alliance entre performance technique discrète et excellence de l'expérience que nous cherchons à cultiver.

En 2026, nous poursuivons cette dynamique avec le déploiement à plus grande échelle du système Lunishower à l'ensemble de l'hôtel et du spa, le remplacement progressif de nos mousseurs pour réduire les débits sans altérer le confort, et le lancement du projet « Pool to Flush », qui réutilisera l'eau de nos pédiluves pour alimenter nos chasses d'eau plutôt que de puiser dans le réseau d'eau potable. Nous souhaitons également rendre cette démarche plus visible et pédagogique auprès de nos clients, par exemple à travers une communication dédiée dans les chambres et les espaces bien-être.

ÉNERGIE

La performance énergétique constitue un enjeu majeur pour notre établissement, en raison de sa taille, de la présence d'équipements énergivores — piscines, spa, climatisation — et de notre exigence de confort client. Notre objectif est de concilier réduction des consommations et maintien d'une expérience haut de gamme.

En 2025, notre consommation énergétique s'est élevée à 2 854 794 kWh, en baisse de 7,1 % par rapport à 2024 — là encore bien au-delà de l'objectif fixé par le groupe Accor (-5 %), alors que la moyenne du groupe était en hausse sur la même période. Cette baisse est intervenue, comme pour l'eau, dans un contexte de fréquentation croissante, ce qui en confirme le caractère structurel.

Sur le plan de la provenance de notre énergie, notre chauffage urbain, fourni par la Compagnie Parisienne de Chauffage Urbain (CPCU), provient à plus de 50 % d'énergies renouvelables et de récupération, et notre contrat d'électricité garantit une provenance 100 % renouvelable.

Ces résultats s'appuient sur un audit énergétique complet mené avec le bureau d'études TERA0, l'optimisation de notre gestion technique du bâtiment (ajustement des horaires et de l'intensité de l'éclairage, meilleure régulation des équipements), le remplacement progressif de notre éclairage par des LED, ainsi qu'un système de récupération de chaleur intégré dès la reconstruction de l'hôtel : la chaleur produite par nos équipements de froid est réinjectée dans le circuit qui chauffe nos bassins, transformant une perte énergétique en ressource utile.

Pour 2026, nous testons un système de thermostat connecté à la carte-clé des chambres, qui ajuste automatiquement la température en l'absence du client tout en maintenant une température intermédiaire — plutôt qu'un arrêt complet — pour préserver son confort à son retour. Nous engageons également les premières briques de la mesure de notre empreinte carbone, en commençant par notre offre de restauration dans le cadre du référentiel GAIA 2.0, avec l'ambition d'élargir progressivement cette démarche.

DÉCHETS ET ALIMENTATION DURABLE

La gestion des déchets et l'alimentation durable constituent un enjeu clé pour notre établissement, à la fois sur le plan environnemental, économique et opérationnel. Dans un lieu qui combine hébergement, restauration et activités bien-être, notre objectif est double : réduire la production de déchets à la source, et développer une offre de restauration toujours plus responsable.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En 2025, Molitor a atteint un niveau de gaspillage alimentaire de 115 grammes par couvert, nettement inférieur à la moyenne du groupe Accor. Ce résultat s'appuie sur la solution Winnow, une approche data-driven qui permet de mesurer précisément le gaspillage en cuisine, d'identifier les postes les plus générateurs de déchets et d'ajuster nos pratiques en conséquence.

Notre Chef et sa brigade jouent un rôle central dans cette dynamique : développement de recettes anti-gaspillage, valorisation des produits dans leur intégralité, travail sur la saisonnalité et l'origine des produits, et sensibilisation continue des équipes. Nous avons également déployé l'application Too Good To Go pour éviter le gaspillage des invendus en fin de service, et lorsque des surplus de production sont constatés, notre équipe cuisine les valorise en les intégrant à de nouvelles recettes plutôt que de les jeter.

En 2026, l'arrivée d'une nouvelle génération de la solution Winnow, dotée d'une intelligence artificielle plus avancée, nous permettra d'affiner encore l'analyse des origines du gaspillage — retours d'assiette, parures, surproduction — pour continuer à progresser sur ce sujet.

Une offre de restauration durable

40 % des plats proposés à notre carte sont végétariens, largement au-dessus de l'objectif du groupe Accor. Une offre végétale développée nous permet à la fois de réduire notre empreinte environnementale, de répondre aux attentes de nos clients, et de diversifier notre expérience culinaire.

Nous pilotons l'ensemble de notre offre à travers le référentiel interne Hosting Change GAIA 2.0, qui fixe 14 indicateurs d'alimentation durable. Concrètement, cela se traduit par : au moins 20 produits locaux sur nos cartes, sourcés dans un rayon de 100 km, une priorité donnée aux produits de saison, des cafés, thés et cacaos exclusivement certifiés Rainforest Alliance, FairTrade ou Bio, des œufs exclusivement issus d'élevages plein air, et des produits de la mer respectant les recommandations du WWF — exclusion des espèces menacées, privilégiant les certifications MSC ou ASC et une traçabilité systématique auprès de nos fournisseurs.

Cette exigence est portée avec conviction par notre Chef, particulièrement attaché à la qualité et à la provenance des produits utilisés en cuisine. Pris dans leur ensemble, ces engagements montrent que notre démarche va bien au-delà du seul taux de plats végétariens : c'est une politique de sourcing culinaire structurée, qui s'inscrit dans la durée.

Gestion des déchets

Le tri est organisé sur de nombreux flux dédiés, chacun confié à un prestataire spécialisé : déchets résiduels, cartons — avec valorisation par rachat matière —, papiers, emballages, verre, biodéchets, équipements électriques et électroniques, huiles alimentaires usagées, bidons plastiques, ou encore piles, néons et peintures usagées.

Renforcer encore la valorisation de ces flux est l'un de nos axes de progrès pour 2026. Nous prévoyons notamment un renforcement de la sensibilisation de nos équipes, une signalétique repensée pour faciliter le geste de tri à chaque étape, le développement de nouveaux points de tri dans les zones stratégiques, et une collaboration renforcée avec nos prestataires de collecte.

ENGAGEMENT HUMAIN ET SOCIÉTAL

En 2025, Molitor a placé l'humain au cœur de sa démarche RSE, convaincu que la performance durable repose avant tout sur l'engagement de ses collaborateurs, la qualité de leur environnement de travail, et l'impact sociétal de ses activités.

Bien-être et engagement des équipes

Notre Semaine de la Qualité de Vie au Travail a constitué un temps fort interne, avec des séances de yoga sur chaise, des moments de détente et des instants de convivialité, afin de favoriser le bien-être physique et mental de nos équipes et de renforcer la cohésion collective.

Nous avons également organisé une Journée Octobre Rose (sophrologie, sport, sensibilisation) et des journées bien-être dédiées à nos collaborateurs, ainsi qu'une journée de don du sang qui a mobilisé un grand nombre d'entre eux, renforçant notre culture d'entreprise et le sentiment d'utilité collective.

Inclusion et accessibilité

Nous avons participé au dispositif DuoDay, accueillant des personnes en situation de handicap en immersion aux côtés de nos équipes, afin de changer le regard sur le handicap et de favoriser l'insertion professionnelle. Nous encourageons par ailleurs activement la reconnaissance et l'accompagnement de nos collaborateurs en situation de handicap, en lien avec les dispositifs de la MDPH — une dynamique que nous nous engageons à renforcer en 2026, notamment par la sensibilisation de l'ensemble de nos managers.

Côté clients, nous avons déployé l'application OOrion pour les personnes malvoyantes, renforçant l'accessibilité globale de notre établissement et l'autonomie de nos clients. Pour 2026, nous visons l'obtention de la certification IGLTA (tourisme inclusif LGBTQ+), en complément du badge Travel Proud déjà obtenu, avec l'ambition de faire de Molitor un lieu ouvert, inclusif et représentatif de toutes les diversités.

Ancrage territorial et culturel

Sur le plan sociétal, nous avons collecté des produits d'hygiène pour des femmes en situation de précarité, fait don de 70 kg d'uniformes aux Restos du Cœur — contribuant à l'économie circulaire du secteur textile —, et soutenu des associations telles que l'Institut Gustave Roussy, l'association Princesse Margot ou l'Établissement Français du Sang.

Fidèles à notre histoire, nous avons accueilli près de 1 000 visiteurs lors des Journées Européennes du Patrimoine ainsi que des classes scolaires, de la maternelle au CM1, rendant notre patrimoine accessible au plus grand nombre. Notre programme permanent d'expositions d'art urbain, qui valorise des artistes émergents, prolonge cette vocation culturelle et créative qui caractérise Molitor depuis les années 1990.

ACHATS RESPONSABLES ET ANCRAGE TERRITORIAL

Le cinquième pilier de notre démarche RSE concerne la manière dont nous achetons, sélectionnons nos partenaires et irriguons l'économie de notre territoire. Dans un secteur hôtelier de luxe où les volumes d'achats sont importants, notre politique d'achats constitue un levier RSE à part entière, au même titre que l'eau, l'énergie ou les déchets.

Nos achats s'inscrivent dans le cadre de la charte responsable du groupe Accor et de sa plateforme Astore, qui intègre des critères RSE dans la sélection et la négociation avec plus de 4 500 partenaires fournisseurs à l'échelle mondiale. Cette charte impose que nos fournisseurs et prestataires disposent eux-mêmes d'engagements RSE, y compris sur les conditions de travail de la main-d'œuvre intervenant au sein de l'hôtel.

Au-delà de ce cadre groupe, nous avons choisi de nous entourer de partenaires spécifiquement sélectionnés pour leur engagement environnemental ou social : Winnow pour le pilotage du gaspillage alimentaire, Luniwave pour la réduction de notre consommation d'eau, OOrion pour l'accessibilité, ainsi que des fournisseurs de produits de la mer respectant les recommandations du WWF et des filières café, thé et cacao exclusivement certifiées Rainforest Alliance, FairTrade ou Bio.

Notre politique d'achats est directement évaluée dans le cadre de notre certification Green Globe, qui intègre notamment la part de produits locaux dans notre approvisionnement ainsi que l'évaluation RSE de nos fournisseurs et prestataires. Nous contribuons également à la vie de notre territoire à travers notre programme d'expositions d'art urbain, notre soutien à plusieurs associations, et une politique d'achats qui privilégie les produits locaux et de saison — conformément à notre engagement GAIA 2.0 de proposer au moins 20 produits locaux sur nos cartes.

En 2026, nous travaillons à structurer un scoring interne de nos achats responsables, aligné sur les critères d'évaluation Green Globe, et à objectiver notre contribution économique territoriale, afin de faire de ce pilier un axe piloté avec la même exigence que l'eau, l'énergie ou les déchets.

NOTRE GOUVERNANCE RSE

Pour assurer un pilotage lisible et pleinement intégré à nos décisions opérationnelles, nous engageons en 2026 un renforcement progressif de notre gouvernance RSE : clarification des responsabilités internes, suivi renforcé de nos indicateurs, et développement d'une culture commune de la responsabilité à tous les niveaux de l'organisation.

Dans cette même logique d'amélioration continue, nous menons en 2026, en partenariat avec l'Office de Tourisme de Paris et le cabinet The Swarm, un diagnostic RSE externe couvrant l'ensemble de nos piliers — environnemental, social, économique et gouvernance. Cette démarche nous permettra de bénéficier d'un regard indépendant et expert, de nous positionner objectivement par rapport aux standards du secteur, et d'identifier de nouveaux axes de progrès concrets.

NOS AMBITIONS POUR 2026

2026 marque une étape importante dans notre trajectoire : consolider les performances obtenues sur l'eau et l'énergie, renforcer la valorisation de nos déchets, engager les premières mesures de notre empreinte carbone en commençant par notre offre de restauration, structurer notre politique d'achats responsables, et rendre notre démarche RSE toujours plus visible et accessible à nos clients.

Nous souhaitons également que chacun de nos collaborateurs, partenaires et clients devienne acteur de cette dynamique collective. Cela passe par une communication plus pédagogique sur nos actions, par la valorisation de nos innovations techniques auprès de nos clients, et par un dialogue renforcé avec l'ensemble de nos parties prenantes.

Fidèle à son héritage, à son identité singulière et à son esprit pionnier, Molitor Hotel & Spa Paris entend poursuivre cette transformation avec exigence, humilité et authenticité — convaincu que le luxe de demain se construit dans l'attention portée aux ressources, dans le respect des personnes, et dans la capacité à créer des expériences porteuses de sens.