

# 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 en cours 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 de nombreuses alternatives pour limiter les déplacements en voiture : location de vélos électriques, transports en communs.
- 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 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.
- 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 limitons les déchets...*

- Nous limitons et trions les déchets.
- Nous avons mis en place plusieurs points de tri sélectif
- Nous trions tous types de déchets notamment les déchets organiques (process en cours de mise en place)
- Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles.
- Nous proposons les produits d'accueil 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 ne proposons aucune vaisselle jetable et mettons à disposition des clients des eco-cup réutilisables pour votre séjour.

## ***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 issus de notre nouvelle ferme urbaine, locaux, biologiques, labellisés. La carte, adaptée à certains régimes particuliers, se renouvelle chaque saison.
- Nous avons des partenariats avec des ressourceries locales et recyclons au sein du réseau Atypio et/ou nous donnons notre ancien matériel/mobilier.
- Notre boutique « A l'Épicerie » propose à la vente de savoureux produits artisanaux Made in France avec +50% de Bio, des produits sans conservateur !

### **L'impact envi-ronnemental positif de notre ferme urbaine, notre jardin potager vertical!**

1. Consommer 10 fois moins d'eau que l'agriculture traditionnelle
2. Ne pas artificialiser le milieu
3. Ne pas avoir besoin d'utiliser de pesticides et utiliser des nutriments minéraux et organiques
4. Générer des produits sains, bons au goût et aux qualités nutritives reconnues
5. Réduire efficacement les kilomètres alimentaires parcourus entre le légume ou fruit et la cuisine mais aussi l'assiette servie au client
6. Multiplier par 6 la surface de production au sol
7. Partager ce plaisir et ce savoir-faire, ces engagements avec ses clients

Nous prévoyons une production d'environ 15% des fruits et légumes que nous consommerons sur place.

### **Comment fonctionne notre ferme urbaine ?**

En recourant aux techniques de la culture verticale (hydroponie et aéroponie) utilisées pour les fraises et salades plus généralement couplées aux techniques des méthodes du bio issues de la pleine terre. Le jardin est composé de gouttières et de colonnes jusqu'à 3m de haut. Elles sont creuses. Les plants sont nichés à l'intérieur dans des alvéoles, leurs racines pendent dans le vide et dans le noir (et non dans la terre du coup), se font doucher toutes les 12-15 minutes par un mélange d'eau et de nutriments. Un circuit totalement fermé.

*Partenaire « Atypio », « A l'Épicerie » dans l'installation et la production de ce projet : Agripolis, ce sont des ingénieurs agronomes et des maraichers de tous horizons et de tous âges, qui confrontent leur vision de la ville résiliente et innovent pour imaginer l'agriculture de demain.*