

2024

NOS ENGAGEMENTS RSE

CHÂTEAU DE L'EPINAY





LES PILIERS RSE

Le Château de l'Épinay axe sa démarche RSE autour de 3 piliers essentiels: l'environnemental, la gouvernance et le social.

L'établissement a mis en œuvre, et va mettre en place, des actions qui lui permettent de minimiser son impact négatif sur l'environnement, tout en restant économiquement viable et socialement responsable. Ces engagements viseront à fidéliser les parties prenantes et les clients actuels, tout en attirant de nouveaux clients. En favorisant des pratiques respectueuses de l'environnement, nous cherchons à préserver la biodiversité et à promouvoir un tourisme durable. En matière de gouvernance, le Château de l'Épinay s'engage à maintenir une gestion transparente et éthique. Notre objectif est de créer un environnement de travail sain et motivant pour nos employés, tout en garantissant une expérience exceptionnelle pour nos clients.



Enjeu environnemental

- Minimiser l'impact environnemental de nos activités



Enjeu de la gouvernance

- Mettre en place une gouvernance responsable et une ambiance de travail saine



Enjeu social

- Privilégier le "local" et participer positivement à la dynamique économique de la commune



Réduction de l'empreinte énergétique et promotion de l'éco-conscience

- Pour optimiser la consommation d'énergie, l'établissement a opté pour des technologies modernes telles que des lampes équipées de détecteurs de mouvement ainsi que des éclairages programmables.
- Plusieurs lampes halogènes ont été remplacées par des lampes en LED, qui sont plus économiques.
- Certaines chambres sont pourvues de double vitrage afin d'améliorer l'isolation thermique.
- Pour l'entretien extérieur et celui du potager, des méthodes naturelles sont privilégiées, sans recours à des engins agricoles ni produits phytosanitaires
- Nous mettons à disposition des clients la possibilité de louer des vélos.
- L'hôtel démontre aussi ses engagements par ses offres: les ateliers zéro déchets, atelier permaculture...



Gestion durable de l'eau

- La piscine naturelle offre un espace de baignade écologique, entretenue sans recours à des produits chimiques.
- Pour garantir une sécurité optimale, l'eau de la piscine naturelle a été analysée par la société **INOVALYS**
- Le personnel et les clients sont sensibilisés à une utilisation plus responsable de l'eau.
- Les draps et les serviettes sont renouvelés à la demande des clients.



Economie circulaire

- L'utilisation du plastique est fortement réduit, et nous favorisons l'usage de récipients en verre.
- Les piles usagées sont collectées et rapportées dans les supermarchés.
- Nos bouteilles en verre non consignées sont déposées dans des points de collecte pour être recyclées.
- Des composteurs, fournis par **3RD'Anjou**, ont été installés pour les déchets organiques de la cuisine de l'hôtel et l'Orangerie.
- Les flacons de produits d'hygiène dans les chambres sont fabriqués avec des matériaux recyclés et recyclables et sont régulièrement rechargés avec des produits "eco-friendly".
- Les produits d'entretien que nous utilisons sont à la fois écologiques et économiques: savon noir, bicarbonate de soude, vinaigre blanc...
- Pour éviter le gaspillage alimentaire, nous avons fait appel à l'application **Too Good To Go**, afin de proposer nos invendus et d'autres denrées alimentaires à prix réduits sous forme de paniers à sauver.



Valorisation des circuits courts et achats responsables

- Nous participons activement au développement local en choisissant des partenaires locaux.
- Dans nos cuisines, nous privilégions également les produits locaux.
- Nous favorisons les partenariats avec des prestataires et fournisseurs responsables.
- Nous avons opté, dans nos bureaux, pour des imprimantes économes.
- Les mouchoirs et papiers toilettes utilisés sont éco-labellisés



Promouvoir la restauration responsable et engagée

- Nous favorisons les produits locaux et de saison dans nos cuisines: des plats élaborés à partir de produits de saison, des ingrédients provenant de fournisseurs locaux, des légumes frais de notre potager en permaculture, des fruits de la mer issus de la pêche du jour.
- Une grande partie de nos bouteilles (d'eau et de boissons) sont consignées.
- Un système anti-gaspillage alimentaire a été mis en place au sein de l'hôtel, adopté par l'ensemble du personnel.
- Les déchets de la cuisine sont compostés.
- Le restaurant accueille fréquemment des apprentis et des stagiaires venant d'établissements d'enseignements divers.



Bien-être des salariés et bonne ambiance de travail

- Nous nous efforçons de rendre l'environnement professionnel convivial et propice à la collaboration.
- Des logements sont mis à disposition pour les employés qui en ont besoin.
- Les salariés sont sensibilisés aux enjeux de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et aux bons gestes à adopter.
- Nous nous efforçons à promouvoir la diversité dans nos équipes, mais aussi la polyvalence des compétences.
- Nous encourageons les initiatives favorisant la bonne entente des équipes au sein de l'établissement: réunions, dîners,...
- Un comité d'entreprise a été mise en place pour contribuer à l'amélioration des conditions de travail des salariés.



ENGAGEMENTS FUTURS

O I

PROJETS EN COURS

- Installation de bornes électriques pour les clients de l'hôtel;
- Projet d'installation de panneaux solaires photovoltaïques pour l'établissement.

PROJETS FUTURS

- Etre labellisé "Clef verte";
- Améliorer le système de recyclage
- Réaliser un suivi méticuleux des actions mises en place grâce à des indicateurs de performance adaptées.

O 2

O 3

- Faire des enquêtes pour avoir le retour des clients concernant les engagements RSE de l'hôtel;
- Réaliser le bilan carbone de l'établissement.

CHÂTEAU DE L'EPINAY

