

NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE

Chères Clientes, Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre hôtel restaurant. Depuis son ouverture, nous accordons une place très importante au respect de l'environnement afin de préserver la planète pour nous, pour vous mais aussi pour les générations futures.

Pour illustration, notre gestionnaire Atypio Hotels Resorts a réuni équipes hôtels et siège Atypio en septembre 2022 pour apprendre, comprendre et élaborer ensemble notre fresque du climat et en déduire notre Charte MIEUX. Une charte composée de 9 engagements réalistes et impactant à prendre à l'égard de la planète, des clients hôtel et de ses collaborateurs. Une charte co rédigée et co-signée ! Une charte que nous sommes fiers de mettre en œuvre, depuis le mois de janvier 2023 !

Comme vous pouvez le constater, nous mettons, chaque année un peu plus, en œuvre afin de parfaire notre démarche, de minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement ainsi, voici les actions déjà entreprises. Nous aurons plaisir à les actualiser et à vous partager au fil des prochains mois nos nouveaux projets, comme notre démarche prévue dès 2024 de demande de labellisation Clé Verte. N'hésitez pas en retour à nous partager vos idées. Merci d'avance de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour !

Clef Verte distingue les hébergements touristiques engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Ce label est attribué chaque année par un jury indépendant et constitué d'experts de l'environnement et de professionnels du tourisme. La labellisation Clef Verte est un processus exigeant, qui tire notre hôtel à s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE

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 écogestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes ;
- Nous choisissons nos prestataires et fournisseurs en fonction de leurs engagements durables et sociaux ;
- Nous mettons à disposition de nos clients des livrets d'information, des brochures, des affichages concernant les espèces animales et végétales situées aux alentours ;
- Nous proposons alternatives pour limiter les déplacements en voiture : transports en communs, prestataire indépendant de location de vélos.
- Fortement ancré localement, nous avons plaisir à faire découvrir au mieux nos territoires et partenaires locaux : nous partageons avec vous les activités et loisirs proposés à proximité de notre hôtel.

Nous économisons l'eau et l'énergie...

- Nous avons mis en place une maintenance préventive
- Nous installons au fur et à mesure de nos rénovations/réinvestissement 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.
- Nous remplaçons chaque ampoule par une ampoule LED ou basse consommation et avons déjà équipé plus de +75% de nos éclairages, 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 et bureaux (excepté lobby, restaurant, salles de réunion) / couloirs pour limiter le gaspillage d'énergie

Nous limitons les déchets...

- Nous limitons notre consommation de papier via un vaste projet de digitalisation de nos supports
- Nous limitons et trions les déchets : capsules de café, verre, déchets jaunes, bruns, déchets alimentaires (retraitement en digestat-compost et biogaz).
- Nous avons mis en place plusieurs points de tri sélectif avec sac de pré-collecte en chambre.
- Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles.
- Nous proposons les produits d'accueil de dépannage uniquement sur demande afin de réduire la production de déchets d'emballage.
- Nous avons mis en place des affichages pour accompagner nos clients dans le geste tri en accord avec les réglementations locales.

Nous nous efforçons de vous proposer une alimentation durable...

- Notre restaurant « A l'Épicerie » offre une cuisine du terroir, concoctée par des chefs, à base de produits de qualité tels que les sauces et condiments de la manufacture provençale Aix&terra, les fromages des quatre coins de l'hexagone, de la Maison Tourrette (deux artisans membres du Collège Culinaire de France !), des produits locaux, biologiques, labellisés (AOP, AOC, label rouge, MSC). La carte, adaptée à certains régimes particuliers, se renouvelle chaque saison et se compose de plats signature A l'Épicerie, de plats régionaux signés du chef résident.
- Nous avons banni les espèces de poissons menacées et développons chaque année une offre végétarienne plus exhaustive
- Nous limitons notre gaspillage alimentaire grâce à nos recettes anti gaspillage, notre partenaire Phénix application anti-gaspillage, start-up française agréée entreprise solidaire d'utilité sociale et Benefit corporation
- Nous ne proposons aucune vaisselle jetable.

Et plus encore...

- Nous avons investi pour produire une eau sur place de qualité en chambre et restauration.
- Un travail plus exhaustif « zéro plastique » a été initié depuis septembre pour éliminer au maximum le plastique des produits/objets d'accueil/f&b à usage unique
- Nous avons des partenariats avec des ressourceries locales et recyclons au sein du réseau Atypio et/ou nous donnons notre ancien matériel/mobilier.
- Nous utilisons des produits de nettoyage éco-labellisés.
- Nous lavons à moins de 60° dès que possible (exemple : nous avons investi dans des tabliers de service en restauration permettant ainsi un entretien dès 40°, un tissu 100% coton avec traitement anti tache)
- Nous privilégions les fournisseurs made in France, locaux : Aix&terra, Nuxe, Brasseur local ... partenaires d'entretien espaces verts et société de nettoyage.
- Nos espaces verts sont entretenus sans pesticides et nous utilisons des méthodes alternatives aux produits pour lutter contre les mauvaises herbes et les insectes.