

NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE

1

ADOPTER UN COMPORTEMENT ÉCORESPONSABLE

NOUS SENSIBILISONS
NOS ÉQUIPES ET NOS CLIENTS

- *Notre responsable environnement a suivi une formation spécifique sur les enjeux du tourisme durable, de la préservation environnementale, de la RSE.*
- *Nos équipes sont formées aux ecogestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes.*
Formation : « Mettre en œuvre la démarche éco-responsable en entreprise »
- *Nous proposons de nombreuses alternatives pour limiter les déplacements en voiture : location/prêt de vélos, navettes, transports en communs, possibilité de covoiturage.*

2

ÉCONOMISER LES RESSOURCES NATURELLES

NOUS ÉCONOMISONS L'EAU ET L'ÉNERGIE

- *Nous avons installé des économiseurs d'eau/ réducteurs de pression sur les robinets et les douches afin de ne pas épuiser la ressource.*
- *Nous relevons chaque mois nos compteurs d'eau et d'électricité pour mieux gérer nos consommations.*
- *L'ensemble de nos éclairages est en LED ce qui permet des économies d'énergie et un confort similaire pour nos clients.*
- *Nous avons installé des détecteurs de présence/ minuterie dans les espaces communs/couloirs pour limiter le gaspillage d'énergie.*
- *Nous sommes équipés de carte-clé servant comme interrupteur à carte, obligeant les lumières à s'éteindre lorsque le client quitte la chambre.*

3

LIMITER NOTRE EMPREINTE

NOUS LIMITONS ET TRIONS LES DÉCHETS

- *Nous avons mis en place plusieurs points de tri sélectif.*
- *Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles.*
- *Nous ne proposons aucune vaisselle jetable et mettons à disposition des clients des eco-cup réutilisables pour votre séjour.*

4

ATTENTIFS AU BIEN ÊTRE DE NOS CLIENTS

NOUS CHOISISSONS DES PRODUITS DE QUALITÉ

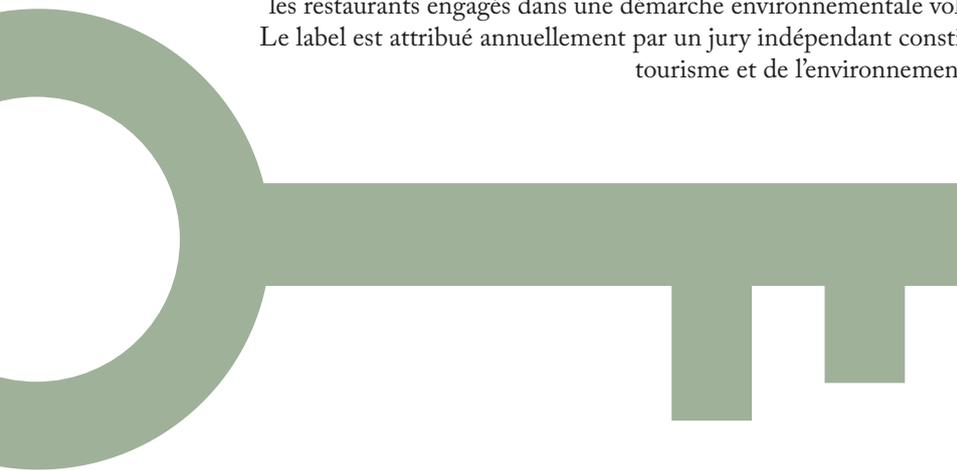
- *Vous trouverez dans notre restaurant des nombreux produits issus de notre région et provenant directement des producteurs locaux.*
- *Nous cuisinons des repas sans viande, des produits de saison et locaux et nous nous adaptons à certains régimes particuliers.*
- *Les cartes de nos restaurants proposent des produits biologiques et/ou issus du commerce équitable.*
- *Les produits utilisés pour l'entretien des locaux/chambres/appartements sont écolabélisés, pour offrir une meilleure qualité de l'air et moins de risques pour la santé.*
- *Pour le bien-être de nos équipes et le vôtre, nous avons banni la Javel, irritant pour les voies respiratoires et toxique pour les organismes aquatiques.*

ET PLUS ENCORE

- Nos espaces verts sont entretenus sans pesticides et nous utilisons des méthodes alternatives aux produits pour lutter contre les mauvaises herbes et les insectes ;
- Chaque année nous nous engageons sur de nouveaux critères pour parfaire notre démarche, n'hésitez pas à nous faire remonter vos idées !

**MERCI DE NOUS SOUTENIR DANS NOTRE
DÉMARCHE LORS DE VOTRE SÉJOUR !**

Afin de concrétiser notre engagement et de nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue, nous avons obtenu le label Clef Verte. Le label Clef Verte distingue les hébergements touristiques et les restaurants engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Le label est attribué annuellement par un jury indépendant constitué d'experts et de professionnels du tourisme et de l'environnement.



Clef Verte