



CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

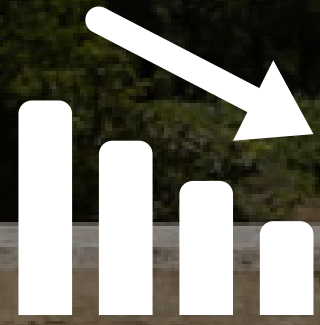


En 2015, Laurence et Frédéric Maurizot ont décidé d'acquérir et d'ouvrir le Château de la Roque Forcade aux événements privés et professionnels. Afin de préserver cet environnement exceptionnel et agricole, ils veulent se positionner comme un modèle à suivre dans le domaine de l'écologie durable. Ils obtiennent alors 3 labels reconnus: HVE III en 2019, BIO & 4/1000 en 2020

En 2024, ils souhaitent aller encore plus loin dans leur démarche environnementale en visant le label "CLEF VERTE" pour l'activité événementielle, restauration & chambres d'hôtes. C'est la raison pour laquelle toute l'équipe du Château est heureuse de vous présenter sa Charte Environnementale, qui illustre les engagements de notre établissement, de nos employés, et de nos fournisseurs envers la préservation de l'environnement et la réduction des émissions liées à notre activité.

Pour toute interrogation ou proposition concernant notre processus, vous avez la possibilité de nous contacter par courrier électronique à l'adresse contact@chateaudelaroqueforcade.com.

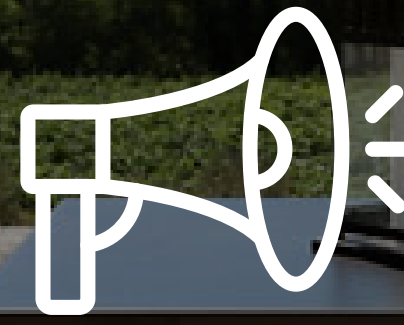
NOTRE STRATÉGIE DÉVELOPPEMENT DURABLE



RÉDUIRE



INNOVER



SENSIBILISER



FORMER

Réduire notre impact environnemental
Innover au profit d'une population locale
Sensibiliser notre clientèle et nos fournisseurs
Former nos collaborateurs

NOS ACTIONS SE DÉPLOIENT DANS TOUS LES DOMAINES



DÉCHETS



EAU & ÉNERGIE



PROTECTION DE LA
BIODIVERSITE



FOURNISSEURS

Dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue, nous avons mis en place un plan d'action pour renforcer notre démarche en faveur de l'environnement.

DÉCHETS :



- Tri sélectif pour toutes les catégories de déchets à la fois en interne et auprès des clients.
- Création d'initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire.
- Réduction de l'utilisation d'emballages jetables dans l'approvisionnement en proposant une vaisselle lavable, des nappes et serviettes en coton.
- Valorisation des déchets organiques provenant du restaurant en compost et réutilisé sur les cultures du Domaine.
- Des affichages pour accompagner nos clients dans le geste tri en accord avec les règlementations.

EAU :



- Utilisation de dispositifs de régulation de débit sur les robinets et les douches.
- Mise en place de toilettes économiques en eau.
- Nous réalisons un suivi régulier de notre consommation d'énergie.
- Traitement de l'eau de notre piscine par un système en circuit fermé.



ENERGIE :



- Déploiement d'un système de contrôle de l'éclairage (minuteur détecteur de présence...)
- L'ensemble des fenêtres de l'établissement est équipé d'un double vitrage et traitement à l'argon.
- Présence constante de contrôle sur le chauffage, la ventilation et la climatisation.
- Tous nos éclairages sont équipés de LED, ce qui offre des économies d'énergie avec un confort équivalent pour nos clients.

PROTECTION DE LA BIODIVERSITE :

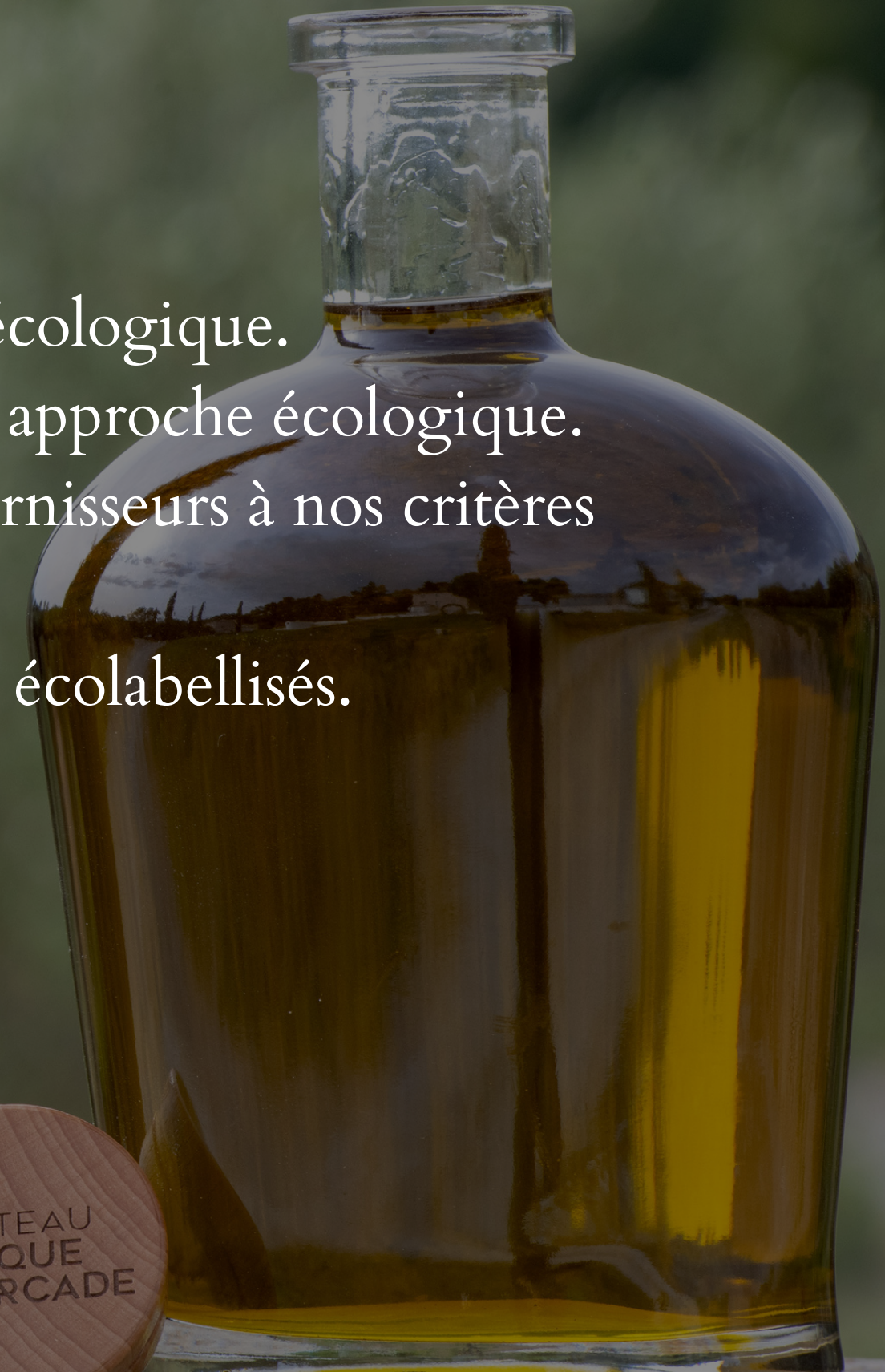


- Entretien des espaces verts sans pesticides avec des méthodes écologiques.
- Plantation annuelle d'1 hectare de fleurs pour les pollinisateurs
- Développement d'espaces pour préserver la valoriser et préserver la biodiversité locale (mare, sentier pédagogique...)
- Soutien à des projets locaux en faveur de la biodiversité

FOURNISSEURS



- Création d'une stratégie d'achats écologique.
- Informer les fournisseurs de notre approche écologique.
- Promouvoir la conformité des fournisseurs à nos critères environnementaux.
- Encourager à acheter des produits écolabellisés.



INFORMATIONS & SENSIBILISATIONS

- Encourager nos employés à prendre conscience de l'environnement
- Intégrer la préservation de l'environnement dans tous les domaines d'activité.
- Éveiller la conscience de nos clients et leur offrir des solutions durables.
- Nos équipes reçoivent une formation sur les écogestes à suivre lors de leurs activités quotidiennes.
- Nous offrons à nos clients des livrets d'information, des brochures et des affichages sur les différentes espèces animales et végétales qui se trouvent à proximité.



BIEN ÊTRE DE NOS CLIENTS :



- Dans notre boutique, vous découvrirez une variété de produits provenant directement de notre exploitation agricole
- Nous préparons des repas sans consommation de viande, en utilisant des produits de saison et locaux, et nous nous adaptons à des régimes spécifiques.
- Notre restaurant offre une variété de produits biologiques sur sa carte.
- Les produits utilisés pour le nettoyage des chambres et des espaces de restauration sont tous labellisés écologiquement, ce qui garantit une meilleure qualité de l'air et réduit les risques pour la santé.