NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement.

Depuis sa création, nous accordons une place centrale au respect de l'environnement. Pour nous, pour vous et pour les générations futures, nous mettons tout en œuvre afin de minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement.

Ainsi :

NOUS SENSIBILISONS NOS EQUIPES ET NOS CLIENTS

Notre Responsable Hôtellerie Restauration 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 ECONOMISONS L'EAU ET L'ENERGIE :

Nous avons installé des économiseurs d'eau/réducteurs de pression sur les robinets et les douches afin de ne pas épuiser la ressource.
Une détection régulière des fuites est assurée. Un robinet qui goutte peut laisser couler l'équivalent de 4 bouteilles d'eau potable par heure !

Nous relevons chaque mois nos compteurs d'eau, d'électricité, et de gaz, 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.

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 engagés pour le développement des énergies renouvelables : signature d'un contrat avec un fournisseur d'énergie verte.

Le chauffage au gaz est une forte source d'émission de gaz à effet de serre, notre établissement a mis en place des dispositifs techniques et des processus de travail qui permettent une consommation régulée et adaptée au confort de nos clients.

NOUS LIMITONS ET TRIONS LES DECHETS :

Nous avons mis en place plusieurs points de tri sélectif.

Depuis plusieurs années maintenant nous luttons contre le gâchis alimentaire : attentifs au choix du fournisseur, des produits, des menus, de l'organisation de la production et du service, jusqu'à la communication avec les convives, pesées des déchets, récupération de l'eau en fin de service, les évolutions sont constantes et probantes.
Nous trions tous types de déchets, nos biodéchets sont valorisés en composteur au sein du Manoir.
Nous sommes équipés pour cela d'un broyeur à végétaux, il nous permet de récupérer le bois de notre établissement, et de le transformer en copeaux, pour équilibrer les biodéchets, et permettre ainsi la bonne transformation en compost.

Notre établissement est équipé d'un compacteur à cartons, ce qui limite la fréquence de ramassage.

Nous avons mis en place des affichages pour accompagner nos clients dans le geste tri en accord avec les règlementations locales.

Nous ne proposons aucune vaisselle jetable et mettons à disposition des clients des éco-cup réutilisables pour votre séjour.

NOUS SOMMES ATTENTIFS AU BIEN-ETRE DE NOS CLIENTS:

Nous cuisinons des repas à base de produits de saison et locaux. Nous nous adaptons à certains régimes particuliers et proposons des repas sans protéine animale.
Nos menus proposent des produits biologiques et/ou issus du commerce équitable.

Les produits utilisés pour l'entretien des chambres sont tous écolabellisés, ce qui offrent 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 le chlore (eau de Javel), irritant pour les voies respiratoires et toxique pour les organismes aquatiques.

Notre établissement est majoritairement non-fumeur. Une zone extérieure, isolée, reste dédiée aux fumeurs.

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 ;

Nous pratiquons l'écopastoralisme, des moutons d'Ouessant se chargent de brouter une partie de l'herbe de notre parc, ce qui nous évite ainsi de la tonte mécanisée.
Des arbres fruitiers ont été récemment plantés dans le parc afin de re donner de l'espace à la biodiversité.

Nous nouons des partenariats avec des ressourceries locales et donnons notre ancien matériel/mobilier ;

Chaque année nous nous engageons sur de nouveaux critères pour parfaire notre démarche, n'hésitez pas à nous faire remonter vos idées !

Afin de concrétiser notre engagement et de nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue, **nous sommes lauréats du Label Clef Verte depuis janvier 2025.**

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.

Merci de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour !
C'est pourquoi nous vous rappelons quelques gestes simples pour préserver l'environnement et la biodiversité à Saint-Malo, comme ailleurs !

ENERGIE

- Eteindre la lumière en quittant un endroit ou une pièce inoccupée.
- Régler le chauffage de manière appropriée et le couper en cas d'ouverture des portes et fenêtres.
- Aérer une pièce chauffée quelques minutes chaque jour permet de renouveler l'air et donc de faciliter le chauffage.
- Éteindre ou débrancher les appareils en veille ou chargés.

EAU

- Eviter de faire couler l'eau inutilement et signaler les fuites éventuelles permet d'éviter tout gaspillage.
- Boire l'eau du robinet qui est potable limite les déchets de bouteilles plastiques.
- Profiter de la douche de manière raisonnable. L'eau douce est rare, préservons-la !
- Ne jeter dans les toilettes que le papier hygiénique et utiliser la poubelle mise à disposition pour tout autre déchet (lingettes, tampons, serviettes hygiéniques).
- Utiliser correctement les points d'évacuation des eaux résiduaires, les substances toxiques et dangereuses (vernis à ongles, peinture…) risqueraient de perturber les réseaux d'assainissement.

DÉCHETS

- Nous vous encourageons à utiliser dès que possible des gourdes et des emballages réutilisables pour pique-niquer.
- Trier les déchets selon les indications proposées favorise le recyclage, le compostage ou le réemploi.
- Limiter l'utilisation de produits sur-emballés ou jetables permet en outre de réduire à la source les déchets.
- Déposer les piles ou ampoules usées dans le bac prévu et les médicaments périmés à l'accueil. Nous procéderons pour vous à leur bonne élimination.

EXTÉRIEURS

- Eviter de cueillir les végétaux qui poussent dans le parc et ailleurs. Préférez le ramassage de choses déjà tombées au sol.
- De même, évitez de ramasser ou de pêcher coquillages et galets sur les plages. L'impact du tourisme peut être plus important qu'on ne le pense…

ET AUSSI

- Ne pas fumer à l'intérieur et dans les espaces communs.
- Lors de vos achats, privilégiez les produits locaux et de saison.
- N'hésitez pas à effectuer des balades à pied ou à vélo depuis le Manoir, à utiliser les transports en commun ou à réaliser du covoiturage pour vos trajets. Nous restons à votre écoute pour vous conseiller au mieux sur ces sujets !